

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
CAMPUS ITAQUI**



**PROJETO PEDAGÓGICO  
CURSO DE NUTRIÇÃO**

Itaqui, 2012



**REITORA**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ulrika Arns

**VICE-REITOR**

Prof. Dr. Almir Barros da Silva Santos Neto

**PRÓ-REITORA DE GRADUAÇÃO**

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Elena Maria Billig Mello

**DIRETOR CAMPUS ITAQUI**

Prof. Dr. Eloir Missio

**COORDENADOR ACADÊMICO CAMPUS ITAQUI**

Prof. Dr. Alexandre Russini

**COORDENADOR ADMINISTRATIVO CAMPUS ITAQUI**

Felipe Batista Ethur

**COORDENADOR DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Prof.<sup>a</sup> MSc. Carla Pohl Sehn

**Comissão responsável pela elaboração do Projeto Pedagógico do Curso  
de Nutrição**

Prof. Dr. Mauro Schneider Oliveira (Coordenador)

Prof. Dr. Cristiano Ricardo Jesse

Prof.<sup>a</sup> MSc. Carla Pohl Sehn

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Lana Carneiro Almeida

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Patrícia Chagas

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Rozane Marcia Triches

Prof. Dr. Clevison Luis Giacobbo

Camila Eliza Pazzini (Técnico Administrativo em Educação - Nutricionista)

Núbia de Cassia Otto Mendes (discente)

**Comissão atualizada responsável pela elaboração do Projeto Pedagógico  
do Curso de Nutrição**

Prof.<sup>a</sup> MSc. Carla PohlSehn (Coordenadora)

Prof. Dr. Cristiano Ricardo Jesse

Prof.<sup>a</sup> MSc. Fernanda Aline de Moura

Prof.<sup>a</sup> MSc. Joice Trindade Silveira

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Lana Carneiro Almeida

Prof.<sup>a</sup> MSC. Vanessa Ramos Kirsten

Franciele Gonçalves Pereira (Técnico Administrativo em Educação -  
Nutricionista)

Núbia de Cassia Otto Mendes (discente)

**Assessoria Técnico-Pedagógica – COORDEG/PROGRAD**

Coordenadora da COORDEG e do GT-PPC: Prof.<sup>a</sup> Diana Salomão de Freitas

**Grupo de Trabalho de Assessoramento aos Projetos Pedagógico de  
Curso (GT PPC)**

## Sumário

APRESENTAÇÃO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO .....	5
1. CONTEXTUALIZAÇÃO .....	6
1.1. Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA .....	6
1.2. REALIDADE REGIONAL.....	13
1.3. JUSTIFICATIVA .....	15
1.4. LEGISLAÇÃO.....	17
2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA .....	18
2.1. CONCEPÇÃO DO CURSO .....	18
2.1.1. Contextualização/concepção pedagógica do Curso/perfil do Curso.....	18
2.1.2. Objetivos .....	21
2.1.2.1. Objetivo geral .....	21
2.1.2.2. Objetivos específicos.....	21
2.1.3. Perfil do Egresso .....	22
2.2. DADOS DO CURSO.....	26
2.2.1. Administração acadêmica do Campus Itaqui .....	26
2.2.2. Organização Administrativa do Curso .....	28
2.2.2.1. Comissão de Curso .....	28
2.2.2.2. Núcleo Docente Estruturante (NDE).....	29
2.2.2.3. Coordenação de Curso .....	30
2.2.3. Funcionamento.....	33
2.2.3.1 Titulação Conferida .....	33
2.2.3.2. Modos e períodos de ingresso e número de vagas por período de ingresso .....	34
2.2.3.3. Regime de oferta.....	34
2.2.3.4. Regime de Matrícula .....	34
2.2.3.5. Período de realização do Curso .....	35
2.2.3.7. Carga horária total.....	35
2.2.3.8. Formas de Ingresso.....	36
2.3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	39
2.3.1. Integralização curricular.....	39
2.3.1.1. Atividades Complementares de Graduação.....	40
2.3.1.2. Componentes Curriculares Complementares de Graduação.....	41
2.3.1.3. Trabalhos de Conclusão de Curso.....	49
2.3.1.4. Estágios.....	49

2.3.1.5. Plano de integralização da carga horária.....	51
2.3.2. Metodologias de ensino e avaliação.....	51
2.3.3. Matriz curricular.....	55
2.3.4. Ementas.....	61
2.3.5. Flexibilização curricular.....	61
3. RECURSOS.....	62
3.3. CORPO DOCENTE.....	62
3.4. CORPO DISCENTE.....	65
3.5. INFRAESTRUTURA.....	67
3.5.1. Convênios.....	68
3.5.1. Laboratórios.....	68
3.5.2. Salas de aula.....	70
3.5.3. Biblioteca.....	70
4. AVALIAÇÃO.....	71
4.1. Avaliação Institucional.....	71
4.2. Autoavaliação do Curso de Nutrição.....	71
4.3. Acompanhamento do Egresso.....	72
REFERÊNCIAS.....	74
ANEXO I.....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
ANEXO II.....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
ANEXO III.....	76

## **APRESENTAÇÃO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

O presente documento, denominado Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), define a estrutura acadêmica e requisitos obrigatórios para a formação da modalidade de Bacharel em Nutrição, apresentando as proposições curriculares, as práticas pedagógicas, as formas de avaliação e os atos de gestão do Curso de Nutrição da UNIPAMPA.

O PPC deste curso foi redigido pelos componentes do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição da UNIPAMPA, com a colaboração da Comissão do Curso de Nutrição, dos técnicos administrativos em educação e discentes do Curso de Nutrição. Realizado de forma coletiva, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador do processo ensino-aprendizagem. O mesmo está pautado no Projeto Institucional (PI) que contempla o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), bem como nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição que concebe a formação do profissional nutricionista.

O PPC de Nutrição busca a formação integral e adequada do estudante através de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, e contribuirá 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.

## **1. CONTEXTUALIZAÇÃO**

### **1.1. Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA**

#### **1.1.1. Informações IES:**

Código: 5322

CNPJ: 09.341.233/0001-22

Organização Acadêmica: Universidade

Endereço do sítio da IES: [unipampa.edu.br](http://unipampa.edu.br)

#### **1.1.2. Dados do responsável Legal da IES**

Nome: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ulrika Arns

#### **1.1.3. Dados do Responsável Institucional do Sisu**

Nome do Responsável Institucional: Monica de Souza Trevisan

Email: [monicatrevisan@unipampa.edu.br](mailto:monicatrevisan@unipampa.edu.br)

#### **1.1.4. Informações da Unidade Administrativa**

Unidade Administrativa: UNIDADE ADMINISTRATIVA (1044508)

Endereço: Av. General Osório, 900

Bairro: Centro

Município - UF: Bagé-RS

CEP: 96400-500

Telefone: (53) 3240-5400

#### **1.1.5. Informações do Local de Oferta**

Local de Oferta: CAMPUS ITAQUI

Código: 34301

Endereço: Rua Luiz Joaquim de Sá Brito, s/n

Bairro: Promorar

Município - UF: Itaqui-RS

CEP: 97650-000

Telefone: (53) 3433-1669

#### **1.1.6. *Campi* e Unidades fora da sede**

Campus Alegrete

Campus Bagé  
Campus Caçapava do Sul  
Campus Dom Pedrito  
Campus Itaqui  
Campus Jaguarão  
Campus Santana do Livramento  
Campus São Borja  
Campus São Gabriel  
Campus Uruguaiana

#### **1.1.7. Dados de Criação**

Documento: Lei Federal  
Número do Documento: 11.640  
Data do Documento: 11/01/2008  
Data de Publicação: 14/01/2008

#### **1.1.8. Credenciamento**

Situação Legal Atual: Credenciado(a)  
Documento: Lei Federal  
Número do Documento: 11.640  
Data do Documento: 11/01/2008  
Data de Publicação: 14/01/2008

A Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) é resultado da reivindicação da comunidade da região, que encontrou guarida na política de expansão e renovação das instituições federais de educação superior, promovida pelo governo federal. A UNIPAMPA veio marcada pela responsabilidade de contribuir com a região em que se edifica - um extenso território, com críticos problemas de desenvolvimento socioeconômico, inclusive de acesso à educação básica e à educação superior - a “metade sul” do Rio Grande do Sul. Veio ainda para contribuir com a integração e o desenvolvimento da região de fronteira do Brasil com o Uruguai e a Argentina.

O reconhecimento das condições regionais, aliado à necessidade de ampliar a oferta de ensino superior gratuito e de qualidade nesta região,

motivou a proposição dos dirigentes dos municípios da área de abrangência da UNIPAMPA a pleitear, junto ao Ministério da Educação, uma instituição federal de ensino superior. Em 22 de Novembro de 2005, essa reivindicação foi atendida mediante o Consórcio Universitário da Metade Sul, responsável, no primeiro momento, pela implantação da nova universidade.

O consórcio foi firmado mediante a assinatura de um Acordo de Cooperação Técnica entre o Ministério da Educação, a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), prevendo a ampliação da educação superior no Estado. A instituição, com formato *multicampi*, estabeleceu-se em dez cidades do Rio Grande do Sul, com a Reitoria localizada em Bagé, à Rua General Osório, nº 900, Centro - CEP 96400-100. Coube à UFSM implantar os campi nas cidades de São Borja, Itaqui, Alegrete, Uruguiana e São Gabriel e, à UFPel, os campi de Jaguarão, Bagé, Dom Pedrito, Caçapava do Sul e Santana do Livramento. A estrutura delineada se estabelece procurando articular as funções da Reitoria e dos *campi*, com a finalidade de facilitar a descentralização e a integração dos mesmos. As instituições tutoras foram também responsáveis pela criação dos primeiros cursos da UNIPAMPA.

Em setembro de 2006, as atividades acadêmicas tiveram início nos *campi* vinculados à UFPel e, em outubro do mesmo ano, nos campi vinculados à UFSM. Nesse mesmo ano, entrou em pauta no Congresso Nacional o Projeto de Lei Nº 7.204/06, que propunha a criação da UNIPAMPA. Em 11 de janeiro de 2008, a Lei Nº 11.640 cria a Fundação Universidade Federal do Pampa, que fixa em seu artigo segundo:

AUNIPAMPA terá por objetivos ministrar ensino superior, desenvolver pesquisa nas diversas áreas do conhecimento e promover a extensão universitária, caracterizando sua inserção regional, mediante atuação multicampi na mesorregião Metade Sul do Rio Grande do Sul (BRASIL, 2009).

Foram criados grupos de trabalho, grupos assessores, comitês ou comissões para tratar de temas relevantes para a constituição da nova universidade. Dentre eles as políticas de ensino, de pesquisa, de extensão, de assistência estudantil, de planejamento e avaliação, o plano de desenvolvimento institucional, o desenvolvimento de pessoal, as obras, as

normas acadêmicas, a matriz para a distribuição de recursos, as matrizes de alocação de vagas de pessoal docente e técnico-administrativo em educação, os concursos públicos e os programas de bolsas. Em todos esses grupos foi contemplada a participação de representantes dos dez *campi*.

A Universidade Federal do Pampa, como instituição social comprometida com a ética, fundada em liberdade, respeito à diferença e solidariedade, assume a missão de promover a educação superior de qualidade, com vistas à formação de sujeitos comprometidos e capacitados para atuar em prol do desenvolvimento sustentável da região e do país. Adota os seguintes princípios orientadores de seu fazer: a) Formação acadêmica ética, reflexiva, propositiva e emancipatória, comprometida com o desenvolvimento humano em condições de sustentabilidade. b) Excelência acadêmica, caracterizada por uma sólida formação científica e profissional, que tenha como balizador a indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão, visando ao desenvolvimento da ciência, da criação e difusão da cultura e de tecnologias ecologicamente corretas, socialmente justas e economicamente viáveis, direcionando-se por estruturantes amplos e generalistas. c) Sentido público, manifesto por sua gestão democrática, gratuidade e intencionalidade da formação e da produção do conhecimento, orientado pelo compromisso com o desenvolvimento regional para a construção de uma Nação justa e democrática.

Pretende-se uma Universidade que intente formar egressos críticos e com autonomia intelectual, construída a partir de uma concepção de conhecimento socialmente referenciado e comprometidos com as necessidades contemporâneas locais e globais. Para tanto, é condição necessária uma prática pedagógica que conceba a construção do conhecimento como o resultado interativo da mobilização de diferentes saberes, que não se esgotam nos espaços e tempos delimitados pela sala de aula convencional; uma prática que articule o ensino, a pesquisa e a extensão como base da formação acadêmica, desafiando os sujeitos envolvidos a compreender a realidade e a buscar diferentes possibilidades de transformá-la. Neste sentido, a política de ensino será pautada pelos seguintes princípios específicos:

1. Formação para cidadania, que culmine em um egresso participativo, responsável, crítico, criativo e comprometido com o desenvolvimento sustentável;

2. Educação como um processo global e interdependente, implicando compromisso com o sistema de ensino em todos os níveis;

3. Qualidade acadêmica, traduzida pela perspectiva de totalidade que envolve as relações teoria e prática, conhecimento e ética e compromisso com os interesses públicos;

4. Universalidade de conhecimentos, valorizando a multiplicidade de saberes e práticas;

5. Inovação pedagógica, que reconhece formas alternativas de saberes e experiências, objetividade e subjetividade, teoria e prática, cultura e natureza, gerando novos conhecimentos usando novas práticas;

6. Equidade de condições para acesso e continuidade dos estudos na Universidade;

7. Reconhecimento do educando como sujeito do processo educativo;

8. Pluralidade de ideias e concepções pedagógicas;

9. Coerência na estruturação dos currículos, nas práticas pedagógicas e na avaliação;

10. Incorporação da pesquisa como princípio educativo, tomando-a como referência para o ensino na graduação e na pós-graduação.

A concepção de pesquisa na UNIPAMPA está voltada para a construção de conhecimento científico básico e aplicado, de caráter interdisciplinar, e busca o estreitamento das relações com o ensino e a extensão, visando ao desenvolvimento da sociedade. A institucionalização da pesquisa deve ser capaz de ampliar e fortalecer a produtividade científica, promovendo atividades que potencializem o desenvolvimento local e regional de forma ética e sustentável. Os seguintes princípios orientam as políticas de pesquisa:

1. Formação de recursos humanos voltados para o desenvolvimento científico e tecnológico;

2. Difusão da prática da pesquisa no âmbito da graduação e da pós-graduação;

3. Produção científica pautada na ética e no desenvolvimento sustentável.

Em relação às políticas de extensão, cujo principal papel é promover a articulação entre a universidade e a sociedade, adotam-se os seguintes princípios específicos:

1. Impacto e transformação: a UNIPAMPA nasce comprometida com a transformação da metade sul do Rio Grande do Sul. Essa diretriz orienta que cada ação da extensão da universidade se proponha a observar a complexidade e a diversidade da realidade dessa região, de forma a contribuir efetivamente para o desenvolvimento sustentável.

2. Interação dialógica: essa diretriz da política nacional orienta para o diálogo entre a universidade e os setores sociais, numa perspectiva de mão-dupla e de troca de saberes. A extensão na UNIPAMPA deve promover o diálogo externo com movimentos sociais, parcerias interinstitucionais, organizações governamentais e privadas. Ao mesmo tempo, deve contribuir para estabelecer um diálogo permanente no ambiente interno da universidade.

3. Interdisciplinaridade: a partir do diálogo interno, as ações devem buscar a interação entre componentes curriculares, áreas de conhecimento, entre os campi e os diferentes órgãos da instituição, garantindo tanto a consistência teórica, bem como a operacionalidade dos projetos.

4. Indissociabilidade entre ensino e pesquisa: essa diretriz se propõe a garantir que as ações de extensão integrem o processo de formação cidadã dos alunos e dos atores envolvidos. Compreendida como estruturante na formação do aluno, as ações de extensão podem gerar aproximação com novos objetos de estudo, envolvendo a pesquisa, bem como revitalizar as práticas de ensino pela interlocução entre teoria e prática, contribuindo tanto para a formação do profissional egresso, bem como para a renovação do trabalho docente.

Atualmente são ofertados na instituição 62 cursos de graduação, entre bacharelados, licenciaturas e cursos superiores em tecnologia, com 3.110 vagas disponibilizadas anualmente, sendo que 50% delas são destinadas para candidatos incluídos nas políticas de ações afirmativas. A Universidade conta com um corpo de servidores composto por 590 docentes e 551 técnicos-administrativos em educação que proporcionam suporte para atender os discentes que podem realizar os seguintes cursos, ofertados nos 10 Campi (**Figura 1**) da UNIPAMPA:

- Campus Alegrete: Ciência da Computação, Engenharia Civil, Engenharia Elétrica; Engenharia Agrícola, Engenharia Mecânica, Engenharia Software e Engenharia de Telecomunicações;
- Campus Bagé: Engenharia de Produção, Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Engenharia da Computação, Engenharia de Energias Renováveis e de Ambiente, Licenciatura em Física, Licenciatura em Química, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Letras (Português e Espanhol), Licenciatura em Letras (Português e Inglês) e licenciatura em Música;
- Campus Caçapava do Sul: Geofísica, Licenciatura em Ciências Exatas, Geologia, Curso Superior de Tecnologia em Mineração e Engenharia Ambiental e Sanitária;
- Campus Dom Pedrito: Zootecnia, Enologia, Superior de Tecnologia em Agronegócio e Licenciatura em Ciências da Natureza;
- Campus Itaqui: Agronomia, Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição, Licenciatura em Matemática e Engenharia de Agrimensura;
- Campus Jaguarão: Pedagogia e Licenciatura em Letras (Português e Espanhol); Licenciatura em História, Curso Superior de Tecnologia em Turismo e Produção e Política Cultural;
- Campus Santana do Livramento: Administração, Ciências Econômicas, Relações Internacionais e Curso Superior de Tecnologia em Gestão Pública;
- Campus São Borja: Cursos de Comunicação Social – Jornalismo, Relações Públicas e Publicidade e Propaganda; Serviço Social, Ciências Sociais – Ciência Política e Licenciatura em Música;
- Campus São Gabriel: Ciências Biológicas (Bacharelado e Licenciatura), Engenharia Florestal, Gestão Ambiental e Biotecnologia;
- Campus Uruguaiana: Enfermagem, Farmácia, Licenciatura em Ciências da Natureza, Medicina Veterinária, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Licenciatura em Educação Física e Fisioterapia.



**Figura 1.** Localização dos *Campi* da UNIPAMPA.

A oferta desses cursos contempla, também, o turno da noite em todos os *campi*, contribuindo assim para a ampliação do acesso de alunos trabalhadores ao ensino superior.

Além disso, a instituição busca avançar na oferta de cursos de pós-graduação, mestrados e especializações. Atualmente, na UNIPAMPA, encontra-se em funcionamento oito Programas de Pós-Graduação *stricto sensu* (nível de Mestrado). São eles: Mestrado em Ciência Animal, Mestrado em Bioquímica e Mestrado em Ciências Farmacêuticas (Campus Uruguaiana); Mestrado em Ciências Biológicas (Campus São Gabriel); Mestrado em Engenharia (Campus Alegrete); Mestrado em Engenharia Elétrica (Campus Alegrete); Mestrado Profissional em Ensino de Ciências (Campus Bagé); Mestrado Profissional em Educação (Jaguarão). Além dos cursos de graduação e pós-graduação *Stricto sensu*, a Universidade possui, em andamento, os seguintes cursos de Especialização: Especialização em Tecnologia no Ensino de Matemática, Especialização em Engenharia Econômica e Especialização de Práticas em Ensino de Física (Campus de

Alegrete); Especialização em Letras e Linguagens, Especialização em Leitura e Escrita e Especialização em Sistemas Distribuídos com Ênfase em Banco de Dados (Campus Bagé); Especialização em Produção Animal (Campus de Dom Pedrito); Especialização em Desenvolvimento de Regiões de Fronteira (Campus de Santana do Livramento); Especialização em Políticas e Intervenção em Violência Intrafamiliar, Especialização em Imagem, História e Memória das Missões: Educação para o Patrimônio (Campus de São Borja); Especialização em Educação: Interdisciplinaridade e Transversalidade (Campus de São Gabriel); Especialização em Culturas, Cidades e Fronteiras (Campus Jaguarão); Especialização em Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde, Especialização em Ciências da Saúde, Especialização em Educação em Ciências, Especialização em Enfermagem na Saúde da Mulher, Especialização em Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde (Campus de Uruguaiana).

O Campus Itaqui conta atualmente com 36 técnicos administrativos em educação (TAEs), 42 docentes e 862 alunos, com previsão de 1550 alunos em 2015.

## **1.2. REALIDADE REGIONAL**

A região em que a UNIPAMPA está inserida - metade sul do Rio Grande do Sul - já ocupou posição de destaque na economia gaúcha. Ao longo da história, porém, sofreu processo gradativo de perda de posição relativa no conjunto do estado. Em termos demográficos, registrou acentuado declínio populacional e sua participação na produção industrial foi igualmente decrescente. Em termos comparativos, as regiões norte e nordeste do estado possuem municípios com altos Índices de Desenvolvimento Social (IDS), ao passo que, na metade sul, os índices variam de médios a baixos. A metade sul perdeu espaço, também, no cenário do agronegócio nacional devido ao avanço da fronteira agrícola para mais próximo de importantes centros consumidores. A distância geográfica, o limite na logística de distribuição e as dificuldades de agregação de valor à matéria-prima produzida regionalmente, colaboram para o cenário econômico aqui descrito.

A região apresenta, entretanto, vários fatores que indicam potencialidades para diversificação de sua base econômica, entre os quais

ganham relevância: a posição privilegiada em relação ao MERCOSUL; o desenvolvimento do porto de Rio Grande; a abundância de solo de boa qualidade; os exemplos de excelência na produção agropecuária; as reservas minerais e a existência de importantes instituições de ensino e pesquisa. Em termos mais específicos, destacam-se aqueles potenciais relativos à indústria cerâmica, cadeia integrada de carnes, vitivinicultura, extrativismo mineral, cultivo do arroz e da soja, silvicultura, fruticultura, alta capacidade de armazenagem, turismo, entre outros.

Desse modo, a inserção da UNIPAMPA, orientada por seu compromisso social, deve ter como premissa o reconhecimento de que ações isoladas não são capazes de reverter o quadro atual. Cabe à Universidade, portanto, construir sua participação a partir da integração em prol da região. Sua estrutura *multi-campi* facilita essa relação e promove o conhecimento das realidades locais, com vistas a subsidiar ações focadas na região. Nesse contexto, o Campus de Itaqui, estabelecido na cidade de Itaqui, implantado no ano de 2006, é sede dos Cursos de Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição, Licenciatura em Matemática, Engenharia de Agrimensura e Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia.

O município de Itaqui está localizado na região sudoeste do Estado do Rio Grande do Sul, às margens do rio Uruguai. Possui área total de 3.401 km<sup>2</sup>, e segundo dados do IBGE (2010), Itaqui conta com uma população de 38.151 habitantes de um total de 782.195 habitantes da região Sudoeste do Estado.

A altitude média do município é de 57 metros acima do nível do mar. A cidade limita-se com: Uruguaiana, Maçambará, Manuel Viana, São Borja, Alegrete e a República da Argentina (Municípios de La Cruz e Alvear). Um aspecto interessante é que praticamente todos estes limites são traçados por Cursos d'água e apresenta extensas áreas de barragens.

As terras do município começaram a ser povoadas pelos Jesuítas da Redução *La Cruz*, conhecida atualmente como *Ciudad de La Cruz*, província de *Corrientes* na República Argentina. No início do século XIX foi incorporado às terras brasileiras, e a criação do município ocorreu em 6 de dezembro de 1858.

Atualmente a economia é constituída basicamente pela agricultura, com predomínio do arroz irrigado e pecuária de corte. Os indicadores econômicos

mostram um PIB total de R\$ 690.055.000,00 e um PIB per capita de R\$ 18.706,26 (IBGE, 2010). No entanto, frente às dificuldades enfrentadas pelo setor nos últimos anos, há uma crescente demanda por atividades agrícolas diversificadas, explorando as potencialidades regionais, como também pela modernização e aumento da eficiência das já existentes, desafio este que a UNIPAMPA, Campus Itaqui, passa a assumir.

Até o momento não existem dados consistentes publicados e disponíveis a respeito do perfil nutricional da população Itaquiense e da região, assim como de possíveis alterações do consumo alimentar nas últimas décadas. Nesse sentido o curso de Nutrição através de projetos de ensino, pesquisa e extensão, poderá auxiliar não apenas no diagnóstico da atual situação nutricional da população do município e região, mas também na prevenção e tratamento dos fatores associados ou determinantes. Esses dados são de extrema importância, pois servirão para auxílio na construção de políticas públicas melhor direcionadas.

No contexto educacional, o potencial de alunos candidatos à UNIPAMPA nas regiões geográficas adjacentes, segundo dados da 10ª Coordenadoria Regional de Educação (CRE), com sede em Uruguaiana - que abrange os municípios de Itaqui, Maçambará, São Borja, Alegrete, Barra do Quaraí, Manoel Viana e Uruguaiana – no ano de 2010, havia 13.773 alunos matriculados no Ensino Médio – dado este que se refere somente às escolas públicas destes municípios. Além destes municípios da fronteira oeste, têm-se ainda aqueles representados pela 7ª CRE – Passo Fundo, 14ª CRE – Santo Ângelo e 17ª CRE – Santa Rosa, que juntas, abrangem 65 municípios em sub-regiões vizinhas.

Um trabalho de mídia que já está delineado levará a UNIPAMPA a conhecimento de um maior número de comunidades e poderá despertar interesse de futuros alunos, bem como promoverá as atividades do curso na comunidade.

### **1.3. JUSTIFICATIVA**

O primeiro Curso de Nutrição no Brasil surgiu em 1939, em São Paulo, na Universidade de São Paulo, por iniciativa do médico Geraldo de Paulo Souza, no Instituto de Higiene de São Paulo. Desde a criação do primeiro

Curso de Graduação em Nutrição, muitos outros cursos foram criados em todo país. No entanto, particularmente no caso da região de localização da UNIPAMPA, a demanda de futuros estudantes de Nutrição não estava sendo atendida, pela inexistência de ofertas de Cursos nessa região.

Frente a essa realidade, era necessário que os alunos buscassem os grandes centros urbanos para a sua formação, já que nessas regiões estão concentrados a maioria dos cursos no estado do Rio Grande do Sul. Se considerarmos ainda a gratuidade, a limitação era ainda maior, pois apenas três Universidades Federais ofereciam a opção de Graduação em Nutrição no Rio Grande do Sul.

Analisando a distribuição geográfica dos Cursos de Nutrição no Rio Grande do Sul, atualmente são oferecidas vagas regulares em somente quatro Universidades Federais, em três cidades situadas a grandes distâncias da cidade de Itaqui: na cidade de Palmeira das Missões (Centro de Educação Superior Norte do Rio Grande do Sul da Universidade Federal de Santa Maria, distante 408 km de Itaqui), Pelotas (Universidade Federal de Pelotas, distante 654 km de Itaqui) e Porto Alegre (Universidade Federal do Rio Grande do Sul e a Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, distante 643 km de Itaqui), gerando uma demanda significativa por oferta de vagas em instituições públicas de ensino superior.

Essa migração, impulsionada pela necessidade de formação, acabava por favorecer, muitas vezes, a transferência definitiva dos alunos para outras regiões do estado, diminuindo o número de profissionais da área de Nutrição para atender a demanda na região do pampa.

De acordo com o exposto, a implantação do Curso de Nutrição da UNIPAMPA em Itaqui vem atender as necessidades da região, suprimindo a carência por tais profissionais em todas as suas áreas de atuação. A associação entre a ampla área de atuação do nutricionista e a diversidade de conhecimentos recebidos durante a graduação, permitirá que o aluno egresso da UNIPAMPA possa atuar em qualquer atividade do âmbito profissional, analisando de forma crítica os problemas locais e propondo estratégias para a solução dos mesmos. Pelas características do ensino recebido, o egresso do Curso de Nutrição da UNIPAMPA estará apto a se inserir em diferentes grupos de trabalho dentro e fora do país.

Além disso, o benefício social da existência de um Curso de Graduação em Nutrição na região sudoeste do Rio Grande do Sul é muito maior do que somente a formação de profissionais a nível superior, pois a interação deste com a comunidade tende a provocar transformações relevantes em todos os agentes e fatores envolvidos, particularmente através da geração de uma prática profissional voltada ao desenvolvimento das pessoas e da sociedade. Nesse sentido, o Curso de Nutrição da UNIPAMPA será importante para implantação de projetos de pesquisa e extensão na região do pampa, relacionados a diversos temas de interesse da nutrição, e baseados no aumento da disponibilidade de recursos humanos na área de alimentação e nutrição e em áreas correlatas.

Considerando as possíveis demandas do setor relacionado ao mercado de trabalho regional, a inserção do curso de Nutrição no campus veio agregar conhecimento na área de saúde e alimentação, complementando o entendimento de toda cadeia produtiva, desde o plantio, processamento e controle de qualidade do alimento, contemplados pelos cursos de Agronomia e Ciência e Tecnologia de Alimentos.

O curso também está relacionado ao desenvolvimento sustentável da região, através das demandas no setor de trabalho regional ligados à promoção da saúde com ênfase no estímulo à segurança alimentar e à atenção dietética. Alguns componentes curriculares trabalham com esta temática atentando-se para a produção, processamento, consumo e aproveitamento integral de alimentos.

#### **1.4. LEGISLAÇÃO**

As Legislações que foram utilizadas na construção e adequação desse projeto pedagógico de Curso foram:

- Lei Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996: estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- Parecer CNE/CES Nº 1.133, de 7 de agosto de 2001: estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição;
- Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de Novembro de 2001: Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

- Resolução CNE/CES Nº 4, de 6 de Abril de 2009: Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos Cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial;

- Parecer CNE/CES Nº 67, de 11 de março de 2003: aprova Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN - dos Cursos de Graduação e propõe a revogação do ato homologatório do Parecer CNE/CES 146/2002;

- Projeto Institucional da UNIPAMPA, de 16 de Agosto de 2009: documento balizador das ações institucionais, que contempla o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI);

- Lei Nº 11788, de 25 de Setembro de 2008: Estabelece as normas para realização de estágios de estudantes;

- Resolução Nº 5, de 17 de Junho de 2010: Regimento Geral da UNIPAMPA;

- Resolução nº 29, de 28 de Abril de 2011: Aprova as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas;

- Resolução Nº 20, de 26 de Novembro de 2010: Dispõe sobre a realização dos estágios destinados a estudantes regularmente matriculados na Universidade Federal do Pampa e sobre os estágios realizados no âmbito desta Instituição.

## **2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

### **2.1. CONCEPÇÃO DO CURSO**

#### **2.1.1. Contextualização/concepção pedagógica do Curso/perfil do Curso**

- Nome do Curso: Bacharelado em Nutrição

- Endereço de funcionamento: Itaqui, Rio Grande do Sul  
Rua Luiz Joaquim de Sá Britto, s/n - Itaqui - RS

Email: [nutricao@itaqui.unipampa.edu.br](mailto:nutricao@itaqui.unipampa.edu.br)

Site do Curso: <http://cursos.unipampa.edu.br/cursos/nutricao>

- Dados de Criação/Autorização

Documento: Ata da 7ª Reunião do Conselho Dirigente da Universidade Federal do Pampa, realizada em Uruguaiana – RS  
Portaria de autorização nº 1776 de 07 de setembro de 2011

Data da reunião: 09/07/2009

Data de início das atividades: 03/2010

- Vagas Autorizadas: 50

- Turno de Oferta: Integral

Regime Letivo: Semestral

Modalidade: Ensino Presencial

- Carga Horária total do Curso: 3300 horas/aula

- Prazo mínimo e máximo para integralização do Curso: 8 e 12 semestres, respectivamente.

Diploma(s) Conferido(s): Bacharel em Nutrição

Em face da característica *multi-campi* da UNIPAMPA, os cursos de graduação foram distribuídos de acordo com o princípio de integração dos cursos em torno da “identidade do campus”, de modo a intensificar e integrar as atividades de ensino, pesquisa e extensão. Nesse contexto, pela presença dos Cursos de Agronomia e Ciência e Tecnologia de Alimentos, o Campus Itaqui é tido como o campus com vocação para a produção e o processamento de alimentos. Assim, na 7ª Reunião do Conselho Dirigente da UNIPAMPA, realizada em Uruguaiana no dia 9 de Julho de 2009 é criado o Curso de Graduação em Nutrição do Campus Itaqui.

O Curso teve seu primeiro processo seletivo via ENEM em 2009, para início das atividades no primeiro semestre de 2010. A estruturação do Curso foi pautada nos modelos da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) a qual, auxiliou na implantação dos cursos da UNIPAMPA, Campus Itaqui, regido pelo Acordo de Cooperação Técnica assinado com o Ministério da Educação (Consórcio Universitário da Metade Sul). Naquele momento, o curso foi pensado, gerido, estruturado e iniciado com as atividades de 3 docentes da UNIPAMPA, todos Engenheiros Agrônomos. Em 2010, foram realizados os primeiros concursos destinados ao preenchimento das necessidades de recursos humanos para a formação do curso.

Durante os primeiros anos de funcionamento (2010 e 2011) o Curso de Nutrição realizou a oferta de componentes curriculares, baseado nas DCN do Curso de Graduação em Nutrição (DCN, 2001), considerando as especificidades do local de inserção do Curso de Nutrição dentro do contexto do Campus Itaquí e de outro ainda maior, a UNIPAMPA. Esta matriz foi profundamente discutida e readequada ao longo do tempo, à medida que novos integrantes, especialmente nutricionistas, de áreas de atuação diversas, passaram a incorporar o corpo docente do Campus Itaquí e a Comissão do Curso de Nutrição. Esta Comissão trabalha intensamente na construção do perfil pedagógico deste curso, buscando adequar-se às novas realidades de mercado, ao projeto institucional da UNIPAMPA e as DCN do Curso de Graduação em Nutrição (DCN, 2001). Este processo resultou em ajustes da carga horária de componentes curriculares e, principalmente, na organização do plano de integralização da carga horária do curso, resultando na matriz curricular apresentada neste projeto.

O Curso de Nutrição encontra-se em fase de construção e consolidação e dispõe de quadro de docentes e técnicos administrativos em educação prevista para seu funcionamento ainda incompleto, sendo esta uma das fragilidades reconhecida pela Comissão de Curso. Da mesma forma, iniciou suas atividades em laboratórios e espaços de ensino não específicos, devido, em parte, ao processo de implementação da UNIPAMPA.

A Comissão de Curso e o NDE do Curso de Nutrição vêm realizando um levantamento das principais fragilidades e necessidades do curso, com relação a espaço físico, equipamentos, quadro de pessoal entre outros, com o intuito de melhorar este cenário.

O primeiro coordenador do curso de Nutrição foi o Engenheiro Agrônomo Prof. Dr. Clevison Luiz Giacobbo, em caráter pro-tempore até janeiro de 2011. A partir desta data, o Prof. Dr. Mauro Schneider Oliveira (Farmacêutico Bioquímico) e a Prof.<sup>a</sup> MSc. Carla Pohl Sehn (Nutricionista) assumiram como coordenador e coordenadora substituta, respectivamente, resultado do primeiro processo eleitoral para o cargo (Resolução 13/2010). Em fevereiro de 2012, a Prof.<sup>a</sup> Carla assumiu a coordenação do Curso de Nutrição, conforme Portaria nº 113, de 07 de fevereiro de 2012. A qual possui dois anos

de exercício na IES e no curso de Nutrição, destes, um ano como coordenadora substituta e seis meses como coordenadora titular.

## **2.1.2. Objetivos**

### **2.1.2.1. Objetivo geral**

O Curso de Nutrição da UNIPAMPA busca a formação de um profissional nutricionista qualificado, com sólida formação geral, com capacidade teórica e de desenvolvimento de ações na área da saúde humana visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde no âmbito individual e/ou coletivo, fundamentado na Atenção Dietética, Segurança Alimentar e Nutricional.

Além disso, é objetivo do Curso de Graduação em Nutrição da UNIPAMPA formar profissionais nutricionistas capazes de interagir com a comunidade a fim de provocar transformações relevantes na população, particularmente através da geração de uma prática profissional voltada às pessoas e à sociedade. Nesse sentido, o Curso de Nutrição da UNIPAMPA tem por objetivos implantar e executar projetos de pesquisa e extensão na região do pampa, visando a atenção à saúde, em consonância com inciso 1 do artigo 4º da resolução CNE/CES nº 5, de 7 de Novembro de 2001, que estabelece:

Os profissionais de saúde, dentro do 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.

### **2.1.2.2. Objetivos específicos**

- Formar profissionais que, fundamentados nos princípios da Ciência da Nutrição, promovam a saúde de indivíduos e coletividades;
- Formar profissionais que sejam capazes de realizar avaliação, promoção, manutenção e recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos através da atenção dietética e terapia nutricional;

- Fornecer subsídios para produção de conhecimentos sobre Alimentação e Nutrição nas diversas áreas de atuação profissional, através da participação em grupos de pesquisa em nutrição humana;
- Possibilitar a busca contínua do aperfeiçoamento técnico-científico, pautando-se nos princípios éticos que regem a prática científica e profissional;
- Desenvolver habilidades em comunicação oral e escrita, de forma a possibilitar a interatividade entre profissional da saúde e população, bem como com os demais profissionais da saúde;
- Formar profissionais que sejam capazes de atuar efetivamente no planejamento, gerenciamento e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como no controle de qualidade de alimentos;
- Desenvolver habilidades e competências para participação em programas de educação nutricional, segurança alimentar e vigilância nutricional;
- Desenvolver habilidades e competências para atuar em auditoria, assessoria e consultoria, marketing e propaganda na área de alimentação e nutrição;
- Estimular o desenvolvimento de pensamento crítico para análise de problemas e situações, bem como a procura de soluções criativas para os mesmos.

### **2.1.3. Perfil do Egresso**

A UNIPAMPA, como universidade pública, proporciona uma sólida formação acadêmica generalista e humanística aos seus egressos. Essa perspectiva inclui a formação de sujeitos conscientes das exigências éticas e da relevância pública e social dos conhecimentos, habilidades e valores adquiridos na vida universitária e inserção em respectivos contextos profissionais de forma autônoma, solidária, crítica, reflexiva e comprometida com o desenvolvimento local, regional e nacional sustentáveis, objetivando a construção de uma sociedade justa e democrática.

Formar o egresso com o perfil requerido pelo PI da UNIPAMPA é uma tarefa complexa, na medida em que requer o exercício da reflexão e da consciência acerca da relevância pública e social dos conhecimentos, das

competências, das habilidades e dos valores adquiridos na vida universitária, inclusive sobre os aspectos éticos envolvidos.

A formação desse perfil exige uma ação pedagógica inovadora, centrada na realidade: do educando, do contexto social, econômico, educacional e político da região onde a Universidade está inserida. Pressupõe, ainda, uma concepção de educação que reconheça o protagonismo de todos os envolvidos no processo educativo e que tenha a interação como pressuposto epistemológico da construção do conhecimento.

Pretende-se uma Universidade que forme egressos críticos e com autonomia intelectual, construída a partir de uma concepção de conhecimento socialmente referenciado e comprometidos com as necessidades contemporâneas locais e globais. Em se tratando de um egresso nutricionista busca-se:

(...) um profissional com formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural (BRASIL, 2001).

Para tanto, é condição necessária uma prática pedagógica que conceba a construção do conhecimento como o resultado interativo da mobilização de diferentes saberes, que não se esgotam nos espaços e tempos delimitados pela sala de aula convencional; uma prática que articule o ensino, a pesquisa e a extensão como base da formação acadêmica, desafiando os sujeitos envolvidos a compreender a realidade e a buscar diferentes possibilidades de transformá-la.

A prática pedagógica precisa assumir como princípio balizador, o reconhecimento do educando como sujeito do processo educativo, valorizando os diferentes estilos de aprendizagem, as peculiaridades dos sujeitos envolvidos, sem, no entanto, reduzi-los a sua singularidade.

Nesse contexto, o Bacharel em Nutrição terá as seguintes competências e habilidades:

Competências Gerais:

- 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. 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;

- 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 habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada;

- 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, domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

- 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;

- Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, como recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

- 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, ter responsabilidade e compromisso com a educação e com o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, não apenas

transmitindo conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços.

#### Competências e Habilidades Específicas:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.

- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

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

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

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

- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.

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

- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas.

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

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

- 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.

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

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

## **2.2. DADOS DO CURSO**

### **2.2.1. Administração acadêmica do Campus Itaqui**

A administração acadêmica da UNIPAMPA Campus Itaqui é regulada pelo Regimento Geral da UNIPAMPA, o qual disciplina a organização e o funcionamento desta, bem como estabelece a dinâmica das atividades acadêmicas e administrativas e das relações entre os órgãos da Instituição. É composta por Conselho, Comissões e demais setores atuantes no âmbito do campus, os quais estão descritos a seguir:

- Direção: a direção da Unidade Universitária, integrada por Diretor, Coordenador Acadêmico e Coordenador Administrativo, é o órgão executivo que coordena e superintende todas as atividades do Campus;
- Conselho do Campus: órgão normativo, consultivo e deliberativo no âmbito da Unidade Universitária, composto pelo: Diretor; Coordenador Acadêmico; Coordenador Administrativo; Coordenadores de Cursos de graduação e pós-graduação oferecidos pelo Campus, em número estabelecido regimentalmente; Coordenador da Comissão de Pesquisa; Coordenador da Comissão de Extensão; representação dos docentes; representação dos técnico-administrativos em educação; representação dos discentes e representação da comunidade externa.
- Coordenação Acadêmica: compete coordenar o planejamento, o desenvolvimento e a avaliação das atividades acadêmicas do Campus,

composta pelo: Coordenador Acadêmico; Coordenadores de Curso; Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE); Comissões de Ensino, de Pesquisa e de Extensão, locais; Secretaria Acadêmica; Biblioteca do Campus; laboratórios de ensino e informática e outras dependências dedicadas às atividades de ensino, pesquisa e extensão. As Comissões de Ensino, de Pesquisa e de Extensão: são órgãos normativos, consultivos e deliberativos independentes no âmbito de cada área (ensino, pesquisa e extensão) que têm por finalidade planejar e avaliar as atividades de ensino, de pesquisa e extensão de natureza acadêmica, respectivamente, zelando pela articulação de cada uma das atividades com as demais. São compostas por docentes, técnicos administrativos e representantes discentes;

- Coordenação Administrativa: compete coordenar o planejamento, o desenvolvimento e a avaliação das atividades administrativas do Campus, composta pelo: Coordenador Administrativo; Secretaria Administrativa; Setor de Orçamento e Finanças; Setor de Material e Patrimônio; Setor de Pessoal; Setor de Infraestrutura; Setor de Tecnologia de Informação e Comunicação do campus.

- Conselho de campus: é o órgão normativo, consultivo e deliberativo no âmbito da Unidade Universitária. É composto pelo Diretor do campus, o Coordenador Acadêmico; o Coordenador Administrativo, os Coordenadores de Cursos de graduação e pós-graduação, o Coordenador da Comissão de Pesquisa; o Coordenador da Comissão de Extensão; representação docente; a representação dos técnico-administrativos em educação, a representação dos discentes, a representação da comunidade externa.

- Comissão de Pesquisa: tem por finalidade planejar e avaliar as atividades de pesquisa do Campus, zelando pela articulação destas atividades com as de ensino e extensão. É composta pelo Coordenador Acadêmico, como membro nato; Coordenador da Comissão de Ensino; Coordenador da Comissão de Extensão; representação dos Programas de Pós-Graduação *lato* e *Stricto Sensu* do Campus; representação dos docentes formalmente envolvidos com atividades de pesquisa no Campus; representação dos técnico-administrativos em educação formalmente envolvidos com atividades de pesquisa ou de apoio a pesquisa no Campus; representação discente;

- Comissão de extensão: tem por finalidade planejar e avaliar as atividades de

extensão do Campus, zelando pela articulação destas atividades com as de ensino e pesquisa. É composta pelo Coordenador Acadêmico, como membro nato; Coordenador da Comissão de Ensino; Coordenador da Comissão de Pesquisa; representação dos docentes formalmente envolvidos com atividades de extensão no Campus; representação dos técnico-administrativos em educação formalmente envolvidos com atividades de extensão ou de apoio a extensão no Campus; pela representação discente.

## **2.2.2. Organização Administrativa do Curso**

### **2.2.2.1. Comissão de Curso**

A Comissão de Curso é consultiva e deliberativa, e tem por finalidade viabilizar a construção e implementação do PPC, as alterações de currículo, a discussão de temas relacionados ao Curso, bem como planejar, executar e avaliar as respectivas atividades acadêmicas. A constituição da Comissão de Curso é dada pelo artigo nº 98 do Regimento Geral da UNIPAMPA, e inclui o coordenador de Curso, os docentes que atuam ou atuaram no Curso em atividades curriculares nos últimos 12 meses, um representante discente (mandato de um ano) e um representante dos servidores técnico-administrativos em educação atuante no Curso (mandato de dois anos), ambos eleitos por seus pares, sendo permitida a recondução de seus mandatos.

A Comissão do Curso de Nutrição é presidida pelo Coordenador do respectivo Curso e apresenta como competências:

- construir proposta do PPC e remetê-la à Comissão de Ensino e ao Conselho do Campus;
- planejar e supervisionar o processo de avaliação das atividades de ensino desenvolvidas pelos docentes, com base no plano de atividades;
- propor plano de capacitação dos docentes e dos técnicos-administrativos em educação que atuam diretamente no Curso;
- propor ao Conselho do Campus critérios para definição do perfil das vagas docentes para concurso;
- propor ao Conselho do Campus a abertura de concurso para admissão de docentes;
- definir a necessidade de contratação de professor substituto, encaminhando o processo para o Conselho do Campus;

- propor ao Conselho do Campus a oferta curricular e o plano de encargos docentes por período letivo.

#### 2.2.2.2. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição possui função consultiva, propositiva e de assessoramento sobre assuntos acadêmicos. Entre suas atribuições, destacam-se:

- contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;

- zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

- indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;

- zelar pelo cumprimento das DCN para os cursos de Graduação.

Ainda, de acordo com o Parecer CONAES 04/2010 e Resolução 01/2010, deve ser constituído por, pelo menos, cinco docentes do Curso de elevada formação e titulação, contratados em tempo integral ou parcial, que respondem mais diretamente pela concepção, implementação e consolidação do PPC. O NDE do Curso de Nutrição da UNIPAMPA, Campus Itaqui foi formado no dia 14 de abril de 2011, conforme ata da 5ª reunião da comissão do Curso de Nutrição do Campus Itaqui, o qual é formado pelo coordenador do curso em exercício, quatro docentes com formação na área de Nutrição e mais um docente membro da Comissão do Curso. Os professores membros do NDE naquele momento, na ordem acima apresentada, eram: Prof. Mauro Schneider Oliveira, Prof.<sup>a</sup> Carla Pohl Sehn, Prof.<sup>a</sup> Lana Carneiro Almeida, Prof.<sup>a</sup> Patrícia Chagas, Prof.<sup>a</sup> Joice Trindade Silveira e Prof. Cristiano Ricardo Jesse. Posteriormente, o Prof. Clevison Luiz Giacobbo foi convidado a fazer parte como membro do NDE por ter sido ele um dos professores a elaborar, estruturar e propor a criação do Curso de Nutrição em Itaqui e, também, por ter sido ele o primeiro Coordenador do Curso, desde a criação/aprovação. Ainda em 2011, devido a saída da Prof.<sup>a</sup> Patrícia Chagas, a Prof.<sup>a</sup> Rozane Márcia

Triches passou a compor o NDE. Em 2012, houve a necessidade de uma reestruturação do NDE devido à saída de outros professores do quadro docente do Campus Itaqui, os quais são apresentados na **Tabela 1**.

**Tabela 1.** Membros integrantes do NDE do Curso de Nutrição da UNIPAMPA, Campus Itaqui.

<b>Docente</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de trabalho</b>
Carla Pohl Sehn	Nutricionista, Mestre em Biotecnologia	Dedicação Exclusiva
Lana Carneiro Almeida	Nutricionista, Doutora em Saúde Pública	Dedicação Exclusiva
Joice Trindade Silveira	Nutricionista, Mestre em Microbiologia Agrícola e do Ambiente	Dedicação Exclusiva
Vanessa Ramos Kirsten	Nutricionista, Mestre em Medicina e Ciências da Saúde	Dedicação Exclusiva
Fernanda Aline de Moura	Nutricionista, Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial	Dedicação Exclusiva
Cristiano Ricardo Jesse	Farmacêutico, Doutor em Ciências Biológicas	Dedicação Exclusiva

A atuação do NDE conta, também, com a participação e colaboração de um representante discente e de um representante dos Técnicos em Assuntos Educacionais (TAE), com graduação em Nutrição.

### 2.2.2.3. Coordenação de Curso

O Coordenador do Curso de Nutrição da UNIPAMPA é um docente do Curso com papel de coordenar as atividades de ensino relacionadas ao Curso, dentro da Comissão de ensino. Conforme a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, a atividade de coordenação de Curso de graduação em nutrição é privativa do nutricionista.

Dentro do processo de transformação pelas quais as instituições passam atualmente, coordenar um Curso no ensino superior requer responsabilidades cada vez mais abrangentes. Juntamente à comissão de Curso e ao NDE, o coordenador deverá definir qual será o diferencial do Curso, acompanhando os princípios do projeto institucional. Desse modo, ao cumprir com tarefas cada vez mais complexas e que ultrapassam o conhecimento específico do Curso, o coordenador assume o perfil de gestor - peça chave para promover as

alterações e introduzir propostas inovadoras no ambiente universitário. Assim, ser coordenador de curso pressupõe possuir competências nos aspectos legal, mercadológico, científico, organizacional e de liderança. As técnicas e métodos de gestão necessitam ser revistas periodicamente, face dos avanços técnicos, científicos e sociais constantemente em movimento na sociedade.

O Coordenador de Curso e seu substituto são eleitos pelos os membros do campus: docentes, discentes e técnicos administrativos em educação (Nutricionistas) que desempenham atividades ligadas diretamente ao curso, para um mandato de dois anos. O processo eleitoral será disciplinado por edital específico, elaborado de acordo com as diretrizes da universidade. Em caso de afastamentos temporários e impedimentos eventuais, o coordenador substituto representará o Coordenador. No caso de vacância ou impedimento definitivo do Coordenador e de seu substituto, haverá eleição para o provimento da função, no período restante, se este for maior do que 1 (um) ano. A Comissão de Curso indicará um Coordenador interino ao Conselho de Campus no caso do mandato ser menor do que 1 (um) ano.

O Coordenador de Curso deverá ter disponibilidade de tempo compatível com as atividades específicas da Coordenação. Essa disponibilidade de tempo exigido será definida pelo Conselho do Campus.

Compete ao Coordenador de Curso executar as atividades necessárias à consecução das finalidades e objetivos do curso que coordena, dentre elas:

- presidir a comissão de curso;
- promover a implantação da proposta de curso, em todas suas modalidades e/ou habilitações e uma contínua avaliação da qualidade do curso conjuntamente com o corpo docente e discente;
- encaminhar aos órgãos competentes, por meio do Coordenador Acadêmico, as propostas de alteração curricular aprovadas pela Comissão de Curso;
- formular diagnósticos sobre os problemas existentes no curso e promover ações visando à sua superação;
- elaborar e submeter anualmente à aprovação da Comissão de Ensino o planejamento do Curso, especificando os objetivos, sistemática e calendário de atividades previstas, visando ao aprimoramento do ensino no curso;

- apresentar anualmente à Coordenação Acadêmica, relatório dos resultados gerais de suas atividades, os planos previstos para o aprimoramento do processo avaliativo do curso e as consequências desta avaliação, no seu desenvolvimento;

- servir como primeira instância de decisão em relação aos problemas administrativos e acadêmicos do curso que coordena amparado pela Comissão de Curso, quando necessário;

- convocar reuniões e garantir a execução das atividades previstas no calendário aprovado pela Comissão de Ensino;

- cumprir ou promover a efetivação das decisões da Comissão de Curso;

- assumir e implementar as atribuições a ele designadas pelo Conselho do Campus, pela Direção e pela Comissão de Ensino;

- representar o curso que coordena, junto à Comissão de Ensino e aos órgãos Superiores da UNIPAMPA, quando couber;

- relatar ao Coordenador Acadêmico as questões relativas a problemas disciplinares relacionados aos servidores e discentes que estão relacionados ao curso que coordena;

- atender às necessidades do MEC por ocasião das avaliações e comissões *in loco*.

- providenciar, de acordo com as orientações da Comissão de Ensino, os planos de todos os componentes curriculares do curso, contendo ementa, programa, objetivos, metodologia e critérios de avaliação do aprendizado, promovendo sua divulgação entre os docentes para permitir a integração de componentes curriculares e para possibilitar a Coordenação Acadêmica mantê-los em condições de serem consultados pelos alunos, especialmente no momento da matrícula;

- contribuir com a Coordenação Acadêmica para o controle e registro da vida acadêmica do curso nas suas diversas formas;

- orientar os alunos no curso na matrícula e na organização e seleção de suas atividades curriculares;

- autorizar e encaminhar à Coordenação Acadêmica: a matrícula em componentes curriculares eletivos; a matrícula em componentes curriculares extracurriculares; a inscrição de estudantes especiais em componentes curriculares isolados; a retificação de médias finais e de frequências de

componentes curriculares, ouvido o professor responsável; a mobilidade discente;

- propor à Coordenação Acadêmica, ouvidas as instâncias competentes da Unidade responsável pelo curso: os limites máximo e mínimo de créditos dos alunos no curso, para efeito de matrícula; o número de vagas por turma de componentes curriculares, podendo remanejar alunos entre as turmas existentes; o oferecimento de componentes curriculares nos períodos regular, de férias ou fora do período de oferecimento obrigatório; prorrogações ou antecipações do horário do curso; avaliação de matrículas fora de prazo;

- providenciar: o julgamento dos pedidos de revisão de provas e exames de componentes curriculares do curso, em consonância com as Normas Acadêmicas da UNIPAMPA; a realização de teste de proficiência, em línguas estrangeiras quando previsto na estrutura curricular; avaliação de notório saber conforme norma estabelecida; os exercícios domiciliares; a confecção do horário dos componentes curriculares em consonância com a Comissão de Ensino; o encaminhamento à Coordenação Acadêmica, nos prazos por ela determinados, das notas e frequências dos alunos de graduação do curso;

- emitir parecer sobre pedidos de equivalência de componentes curriculares, ouvido o docente titular do componente curricular, podendo exigir provas de avaliação;

- promover a adaptação curricular dos alunos quer nos casos de matrícula, transferências, aproveitamento de componentes curriculares, trancamentos e nos demais casos previstos na legislação vigente;

- atender às necessidades da Coordenação Acadêmica em todo o processo de colação de grau de seu curso.

### **2.2.3. Funcionamento**

#### **2.2.3.1 Titulação Conferida**

Ao concluir todos os requisitos necessários para a integralização da formação curricular, de acordo com as normas estabelecidas pela UNIPAMPA, o acadêmico do Curso de Graduação em Nutrição da UNIPAMPA receberá o título de Bacharel em Nutrição.

#### 2.2.3.2. Modos e períodos de ingresso e número de vagas por período de ingresso

O ingresso no Curso de Graduação em Nutrição da UNIPAMPA segue o novo sistema de ingresso às universidades federais, proposto pelo Ministério da Educação, aprovado pelos membros do Conselho de Dirigentes da UNIPAMPA, e que passou a ser aplicado em 2010 para todos os cursos de graduação da UNIPAMPA. A seleção dos candidatos é através do Sistema de Seleção Unificada (SISU), proposto pelo MEC, utilizando-se as notas obtidas pelos estudantes no ENEM. O processo seletivo ocorre uma vez por ano, no primeiro semestre, com 50 vagas. São previstas ainda, outras modalidades de ingresso, que serão descritas no item 2.2.3.8. “Formas de Ingresso”.

#### 2.2.3.3. Regime de oferta

A oferta de componentes curriculares é semestral e organizada de acordo com as exigências curriculares para integralização do curso (item 2.3.1.).

#### 2.2.3.4. Regime de Matrícula

O regime de matrícula se dará de acordo com a Resolução nº 29/2011 da UNIPAMPA. A matrícula ocorre semestralmente e em três fases, estabelecidas no calendário acadêmico: um período de solicitação de matrícula, um período de solicitação de ajuste e matrícula (ambos - via Portal do aluno - via *web*) e um período de ajuste presencial, com a presença do Coordenador de Curso. Os dois últimos somente são realizados caso haja necessidade. Na matrícula por componente curricular, deve ser observado o cumprimento de pré-requisitos (quando existir) e a compatibilidade de horários. O aluno deverá, no momento do ingresso na Universidade, se matricular em um mínimo de dezenove créditos, sendo permitida a partir da segunda matrícula, uma redução para oito créditos. A integralização da carga horária deverá ocorrer em 8 semestres, sendo que o aluno perderá o vínculo caso ultrapasse 12 semestres. Além disso, é importante salientar que o período mínimo para integralização curricular é de 4 anos (ou 8 semestres), de acordo com a Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de Abril de 2009, que dispõe sobre

carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Nutrição na modalidade presencial.

#### 2.2.3.5. Período de realização do Curso

O Curso de Nutrição da UNIPAMPA é ofertado em turno diurno integral.

#### 2.2.3.6. Calendário Acadêmico

O calendário acadêmico seguirá a Resolução nº 29/2011. De acordo com essa instrução:

Art. 1º O Calendário Acadêmico da Universidade, proposto pela Reitoria e homologado pelo Conselho Universitário, deve consignar, anualmente, as datas e os prazos estabelecidos para as principais atividades acadêmicas a serem realizadas nos Campus.

§1º O Calendário Acadêmico da Universidade é publicado até o dia 31 (trinta e um) de outubro do ano anterior ao de sua vigência.

§2º As excepcionalidades são decididas pelo Conselho Universitário.

Art. 2º O ano acadêmico compreende dois períodos letivos regulares, com duração mínima de 100 (cem) dias letivos cada um.

§1º Entre dois períodos letivos regulares, o Calendário Acadêmico indica um período letivo especial com duração de no mínimo 2 (duas) e no máximo 6 (seis) semanas.

§2º A oferta de componentes curriculares obrigatórios durante o período letivo especial não exclui a oferta desses anualmente, em pelo menos um dos períodos regulares.

§3º As Coordenações de Curso encaminham à Comissão de Ensino as demandas para oferta dos componentes curriculares, que são analisadas e encaminhadas ao Conselho do Campus para deliberação.

Art. 3º Anualmente, durante o período letivo regular, deve ocorrer a Semana Acadêmica da UNIPAMPA, atividade letiva com o objetivo de promover a cultura, a socialização do conhecimento técnico científico e a integração da comunidade acadêmica e da comunidade em geral. Parágrafo único. Os *Campi*, por meio da representação discente e com o apoio das Coordenações de Curso, devem promover a Semana Acadêmica dos seus respectivos Cursos, também letiva, conforme deliberação da Comissão de Curso e do Conselho de Campus, em semestre não coincidente com a Semana Acadêmica da UNIPAMPA prevista no *caput* deste artigo. (Universidade Federal do Pampa; Resolução nº 29/2011)

#### 2.2.3.7. Carga horária total

A carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição da UNIPAMPA é de 3300 horas, distribuída em 2400 horas em componentes curriculares obrigatórias, 675 horas em atividades de estágio obrigatório em três áreas de atuação (nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição), 75 horas em atividades complementares de graduação (ACGs) (DCN, 2001) e 90 horas em componentes curriculares

complementares de graduação (CCCGs) (Art. 50, inciso II, da Resolução nº 29/2011). Ainda, para conclusão do Curso de graduação em Nutrição, o aluno deverá elaborar um trabalho sob orientação docente, composto por dois componentes curriculares de 30 horas cada, totalizando 60 horas de Trabalho de Conclusão de Curso (DCN, 2001).

#### 2.2.3.8. Formas de Ingresso

Os cursos de graduação da UNIPAMPA utilizam dados do ENEM para seleção dos candidatos de acordo com os critérios estabelecidos pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU), proposto pelo MEC.

O preenchimento das vagas no Curso de Nutrição atende aos critérios estabelecidos para as diferentes modalidades de ingresso da Universidade, observando as Normas Básicas de Graduação, controle e registros das atividades acadêmicas, Resolução nº 29, de 28 de abril de 2011.

Ainda, atendendo a Política Nacional de Ações Afirmativas, o preenchimento de vagas, segundo o Edital de ingresso via SiSU 2012, segue as orientações a seguir:

1. 6% do total das vagas de cada curso da UNIPAMPA são ofertadas para candidatos com necessidades educacionais especiais.
2. Até 30% do total das vagas de cada curso da UNIPAMPA são ofertadas para candidatos que tenham cursado o Ensino Médio integralmente em escolas públicas.
3. Até 10% do total das vagas de cada curso da UNIPAMPA serão oferecidas para candidatos autodeclarados negros, afrodescendentes, que tenham cursado o Ensino Médio integralmente em escolas públicas.
4. Até 4% do total das vagas de cada curso da UNIPAMPA serão ofertadas para candidatos indígenas que tenham cursado o Ensino Médio integralmente em escolas públicas.

Dessa forma, o curso de Nutrição, no ano de 2012 (segundo edital de ingresso via SiSU 2012), respeitando o número de vagas ofertadas, ofertou 2 vagas para candidatos autodeclarados indígenas ou descendentes de indígenas que tivessem cursado integralmente o ensino médio em instituições públicas de ensino; 5 vagas para candidatos autodeclarados negros (afrodescendentes) que tivessem cursado integralmente o ensino médio em

instituições públicas de ensino; 3 vagas para candidatos com deficiência e 15 vagas para candidatos que tivessem cursado o ensino médio integralmente em estabelecimentos da rede pública de ensino.

Há ainda outras modalidades de ingresso no Curso de Nutrição: Reopção de Curso, Processo Seletivo Complementar (Reingresso, Transferência Voluntária e Portador de Diploma), Transferência Compulsória, Regime Especial, Programa Estudante Convênio, Programa de Mobilidade Acadêmica Interinstitucional, Mobilidade Acadêmica Intrainstitucional e Matrícula Institucional de Cortesia, abaixo especificados:

- Reopção: é a forma de mobilidade acadêmica, regulamentada por edital específico e condicionada à existência de vagas, mediante a qual o discente, regularmente matriculado ou com matrícula trancada em curso de graduação da UNIPAMPA, poderá transferir-se para outro curso de graduação ou turno de oferecimento de curso de graduação desta Universidade.

- Reingresso: é a forma de ingresso de ex-discentes da UNIPAMPA em situação de evasão que se encontra em abandono em relação ao curso de origem há menos de 02 (dois) anos desde a interrupção do curso até o período pretendido para reingresso.

- Transferência voluntária: é a forma de mobilidade acadêmica, regulamentada por edital específico e condicionada à existência de vagas, mediante a qual o discente, regularmente matriculado ou com matrícula trancada em curso de graduação idêntico ou dentro da mesma área de conhecimento em outra IES, poderá transferir-se para outro curso de graduação.

- Portador de diploma: é a forma de ingresso na UNIPAMPA para diplomados por IES do país, ou que tenham obtido diploma no exterior, desde que, revalidado na forma da lei. Podendo ser concedido aproveitamento de até 60% da carga horária do Curso pretendido na UNIPAMPA, incluídos os graduados pela UNIPAMPA ou para diplomados que tenham obtido diploma no exterior.

- Transferência compulsória: conforme normativa nº 2/2009 da UNIPAMPA está prevista ainda o ingresso *ex-officio*, no qual é concedido a servidor público federal, civil ou militar, ou a seu dependente discente, em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício que acarrete

mudança de domicílio para a cidade do campus pretendido ou município próximo, na forma da lei.

- Regime Especial: consiste na inscrição em componentes curriculares para complementação ou atualização de conhecimentos permitida aos Portadores de Diploma de Curso Superior, discentes de outras IES e portadores de Certificado de Conclusão de Ensino Médio com idade acima de 60 anos, conforme disponibilidade de vagas e parecer favorável da Coordenação Acadêmica.

- Programa Estudante Convênio: é permitida a matrícula mediante convênio cultural firmado entre o Brasil e os países conveniados de estudante estrangeiro, após aceite, dentro do número de vagas oferecidas anualmente, pela Universidade à Secretaria de Educação Superior (SESu) do Ministério da Educação (MEC).

- Programa de Mobilidade Acadêmica Interinstitucional: permite ao discente de outras IES cursar componentes curriculares na UNIPAMPA, como forma de vinculação temporária pelo prazo estipulado no convênio assinado entre as instituições.

- Mobilidade Acadêmica Intrainstitucional: permite ao discente da UNIPAMPA cursar, temporariamente, componentes curriculares em outros *campi*, mediante aprovação de plano de atividades pelo Coordenador de Curso e sendo a mesma condicionada à existência de vagas no curso de graduação de destino.

- Matrícula Institucional de Cortesia: consiste na admissão de estudantes estrangeiros, funcionários internacionais ou seus dependentes, que figuram na lista diplomática ou consular, conforme Decreto Federal nº 89.758, de 06/06/84 e Portaria 121, de 02/10/84.

A UNIPAMPA está inserida na Política Nacional de Ações Afirmativas; segue as diretrizes propostas pela Constituição Federal para a formação de políticas e programas que contribuam positivamente para a erradicação das desigualdades sociais e étnico-raciais, com vistas a construir uma sociedade mais justa e democrática; com os objetivos do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), dentre eles “democratizar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal”, e, por fim, com

o princípio da política de Assistência Estudantil definido no Projeto Institucional da UNIPAMPA:

(...) inclusão universitária plena, que proporcione o acesso de estudantes e a continuidade dos estudos a todos, igualmente, incluindo os grupos que historicamente estiveram à margem do direito ao ensino superior público.

Na UNIPAMPA, também está em processo de implementação do Programa de Ingresso e Permanência Indígena, o Programa Anauê, o qual busca atender diversos compromissos institucionais com as políticas de ações afirmativas. O mesmo contempla determinado número de vagas para indígenas aldeados, que participam de processo vestibular exclusivo. Atualmente o campus Itaqui é contemplado com três vagas: duas para o curso de Agronomia e uma para o curso de Nutrição.

## **2.3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

### **2.3.1. Integralização curricular**

Com vistas à colação de grau, os requisitos mínimos para integralização de currículo são:

- Cumprimento de todos os componentes curriculares obrigatórios;
- Realização dos estágios supervisionados, de acordo com as orientações contidas neste PPC (item 2.3.1.4.);
- Cumprimento de, no mínimo, 90 horas de componentes curriculares complementares de graduação (CCCGs);
- Comprovação do cumprimento de, no mínimo, 75 horas em Atividades Complementares de Graduação (ACG's), conforme o item 2.3.1.1. deste PPC;
- Apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e obtenção de grau de aprovação em defesa pública, de acordo com as normas estabelecidas no item 2.3.1.3.

A carga horária mínima e o número de horas-aula de cada requisito estão descritos, resumidamente, na **Tabela 2**.

**Tabela 2.** Requisitos mínimos para integralização curricular.

<b>Requisitos</b>	<b>Carga horária mínima</b>	<b>Número de horas-aula</b>
Componentes curriculares obrigatórios	2400	160
Estágios supervisionados	675	45
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	60	4
Componentes curriculares complementares de graduação (CCCGs)	90	6
Atividades complementares de graduação (ACGs)	75	5
Total	3300	220

#### 2.3.1.1. Atividades Complementares de Graduação

De acordo com o Art. 51 da Resolução nº 29/2011,

“as Atividades Complementares de Graduação (ACG) são atividades desenvolvidas pelo discente, no âmbito de sua formação acadêmica, com o objetivo de atender ao perfil do egresso da UNIPAMPA e do respectivo curso de graduação, bem como à legislação pertinente”.

As ACGs do Curso de Nutrição envolvem 75 horas, distribuídas em atividades nos 4 (quatro) grupos classificados pelo Art. 104 da Resolução nº 29/2011, respeitando o cumprimento de uma carga horária mínima de 10% (dez por cento) em cada um dos grupos conforme o Art. 105 da referida Resolução, a saber:

- I. Grupo I: Atividades de Ensino;
- II. Grupo II: Atividades de Pesquisa;
- III. Grupo III: Atividades de Extensão;
- IV. Grupo IV: Atividades Culturais e Artísticas, Sociais e de Gestão.

As ACGs podem ser realizadas ao longo dos oito semestres de duração do curso. O registro das mesmas era realizado mediante solicitação via formulário disponível na Secretaria Acadêmica, preenchido e encaminhado pelo discente durante o semestre letivo e computada a carga horária de ACG's de acordo com a **Tabela 3**, vigente até março de 2012. Em abril de 2012 houve

uma reformulação da carga horária e equivalentes das ACGs do Curso de Nutrição (**Tabela 4**) e uma alteração no período de solicitação de registro das mesmas. O registro da carga horária de ACGs será realizado uma única vez durante a graduação, para os alunos que estiverem cursando o sétimo semestre. Não havendo completado a carga horária prevista de ACG, o aluno será orientado pela coordenação do curso a realizá-las até o final do oitavo semestre. O aluno somente será considerado apto para a formatura após o cumprimento da carga horária de ACG exigida.

#### 2.3.1.2. Componentes Curriculares Complementares de Graduação

Os discentes do Curso de Nutrição poderão cursar os Componentes Curriculares Complementares de Graduação (CCCGs) em qualquer um dos cursos oferecidos na UNIPAMPA ao longo dos oito semestres de duração do curso. A **Figura 2** mostra os componentes curriculares recomendados pela comissão de curso. A Universidade oferece ainda, de forma optativa, o componente curricular Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), em atendimento ao Decreto nº 5626 de 22 de dezembro de 2005. Em atendimento às Políticas de Educação Ambiental, de acordo com Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, o Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002 e a Resolução nº 2 de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, é possibilitado ao aluno cursar os componentes curriculares de Ecologia, ofertado no Curso de Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, e o componente curricular de Ecologia Geral ofertado no Curso de Engenharia de Agrimensura.

No que tange às Políticas de Educação em Direitos Humanos, de acordo com a Resolução nº 8 de 30 de maio de 2012, o curso de Nutrição oferece componentes curriculares que abordam as Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, por tratar-se de um curso da área da saúde, como o CCCG Atividade Curricular em Comunidade. São oferecidos também os componentes curriculares Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania, ofertado pelo curso de Engenharia de Agrimensura, os componentes curriculares Políticas Públicas em Educação, Intervenção Pedagógica e Necessidades Educativas Especiais,

Filosofia da educação, Sociologia da Educação e Educação Inclusiva, ofertados pelo curso de Licenciatura em Matemática.

Os componentes curriculares de Antropologia e Sociologia e Filosofia abrangem, entre outros, temas relacionados à história da África e cultura Afro-Brasileira e Indígena, bem como as relações étnico-raciais, contemplando as Leis 10.639/2003 e 11.645/2008. O curso de Nutrição também está inserido no Programa Anauê, uma iniciativa da UNIPAMPA que visa a inclusão de indígenas aldeados no ensino superior.

**Tabela 3.** Modalidades e formas de integralização das ACGs para o curso de Nutrição.

<b>Ensino, pesquisa e extensão</b>			
<b>Atividade</b>	<b>Validação</b>	<b>Condições para aproveitamento</b>	<b>Máximo de horas válidas</b>
Cursos de língua Estrangeira (mínimo de 45h/curso)	Apresentação de certificado com aproveitamento	15h / curso	30
Curso de Informática (mínimo de 30h/curso)	Apresentação de certificado com aproveitamento	15h / curso	30
Monitoria (por semestre)	Atestado emitido pela UNIPAMPA	15h / semestre	30
Monitoria voluntária (por semestre)	Atestado emitido pela UNIPAMPA	7,5h / semestre	15
Participação em Colegiados e comissões institucional (por semestre)*	Comprovante emitido pela UNIPAMPA	7,5h / semestre	15
Participação Diretório Acadêmico (por gestão)	Comprovante: validação mediante apresentação de atas	7,5h / semestre	15
Componentes curriculares realizadas em outros cursos ou IES, não aproveitadas como DCG (1 componente curricular = 1 crédito)	Histórico escolar, comprovando aprovação	15 h / componente curricular	30
Estágios não obrigatórios	Relatório final de estágio assinado pelo responsável na unidade concedente e pelo professor orientador	15 h / 180 h de estágio	30
Apresentação oral ou em pôster de trabalhos completos em eventos científicos: primeiro autor	Certificado e anais	30 h / apresentação	30
Apresentação oral ou em pôster de resumos expandidos/ em eventos científicos: primeiro autor	Certificado e anais	15 h / apresentação	15
Apresentação oral ou em pôster de trabalhos completos em eventos científicos: co-autor	Certificado e anais	15 h / apresentação	15
Apresentação oral ou em pôster de resumos expandidos/ em eventos científicos: co-autor	Certificado e anais	7,5 h / apresentação	15
Participação como ouvinte em eventos técnico-científicos e curso de atualização	Certificado, contendo número de horas	7,5 h / participação	30
Participação como palestrante	Certificado	3,75 h / apresentação	7,5

Participação como ministrante de minicurso (mínimo de 4 h)	Certificado	15 h / apresentação	15
Bolsista de Iniciação em Ensino, Pesquisa, Extensão e Gestão Acadêmica	Comprovante emitido pela UNIPAMPA ou órgão de fomento	15 h / semestre	15
Participação em projetos e/ou grupos de ensino, pesquisa e extensão, em áreas afins ao curso, como voluntário	Comprovante emitido pelo coordenador do projeto, contendo o número de horas/participação	5 h / semestre	20
Organização, coordenação e responsabilidade por eventos técnicos ou científicos	Certificado e/ou atestado	3 h / evento	12
Publicação de artigo científico completo em periódico indexado pela CAPES	Apresentação de documento comprobatório e do artigo	15 h / artigo	Ilimitado
Publicação de artigo científico completo em periódico não indexado pela CAPES	Apresentação de documento comprobatório e do artigo	5 h / artigo	Ilimitado
Publicação de resumo, autor ou coautor, em eventos regionais ou nacionais	Apresentação de documento comprobatório e do resumo	1 h / resumo	10
Publicação de resumo, autor ou coautor, em eventos internacionais, exceto Institucional	Apresentação de documento comprobatório e do resumo	2 h / resumo	20
Autoria ou coautoria de livro de áreas afins ao curso, com ISBN	Apresentação de documento comprobatório	20 h / publicação	Ilimitado
Premiação referente a trabalho acadêmico	Apresentação de documento comprobatório	1 h / premiação	5
Organização de campanhas e outras atividades de caráter sociocultural na área de saúde	Apresentação de documento comprobatório	2 h / evento	20
Registro de patentes e novos produtos	Apresentação de documento comprobatório	15 h registro	Ilimitado

**Tabela 4.** Modalidades e formas de integralização das ACGs para o Curso de Nutrição.

Modalidades	Atividades - GRUPOS*				Validação	Condições para aproveitamento	Máximo de horas validáveis
	I	II	III	IV			
Cursos de língua Estrangeira (mínimo de 45h/Curso)	x				Apresentação de certificado com aproveitamento	15 h / Curso	30
Curso de Informática (mínimo de 30h/Curso)	x				Apresentação de certificado com aproveitamento	15 h / Curso	30
Monitoria (por semestre)	x				Atestado emitido pela UNIPAMPA	15 h / semestre	30
Monitoria voluntária (por semestre)	x				Atestado emitido pela UNIPAMPA	7,5 h / semestre	15
Componentes curriculares realizadas em outros Cursos ou IES, não aproveitadas como DCG (1 componente curricular = 1 crédito)	x				Histórico escolar, comprovando aprovação	15 h / componente curricular	30
Estágios não obrigatórios	x	x	x	x	Relatório final de estágio assinado pelo responsável na unidade concedente e pelo professor orientador	15 h / 180 h de estágio	30
Apresentação oral ou em pôster de trabalhos completos em eventos científicos: primeiro autor	x	x	x		Certificado e anais	30 h / apresentação	30
Apresentação oral ou em pôster de trabalhos completos em eventos científicos: coautor	x	x	x		Certificado e anais	15 h / apresentação	15
Apresentação oral ou em pôster de resumos expandidos em eventos científicos: primeiro autor	x	x	x		Certificado e anais	15 h / apresentação	15
Apresentação oral ou em pôster de resumos expandidos em eventos científicos: coautor	x	x	x		Certificado e anais	7,5 h / apresentação	15
Apresentação oral ou em pôster de resumos simples em eventos científicos: primeiro autor	x	x	x		Certificado e anais	7,5 h / apresentação	15
Apresentação oral ou em pôster de resumos simples em eventos científicos: coautor	x	x	x		Certificado e anais	3,75 h / apresentação	7,5
Participação em Colegiados e comissões				x	Comprovante emitido pela	7,5 h / semestre	15

institucionais (por semestre)*					UNIPAMPA		
Participação Diretório Acadêmico (por gestão)				x	Comprovante: validação mediante apresentação de atas	7,5 h / semestre	15
Participação como ouvinte em eventos técnico-científicos e Cursos de atualização	x	x	x	x	Certificado, contendo número de horas	7,5 h / participação	30
Participação como palestrante	x	x	x	x	Certificado	3,75 h / apresentação	7,5
Participação como ministrante de minicurso (mínimo de 4h)	x	x	x	x	Certificado	15 h / apresentação	15
Bolsista de Iniciação em Ensino ou Pesquisa ou Extensão ou Gestão Acadêmica	x	x	x	x	Comprovante emitido pela UNIPAMPA ou órgão de fomento	15 h / semestre	30
Participação em projetos e/ou grupos de ensino, pesquisa e extensão, em áreas afins ao Curso, como voluntário	x	x	x	x	Comprovante emitido pelo coordenador do projeto, contendo o número de horas/participação	7,5 h / semestre	15
Organização, coordenação e responsabilidade por eventos técnicos ou científicos	x	x	x	x	Certificado e/ou atestado pela Instituição	7,5 h / evento	15
Publicação de artigo científico completo em periódico indexado pela CAPES: primeiro autor		x			Apresentação de documento comprobatório e do artigo	30 h / artigo	30
Publicação de artigo científico completo em periódico indexado pela CAPES: coautor		x			Apresentação de documento comprobatório e do artigo	15 h / artigo	15
Publicação de artigo científico completo em periódico não indexado pela CAPES: primeiro autor		x			Apresentação de documento comprobatório e do artigo	15 h / artigo	15
Publicação de artigo científico completo em periódico não indexado pela CAPES: coautor		x			Apresentação de documento comprobatório e do artigo	7,5 h / artigo	7,5
Premiação referente a trabalho acadêmico	x	x	x	x	Apresentação de documento comprobatório	3,75 h / premiação	7,5
Organização e participação de atividades culturais e artísticas, sociais e de gestão				x	Apresentação de documento comprobatório emitido pela instituição promotora do evento	3,75 h / evento	15
Cursos à distância com CH mínima	x					15h / Curso	30

\*GRUPO I: Atividades de Ensino; GRUPO II: Atividades de Pesquisa; GRUPO III: Atividades de Extensão; GRUPO IV: Atividades Culturais e Artísticas, Sociais e de Gestão. Atividades que se classificam em mais de um grupo serão validadas como apenas um deles.

<b>Agronomia</b>	
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal (45 h)	Pós-colheita de produtos hortícolas (30 h)
Tecnologia de Produtos de Origem Animal (45 h)	Sistemas agroindustriais (30 h)
<b>Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia</b>	
Matemática (60 h)	Português (60 h)
Ecologia (60 h)	
<b>Ciência e Tecnologia de Alimentos</b>	
Matérias primas (45 h)	Análise de Alimentos (60 h)
Conservação de alimentos (60 h)	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (60 h)
Ciência e Tecnologia de Cereais e Produtos Amiláceos (60 h)	Análise sensorial (60 h)
Ciência e Tecnologia de Frutas e Hortaliças (60 h)	Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas (60 h)
Ciência e Tecnologia de Carnes, Ovos e Mel (60 h)	Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras (60 h)
Alimentos funcionais (30 h)	Desenvolvimento de Novos Produtos (60 h)
Embalagens de Alimentos (30 h)	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos (60 h)
Ciência e Tecnologia de leite e derivados (60 h)	Empreendedorismo, Comercialização e Marketing (60 h)
<b>Engenharia de Agrimensura</b>	
Humanidades, ciências sociais e cidadania (30 h)	Ecologia geral (45 h)
Teoria geral da administração (30 h)	
<b>Licenciatura em Matemática</b>	
Psicologia da educação (60 h)	Sociologia da educação (60 h)
Filosofia da educação (60 h)	Educação inclusiva (60 h)
Políticas públicas em educação (60 h)	Didática I (60 h)

Intervenção pedagógica e necessidades educativas especiais (30 h)	Didática II (60 h)
<b>Nutrição</b>	
Alimentos funcionais (30h)	Nutrigenômica e Nutrigenética (30h)
Atividade Curricular em Comunidade (30 h)	Redação Científica (30h)
Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica (30 h)	Tópicos de gastronomia aplicados à nutrição (60 h)
Leitura crítica de artigos científicos na área da saúde (30 h)	Tópicos em Alimentação Escolar (30 h)

**Figura 2.** Componentes Curriculares Complementares de Graduação (CCCGs)\* e respectivas cargas horárias, recomendadas pelo Curso de Nutrição, de acordo com os Cursos ofertados no Campus Itaqui da UNIPAMPA. \*As ementas dos componentes curriculares constam nos PPCs dos referidos Cursos.

#### 2.3.1.3. Trabalhos de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma exigência curricular em consonância com as DCN do Curso de Graduação em Nutrição. O TCC será realizado em duas etapas, que compreende o componente curricular Projeto TCC, realizado no sexto semestre do Curso, e o componente curricular TCC realizado no sétimo semestre.

O TCC poderá ser apresentado na forma de monografia ou artigo científico, sendo de caráter individual e orientado por um docente do Curso de Nutrição. A indicação do co-orientador ficará a cargo do orientador principal, e deverá ter a aprovação prévia da Comissão de Curso.

O TCC deverá ser apresentado segundo as normas metodológicas das comunicações científicas, conforme estabelece a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e cadernos metodológicos: Diretrizes de Metodologia Científica.

A realização do TCC deverá obedecer ao regulamento de TCC contido nas normas básicas da graduação da UNIPAMPA (Disponível em: <[http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/consuni/files/2010/06/Res.-29\\_2011-Normas-Basicas-de-Graduacao2.pdf](http://porteiros.r.unipampa.edu.br/portais/consuni/files/2010/06/Res.-29_2011-Normas-Basicas-de-Graduacao2.pdf)> Acesso em 25 mar 2012). Ainda, o TCC do Curso de Nutrição será regido por regulamento próprio elaborado e aprovado pela Comissão do Curso e do NDE de Nutrição (ANEXO I).

#### 2.3.1.4. Estágios

Conforme a Resolução nº 20, de 26 de novembro de 2010 – que dispõe sobre a realização de estágios destinados a estudantes regularmente matriculados na Universidade Federal do Pampa e sobre os estágios realizados no âmbito desta instituição – o estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

- Estágios obrigatórios:

Considera-se estágio obrigatório aquele cuja carga horária seja requisito para aprovação e obtenção de diploma.

Os estágios curriculares (obrigatórios) se inserem como componentes curriculares obrigatórios previstos na matriz curricular do Curso de Nutrição da UNIPAMPA, seguindo as diretrizes curriculares nacionais constantes na Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de Novembro de 2001, e a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 (Lei do Estágio) e o regulamento das atividades de estágio supervisionado obrigatório, contido no Título XI da Resolução nº 29, de 28 de Abril de 2011, que aprova as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas.

Como requisito para colação de grau, o aluno do Curso de Graduação em Nutrição deverá cumprir três estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados, nas seguintes áreas de atuação:

- Estágio supervisionado em Nutrição Clínica (225 horas);
- Estágio supervisionado em Nutrição Social (225 horas);
- Estágio supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (225 horas).

Para a realização dos estágios é necessária à aprovação prévia em todos os componentes curriculares obrigatórios do Curso de Nutrição e matrícula regular nos três componentes curriculares de Estágio Supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso.

Os estágios obrigatórios deverão ser realizados impreterivelmente no período de um ano, obedecendo-se a carga horária máxima diária constante no Capítulo IV, Artigo 10 da Lei 11788/2008 (Lei de Estágio):

Art. 10. A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar:

II – 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

O aluno concluirá os componentes curriculares de Estágio Supervisionado após parecer de aprovação emitido pelo (s) professor (es) orientador (es), observando-se a nota final mínima de 6,00 (seis).

Os estágios obrigatórios do Curso de Nutrição serão regidos por regulamento próprio elaborado e aprovado pela Comissão do Curso e do NDE de Nutrição (ANEXO II).

#### 2.3.1.5. Plano de integralização da carga horária

O Curso está organizado de maneira a integrar, em cada semestre, os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição previstos nas DCNs, nas diferentes áreas do conhecimento: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos (**Figura 3**).

A formação profissional proporcionará, portanto, o conhecimento do ser humano em seus aspectos biológicos, psicológicos e sociais; do alimento, em sua natureza, formas de produção e transformação para a alimentação humana; e das relações entre esses componentes.

#### 2.3.2. Metodologias de ensino e avaliação

Para alcançar o perfil de egresso desejado, são utilizadas metodologias que enfatizam a construção do conhecimento por parte do aluno, através da criação de situações nas quais o discente possa participar ativamente do seu processo de aprendizagem e perceba o contexto em que está inserido. Assim, o processo ensino-aprendizagem se dá através de aulas expositivas dialogadas, leitura de textos científicos seguida de discussão, trabalhos em grupos, aulas práticas em laboratório, aulas práticas com visitas externas, trabalhos de campo, problematização, dentre outras metodologias.

Em relação às avaliações dos alunos, estas deverão se basear nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos, tendo como referência as Diretrizes Curriculares e o Artigo Nº 58 da Resolução 29/2011, que preconiza a avaliação como processual, cumulativa e contínua, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos e sem visar apenas ao resultado final.

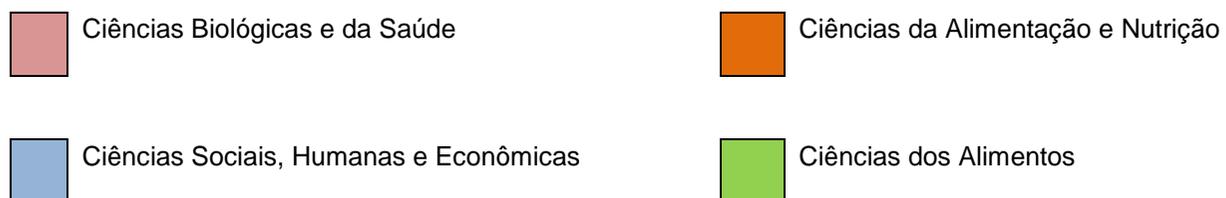
A avaliação dos alunos do curso de Nutrição deve ser compreendida como uma reflexão crítica sobre a prática, necessária à formação de novas estratégias de planejamento e percebida como um processo democrático, sem caráter punitivo.

O Curso de Nutrição utiliza metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, previamente definidos no plano de ensino de cada componente curricular, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular, definidos pela UNIPAMPA na Resolução nº 29 de 28 de Abril de 2011, que aprova as normas básicas de graduação, controle e registro das atividades acadêmicas.

1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre
Iniciação à nutrição	Sociologia e Filosofia	Epidemiologia e saúde pública	Antropologia	Marketing, economia e comunicação em nutrição	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio supervisionado em Nutrição social	Estágio supervisionado em Nutrição social
Informática	Deontologia em nutrição	Seminários	Psicologia em nutrição	Educação alimentar e nutricional	Farmacologia em Nutrição	Estágio supervisionado: nutrição em unidades de alimentação e nutrição	Estágio supervisionado: nutrição em unidades de alimentação e nutrição
Bioestatística	Metodologia Científica	Higiene de alimentos e Legislação	Saúde coletiva e Vigilância nutricional	Toxicologia de Alimentos	Terapia Nutricional Pediátrica	Estágio Supervisionado em Nutrição clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição clínica
Bioquímica	Química experimental	Microbiologia dos alimentos	Controle de qualidade dos alimentos	Bioquímica dos alimentos	Nutrição e exercício físico	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	
Química	Bioquímica Avançada	Patologia I	Tecnologia dos alimentos	Alimentação Coletiva	Nutrição do adulto e idoso		
Genética	Microbiologia	Imunologia	Patologia II	Dietoterapia I	Nutrição clínica		
Histologia, Citologia e Embriologia	Bromatologia	Técnica Dietética I	Nutrição Experimental	Avaliação nutricional II	Dietoterapia II		
Anatomia humana	Parasitologia	Fisiologia humana II	Avaliação nutricional I	Nutrição Materno infantil	Projeto de TCC		

Biologia celular e molecular	Fisiologia humana I	Nutrição e dietética	Técnica Dietética II				
CCCGs							
ACGs							

**Figura 3.** Representação gráfica da integralização da carga horária do Curso de Nutrição.



No capítulo III da referida resolução, fica determinado que a aprovação nas atividades de ensino depende do resultado das avaliações efetuadas ao longo de seu período de realização, na forma prevista no Plano de Ensino, sendo o resultado global expresso em nota, conforme estabelecido pelo Regimento Geral da Universidade. Assim, o discente que alcançar a nota final mínima de 6,0 (seis) nas atividades de ensino, incluídas as atividades de recuperação de ensino, além de frequência mínima de 75% da carga horária do componente curricular, será considerado aprovado. Nesse contexto, o capítulo IV da mesma resolução assegura a realização de atividades de recuperação de ensino, em uma perspectiva de avaliação contínua e diagnóstica, sendo que essas atividades de recuperação devem ser oferecidas ao longo do semestre, conforme o respectivo plano de ensino. Reserva-se ao professor o direito de definir quais as atividades de recuperação que serão adotadas, bem como o tempo previsto para a execução das mesmas. Os instrumentos válidos como atividades de avaliação e recuperação de ensino aplicados incluem: listas de exercícios, estudos de caso, grupos de estudos, seminários, atendimento individualizado, oficinas de aprendizagem, atividades de monitoria e provas.

### **2.3.3. Matriz curricular**

A estrutura curricular do Curso de Nutrição conta com uma carga horária mínima de 3300 horas, perfazendo um total de 220 créditos com 15 horas cada. A matriz curricular contempla uma sequência lógica de componentes curriculares teóricos, teórico-práticos, práticas, estágios, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares distribuídos em semestres e organizados nas quatro áreas baseadas nos eixos norteadores do curso, como pode ser observado na **Tabela 5**. O período ideal para conclusão do curso é de 8 semestres, com a duração mínima de 8 e máxima de 12 semestres.

A estrutura curricular do Curso de Nutrição passou por alterações desde a criação com o intuito de melhorar o currículo e atender as DNC dos Cursos de Graduação em Nutrição, a partir das quais se estabeleceu uma relação de equivalência entre os componentes curriculares ofertados até o final de 2010 e os atuais, conforme **Tabela 6**.

**Tabela 5.** Matriz curricular do Curso de graduação em Nutrição.

	<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<b>TIPO</b>	<b>(T-P)</b>	<b>C.H.</b>
<b>1º SEMESTRE</b>	IT3200	Iniciação à nutrição		Obrig	2-0	30
	IT3201	Informática		Obrig	1-1	30
	IT3202	Bioestatística		Obrig	2-1	45
	IT3203	Bioquímica		Obrig	4-0	60
	IT3204	Química		Obrig	4-0	60
	IT3205	Genética		Obrig	3-0	45
	IT3206	Histologia, Citologia e Embriologia		Obrig	2-2	60
	IT3207	Anatomia humana		Obrig	3-1	60
	IT3208	Biologia celular e molecular		Obrig	2-0	30
					<b>C.H. total</b>	<b>420</b>
<b>2º SEMESTRE</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<b>TIPO</b>	<b>(T-P)</b>	<b>C.H.</b>
	IT3209	Fisiologia humana I		Obrig	3-0	45
	IT3210	Microbiologia		Obrig	2-1	45
	IT3211	Química experimental	Química	Obrig	0-3	45
	IT3212	Parasitologia		Obrig	2-0	30
	IT3213	Metodologia Científica		Obrig	2-0	30
	IT3215	Bioquímica Avançada	Bioquímica	Obrig	4-0	60
	IT3216	Deontologia em nutrição		Obrig	2-0	30
	IT3217	Bromatologia	Química	Obrig	2-2	60
IT3219	Sociologia e Filosofia		Obrig	2-0	30	
					<b>C.H. total</b>	<b>375</b>

<b>3º SEMESTRE</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<b>TIPO</b>	<b>(T-P)</b>	<b>C.H.</b>
	IT3218	Epidemiologia e saúde pública		Obrig	3-1	60
	IT3230	Nutrição e dietética		Obrig	2-2	60
	IT3220	Fisiologia humana II		Obrig	3-0	45
	IT3221	Patologia I		Obrig	2-1	45
	IT3222	Técnica Dietética I		Obrig	2-2	60
	IT3223	Imunologia	Bioquímica	Obrig	2-0	30
	IT3224	Seminários		Obrig	3-0	45
	IT3225	Higiene de alimentos e Legislação		Obrig	2-0	30
	IT3226	Microbiologia dos alimentos		Obrig	2-2	60
					<b>C.H. total</b>	<b>435</b>
<b>4º SEMESTRE</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<b>TIPO</b>	<b>(T-P)</b>	<b>C.H.</b>
	IT3227	Técnica Dietética II	Técnica Dietética I	Obrig	2-2	60
	IT3228	Patologia II		Obrig	2-1	45
	IT3229	Tecnologia dos alimentos		Obrig	3-1	60
	IT3235	Avaliação nutricional I		Obrig	2-1	45
	IT3231	Saúde coletiva e Vigilância nutricional		Obrig	3-1	60
	IT3232	Controle de qualidade dos alimentos	Higiene de alimentos e Legislação	Obrig	2-0	30
	IT3233	Nutrição Experimental	Bioestatística	Obrig	3-1	60
	IT3214	Psicologia em nutrição		Obrig	2-0	30
	IT3234	Antropologia		Obrig	2-0	30
					<b>C.H. total</b>	<b>420</b>

<b>5º SEMESTRE</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<b>TIPO</b>	<b>(T-P)</b>	<b>C.H.</b>
	IT3236	Bioquímica dos alimentos	Bioquímica	Obrig	2-2	60
	IT3237	Dietoterapia I	Av. Nut I; Patologia I	Obrig	3-1	60
	IT3238	Toxicologia de Alimentos		Obrig	2-2	60
	IT3239	Marketing, economia e comunicação em nutrição		Obrig	2-0	30
	IT3240	Educação alimentar		Obrig	3-0	45
	IT3241	Nutrição Materno infantil	Av. Nut I	Obrig	4-0	60
	IT3242	Avaliação nutricional II	Avaliação nutricional I	Obrig	2-1	45
	IT3243	Alimentação Coletiva		Obrig	2-0	30
					<b>C.H. total</b>	<b>390</b>
<b>6º SEMESTRE</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<b>TIPO</b>	<b>(T-P)</b>	<b>C.H.</b>
	IT3244	Nutrição e exercício físico	Av. Nut. I; Físio I e II	Obrig.	2-0	30
	IT3245	Dietoterapia II	Dietoterapia I	Obrig	3-1	60
	IT3246	Terapia Nutricional Pediátrica	Nut. Mat Inf.	Obrig	3-1	60
	IT3247	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Alimentação Coletiva	Obrig	3-1	60
	IT3248	Nutrição do adulto e idoso		Obrig	2-0	30
	IT3249	Nutrição clínica	Dietoterapia I; Av. Nut II; Patologia I e II	Obrig	0-5	75
	IT3250	Farmacologia em Nutrição	Fisiologia I e II	Obrig	3-0	45
	IT3253	Projeto TCC		Obrig	1-1	30
					<b>C.H. total</b>	<b>390</b>

7° SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTES CURRICULARES	TIPO	(T-P)	C.H.
	IT3254	Estágio Supervisionado em Nutrição clínica <sup>1</sup>	Obrig	0-15	225
	IT3255	Estágio supervisionado em Nutrição social <sup>1</sup>	Obrig	0-15	225
	IT3256	Estágio supervisionado: nutrição em unidades de alimentação e nutrição <sup>1</sup>	Obrig	0-15	225
	IT3257	Trabalho de Conclusão de Curso	Obrig	1-1	30
<b>C.H. total<sup>2</sup></b>					<b>367,5</b>
8° SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTES CURRICULARES	TIPO	(T-P)	C.H.
	IT3254	Estágio Supervisionado em Nutrição clínica <sup>1</sup>	Obrig	0-15	225
	IT3255	Estágio supervisionado em Nutrição social <sup>1</sup>	Obrig	0-15	225
	IT3256	Estágio supervisionado: nutrição em unidades de alimentação e nutrição <sup>1</sup>	Obrig	0-15	225
<b>C.H. total<sup>2</sup></b>					<b>337,5</b>
Atividades Complementares de Graduação (ACG)			Obrig	-	75
Componente Curricular Complementar de Graduação (CCCG)			Obrig	-	90
<b>C.H. total</b>					<b>165</b>
<b>C.H. total do Curso</b>					<b>3300</b>

<sup>1</sup>Estágio obrigatório entre o sétimo e oitavo semestre, rotativo e limitado em função do número de vagas, entre os estudantes.

<sup>2</sup>O aluno deverá realizar os três estágios, impreterivelmente no período de um ano, conforme vagas definidas, segundo regulamento próprio elaborado e aprovado pela Comissão do Curso e do NDE de Nutrição.

**Tabela 6.** Equivalência de componentes curriculares do Curso de Nutrição.

<b>Código</b>	<b>Componente Curricular 2010</b>	<b>C.H</b>	<b>Código</b>	<b>Componente Curricular 2011 I</b>	<b>C.H</b>
IT3000	BIOQUIMICA	60	IT3203	BIOQUÍMICA	60
IT3001	ESTATÍSTICA	45	IT3202	BIOESTATÍSTICA	45
IT3002	GENÉTICA	45	IT3205	GENÉTICA	45
IT3003	HISTOLOGIA E CITOLOGIA	60	IT3206	HISTOLOGIA, CITOLOGIA E EMBRIOLOGIA	60
IT3004	INFORMÁTICA	30	IT30201	INFORMÁTICA	30
IT3005	INICIAÇÃO A NUTRIÇÃO E ÈTICA PROFISSIONAL	30	IT3200	INICIAÇÃO À NUTRIÇÃO	30
IT3006	METODOLOGIA CIENTÍFICA	30	IT3213	METODOLOGIA CIENTÍFICA	30
IT3007	QUÍMICA	60	IT3204	QUÍMICA	60
IT3008	SOCIOLOGIA	30	IT3219	ANTROPOLOGIA, SOCIOLOGIA E FILOSOFIA	30
IT3009	FISIOLOGIA HUMANA I	45	IT3209	FISIOLOGIA HUMANA I	45
IT3010	MICROBIOLOGIA BÁSICA	45	IT32010	MICROBIOLOGIA	45
IT3011	QUÍMICA EXPERIMENTAL	45	IT3211	QUÍMICA EXPERIMENTAL	45
IT3012	ANATOMIA E EMBRIOLOGIA HUMANA	60	IT3207	ANATOMIA HUMANA	60
IT3013	IMUNOLOGIA	45	IT3223	IMUNOLOGIA	45
IT3014	PATOLOGIA I	45	IT3221	PATOLOGIA I	45
IT3015	BIOQUÍMICA AVANÇADA	60	IT3215	BIOQUÍMICA AVANÇADA	60
IT3016	DEONTOLOGIA EM NUTRIÇÃO	30	IT3216	DEONTOLOGIA EM NUTRIÇÃO	30
IT3017	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	30	IT3208	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	30

#### **2.3.4. Ementas**

As ementas dos componentes curriculares obrigatórios e dos componentes curriculares complementares de graduação (CCCGs) do Curso de Nutrição constam no **ANEXO III**. As ementas dos componentes curriculares dos demais Cursos de Graduação do Campus Itaqui e da UNIPAMPA buscar junto ao PPC do referido curso.

#### **2.3.5. Flexibilização curricular**

A construção dos saberes necessários para o exercício da profissão de nutricionista deve estar alicerçada não somente nas atividades de sala de aula, mas também em outras vivências experimentadas pelo acadêmico durante os anos de contato com educação formal. Essa concepção de flexibilidade e valorização de diversas formas de aquisição e desenvolvimento de habilidades e competências dentro da grande área da saúde é apoiada pelas seguintes legislações:

- Artigo Nº 207 da Constituição da República Federativa do Brasil: Trata do gozo de autonomia por parte das Universidades sob o ponto de vista didático, científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial;

- Lei de Diretrizes e Bases (Nº 9394/1996): Defende a autonomia universitária, visto que a flexibilização curricular decorre do exercício concreto da autonomia.

Nesse sentido, o curso de Nutrição proporciona a inserção dos acadêmicos em atividades que estimulem sua visão crítica da realidade, dentre elas destacam-se:

- atividades ou componentes curriculares cursados em outras instituições ou em outros cursos, que poderão ser aproveitados no currículo como Componente Curricular Complementar de Graduação (CCCGs) ou Atividades Complementares de Graduação (ACGs). Dentre estas atividades, serão validadas aquelas que estimulem o crescimento do discente para a sua formação profissional, não necessariamente sendo diretamente relacionada ao curso;

- atividades à distância, desde que as mesmas sejam oferecidas por órgãos ou instituições reconhecidas pelas instâncias educacionais e de saúde;

- estágios voluntários, que constituem uma modalidade de atividade acadêmica que tem sido estimulada desde a Lei Nº 11.788 de 25 de setembro 2008, que regulamenta a realização de estágios voluntários;

- atividades de pesquisa, ensino e extensão, incentivadas através da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC), por meio do programa de bolsas de desenvolvimento acadêmico (PBDA).

### 3. RECURSOS

#### 3.3. CORPO DOCENTE

O corpo docente do Curso de Nutrição da UNIPAMPA é composto por nutricionistas e outros profissionais de áreas que permeiam a ciência da Nutrição (como a ciência dos alimentos, saúde e ciências sociais e humanas). Os docentes compõem o corpo social da Universidade e estão diretamente envolvidos na construção do conhecimento dos alunos, instrumentalizando-os sob o ponto de vista técnico-científico e proporcionando situações de reflexão frente às questões que vierem a enfrentar no futuro profissional.

Atualmente, o curso de Nutrição conta com um quadro de 19 docentes, alguns com participação no curso desde a sua criação em 2010, e os demais recém-ingressantes, sendo 11 doutores e 8 mestres, todos sob regime de dedicação exclusiva, conforme **Tabela 6**. Grande parte dos professores assistentes está em fase final de doutoramento, determinando em um futuro próximo, maior qualificação do corpo docente. Além disso, a UNIPAMPA oferece uma política de incentivo à qualificação docente, no que tange possibilidades de afastamento para qualificações, participação em eventos, participação de bancas de trabalhos, assim como cursos de pós-graduação.

O número apresentado acima não é fixo, variando de acordo com as exigências e demandas locais do Campus Itaqui, com parcerias entre os cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Agronomia, Bacharelado em Ciência e Tecnologia, Licenciatura em Matemática e Engenharia de Agrimensura.

Em 2013, com o ingresso de uma nova turma, o curso completará quatro turmas regulares, totalizando cerca de 200 alunos e terá a primeira turma de estágio supervisionado. Sobre este, a Resolução CNE/CES Nº5, de 7 de Novembro de 2001, prevê que, “a formação do nutricionista deve garantir o

desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados”.

Esses fatores, aliados às características práticas de grande parte dos componentes curriculares, à limitação dos espaços físicos dos laboratórios e busca por qualidade de ensino, que exigem a formulação de até três turmas práticas por componente curricular, fazem com que o número de professores seja insuficiente. Considerando essas atividades dentro do PPC atual, são necessários 6 (seis) novos docentes com graduação em Nutrição para atuar nos componentes curriculares específicos do curso. Também é importante ressaltar que boa parte do corpo docente atua, dentro do campus, em outros cursos de graduação e, por este motivo, mudanças em PPCs de outros cursos e reajustes de encargos docentes podem provocar modificações dentro do curso de nutrição, e tornar necessário um maior número de professores.

Atualmente, o tempo médio de exercício, no Curso de Nutrição de todos os docentes é de aproximadamente 14,45 meses, incluindo o tempo do coordenador do curso. Além disso, o corpo docente, no que tange a dimensão técnico-pedagógica, recebe capacitações pedagógicas a fim de estabelecer e estreitar relações de orientador da aprendizagem a partir de uma organização didático-pedagógica eficiente, dinâmica, criativa e flexível.

Os docentes estão comprometidos com o projeto formativo da Universidade, estimulando as potencialidades dos alunos, com participação ativa no ambiente acadêmico (Comissões, Planejamentos, Capacitações, entre outros), cumpridor das responsabilidades vinculadas à docência (pesquisa, ensino e extensão), bem como em atividades de gestão acadêmica. A ênfase na interdisciplinaridade e no trabalho multiprofissional pressupõe a adoção de metodologias que utilizam trabalhos em grupo e que incentivam a aprendizagem colaborativa.

**Tabela 6:** Docentes do curso de Nutrição.

<b>Nome</b>	<b>Graduação</b>	<b>Posição</b>
Amauri Nelson Beutler	Agronomia	Professor Adjunto
Carla Pohl Sehn*	Nutrição	Professor Assistente
Cristiano Ricardo Jesse*	Farmácia	Professor Adjunto
Ênio Júnio Seidel	Licenciatura em Matemática	Professor Assistente
Fabiana Cristina Missau	Licenciatura em Química	Professor Adjunto
Fernanda Aline de Moura*	Nutrição	Professor Assistente
Graciela Salete Centenaro	Engenharia de Alimentos	Professor Adjunto
Gabriele Rockenbach	Nutrição	Professor Assistente
Janaína Balk Brandão	Agronomia	Professor Adjunto
Joice Trindade Silveira*	Nutrição	Professor Assistente
Julio César Mendes Soares	Medicina Veterinária	Professor Adjunto
Lana Carneiro Almeida*	Nutrição	Professor Adjunto
Marina Prigol	Farmácia	Professor Adjunto
Miriane Lucas Azevedo	Química de Alimentos	Professor Adjunto
Osmar Damian Prestes	Química Industrial	Professor Adjunto
Paula Fernanda Costa Pinto	Agronomia	Professor Assistente
Paula Rossini Augusti	Farmácia	Professor Adjunto
Ricardo Howes Carpes	Agronomia	Professor Adjunto
Shanda de Freitas Couto	Nutrição	Professor Assistente
Vanessa Ramos Kirsten*	Nutrição	Professor Assistente

\* Professores que compõem o Núcleo Docente Estruturante do Curso (NDE).

A UNIPAMPA oferece apoio pedagógico institucional aos docentes através da Pró-Reitoria de Graduação, por meio da Coordenadoria de Desenvolvimento de Ensino de Graduação (COORDEG), vinculada à Vice-Reitoria, por meio da Coordenadoria de Apoio Pedagógico (CAP) e do Núcleo de Desenvolvimento Educacional (NuDE).

A Coordenadoria de Apoio Pedagógico (CAP) está descentralizada em cada campus através do NuDE, ligada à Coordenação Acadêmica. O NuDE, através de um conjunto de ações, visa apoiar e assessorar os dirigentes dos campi; coordenadores de curso de graduação e os demais docentes da instituição, procurando auxiliar nos aspectos didático-pedagógicos do processo ensino-aprendizagem. Presente nos 10 Campi, os NuDEs são basicamente

constituídos por: Assistente sociais, Pedagogos e Técnicos em Assuntos Educacionais.

O Núcleo de Inclusão e Acessibilidade (NInA) da UNIPAMPA tem o objetivo de promover a capacitação de técnicos e professores no aprofundamento e conhecimento das questões de inclusão e acessibilidade e de promover uma educação inclusiva que garanta ao aluno com necessidades educacionais especiais o acesso, a permanência e o sucesso acadêmico. Este núcleo é descentralizado em todos os campi da UNIPAMPA, sendo o de Itaqui formado, atualmente, por Assistente Social e Técnicos em Assuntos Educacionais.

As principais competências do Núcleo são:

- identificação, cadastro, diagnóstico das necessidades, planejamento e acompanhamento dos mesmos e de seus familiares;
- levantamento da infraestrutura e acessibilidade para a proposição das adequações necessárias no campus;
- acompanhamento do aprendizado, criando mecanismos que favoreçam a inclusão;
- promoção de eventos de capacitação para docentes e técnicos administrativos no que tange inclusão e acessibilidade.

### **3.4. CORPO DISCENTE**

A Política de Assistência Estudantil propõe os pressupostos balizadores da democratização do ensino superior nas universidades federais brasileiras, que devem consagrar a ampliação do acesso e das condições de permanência do estudante na Universidade. Tem como finalidade prover os recursos necessários para a transposição dos obstáculos e superação dos impedimentos ao bom desempenho acadêmico. A Política de Assistência Estudantil da UNIPAMPA ainda está em processo de construção e tem metas de desenvolvimento a partir de áreas estratégicas, que são: permanência, desempenho acadêmico, esporte, cultura e lazer e assuntos da juventude.

Na UNIPAMPA esta se dá por meio de planos, programas, projetos, benefícios e ações estruturantes articuladas às demais políticas institucionais. Trabalha com três modalidades de auxílios, sendo estes PBDA (Programa Bolsa de Desenvolvimento Acadêmico) compreendendo as modalidades de

Ensino, Pesquisa, Extensão, e Trabalho Técnico Profissional de Gestão Acadêmica, PBP (Programa Bolsa de Permanência), e PBI (Programa de Bolsa Instalação) os quais são desenvolvidos e acompanhados pelos assistentes sociais da instituição.

A participação dos alunos em projetos de ensino, pesquisa e extensão é constantemente estimulada no Curso de Nutrição através de projetos aprovados junto a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários, Pró-Reitoria de Graduação, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pró-Reitoria de Extensão, através do PBDA, CNPq e FAPERGS.

PBP: Consiste na concessão de bolsas aos estudantes de graduação em situação de vulnerabilidade socioeconômica para melhorar o desenvolvimento acadêmico e prevenir a evasão. Está distribuído nas modalidades: Bolsa Alimentação, Bolsa Moradia e Bolsa Transporte.

PBI: Consiste na concessão de auxílios aos estudantes de graduação em situação de vulnerabilidade socioeconômica e que residam a quinhentos quilômetros (500 km) ou mais da cidade onde fica o Campus da UNIPAMPA no qual o aluno estará vinculado, e tem por finalidade viabilizar o ingresso e favorecer a permanência dos estudantes.

O trabalho da equipe técnica das Assistentes Sociais está vinculado à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC), tendo como competências:

- o trabalho em equipe multidisciplinar;
- a realização de entrevistas e visitas domiciliares;
- atendimento ao estudante e sua família;
- a elaboração, coordenação e implementação de planos, programas e projetos;
- o acompanhamento dos alunos incluídos nos programas;
- a identificação dos problemas sociais que possam interferir no nível de educação e saúde dos alunos;
- o levantamento de serviços existentes na rede de instituições públicas ou privadas dentro do município para possíveis encaminhamentos;
- elaboração de relatórios estatísticos do atendimento do Serviço Social;
- realização de avaliações permanentes das atividades realizadas.

O NuDE, através de um conjunto de ações, também presta atendimento aos discentes, auxiliando-os na sua permanência e êxito nos estudos, procurando propiciar uma formação acadêmica de qualidade. Para que eles consigam superar as dificuldades de aprendizagem procedente do ensino médio, bem como outras dificuldades que podem ser das mais variadas naturezas.

Com este trabalho, projetamos a participação espontânea dos alunos, bem como a participação dos professores, a fim de identificar os problemas de ensino e aprendizagem, criando ações que possibilitem o desenvolvimento do discente, sua permanência e sucesso acadêmico.

### **3.5. INFRAESTRUTURA**

O Curso de Nutrição labora no Campus Itaqui no qual são realizadas as atividades teóricas e algumas atividades práticas do Curso. Além deste, existem outros cenários de prática nos quais os alunos, sob orientação docente, realizam atividades relacionadas aos componentes curriculares do Curso de Nutrição, cito: estruturas do serviço público de educação e saúde do município de Itaqui (postos de saúde, hospital, escolas municipais e estaduais) e empresas privadas com as quais mantêm convênio, conforme é apresentado no item 3.5.1.

O Campus Itaqui, assim como os demais *campi* da UNIPAMPA está em processo de expansão. Até o final de 2011 contava com apenas um prédio (Acadêmico I) que atendia os cursos de Agronomia, Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Nutrição e o Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia. Em 2012, foi finalizado o prédio Acadêmico II, passando alguns componentes curriculares a serem ministrados nos laboratórios existentes nesse prédio e um prédio de Laboratórios que atende especialmente o curso de Agronomia. Para atender a demanda do Curso de Ciência e Tecnologia dos Alimentos e do Curso de Nutrição, foi aprovado o projeto para construção de um terceiro prédio (Acadêmico III). Além deste, foram aprovados outros projetos que contemplam a Biblioteca e o prédio Administrativo.

### **3.5.1. Convênios**

Os convênios entre a UNIPAMPA e outras Instituições tem como objeto a conjugação de esforços entre os partícipes para apoiar a execução de projetos de pesquisa, atividades de ensino e extensão e a formação de recursos humanos em nível de graduação e pós-graduação na forma mais conveniente às Instituições. O Curso de Nutrição busca, através dos convênios firmados até o momento, desenvolver essas atividades, bem como ampliar esse número:

- UNIPAMPA e Prefeitura Municipal de Itaqui;
- UNIPAMPA e PURAS DO BRASIL S/A;
- UNIPAMPA e CAMIL ALIMENTOS S/A.

### **3.5.1. Laboratórios**

Os laboratórios previstos no prédio Acadêmico III visam atender as áreas básicas e específicas do Curso de Nutrição de modo integral, sendo estes: Laboratório de Histologia, Fisiologia e Embriologia, Laboratório de Anatomia humana, Laboratório de Técnica Dietética, Laboratório de Nutrição Experimental, Laboratório de Avaliação Nutricional, Laboratório de Nutrigenômica e Nutrigenética e o Ambulatório de Nutrição.

Devido ao limitado número de laboratórios existentes em 2010 e 2011, da grande demanda de utilização e da inexistência de laboratórios específicos para atender os componentes curriculares do curso com atividade prática, estas foram realizadas nos laboratórios existentes no prédio Acadêmico I e II de maneira adaptada, com o objetivo de possibilitar o ensino prático básico e mínimo aos discentes do curso.

A **Tabela 7** é um demonstrativo dos laboratórios e os respectivos componentes curriculares do Curso de Nutrição atendidos pelos mesmos nos prédios Acadêmico I e II.

**Tabela 7.** Laboratórios e componentes curriculares do Curso de Nutrição.

	<b>Nome</b>	<b>Semestre</b>	<b>Componente Curricular atendido</b>
Acadêmico I	Laboratório de Microbiologia e Fitopatologia	1°	Histologia, Citologia e Embriologia;
		2°	Microbiologia;
		3°	Patologia e Microbiologia dos alimentos.
	Laboratório de Informática	1°	Informática e Bioestatística;
1° ao 8°		Disponível aos alunos para acesso à internet, programas de edição de texto e demais softwares utilizados na área de Nutrição;	
3°		Nutrição e Dietética;	
Laboratório de Química Geral	4°	Técnica Dietética II.	
	2°	Química Experimental e Bromatologia;	
	4°	Tecnologia dos alimentos;	
Acadêmico II	Laboratório de Química/ Química de alimentos	5°	Toxicologia de Alimentos e Bioquímica de Alimentos.
		2°	Química Experimental.
	Laboratório de Processamento Alimentos	3°	Técnica Dietética I e Nutrição e Dietética;
4°		Técnica Dietética II e Tecnologia dos Alimentos;	
5°		Dietoterapia I;	
6°		Dietoterapia II e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição.	

### **3.5.2. Salas de aula**

Os prédios Acadêmico I e Acadêmico II dispõem de salas de aula com infraestrutura e recursos audiovisuais suficientes para permitir a realização de atividades didáticas de acordo com as necessidades do Curso de Nutrição. Ainda, conta com um laboratório de informática e uma sala para Núcleo de Tecnologia da Informação, além de 8 (oito) salas de aula menores que são utilizadas por docentes e discentes e em projetos de ensino, pesquisa e extensão.

### **3.5.3. Biblioteca**

A Biblioteca do Campus Itaqui, localizada no prédio Acadêmico I é gerida pelo Sistema de Bibliotecas (SisBi), órgão vinculado à Reitoria, com o propósito de orientar e coordenar as políticas e ações relativas ao acervo. É composto pelo Conselho Coordenador de Bibliotecas, Coordenação do Sistema de Bibliotecas, Comissões Locais de Bibliotecas dos *Campi* e Bibliotecas dos *Campi*.

A Biblioteca tem como principal objetivo contribuir para a complementação do ensino e o desenvolvimento de pesquisa, ensino e extensão desenvolvidos pelos docentes, discentes, funcionários e comunidade em geral, proporcionando uma infraestrutura de informações que propicie o aprimoramento técnico e intelectual dos seus usuários. O acervo atualmente conta com 8.373 itens (09/05/2012) e é composto por livros, obras de referência (Dicionários, Enciclopédias), CDs e periódicos. O acervo é atualizado mediante compra e doação. As sugestões de compra são apresentadas pelos professores (coordenadores) baseadas nas bibliografias de cada curso. A Biblioteca é composta pela seguinte equipe: dois bibliotecários, um assistente administrativo e um bolsista. Entre os serviços oferecidos e realizados pela biblioteca, destacam-se: empréstimo domiciliar; consulta no local; pesquisa e levantamento bibliográfico; catalogação; classificação; serviço de referências; elaboração de listas de obras sugeridas pelos professores para aquisição; apresentação e orientação de uso da biblioteca aos calouros do campus; orientação ao uso do Portal da Capes.

O horário de funcionamento da Biblioteca é de segunda a sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h30min às 21h30min.

#### **4. AVALIAÇÃO**

O Curso de Nutrição participa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES e da avaliação do desempenho dos estudantes – ENADE. A avaliação do Curso de Nutrição UNIPAMPA é concebida como um processo coletivo, contínuo e indispensável ao seu aperfeiçoamento, com vistas a adequações das ações pedagógicas, constituindo-se num ciclo retroalimentador da qualificação do ensino. Este vem de encontro ao processo de avaliação proposto pela UNIPAMPA, a nível institucional, de curso e de acompanhamento de seus egressos.

##### **4.1. Avaliação Institucional**

A avaliação institucional é conduzida pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) da UNIPAMPA. A mesma foi criada pela portaria N°697, de 26 de março de 2010 e caracteriza-se por ser um órgão colegiado permanente que tem como atribuição o planejamento, a condução dos processos de avaliação interna, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo INEP conforme a lei do SINAES (10.861/2004).

A CPA/UNIPAMPA assegura a participação de todos os segmentos da comunidade universitária e da sociedade civil organizada, sendo composta por Comitês Locais de Avaliação (CLA), sediados nos *campi* e, por uma Comissão Central de Avaliação (CCA).

##### **4.2. Autoavaliação do Curso de Nutrição**

A autoavaliação do curso é realizada conforme disposto na Lei N° 10.861/2004, que aborda o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), sendo esta considerada pela comissão do curso como um processo coletivo, contínuo e indispensável ao aperfeiçoamento do mesmo, com vistas a possíveis adequações das ações pedagógicas. Tal ação é considerada como uma ferramenta construtiva, criativa e renovadora que contribui para melhorias e inovações e que permite a visualização de

possibilidades, orientação, fornece respaldo e permite a tomada de decisões no âmbito da vida acadêmica de discentes, docentes, técnicos administrativos e egressos.

O processo de autoavaliação do curso é um processo permanente, sendo as modificações sugeridas implementadas a cada dois anos. As ações de avaliação do curso são de responsabilidade da Comissão do curso e NDE, articulado com a Comissão Própria de Avaliação (CPA) sob pressupostos do Projeto Institucional (PI). Assim, podem ser utilizados como instrumentos de avaliação os recursos produzidos pela CPA e pela Comissão do curso, sendo estes: recursos interativos on-line, reuniões periódicas, questionários, debates, ouvidorias, utilização dos resultados obtidos no Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), entre outros.

Todo o processo de avaliação tem como base os objetivos pré-estabelecidos e a mensuração dos resultados obtidos em função dos meios disponibilizados. Deste modo, variáveis como qualificação, titulação, regime de trabalho, infraestrutura de pesquisa, biblioteca, acessibilidade etc., que são de responsabilidade das IES e de seus mantenedores, devem ser também referenciais para todo o processo de avaliação. Neste sentido, na autoavaliação são também considerados aspectos administrativos, acadêmicos e de infraestrutura oferecidos pela Universidade, considerando-se especialmente a biblioteca, os laboratórios de ensino e as salas de aula, com o intuito de se obter o melhoramento de espaços físicos direcionados ao alcance dos objetivos de ensino.

Os dados de maior relevância gerados a partir dessa avaliação são expostos à comunidade através de seminários semestrais, por meio dos quais são abordadas as principais deficiências do curso, as ações que estão sendo tomadas para combater essas deficiências e o que ainda será instituído, bem como os pontos do projeto que já foram reestruturados e seus resultados práticos.

### **4.3. Acompanhamento do Egresso**

Considerando a necessidade de aprimoramento do ensino e formação continuada, o Curso de Nutrição adota o acompanhamento do egresso como

um mecanismo que permite a contínua melhoria do planejamento e da operacionalização do processo de ensino e aprendizagem.

Essa política de acompanhamento dos egressos é realizada com vistas ao mapeamento da inserção dos mesmos no mercado de trabalho. Para tanto, a elaboração de um formulário para preenchimento *online* pelos possíveis formandos está sendo discutido pelo NDE do curso e o mesmo será disponibilizado no site do curso de Nutrição.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 2005. Seção 1, p. 28-30.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 ago. 2010. Seção 1, p. 6-7.

BRASIL. Decreto nº 7.508, de 28 de Junho de 2011. Regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 29 jun. 2011. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 set. 1990. Seção 1, p. 1-5.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 1996. Seção 1, p. 1-9.

BRASIL. Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 abr. 2004. Seção 1, p. 3-4.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006. Cria o Sistema nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 set. 2006. Seção 1, p. 1-2.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 set. 2008. Seção 1, p. 3-4.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - CONAES. Resolução nº 1, de 17 de junho de 2010. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e da outras providências. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=15712&Itemid=1093](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=15712&Itemid=1093)>. Acesso em: 17 ago. 2012.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Parecer nº 1.133, de 07 de agosto de 2001. Dispõe sobre as Diretrizes Curriculares da Medicina, Enfermagem e Nutrição. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 3 out. 2001. Seção 1, p. 131.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Projeto de lei: Plano Nacional de Educação 2011-2020 (PNE - 2011/2020). Aprova o Plano Nacional de Educação para o decênio 2011-2020, e dá outras providências. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&task=search\\_result&Itemid=1093](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=search_result&Itemid=1093)>. Acesso em: 17 ago. 2012.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de Novembro de 2001. Institui Diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em Nutrição. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 nov. 2001. Seção 1, p. 39-40.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Populacional 2010**. Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br>>. Acesso em: 10 jan. 2012.

UNIPAMPA – Universidade Federal do Pampa. Instrução Normativa nº 02, de 05 de março de 2009. Estabelece as normas básicas da graduação da Universidade Federal do Pampa, bem como trata do controle e do registro de suas atividades acadêmicas. Disponível em: <[www.unipampa.edu.br/portal/.../99-instrucao-normativa-no-022009](http://www.unipampa.edu.br/portal/.../99-instrucao-normativa-no-022009)>. Acesso em: 23 mai. 2012.

UNIPAMPA – Universidade Federal do Pampa. **Projeto Institucional**. UNIPAMPA, 2009. 57p. Disponível em: <[http://www.unipampa.edu.br/portal/arquivos/PROJETO\\_INSTITUCIONAL\\_16\\_AGO\\_2009.pdf](http://www.unipampa.edu.br/portal/arquivos/PROJETO_INSTITUCIONAL_16_AGO_2009.pdf)>. Acesso em: 15 fev. 2012.

## ANEXO I

### REGULAMENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

#### TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º.** O presente Regulamento foi elaborado pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e pela Comissão do Curso de Nutrição da UNIPAMPA e tem por finalidade normatizar as atividades relacionadas com a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Este será constituído pelos Componentes Curriculares Obrigatórios Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (**Projeto de TCC**) e Trabalho de Conclusão de Curso (**TCC**), ambos requisitos parciais para obtenção do título de bacharel(a) em Nutrição pela UNIPAMPA.

**Art. 2º.** O **TCC** consiste em pesquisa orientada, individual, com temas relevantes nas áreas da nutrição e afins, e deve ser relatada sob forma de monografia ou de artigo científico, nas seguintes áreas do conhecimento, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e da Resolução 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas:

- I – Alimentação Coletiva;
- II – Nutrição Clínica;
- III – Nutrição em Saúde Coletiva;
- IV – Docência;
- V – Indústria de Alimentos;
- VI – Marketing;
- VII – Nutrição Esportiva;
- VIII – Outros - *Sujeito a aprovação pela Comissão de Curso de Nutrição.*

#### TÍTULO II DO COMPONENTE CURRICULAR - PROJETO DE TCC

**Art. 3º.** O **Projeto de TCC** deverá ser elaborado de acordo com este Regulamento e com as orientações do coordenador do componente curricular e do orientador.

**Art. 4º.** A estrutura do **Projeto de TCC** deverá seguir o modelo institucional de projeto vigente.

**Art. 5º.** Para o desenvolvimento de **Projeto de TCC**, o discente deverá ter concluído pelo menos 60% da carga horária total do curso de Nutrição.

### **TÍTULO III**

#### **DO COMPONENTE CURRICULAR TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**Art. 6º.** O **TCC** deverá ser elaborado de acordo com este Regulamento e com as orientações do Coordenador do TCC e do orientador.

**Art. 7º.** A estrutura do **TCC** deverá seguir os critérios técnicos estabelecidos pela instituição (Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos da UNIPAMPA), normas da ABNT ou Normas de Publicação de Periódico sugerido pelo orientador.

**Art. 8º.** Para o desenvolvimento de **TCC**, o discente deverá ter concluído pelo menos 70% da carga horária total do curso de Nutrição.

### **TÍTULO IV**

#### **DAS ATRIBUIÇÕES DA COORDENAÇÃO DE CURSO**

**Art. 9º.** Compete à Coordenação de Curso de Nutrição da UNIPAMPA:

- VI- Fazer cumprir as normas contidas neste regulamento;
- VII- Quando necessário, analisar a substituição de orientador juntamente com o Coordenador do TCC, mediante justificativa solicitada pelo discente ou orientador. Esta substituição deverá ser fundamentada por meio de formulário específico;
- VIII- Manter atualizada a pasta de atas finais das sessões de defesa de **TCC**.

### **TÍTULO V**

#### **DAS ATRIBUIÇÕES DA COMISSÃO DE CURSO**

**Art. 10º.** Compete à Comissão de Curso de Nutrição da UNIPAMPA:

- I- Aprovar o regulamento do **TCC**;
- II- Analisar e aprovar o número de vagas ofertadas por cada orientador.
- III- Manter cópia dos **TCC** já defendidos e aprovados na coordenação do curso de nutrição.

## TÍTULO VI DAS ATRIBUIÇÕES DA COORDENAÇÃO DE TCC

**Art. 11º.** A coordenação do **TCC** será exercida pelo(s) coordenador(es) de **Projeto de TCC** e **TCC**.

**Art. 12º.** Ao(s) coordenador(es) de **Projeto de TCC** e **TCC** compete:

- I- Planejar o calendário e responsabilizar-se pelo registro das atividades correspondentes às etapas desses componentes curriculares, previstas no PPC;
- II- Instruir os alunos matriculados nesses componentes curriculares, a cada início de semestre, sobre as normas e os procedimentos acadêmicos referentes à atividade curricular e sobre os requisitos científicos e técnicos do trabalho a ser produzido;
- III- Atender aos discentes matriculados nesses componentes curriculares;
- IV- Divulgar o número de vagas ofertadas no semestre vigente por cada orientador da Comissão de Curso de Nutrição;
- V- Divulgar os prazos de entrega dos trabalhos, tanto para a avaliação de orientadores e bancas, quanto para a entrega da versão final, obedecendo ao calendário da UNIPAMPA;
- VI- Disponibilizar aos discentes e orientadores os documentos e formulários relativos aos componentes curriculares **Projeto de TCC** e **TCC**;
- VII- Elaborar a lista de defesas de **TCC**, na qual deverá constar: nome dos discentes, seus respectivos orientadores, bancas, título do trabalho, data, hora e local das defesas;
- VIII- Tornar pública a lista de defesas de **TCC** no mural do campus e no site do curso de Nutrição;
- IX- Avaliar, com o professor orientador, o desempenho do discente durante a realização do **Projeto de TCC**, utilizando instrumento de avaliação específico;
- X- Receber dos discentes ou dos orientadores os seguintes documentos:
  - No componente curricular **Projeto de TCC**: carta de aceite do orientador, cópia do projeto, fichas de avaliação (processo e resultado), ficha de controle das atividades e frequência;
  - No componente curricular **TCC**: carta de aceite de orientação, requerimento de constituição da banca examinadora, ficha de avaliação do processo pelo orientador em que conste declaração de que o discente está apto ou não à defesa, ata de defesa pública, ficha de avaliação de **TCC** (oral e escrito), ficha de controle das atividades e frequência.

- Nos casos de substituição de orientador, o(s) coordenador(es) de **Projeto de TCC e TCC** deverá(ão) receber também a carta de aceite do novo orientador.
- XI- Tomar, no âmbito de sua competência, todas as demais medidas necessárias para o efetivo cumprimento deste Regulamento;
  - XII- Examinar e decidir os casos omissos neste Regulamento;
  - XIII- Receber as versões finais corrigidas dos Trabalhos de Conclusão de Curso, defendidos e aprovados, e encaminhá-las para catalogação na biblioteca do campus, juntamente com o Termo de Autorização para Publicação, previamente assinado pelo discente.

## TÍTULO VII DOS PROFESSORES ORIENTADORES

**Art. 13º.** A orientação do **TCC** será realizada por pelo menos 1 (um) professor do quadro de pessoal docente da UNIPAMPA, sugerida pelo discente e legitimada por carta de aceite assinada pelo professor orientador.

**Art. 14º.** Ao professor orientador compete:

- I- Preencher e assinar a carta de aceite de orientação dos componentes curriculares **Projeto de TCC e TCC**;
- II- Atender a seus discentes orientandos, em horários e locais previamente estipulados;
- III- Atribuir e solicitar atividades inerentes ao **Projeto de TCC e TCC** aos orientandos, periodicamente;
- IV- Definir os avaliadores com o coordenador do TCC e convidar, com o discente, os 2 (dois) componentes da banca examinadora, na ocasião da defesa do **TCC**;
- V- Preencher e assinar o requerimento de constituição de banca examinadora de **TCC**;
- VI- Acompanhar o preenchimento da ficha de controle das atividades e frequência do discente;
- VII- Avaliar o **Projeto de TCC e TCC** do seu orientando antes do encaminhamento aos componentes da banca examinadora, bem como preencher e assinar a ficha de avaliação do processo em que conste declaração de que o discente está apto ou não à defesa;
- VIII- Avaliar o **Projeto de TCC** com o Coordenador do TCC por meio dos critérios estabelecidos no instrumento de avaliação;
- IX- Avaliar o **TCC** (trabalho escrito e defesa pública) com os demais componentes da banca examinadora, dentro dos critérios estabelecidos no instrumento de avaliação;

- X- Comparecer em data, hora e local determinado e divulgado, para a defesa pública de seu(s) orientando(s);
- XI- Informar à banca externa, caso houver, a data, hora e local da defesa de seu(s) orientando(s);
- XII- Entregar ao coordenador de **Projeto de TCC** as fichas de avaliação do processo e resultado, e a ficha de controle das atividades e frequência;
- XIII- Entregar ao coordenador de **TCC** a ficha de avaliação do processo pelo orientador, ficha de avaliação de TCC, ata de defesa pública, e ficha de controle das atividades e frequência, de cada um dos seus orientandos;
- XIV- Acompanhar o cumprimento das alterações propostas pela banca examinadora quando da entrega do **Projeto de TCC** e defesa do **TCC** pelo aluno.

**Parágrafo único.** O orientador é corresponsável pela observação dos aspectos éticos e legais na execução e redação do TCC, em relação a plágio, integral ou parcial, à utilização de textos sem a correta identificação do autor, bem como pela atenção à utilização de obras adquiridas como se fossem de autoria do orientando.

**Art. 15º.** É facultada a existência de coorientador, a ser indicado pelo orientador.

**Parágrafo único.** Havendo coorientador, o mesmo deverá auxiliar no desenvolvimento do projeto desde as etapas de planejamento da pesquisa até a redação dos resultados finais.

## **TÍTULO VIII DOS ORIENTANDOS**

**Parágrafo único.** Ao sugerir o orientador, o discente deverá levar em consideração, sempre que possível, o tema do trabalho de acordo com as áreas de atuação dos professores.

**Art. 16º.** Ao orientando compete:

- I- Comparecer às reuniões combinadas com o professor orientador; a presença do discente será formalmente cobrada por meio da ficha de controle das atividades e frequência;
- II- Apresentar as atividades que lhe forem solicitadas para o bom andamento e qualidade do trabalho;

- III- Elaborar seu trabalho de acordo com as disposições contidas neste Regulamento e com as sugestões do professor orientador e do(s) coordenador(es) de **Projeto de TCC e TCC**;
- IV- Cumprir o calendário de atividades divulgado pelo(s) coordenador(es) de **Projeto de TCC e TCC**;
- V- Comparecer no dia, hora e local determinado para a defesa do **TCC**;
- VI- Entregar 3 (três) cópias do **TCC** em CD (arquivo único formato pdf) para o professor orientador, com as devidas sugestões e correções que, porventura, tenham sido sugeridas pela banca examinadora, após a defesa do **TCC**.

**Parágrafo único.** O discente é responsável pela observação dos aspectos éticos e legais na execução e redação do TCC, especialmente em relação a plágio.

**Art. 17º.** Em caso de necessidade de substituição do orientador, quando solicitada pelo discente ou orientador após a matrícula em **Projeto de TCC** ou **TCC**, esta deverá ser realizada por meio de requerimento assinado pelo discente, pelo orientador atual e pelo orientador substituto.

**Art. 18º.** No componente curricular de **Projeto de TCC**, o discente deverá entregar 2 (duas) cópias do projeto ao coordenador do componente curricular, acompanhadas das fichas de avaliação em branco. Após avaliação da banca e correções efetuadas pelo discente, este deverá entregar uma cópia do trabalho final ao coordenador do componente curricular.

**Art. 19º.** No componente curricular de **TCC**, o discente deverá entregar uma cópia do **TCC** ao professor orientador e a cada membro da banca examinadora no prazo determinado, com as fichas de avaliação (trabalho escrito e defesa).

**Art. 20º.** Quando a pesquisa envolver seres humanos ou animais, o discente deverá encaminhar, com o professor orientador, o **Projeto de TCC** a um Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) registrado no Conselho Nacional de Ética e Pesquisa (CONEP) ou Conselho Nacional de Bioética e Experimentação Animal. O comprovante de submissão ao CEP deverá ser entregue juntamente com a versão final do **Projeto de TCC**.

**Art. 21º.** A responsabilidade pelos resultados apresentados no trabalho, bem como os dados e quaisquer outras informações nele contidos são de inteira responsabilidade do discente que as elaborou e do orientador do **TCC**.

**Art. 22º.** O discente que não entregar o **Projeto de TCC** e/ou **TCC** e/ou não apresentar-se para sua defesa oral do **TCC** nos prazos estabelecidos, sem

motivo justificado, na forma deste Regulamento, estará automaticamente reprovado nos componente curriculares.

**Parágrafo Único.** A justificativa do não comparecimento do discente à defesa ou da não entrega do trabalho dar-se-á de forma escrita no prazo de até 48 horas após as datas previstas para os mesmos, junto à Coordenação de Curso de Nutrição e Secretaria Acadêmica, quando em caso de atestado de saúde, obedecendo à Res. 29/2011, Título VII, Capítulo II.

## **TÍTULO IX DA BANCA EXAMINADORA**

**Art. 23º.** O **TCC** deverá ser defendido pelo discente perante banca examinadora, composta pelo professor orientador, que a preside, e por outros 2 (dois) integrantes, indicados no requerimento de constituição de banca examinadora de **TCC**, com qualificação adequada para o julgamento do trabalho, dos quais, pelo menos 1 (um) deles deve integrar o corpo docente da UNIPAMPA.

**Parágrafo único.** O terceiro integrante da banca examinadora poderá ser professor de outra instituição com conhecimento na área do **TCC** ou profissional com nível superior que exerça atividades afins ao tema do **TCC**, desde que realize essa atividade de avaliação de forma voluntária, sem ônus para a UNIPAMPA.

**Art. 24º.** A banca examinadora de **TCC** somente poderá iniciar seus trabalhos com os 3 (três) componentes presentes.

**Parágrafo único.** Na ausência de um ou mais componentes da banca no dia da defesa, será marcada nova data para a mesma. Os componentes da banca poderão ser substituídos por designação do professor orientador.

**Art. 25º.** A apresentação e defesa oral do **TCC** é de natureza pública, e a participação dos demais estudantes do curso, como ouvintes, deve ser estimulada através de divulgação, conforme Art. 12º, inciso VI.

**Art. 26º.** O discente terá um tempo de 15 (quinze) a 20 (vinte) minutos para fazer a apresentação oral de seu trabalho perante a banca examinadora, e cada componente desta disporá de 10 (dez) minutos para arguição e comentários.

**Art. 27º.** Compete à banca de avaliação do TCC atribuir nota final para o trabalho, conforme critérios estabelecidos no PPC ou regulamento específico. Assim sendo:

- I- A banca apresentará sugestões e correções ao TCC com objetivo de contribuir e aperfeiçoar o processo de aprendizagem.
- II- A nota do **Projeto de TCC** levará em consideração o processo (avaliado pelo orientador e pelo coordenador do componente curricular) e o resultado/texto escrito (avaliado pelo orientador e por outro professor integrante da Comissão de Curso da Nutrição).
- III- A nota do **TCC** levará em consideração o processo (avaliado pelo orientador – peso 3), texto escrito (avaliado pela banca examinadora - peso 5) e a apresentação oral com a arguição (avaliado pela banca examinadora - peso 2).

**Art. 28º.** A apresentação oral do **TCC** será registrada em 3 (três) vias de ata assinada pelo coordenador do componente curricular, pelos membros da banca e pelo discente ao final da sessão de defesa.

**Parágrafo único.** Quando o orientador e a banca considerarem o **TCC** como pendente, deverão entregar o parecer final, aos discentes, em data estipulada pelo coordenador do componente curricular.

## **TÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 29º.** Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Curso de Nutrição, com presença obrigatória da Coordenação do TCC, cabendo recursos às instâncias superiores.

**Art. 30º.** Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelos órgãos competentes na estrutura da UNIPAMPA, revogando todas as demais disposições existentes sobre a matéria no âmbito do Curso de Nutrição.

## ANEXO II

### REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UNIPAMPA

#### CAPÍTULO I

##### NORMAS GERAIS

**Art. 1º.** O presente regulamento normatiza as atividades de estágio obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA).

**§1º.** Para fins deste regulamento, denomina-se estágio as atividades práticas, proporcionadas ao aluno, pela participação em situações reais de vida e de trabalho. Tais atividades serão realizadas nas três áreas de formação do nutricionista, quais sejam: Nutrição Social, Nutrição Clínica e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição.

**§2º.** O estágio consiste na operacionalização dos conteúdos teóricos adquiridos no decorrer do Curso de Graduação em Nutrição, através de atividades práticas realizadas em instituições e/ou empresas públicas e/ou privadas conveniadas com a UNIPAMPA para esse fim. Além disso, são previstas outras atividades como seminários e reuniões, desenvolvidos tanto na UNIPAMPA quanto nos locais de estágio.

**Art. 2º.** As atividades práticas desenvolvidas no estágio constituem-se em requisito curricular obrigatório, seguindo as Diretrizes Curriculares Nacionais constantes na Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 (Lei do Estágio) e o regulamento das atividades de estágio supervisionado obrigatório, contido na Resolução nº 29, de 28 de abril de 2011, que estabelece as normas básicas da graduação da UNIPAMPA e Resolução nº 20 de 26 de novembro de 2010, que dispõe sobre a realização dos estágios destinados a estudantes regularmente matriculados na UNIPAMPA e sobre os estágios realizados no âmbito desta instituição.

**Parágrafo único.** As atividades desenvolvidas durante o estágio são acompanhadas e orientadas por docente nutricionista e supervisionadas pelo nutricionista do local onde se realiza, designado por sua chefia imediata, conforme previsto no termo de compromisso de estágio (TCE).

**Art. 3º.** O estágio curricular deverá oportunizar ao aluno experiências práticas compatíveis com a área de formação, visando o desenvolvimento de condutas éticas em relação ao exercício da profissão de nutricionista, ao aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano.

**Art. 4º.** O estágio poderá ser realizado apenas pelos alunos regularmente matriculados no Curso de Graduação em Nutrição da UNIPAMPA que tenham cumprido com aprovação os pré-requisitos acadêmicos indicados no Projeto Pedagógico do Curso, de acordo com as exigências legais (Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, Resolução CNE/CES nº 5 e Resolução CEPE nº 27 de 9 de julho de 2003).

**Art. 5º.** O estágio curricular é prioritário em relação aos estágios e/ou atividades extracurriculares que, eventualmente, os alunos estejam realizando. Portanto, os horários estabelecidos pelos locais de estágio deverão ser cumpridos sem alterações.

**Art. 6º.** Os estágios obrigatórios serão realizados somente após a matrícula do aluno. O estágio extracurricular ou qualquer outra atividade realizada pelos alunos não serão considerados como estágio obrigatório.

**Art. 7º.** Durante os estágios curriculares, o aluno deverá realizar as atividades definidas previamente no plano de ensino de cada área de atuação.

**Art. 8º.** Só estará apto para colação de grau em Nutrição o aluno que tiver concluído, com aprovação, as três áreas do estágio obrigatório do curso.

## CAPÍTULO II

### ESTRUTURA DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO

**Art. 9º.** As três áreas de atuação do estágio curricular de Nutrição são: I - Nutrição Social; II – Nutrição Clínica; e III – Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição. O aluno realizará o estágio nessas três áreas de forma rotativa.

**Art. 10º.** A carga horária de cada área de estágio é de 225 (duzentas e vinte e cinco) horas, não excedendo 4 (quatro) horas diárias no local. Em casos excepcionais, aprovados previamente pela Comissão de Curso, o estágio poderá ter carga horária diária de até 6 (seis) horas.

**§1º.** A carga horária dos créditos, para fins de estágio curricular obrigatório, fica determinada como hora/hora e não hora/aula.

**§2º.** Não é permitida a realização de banco de horas, a saber, acúmulo de horas no local de estágio, visando à finalização antecipada do mesmo.

**§3º.** É vedado ao aluno realizar dois ou mais componentes curriculares de estágio simultaneamente.

**§4º.** O início e término do estágio curricular obrigatório serão determinados pelo calendário acadêmico da UNIPAMPA. Excepcionalmente, considerando situações atípicas, as datas de início e término do estágio poderão sofrer alteração, permanecendo as demais normas previstas neste regulamento.

**§5º.** Estão incluídas nas atividades teórico-práticas, não apenas aquelas realizadas dentro do local de estágio, mas também reuniões, seminários, avaliações, atividades eventuais, entre outras.

**Art. 11º.** A prioridade de escolha das áreas e locais de estágio curricular obrigatório obedecerá à ordem decrescente do índice de desempenho

acadêmico (ranqueamento) dos alunos.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS LOCAIS DE ESTÁGIO**

**Art. 12º.** A área de abrangência para o desenvolvimento do estágio de Nutrição compreende hospitais, rede de atenção primária em saúde, rede de educação básica e estabelecimentos que ofereçam alimentação para coletividades conveniados com a UNIPAMPA.

**Parágrafo único.** Poderão ser realizados convênios para estágios fora do município de Itaqui/RS, desde que haja o atendimento da demanda de estagiários nos convênios dentro do município.

**Art. 13º.** São considerados campos de estágio instituições ou empresas públicas e/ou privadas que, mediante convênio e/ou acordo de cooperação, manifestem interesse em receber alunos e que contemplem, no mínimo, as seguintes condições:

I - Permitir o acompanhamento e ensino do aluno pelos docentes designados para este fim, lotados no curso de Graduação em Nutrição da UNIPAMPA, conforme parágrafo único do artigo 2º deste regimento;

II – Respeitar e colaborar com a implementação do programa do estágio curricular obrigatório;

III - Oferecer ao aluno, durante o período de estágio, condições para aprofundar seu conhecimento teórico/prático da respectiva área profissional, bem como vivenciar experiências próprias da profissão;

IV – Permitir e incentivar que os nutricionistas dos seus quadros profissionais possam participar de programa de educação permanente que vier a ser oferecido pela Universidade.

**Art. 14º.** O estágio deve estar apoiado em instrumentos jurídicos compreendidos como convênios e/ou acordos de cooperação técnica e Termo de Compromisso, celebrados entre a UNIPAMPA e campo concedente de

estágio.

**§1º.** Os locais de estágio selecionados pelos docentes orientadores deverão ser aprovados pela Comissão de Curso. O encaminhamento para a celebração destes instrumentos jurídicos é de competência da Secretaria Acadêmica.

**§2º.** A realização do estágio, por parte do aluno, nos termos do parágrafo anterior, não acarreta vínculo empregatício de qualquer natureza, conforme Artigo nº 3 da Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008.

## **CAPÍTULO IV**

### **DO ACOMPANHAMENTO DE ESTÁGIO**

**Art. 15º.** Entende-se por acompanhamento de estágio a orientação e ensino ao aluno, exercidos pelo docente nutricionista, nas atividades práticas e nos diferentes momentos do estágio, visando ao alcance dos objetivos constantes no plano de ensino.

**Art. 16º.** A orientação do estagiário deverá ser realizada sistematicamente pelo docente, enquanto a supervisão será realizada pelo nutricionista do local. No caso de estágios obrigatórios realizados em outras localidades, a supervisão será realizada diretamente pelo nutricionista do local e o docente orientará à distância, e, quando necessário, em visitas presenciais.

**Parágrafo único.** Estágios fora do município de Itaqui/RS só poderão ser realizados em locais com presença de nutricionista em tempo integral.

**Art. 17º.** São deveres do docente orientador do estágio curricular:

I - Acompanhar regularmente os alunos no horário em que se realiza a atividade do estágio.

II - Prestar assistência técnico-pedagógica aos alunos de forma

contínua.

III - Coordenar seminários para analisar problemas vivenciados na prática e discutir soluções, condutas e estratégias com base em princípios éticos e referências bibliográficas atualizadas.

IV - Avaliar, periodicamente, o desempenho do aluno, considerando competências e habilidades adquiridas.

V – Selecionar os locais de estágio;

VI – Responsabilizar-se pela conferência da documentação do estágio curricular obrigatório.

**Art. 18º.** Os critérios de avaliação são independentes em cada área de estágio.

## **CAPÍTULO V**

### **DOS ALUNOS**

**Art. 19º.** São deveres dos alunos:

I - Realizar o estágio nas três diferentes áreas de atuação, participar das reuniões/seminários e entregar os relatórios de acordo com as orientações de cada componente curricular, cumprindo os prazos estabelecidos no Plano de Ensino;

II - Cumprir as disposições do Termo de Compromisso;

III - Manter postura ética e com comportamento condizente à condição de futuro profissional em exercício. Embora ainda não sejam graduados, os alunos deverão seguir o Código de Ética do Nutricionista. A transgressão do Código de Ética acarreta reprovação automática no estágio.

IV - Apresentar-se adequadamente à atividade e ao ambiente de trabalho e utilizar o crachá identificador da UNIPAMPA preso no jaleco em local visível. Em relação às roupas, exigem-se: jaleco com mangas compridas, calça comprida, sapato fechado e sem salto. As roupas devem estar limpas e passadas. Em relação à higiene pessoal, exigem-se: cabelo limpo e preso, unhas curtas, ausência de maquiagem, de adornos e de barba. No estágio de UAN e durante a entrada e/ou circulação no ambiente da cozinha, deverão ser respeitadas as legislações sanitárias vigentes.

V - Ser pontual e assíduo nas atividades do estágio. O aluno deve chegar no horário previsto e sair do local de estágio somente após cumprir a totalidade da carga horária prevista.

VI - Cumprimentar/saudar os demais profissionais presentes no ambiente de trabalho ao chegar e ao sair do estágio.

VII - Responsabilizar-se por levar ao local de estágio o material de estudo (didático) necessário às atividades.

VIII - Disponibilizar-se em auxiliar o supervisor e demais profissionais nas atividades desenvolvidas pela unidade concedente.

IX - Respeitar a autoridade do supervisor. Quando houver interesse em sugerir modificações em rotinas/processos/procedimentos, remeter-se diretamente ao supervisor. Tomar decisões e atitudes somente após a ciência e autorização deste.

X - Sempre que solicitado, auxiliar o supervisor a resolver problemas de condutas a serem tomadas.

XI - Promover o bom relacionamento com os demais profissionais do local de estágio;

XII - Ter diplomacia e discrição no desenvolvimento de atividades junto ao cliente/paciente, à equipe de saúde e outros;

XIII - Manter sigilo das informações relativas à unidade concedente e aos pacientes;

XIV - Procurar integrar as suas atividades com as demais áreas do conhecimento;

XV - Elaborar o planejamento de atividades de acordo com o programa de estágio e respeitá-lo na sua execução;

XVI - Nos locais de estágio, circular somente em áreas permitidas e necessárias à realização das atividades;

XVII - Utilizar a carga horária do estágio exclusivamente para cumprir a programação, ficando excluído o desenvolvimento de atividades paralelas. Durante esse período, utilizar equipamentos de mídia (notebook, telefone celular, tablet etc.) somente para atividades relacionadas ao estágio;

XVIII - Evitar levar materiais e objetos desnecessários ao local de estágio;

XIX - Evitar o envolvimento em assuntos não relacionados à atividade profissional;

XX - Evitar comer e beber durante o período de estágio. Quando necessário, definir um horário destinado ao lanche de, no máximo, 15 minutos;

XXI - Não é permitido fumar e/ou fazer uso de bebida alcoólica durante o período de estágio;

XXII - Procurar o docente responsável para esclarecimento de eventuais dúvidas pertinentes ao estágio.

**Art. 20º.** A presença do aluno no local de estágio será comprovada diariamente mediante o preenchimento do Controle de Frequência, assinado pelo estagiário e pelo supervisor ou funcionário previamente designado pelo supervisor/orientador que ateste veracidade ao horário de entrada e saída do estagiário.

**Art. 21º.** O aluno poderá solicitar a realização de um novo convênio para a realização de estágio obrigatório fora do município de Itaqui/RS, ficando sob sua responsabilidade entrar em contato com o local. Para tal, o aluno deverá encaminhar a documentação completa exigida e disponibilizada pelo setor de estágios, sob autorização prévia da coordenação de curso. No pedido desta solicitação, deverão ser incluídos o período, carga horária, local, área do estágio e carta de aceite do profissional nutricionista em situação regular no Conselho Regional de Nutricionistas de sua região, constando contato e disponibilidade desse profissional para a supervisão direta do estagiário.

**Art. 22º.** A participação em eventos e/ou cursos durante o período do estágio será liberada ao aluno mediante solicitação formal à coordenação do estágio. Junto ao pedido deverá ser anexada uma cópia do comprovante de aceite do trabalho. A carga horária deverá ser recuperada durante o período de estágio, respeitando-se o limite de 6h por dia conforme Art. 10º

**Art. 23º.** Atestados médicos utilizados para justificar ausências ao estágio ou às reuniões convocadas somente serão aceitos após apresentação dos originais à Secretaria Acadêmica e cópias ao docente orientador e ao supervisor do local de estágio. Demais procedimentos deverão ser realizados obedecendo a Resolução nº 29 de 28 de abril de 2011 da UNIPAMPA. A carga horária de ausência deverá ser recuperada durante o período letivo previsto no calendário acadêmico, respeitando-se o limite de 6h por dia, conforme Art. 10º.

**Art. 24º.** Haverá reprovação automática do aluno nos casos de transgressão das normas e regulamentos da instituição concedente do estágio e/ou solicitação de cancelamento deste. Caso o aluno tenha interesse em permanecer no curso de nutrição, o estágio poderá ser realizado no ano seguinte.

**Art. 25º.** O aluno não poderá mudar de horário do estágio sem autorização prévia da instituição concedente e do docente responsável pelo componente curricular.

**Art. 26º.** Documentos, textos, artigos, relatórios etc plagiados serão avaliados com nota 0 (zero), sem direito a atividade de recuperação.

**Art. 27º.** É vedada ao aluno, a cópia de qualquer material, impresso ou eletrônico, das instituições concedentes sem a prévia autorização. A infração deste artigo será avaliada junto às instâncias envolvidas e tomadas as medidas cabíveis.

**Art. 28º.** Os alunos serão orientados sobre a realização de vacinas e sobre o seguro contra acidentes pessoais na reunião de definição dos locais de estágio.

**Art. 29º.** A orientação sobre o preenchimento do Termo de Compromisso e do Plano de estágio será realizada na reunião de definição dos locais de estágio.

## **CAPÍTULO VI**

### **ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO SOCIAL**

**Art. 30º.** Entende-se por estágio de Nutrição Social todas as atividades voltadas para a implementação das políticas públicas de saúde e de alimentação e nutrição ao nível de atenção primária em saúde.

**Parágrafo único.** O estágio curricular de Nutrição Social será realizado em Unidades Básicas de Saúde (UBS) e Estratégias de Saúde da Família e se estende aos locais de atendimento da unidade na região adstrita.

**Art. 31º.** O objetivo geral do estágio curricular de Nutrição Social é preparar o aluno para a ação profissional no âmbito da saúde coletiva, oportunizando atividades de educação, orientação e assistência primária em nutrição para indivíduos e coletividades.

## **CAPITULO VII**

### **ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA**

**Art. 32º.** Entende-se por estágio de Nutrição Clínica prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em âmbito hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde em nível de atenção secundária e terciária de saúde.

**Parágrafo único.** O estágio curricular de Nutrição Clínica será realizado em hospitais, ambulatórios e clínicas conveniadas com a UNIPAMPA.

**Art. 33º.** Os objetivos do estágio curricular em Nutrição Clínica são:

- Proporcionar ao aluno a vivência prática do conhecimento teórico obtido durante o curso, para prestar assistência nutricional no ambiente hospitalar;
- Oportunizar ao aluno situações para analisar, assimilar e assumir as responsabilidades inerentes à nutrição clínica.

## **CAPITULO VIII**

### **ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**Art. 34º.** Entende-se por estágio de Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) todas as atividades relacionadas à área de alimentação coletiva.

**Parágrafo único.** O estágio curricular de Unidade de Alimentação e Nutrição será realizado em serviços de alimentação e nutrição conveniados com a UNIPAMPA para esse propósito.

**Art. 35º.** O objetivo do estágio curricular em UAN é proporcionar ao aluno experiências para o desenvolvimento de habilidades na área de gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

## **CAPÍTULO IX**

### **DA APROVAÇÃO**

**Art. 36º.** O aluno é considerado aprovado quando:

I – Cumprir 100% da carga horária prevista para o componente curricular.

II - Alcançar nota igual ou superior à estabelecida como resultado final do processo de avaliação.

**Parágrafo único.** No estágio curricular obrigatório não há atividades para recuperação da média final. Em caso de reprovação em uma ou mais áreas do estágio, o aluno só poderá realizá-lo(s) novamente no ano seguinte.

## **CAPÍTULO X**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 37º.** A responsabilidade por danos ao patrimônio (equipamentos e material) do local onde se desenvolve o estágio curricular obrigatório é de responsabilidade do aluno, que deverá, imediatamente, comunicar o fato ao supervisor/orientador para que se possam fazer os devidos levantamentos e

encaminhamentos necessários.

**Art. 38º.** A realização de estágio obrigatório não pressupõe a emissão de certificado, visto que o mesmo é componente curricular da matriz obrigatória do curso de graduação em Nutrição.

**Art. 39º.** Os casos omissos neste regulamento serão encaminhados para a Comissão de Curso de Nutrição, podendo ser encaminhado à Comissão de Ensino e Conselho do Campus para análise e tomada de providências cabíveis.

**ANEXO III  
EMENTÁRIO**

	<p><b>UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA</b> <b>PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR</b></p>
---	--

SEMESTRE:	1º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3200 - Iniciação à Nutrição</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Histórico da ciência da Nutrição. Surgimento da profissão de nutricionista. Áreas de atuação do nutricionista. Inter-relações disciplinares do currículo do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) com a prática profissional. Entidades de classe. Noções básicas sobre alimentação, nutrição e alimentação saudável. A ciência da Nutrição no contexto atual.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Conhecer o curso de nutrição e áreas de atuação. Discutir a ética profissional nas diferentes áreas de atuação profissional no curso de nutrição. Conhecer normas de conduta ética e o corpo de leis que as regulamentam no exercício da profissão.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
<p>BRASIL. Ministério do Trabalho. Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978. Criação dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas. Disponível em: &lt;<a href="http://www.cfn.org.br">http://www.cfn.org.br</a>&gt;. Acesso em: 10 abr. 2012.</p>	
<p>BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e define suas atividades privativas e as de âmbito geral. Disponível em: &lt;<a href="http://www.cfn.org.br">http://www.cfn.org.br</a>&gt;. Acesso em: 22 fev. 2012.</p>	
<p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN 380, de 28 de dezembro de</p>	

<p>2005. 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. Disponível em: &lt;<a href="http://www.cfn.org.br">http://www.cfn.org.br</a>&gt;. Acesso em: 10 abr. 2012.</p>
<p><b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b></p>
<p>Título</p>
<p>DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. <b>Ciências nutricionais: aprendendo a aprender</b>. São Paulo: Sarvier, 2008. 460p.</p>
<p>FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. <b>História da alimentação</b>. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. 885p.</p>
<p>FORTES, P.A.C.; ZOBOLI, E.L.C.P. <b>Bioética e saúde pública</b>. São Paulo: Centro Universitário São Camilo, 2009. 167p.</p>
<p>TURAPEGUI, J. <b>Nutrição: fundamentos e aspectos atuais</b>. São Paulo: Atheneu, 2006. 329p.</p>
<p>VALENTE, F.L.S. <b>Direito humano a alimentação: direitos e conquistas</b>. São Paulo: Cortez, 2002. 272p.</p>

SEMESTRE:	1º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3201 - Informática</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (1-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Histórico, evolução da informática. Conceitos básicos de computação. Componentes do computador (Hardware). Sistema Operacional. Softwares aplicativos (navegadores, editores de texto, planilhas eletrônicas e software de apresentações).	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
O componente curricular visa fornecer conceitos básicos em informática e capacitar para o uso de computadores e softwares aplicativos que possam ser utilizados como ferramentas para o desenvolvimento de trabalhos acadêmicos e profissionais.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
CAPRON, H. L. <b>Introdução à Informática</b> . 8. ed. São Paulo: Pearson, 2004. 368p.	
MARÇULA, M.; BENINI FILITO, P. A. <b>Informática: conceitos e aplicações</b> . São Paulo: Érica, 2005. 406p.	
VELLOSO, F. C. <b>Informática: conceitos básicos</b> . 7. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2004. 323p.	
_____. _____. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 391p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
DE SOUZA, A. F.; MEIRA Jr, W. <b>Atualizações em informática 2011</b> . Rio de Janeiro: PUC-Rio, 2011. 408p.	
MANZANO, J. A. N. G. <b>BrOffice.org 3.2.1 - Guia Prático de Aplicação</b> . 1. ed. [S.l.]: Érica. 2010. 208p.	

McFedries, P. <b>Formulas e funções com o microsoft office excel 2007</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. 356 p.
MONTEIRO, M. A. <b>Introdução à organização de computadores</b> . 5. ed. Rio de Janeiro: LTC. 2012. 686p.
MOTA Filho, J. E. <b>Descobrimdo o Linux</b> . 3. ed. [S.I.]: Novatec. 2012. 928p.
SILVA, M. G. <b>Informática - Terminologia - Microsoft Windows 7 - Internet - Segurança - Microsoft Office Word 2010 - Microsoft Office Excel 2010 - Microsoft Office PowerPoint 2010</b> . 1. ed. [S.I.]: Érica, 2011. 304p.

SEMESTRE:	1º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3202 – Bioestatística</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45h (2-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular visa proporcionar os conhecimentos sobre técnicas de organização e resumo de banco de dados; noções de probabilidade; distribuição de probabilidades discretas e contínuas; estatística inferencial; associação entre duas variáveis quantitativas.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Fornecer ao aluno técnicas estatísticas para organização, resumo, descrição de dados observados. Apresentar noções de probabilidade e sua distribuição. Conceder suporte ao aluno para tirar conclusões sobre aspectos das populações com base nos resultados observados de amostras extraídas dessas populações.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
FONSECA, J.S.; MARTINS, G.A. <b>Curso de Estatística</b> . 6. ed. São Paulo: Atlas, 1996. 320p.	
VIEIRA, S. <b>Introdução a bioestatística</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 345 p.	
VIEIRA, S. <b>Bioestatística: Tópicos avançados</b> . 2. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 216 p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
COSTA NETO, P.L.O. <b>Estatística</b> . 2. ed. São Paulo, SP: Edgard Blucher, 2002. 264 p.	
MORETTIN, L.G. <b>Estatística básica</b> . São Paulo, SP: Pearson Makron Books : 2005	
PAGANO, M. <b>Princípios de bioestatística</b> . São Paulo: Thomson, c2004. xv, 506 p.	
SPIEGEL, M.R. <b>Estatística</b> . 3. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2006 xv, 643 p.	
TRIOLA, M. F. <b>Introdução a estatística</b> . 9. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos,	

c2005. 1 CD-ROM.

SEMESTRE:	1º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3203 – Bioquímica</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (4-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Estudar as estruturas de substâncias orgânicas nos organismos vivos, propriedades e transformações, integrando com os fenômenos bioquímicos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Identificar, comparar e explicar funções de substâncias orgânicas nos organismos vivos, bem como suas estruturas, propriedades e transformações, destacando a integração entre os fenômenos bioquímicos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
BERG, J.M. <b>Bioquímica</b> . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1059p.	
CAMPBELL, M.K. <b>Bioquímica</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. 751p.	
NELSON, D.L. <b>Lehninger: princípios de bioquímica</b> . 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006. 1202p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
ALBERTS, B. et al. <b>Biologia molecular da célula</b> . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1268p.	
MURRAY, R.K. <b>Harper: bioquímica ilustrada</b> . 26. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 692p.	
VIEIRA, E.C.; GAZZINELLI, G.; MARES-GUIA, M. <b>Bioquímica celular e biologia molecular</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1996. 396p.	
VOET, D. <b>Bioquímica</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 1596 p.	
VOET, D. <b>Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular</b> . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 1241p.	

SEMESTRE:	1º Nutrição
NOME DA DISCIPLINA (COD. – NOME):	<b>IT3204 – Química</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (4-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Compostos Inorgânicos; Indicadores Ácido/Base; Concentrações; Compostos Orgânicos; Físico-Química de Alimentos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Fornecer conhecimentos básicos de Química Geral, Inorgânica e Orgânica, e aplicá-los na composição e produção de alimentos bem como em seu metabolismo no organismo.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ATKINS, P.W. <b>Princípios de química</b> : questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 965p.	
BRADY, J.E.; SENESE, F. <b>Química. A matéria e suas transformações</b> . Rio de Janeiro: REDBSTYLE, 2009.	
ROZENBERG, I.M. <b>Química Geral</b> . São Paulo: Blucher, 2002.	
RUSSEL, J.B. <b>Química Geral</b> . São Paulo: Makron Books, 1994. v. 1.	
RUSSEL, J.B. <b>Química Geral</b> . São Paulo: Makron Books, 1994. v. 2.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
ARAUJO, J.M.A. <b>Química de alimentos</b> : teoria e pratica. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p.	
COLLINS, C.H.P.; BRAGA, G.L.; BONATO, P.S. <b>Fundamentos de cromatografia</b> . Campinas, SP: Editora Universidade Federal de Campinas - UNICAMP, 2006. 453 p.	
PILLA, L. <b>Físico-química I</b> : Termodinâmica química e equilíbrio químico. 2. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2006. 516p.	

VARNAM, A.H. **Bebidas**: tecnologia, química y microbiología. Zaragoza: Acribia, 1997. 487p.

UCKO, D.A. **Química para as ciências da saúde**: uma introdução à química geral, orgânica e biológica. 2. ed. Barueri: Manole, 1992. 646p.

SEMESTRE:	1º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3205 – Genética</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45h (3-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Propiciar aos acadêmicos de Nutrição formação sólida na área de genética geral, relacionando os conteúdos com a área de atuação futura dos acadêmicos. Serão enfatizadas no componente curricular as bases físicas e químicas da herança genética, mecanismos de distribuição dos genes e interações gênicas.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Identificar os princípios básicos que regem a genética, relacionando-os com aspectos pertinentes à formação profissional dos estudantes de Nutrição.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
GRIFFITHS, A.J.F. <b>Introdução à genética</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 856p.	
NUSSBAUM, R.L.; MCLNNES, R.R.; WILLARD, H.F. <b>Thompson &amp; Thompson: Genética Médica</b> . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 640p.	
SNUSTAD, D.P. <b>Fundamentos de genética</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 903 p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
BORGES-OSORIO, M.R. <b>Genética humana</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006 459 p.	
BROWN, T.A. <b>Genética – um enfoque molecular</b> . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 336p.	
BURNS, G.W.; BOTTINO, P.J. <b>Genética</b> . 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 381p.	

JORDE, L.B., **Genética médica**. Rio de Janeiro,RJ: Elsevier, 2010. 350 p.

WATSON, J.D. et al. **DNA recombinante**: genes e genomas. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. 496 p. Tradução Elio Hideo Baba.

SEMESTRE:	1º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3206 – Histologia, Citologia e Embriologia.</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (2-2)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular visa fornecer informações qualificadas de conceitos fundamentais em histologia, citologia e embriologia. Conhecer as características morfológicas dos tecidos e dos sistemas do organismo humano.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Compreender os mecanismos celulares e utilizar os conhecimentos de histologia, citologia e embriologia. Identificar e descrever os diversos tecidos do corpo humano. Permitir a integração entre Anatomia e Fisiologia; Desenvolver bases para a Patologia, Bioquímica, Fisiologia e Farmacologia.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
EYNARD, A.R. <b>Histologia e embriologia humanas</b> : bases celulares e moleculares. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 695p.	
GLEREAN, A. <b>Manual de histologia</b> . São Paulo: Atheneu, 2000.223p.	
JUNQUEIRA, L.C.U. <b>Histologia básica</b> . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 524p.	
MOORE, K.L. <b>Embriologia básica</b> . 7.ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. 365p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
CORMACK, D.H. <b>Fundamentos de histologia</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2003. xi, 371 p.	

DE ROBERTIS, E.D.P. <b>Bases da biologia celular e molecular</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985. 332p.
DI FIORE, M.S.H. <b>Atlas de histologia</b> . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 229 p.
JUNQUEIRA, L.C.U. <b>Biologia celular e molecular</b> . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 339p.
MOORE, K.L. <b>Embriologia clinica</b> . 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. 536 p.
PAULINO, W.R. <b>Biologia</b> : citologia histologia. São Paulo, SP: Atica, 2005. 320 p.
STEVENS, A.; LOWE, J. <b>Histologia humana</b> . 2. ed. São Paulo: Editora Manole, 2001.

SEMESTRE:	1º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3207 – Anatomia humana</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60 h (3-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceituação de anatomia e sua relevância para a área de Nutrição. Princípios de construção corporal. Metodologia do estudo anatômico. Nomenclatura anatômica básica. Organização geral morfofuncional dos sistemas orgânicos. Compreensão da estrutura e do funcionamento dos sistemas anatômicos. Desenvolvimento humano durante o período embrionário e fetal. Anomalias no desenvolvimento. Anexos embrionários.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Ao concluir o componente curricular o aluno será capaz de identificar pelo nome todas as estruturas relacionadas com a unidade de ensino ressaltando suas características constitucionais (tamanho, forma, cor, localização, situação e posição) e suas propriedades funcionais mais importantes. O conteúdo de cada unidade será selecionado em função dos objetivos gerais do curso enfatizando-se os aspectos mais correlacionados e aplicados ao curso de Nutrição, oferecendo condições para o aluno formar uma imagem integrada com os conhecimentos adquiridos com os componentes curriculares afins e seja capaz de desenvolver um raciocínio sobre a constituição e a função do corpo humano como um todo.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
DANGELO, J.G. <b>Anatomia humana básica</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 184p.	
TANK, P.W.; GEST, T.R. <b>Atlas de anatomia humana</b> . 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 341p.	
VAN DE GRAAFF, K.M. <b>Anatomia Humana</b> . 6. ed. Barueri: Manole, 2003, 840p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	

DANGELO, J.G. <b>Anatomia humana: sistêmica e segmentar.</b> 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 763p.
JUNQUEIRA, L.C.U. <b>Histologia básica.</b> 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 524p.
NETTER, F.H. <b>Atlas de anatomia humana.</b> 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 548p.
ROHEN, J.W. <b>Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional.</b> 5. ed. São Paulo: Manole, 2005. 500p.
SILBERNAGL, S. <b>Fisiopatologia: texto e atlas.</b> 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 441p.

SEMESTRE:	1º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3208 – Biologia Celular e Molecular</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Propiciar ao acadêmico o estudo e a análise dos aspectos morfofisiológicos da célula animal, comparando-a e diferenciando-a de outros tipos celulares e seres vivos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Identificar e compreender os aspectos morfofisiológicos das estruturas que compõem as células animais e comparar essas características com as células procarióticas, células vegetais e vírus.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ALBERTS, B. et al. <b>Fundamentos da Biologia Celular</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.	
ALBERTS, B. et al. <b>Biologia molecular da célula</b> . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1268p.	
DE ROBERTIS, E.D.P. <b>Bases da biologia celular e molecular</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985. 332p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
COOPER, G.M.; HAUSMAN, R.E. <b>A célula: uma abordagem molecular</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 716p.	
HARVEY, L. et al. <b>Molecular cell biology</b> . 5. ed. New York: W.H. Freeman and Company, 2004. 973p.	
JUNQUEIRA, L.C.U. <b>Biologia celular e molecular</b> . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 339p.	
PAULINO, W.R. <b>Biologia: citologia e histologia</b> . São Paulo: Ática, 2005. 320p.	
ZAHA, A. <b>Biologia molecular básica</b> . Porto Alegre: Mercado Aberto, [1996?]. 336 p.	

SEMESTRE:	2º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3209 – Fisiologia Humana I</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45 (3-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Fisiologia do sistema nervoso central e autonômico, potencial de ação, funções celulares nos processos fisiológicos. Mecanismo límbico da regulação da fome e saciedade. Princípios de fisiologia do cardiovascular e muscular. Com ênfase na fisiologia da absorção, digestão e metabolização dos nutrientes, além dos mecanismos de controle e regulação da fome e saciedade. Conhecimento dos mecanismos fisiológicos dos sistemas cardiovascular e respiratório.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Estudo dos processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, da inter-relação entre eles, bem como dos seus mecanismos de regulação. Estudo dos diferentes sistemas e sua importância na área de alimentação e nutrição. Desta forma, estará capacitado a avaliar e a fazer a devida aplicação dos conhecimentos adquiridos à sua vida pessoal e à sua profissão - Nutricionista.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ANGELIS, R. <b>Fisiologia da nutrição humana</b> : aspectos básicos, aplicados e funcionais. São Paulo: Atheneu, 2007. 565p.	
COSA, E.A. <b>Manual de fisiopatologia e nutrição</b> . 4. ed. Petropolis: Vozes, 2009. 223 p.	
SILBERNAGL, S. <b>Fisiopatologia</b> : texto e atlas. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 441p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
AIRES, M.M. <b>Fisiologia</b> . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2208. 1232p.	
CUKIER, C. <b>Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas</b> . 3. ed. São Paulo: Sarvier, 2005. 332 p.	
GUYTON, A. C. <b>Tratado de fisiologia médica</b> . 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 973p.	

McARDLE, W.D. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 7. ed.  
Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 1061 p.

POVOA, H. **Nutrição cerebral**. 1. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2005. 228p.

SEMESTRE:	2º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3210 – Microbiologia</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45h (2-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Componente curricular abordará aspectos básicos da Microbiologia. Histórico e desenvolvimento da Microbiologia. Caracterização e classificação dos microrganismos. Morfologia dos microrganismos. Nutrição e cultivo dos microrganismos. Metabolismo microbiano. Crescimento e regulação do metabolismo. Controle de microrganismos. Genética microbiana. Bactérias. Fungos. Vírus. Preparações microscópicas e de meios de cultura em laboratório.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Adquirir noções básicas de Microbiologia, conhecer estruturas, fisiologia, genética fatores de virulência dos diferentes grupos de microrganismos (bactérias, fungos e vírus) e relacioná-los com o objetivo do curso; conhecer os diversos gêneros de patógenos humanos; conhecer técnicas laboratoriais em Microbiologia.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
PELCZAR, M.J. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b> . 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2005.	
TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. <b>Microbiologia</b> . 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 894 p.	
TRABULSI, L.R.; TOLEDO, M.R.R.F. <b>Microbiologia</b> . 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 760 p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.	
HÖFLING, J.F.; GONÇALVES, R. <b>Microscopia de luz em Microbiologia: morfologia bacteriana e fúngica</b> . Porto Alegre: Artmed, 2008. 244 p.	

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

RIBEIRO, M.C.; SOARES, M.M.S.R. **Microbiologia Prática roteiro e manual: Bactérias e Fungos**. 1. ed. Atheneu, 2002. 112 p.

VERMELHO, A.B. et al. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 239 p.

SEMESTRE:	2º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3211 – Química Experimental</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45h (0-3)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Química
<b>EMENTA</b>	
<p>Analítica e Orgânica e aplicá-los na composição e análise de alimentos. Introdução ao trabalho de Laboratório. Análise quantitativa. Tratamento de dados analíticos. Análise volumétrica. Volumetria de neutralização. Volumetria de oxidação-redução. Volumetria de precipitação. Volumetria de complexação. Extração por arraste a vapor. Extração através de soxhlet. Cromatografia.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Este componente curricular visar, sobretudo despertar no aluno de graduação o interesse em desenvolver em experimentos em laboratório, aplicando os conhecimentos adquiridos no componente de Química. Reconhecer os elementos químicos relacionando-os com a produção de alimentos</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
<p>ATKINS, P.W. <b>Princípios de química</b>: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 965p.</p>	
<p>CECCHI, H.M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. 2. ed. [São Paulo]: UNICAMP, 2003. 207p.</p>	
<p>SKOOG, D.A. et al. <b>Fundamentos de Química Analítica</b>. 8. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 999 p.</p>	
<p>SILVA, D.J. <b>Análise de alimentos</b>: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa: UFV, 2004. 235 p.</p>	
<p>VOGUEL, A.I. <b>Análise Química Quantitativa</b>. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. 462p.</p>	

<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
COLLINS, C.H., BRAGA, G. L., BONATO, P. S. <b>Fundamentos de Cromatografia</b> . [Campinas, SP]: UNICAMP, 2006. 453p.
MANO, E.B. <b>Práticas de química orgânica</b> . 3. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1987. 245p.
MORITA, T. <b>Manual de soluções, reagentes e solventes</b> : padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos. 2 ed. São Paulo:Blucher, 2007. 675p.
SKOOG, D.A. <b>Fundamentos de Química Analítica</b> . São Paulo: Thompsom, 2006. 999p.
UCKO, D.A. <b>Química para as ciências da saúde</b> : uma introdução a química geral, orgânica e biológica. 2. ed. Barueri: Manole, 1992. 646p.

SEMESTRE:	2º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3212 – Parasitologia</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30 h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Noções fundamentais de parasitologia de interesse para o nutricionista fornecendo informações sobre os protozoários, helmintos e insetos envolvidos nas infecções e infestações parasitárias. Dar ao aluno noções sobre as principais endemias do país, enfatizando os mecanismos de transmissão, patogenia, epidemiologia e profilaxia.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Proporcionar aos alunos conhecimento sobre os principais parasitos do homem, bem como suas implicações na saúde e no ambiente.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
NEVES, D.P. <b>Atlas didático de parasitologia</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 87p.	
NEVES, D.P. <b>Parasitologia humana</b> . 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 494p.	
REY, L. <b>Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos Trópicos Ocidentais</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 883p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
CIMERMAN, B.; FRANCO, M.A. <b>Atlas de Parasitologia: Artropodes, Protozoários e Helmintos</b> , 1 ed. [S.I.]: Atheneu, 2005.	
CIMERMAN, B. <b>Parasitologia humana e seus fundamentos gerais</b> . 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 390 p.	
MARKELL, E.K. <b>Parasitologia médica</b> . 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2003. 447 p.	

<p><b>Parasitology Research.</b> Heidelberg, Germany: SpringerLink, 1928 -. Mensal. ISSN: 1432-1955. Disponível em &lt;<a href="http://www.springerlink.com/content/100447/?MUD=MP">http://www.springerlink.com/content/100447/?MUD=MP</a>&gt;. Acesso em: 15 set. 2012.</p>
<p><b>ParasitologyInternational.</b> Japan: Elsevier, 1997-. Mensal. ISSN: 1383-5769. Disponível em &lt;<a href="http://www.journals.elsevier.com/parasitology-international/">http://www.journals.elsevier.com/parasitology-international/</a>&gt;. Acesso em: 15 set. 2012.</p>
<p><b>Revista Brasileira de Parasitologia Veterinária.</b> São Paulo: Cubo São Carlos, 1991-. Trimestral. ISSN 1984-296. Disponível em &lt;<a href="http://cbpv.org.br/rbpv/">http://cbpv.org.br/rbpv/</a>&gt;. Acesso em: 15 set. 2012.</p>
<p><b>The Journal of Parasitology.</b> Lawrence, USA: ASP, 2000 - . Mensal. ISSN: 1937-2345. Disponível em &lt;<a href="http://www.journalofparasitology.org/">http://www.journalofparasitology.org/</a>&gt;. Acesso em: 15 set. 2012.</p>
<p>TRABULSI, L.R. <b>Microbiologia.</b> 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2008. 760 p.</p>

SEMESTRE:	2º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3213 - Metodologia Científica</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Conhecimento: senso comum, mítico, religioso, artístico, filosófico e científico. Abordagens científicas: empirismo, racionalismo, fenomenologia e dialética. Estimular o senso crítico na leitura de artigos científicos e o desenvolvimento da capacidade de formulação e redação das diversas etapas de um trabalho científico. Introdução ao estudo de metodologia científica; projetos de pesquisa; o trabalho de pesquisa e sua divulgação e aplicação; conceitos de experimentação; princípios básicos de revisão de literatura; redação de textos técnicos; apresentação dos resultados; discussão dos resultados; citação bibliográfica; normas técnicas (ABNT).</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Este componente curricular visa despertar no aluno de graduação o interesse pela pesquisa científica, fundamentando o aluno para interpretar, redigir e avaliar trabalhos científicos e projeto de pesquisa, bem como sua inserção crítica. Desenvolver a percepção da importância da publicação científica e busca de veículos de publicação.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
BOOTH, W.C. <b>A arte da pesquisa</b> . 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 351p.	
GIL, A.C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 175p.	
_____. _____. 5.ed. São Paulo, SP : Atlas, 2010. 183 p.	
MARCONI, M.A. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 315p.	
_____. _____. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
CASTRO, C.M. <b>A prática da pesquisa</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2006. 190p.	
FRANCO, J.C.; FRANCO A. <b>Como elaborar trabalhos acadêmicos nos padrões da ABNT:</b>	

aplicando recursos da informática. 1 ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2006, 164p.
KOCHE, J.C. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> : teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 182p.
MARCONI, M.A. <b>Metodologia científica</b> : ciencia e conhecimento científico, metodos científicos, teoria, hipoteses e variaveis, metodologia juridica. 5. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 312 p.
MARCONI, M.A. <b>Metodologia do trabalho científico</b> : procedimentos basicos, pesquisa bibliografica, projeto e relatoria, publicacao e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2007. 225 p.
SANTOS, N.R.Z. <b>O pulo do gato</b> . Estratégias para apresentações orais. 1. ed. Santa Maria: UFSM, 2005. 152p.
THIOLLENT, M. <b>Metodologia da pesquisa-ação</b> . 7. ed. São Paulo: Cortez, 1996. 108p.

SEMESTRE:	2º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3215 – Bioquímica Avançada</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (4 - 0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Bioquímica
<b>EMENTA</b>	
Integração e regulação das vias metabólicas, bioquímica hormonal, bioquímica da respiração, exercício físico e equilíbrio ácido/básico.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Identificar as principais vias metabólicas atuantes em estado alimentado, pós-absortivo, jejum breve, jejum longo, exercício físico. Inter-relacionar os processos metabólicos compreendendo seus mecanismos de regulação. Diferenciar o metabolismo de tecidos específicos de acordo com suas funções no organismo. Entender os mecanismos envolvidos nas trocas gasosas e no equilíbrio acidobásico.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
CAMPBELL, M.K. <b>Bioquímica</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. 751p.	
MURRAY, R.; DARYL, G. <b>HARPER: Bioquímica Ilustrada</b> . 26. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 692p.	
NELSON, D.L. <b>Lehninger: Princípios de Bioquímica</b> . 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006. 1202p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
ALBERTS, B. et al. <b>Biologia molecular da célula</b> . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1268p.	
BERG, J. M. <b>Bioquímica</b> . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1059p.	
VIEIRA, E.C; GAZZINELLI, G; MARES-GUIA, M. <b>Bioquímica celular e biologia molecular</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1996.	
VOET, D. <b>Bioquímica</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 1596p.	
VOET, D. <b>Fundamentos de Bioquímica: a vida em nível molecular</b> . 2. ed. Porto Alegre:	

Artmed, 2008. 1241p.

SEMESTRE:	2º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3216 – Deontologia em Nutrição</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceitos, fundamentações e definições utilizadas no estudo da ética. Código de ética do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de interesse para o Profissional. Entidades representativas. Relações humanas no trabalho. Perfil do Nutricionista.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Desenvolver no aluno conduta ética, no sentido de uma melhor percepção do comportamento humano no exercício da profissão. Compreender a ética como consciência moral e as responsabilidades do profissional perante o indivíduo e à coletividade. Analisar situações relacionadas ao exercício profissional e identificar as diferentes áreas de atuação profissional.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
DINIZ, D. <b>O que e bioética</b> . São Paulo: Brasiliense, 2007. 69 p.	
MARCONDES, D. <b>Textos basicos de etica</b> : de Platao a Foucault. 4. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 143 p.	
VALLS, A.L M. <b>O que é ética</b> . 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 2006. 82p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e define suas atividades privativas e as de âmbito geral. Disponível em: < <a href="http://www.cfn.org.br">http://www.cfn.org.br</a> >. Acesso em: 22 fev. 2012.	
CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o código de ética do nutricionista e dá outras providências. Disponível em: < <a href="http://www.cfn.org.br">http://www.cfn.org.br</a> >. Acesso em: 22 fev. 2012.	

<p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução CFN n° 380, de 28 de dezembro de 2005. 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. Disponível em: &lt;<a href="http://www.cfn.org.br">http://www.cfn.org.br</a>&gt;. Acesso em: 22 fev. 2012.</p>
<p><b>CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO.</b> Disponível em: &lt;<a href="http://www.cfn.org.br/eficiente/sites/cfn/pt-br/home.php">http://www.cfn.org.br/eficiente/sites/cfn/pt-br/home.php</a>&gt;. Acesso em 22 fev. 2012.</p>
<p><b>CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 2º REGIÃO.</b> Disponível em: &lt;<a href="http://www.crn2.org.br/">http://www.crn2.org.br/</a>&gt;. Acesso em 22 fev. 2012.</p>
<p>VASCONCELLOS, F. A. G. <b>Como nasceram meus anjos brancos:</b> a constituição do campo da nutrição em saúde pública em Pernambuco. [S.l.]: Stampa, 2010. 271p.</p>

SEMESTRE:	2º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3217 – Bromatologia</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (2-2)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Química
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular visa fornecer informações qualificadas de conceitos fundamentais da composição e transformações químicas dos alimentos. Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico-químicas e funcionais dos carboidratos, água, proteínas, lipídios, vitaminas e sais minerais em alimentos. Principais reações e transformações destes componentes durante condições de processamento de alimentos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Identificar os princípios básicos da bromatologia, relacionando-os com os aspectos pertinentes a sua formação profissional.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ARAÚJO, J.M.A. <b>Química de alimentos</b> : teoria e prática. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p.	
CECCHI, H.M. <b>Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos</b> . 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2003. 207p.	
FENNEMA, O.R. <b>Química de alimentos de Fennema</b> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.	
GONÇALVES, E.C.B.A. <b>Análise de Alimentos</b> : Uma visão química da Nutrição. 2. ed. São Paulo: Varela, 2009. 274p.	
RIBEIRO, L.P.; SERAVALI, E.A.G. <b>Química de Alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 184p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143p.	

COULTATE, T.P. <b>Alimentos: a química de seus componentes. 3.</b> ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.
KLOBITZ, M.G.B. <b>Bioquímica de alimentos:</b> Teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242p.
ORDONEZ, J.A. <b>Tecnologia de alimentos</b> – Componentes dos alimentos e processos. Artmed, 2005.
SALINAS, R.D. <b>Alimentos e Nutrição:</b> Introdução à Bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278p.

SEMESTRE:	2º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3219 – Sociologia e Filosofia</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Introdução às principais abordagens teóricas da filosofia e da sociologia. Introdução à sociologia da alimentação que trata de compreender o moderno sistema alimentar e as relações entre alimentos, saúde e ambiente sob um ponto de vista político e social. O processo de desconexão da cadeia de abastecimento alimentar, a sua complexificação e seu domínio pela distribuição e por grandes impérios alimentares. As diversas crises e fraturas do modelo produtivista referentes à saúde pública, ao meio ambiente e à sociedade. As tendências sociais contestadoras como a criação, operação e desenvolvimento de cadeias curtas de abastecimento e sua imersão em valores e práticas sociais específicas; o papel do consumo e do consumidor no direcionamento das cadeias de abastecimento e no desenho de novas relações e modelos agroalimentares. A escala local e o envolvimento da cultura, do território e de outros atributos na distinção e qualificação dos alimentos em contraponto aos produtos padronizados e de escala global. O papel e a influência do Estado e das políticas públicas na determinação dos modelos agroalimentares. As políticas de Segurança Alimentar e Nutricional e as diferentes posturas do Estado em relação ao enfrentamento das desigualdades de renda e aos problemas nutricionais, sociais e ambientais.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Entender as noções básicas de sociologia e aplicá-la ao estudo da alimentação de forma a refletir, analisar e discutir os principais temas associados à complexidade das relações econômicas, políticas, culturais, ambientais e de saúde que envolve o alimento, sua produção e consumo.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ARON, Raymond. <b>As etapas do pensamento sociológico</b> . 7. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008. 884 p.	
FISCHLER, C. A. “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. (Dir.). <b>História da Alimentação</b> . São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p. 841-862.	
GEERTZ, C. <b>Nova luz sobre a antropologia</b> . Rio de Janeiro: J. Zahar, 2001. 247 p.	
GIDDENS, A. <b>Sociologia</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005.	

WEBER, Max. <b>Ensaio de Sociologia</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2008.
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
BAUMANN, Z. <b>Aprendendo a pensar com a sociologia</b> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.
BERGER, P. <b>A construção social da realidade</b> . Petrópolis: Vozes, 1996.
BOTTOMORE, T. <b>Introdução à Sociologia</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2008.
DURKHEIM, E. <b>Lições de Sociologia</b> . São Paulo: Martins Fontes, 2002.
LOWY, M. <b>As aventuras de Karl Marx contra o Barão de Munchhausen</b> : marxismo e positivismo na sociologia do conhecimento. São Paulo, Cortez, 2009
MALUF, R.S.J. <b>Segurança alimentar e nutricional</b> . Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

SEMESTRE:	3º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3218 - Epidemiologia e Saúde Pública</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60 h (3-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceitos, objetivos e aplicações da Epidemiologia. O raciocínio epidemiológico. Dinâmica da transmissão de doenças e níveis de aplicação de medidas preventivas. Medidas de ocorrência de doenças ou óbitos. Indicadores de saúde. Epidemiologia descritiva e saúde pública. Causalidade em Epidemiologia. Transições demográfica e epidemiológica. Vigilância epidemiológica. Pesquisa etiológica e saúde pública: desenhos de estudos epidemiológicos, medidas de associação e de impacto potencial. Avaliação de programas de saúde pública.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Ao concluir o componente curricular, o aluno deverá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstrar conhecimento sobre o raciocínio epidemiológico, seus métodos e fundamentos, e suas aplicações no âmbito da saúde pública;</li> <li>- calcular e interpretar medidas de ocorrência de doenças;</li> <li>- identificar os principais tipos de estudos epidemiológicos;</li> <li>- reconhecer vantagens e limitações de cada tipo de desenho de estudo;</li> <li>- compreender o enfoque epidemiológico da associação e da causalidade;</li> <li>- avaliar a validade de estudos epidemiológicos.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ALMEIDA FILHO, N. <b>Introdução à epidemiologia</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282p.	
BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Guia de vigilância epidemiológica</b> . 6. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. Disponível	

em:<[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/gve\\_7ed\\_web\\_atual.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/gve_7ed_web_atual.pdf)>. Acesso em: 30 ago. 2012.

KAC, G.; SICHIERI, R. **Epidemiologia Nutricional**. 1. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

##### Título

ANDRADE, S.M.; SOARES, D.A.; CORDONI JUNIOR, L. **Bases da Saúde Coletiva**. 1. ed. Londrina: EDUEL, 2001.

JEKEL, J.F.; KATZ, D.L.; ELMORE, J.G. **Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432p.

LAURENTI, R.; MELO J.; LEBRÃO, M.L.; GOTLIEB, S.L.D. **Estatísticas de saúde**. 2. ed. São Paulo: EPU, 1987. 186p.

REICHENHEIM, M.E.; MORAES, C.L. Alguns pilares para a apreciação da validade de estudos epidemiológicos. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v.1, n.2, p. 131-148, ago. 1998. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbepid/v1n2/04.pdf>>. Acesso em: 30 ago. 2012.

WALDMAN, E.A. Uma breve introdução à epidemiologia. In: BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância em saúde pública**. São Paulo: Fundação Petrópolis, 1998. p. 1-10. Disponível em:<[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude\\_cidadania\\_volume07.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_cidadania_volume07.pdf)>. Acesso em: 30 ago. 2012.

SEMESTRE:	3º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3230 - Nutrição e Dietética</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (2-2)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Conhecimento sobre alimentos e nutrientes. Princípios nutricionais. Classificação, composição química dos alimentos, absorção, transporte e armazenamento, metabolismo, funções, medida de ingestões dietéticas de referência, fontes, deficiência, toxicidade e biodisponibilidade dos nutrientes.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
O componente curricular oferecerá ao aluno conhecimentos técnico-científicos e teórico-práticos, sobre nutrientes e sua relação com o metabolismo humano.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
COZZOLINO, S.M.F. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b> . 3. ed. Barueri: Manole, 2009. 1172p.	
MAHAN, L.K. <b>Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.	
PHILIPPI, S.T. <b>Pirâmide dos alimentos</b> -Fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008. 387p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
BRASIL. <b>Guia alimentar para a população brasileira</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 210p. Disponível em: < <a href="http://nutricao.saude.gov.br/guia_conheca.php">http://nutricao.saude.gov.br/guia_conheca.php</a> >. Acesso em: 15 jul. 2012.	
COULTATE, T.P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.	
DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. <b>Ciências nutricionais: aprendendo a aprender</b> . São Paulo:	

Sarvier, 2008. 460p.
GALISA, M.S. <b>Nutrição</b> - conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books do Brasil LTDA, 2008. 258p.
TURAPEGUI, J. <b>Nutrição</b> : fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2006. 329p.
WHITNEY, E. <b>Nutrição 1</b> : entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

SEMESTRE:	3º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3220 – Fisiologia humana II</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45 (3-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular de Fisiologia Humana II estuda o sistema renal e composição líquida do nosso organismo; células sanguíneas do nosso organismo e sua relação com imunidade e estado nutricional; sistema nervoso central e as funções exercidas pelas principais estruturas cerebrais; funções reprodutivas e hormonais femininas e masculinas e a relação com a nutrição.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Estudo dos processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, da inter-relação entre eles, bem como dos seus mecanismos de regulação. Estudo dos diferentes sistemas e sua importância na área de alimentação e nutrição. Desta forma, estará capacitado a avaliar e a fazer a devida aplicação dos conhecimentos adquiridos à sua vida pessoal e à sua profissão.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ANGELIS, R. <b>Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais.</b> São Paulo: Atheneu, 2007.	
COSA, E.A. <b>Manual de fisiopatologia e nutrição.</b> 4. ed. Petropolis: Vozes, 2009. 223 p.	
GUYTON, A.C. <b>Tratado de fisiologia médica.</b> 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 973p.	
SILBERNAGL, S. <b>Fisiopatologia: texto e atlas.</b> 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
AIRES, M.M. <b>Fisiologia.</b> 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 1232p.	
CUKIER, C. <b>Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas.</b> 3. ed. São Paulo: Sarvier, 2005. 332 p.	

HALL, J.E. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 1150p.

McARDLE, W.D. **Fisiologia do exercício**: nutrição, energia e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 1061 p.

POVOA, H. **Nutrição cerebral**. 1. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2005. 228p.

SEMESTRE:	3º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. NOME):	<b>IT3221 – Patologia I</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45 (2-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Estudo das lesões celulares reversíveis e irreversíveis (necrose e apoptose), lesões por acúmulo de pigmentos exógenos e endógenos, distúrbios circulatórios, inflamação, cicatrização, alterações de crescimento e diferenciação celular e neoplasias com ênfase à etiopatogenia, alterações moleculares morfológicas e funcionais que as mesmas apresentam.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Fundamentos de patologia geral e estudo das principais enfermidades e distúrbios de interesse em Nutrição; compreender os mecanismos celulares; identificar as diversas patologias no corpo humano; descrever os mecanismos das alterações reversíveis e irreversíveis; identificar macro e microscopicamente destas alterações. Permitir a integração entre os componentes curriculares básicos do curso de Nutrição; desenvolver bases para a Bioquímica, Fisiologia, Imunologia e Farmacologia.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
FARIA, J.L. <b>Patologia geral</b> : fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003, 298p.	
ROBBINS, S.L. <b>Patologia Estrutural e Funcional</b> . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	
SILBERNAGL, S. <b>Fisiopatologia</b> : texto e atlas. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 441p.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Título	
BRASILEIRO, F.G. <b>Bogliolo Patologia</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.	
GUIDUGLI, N.J. <b>Elementos de patologia geral</b> . São Paulo: Santos, 1997.	

KIERSZENBAUM, A.L. **Histologia e biologia celular**: uma introdução à patologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 677p.

KUMAR, V. **Patologia Básica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994. 608p.

MONTENEGRO, R.; FRANCO, M. **Patologia**: processos gerais. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 331p.

SEMESTRE:	3º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3222 – Técnica Dietética I</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (2-2)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular oferecerá ao aluno conhecimentos teóricos e práticos sobre fundamentos e objetivos da Técnica Dietética; seleção e preparo digestibilidade, e valor nutritivo dos alimentos e análise das modificações decorrentes.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Desenvolver no aluno a capacidade de reconhecer os alimentos segundo o grupo a que pertencem; identificar valor nutritivo, digestibilidade e formas de preparo dos alimentos, per capita e porções e analisar as modificações que ocorrem nos alimentos, em decorrência das técnicas aplicadas.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ORNELLAS, L.H. <b>Técnica Dietética</b> : seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 167p.	
PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . 2. ed. Barueri: Manole, 2006. 402p.	
PINHEIRO, A.B.V. et al. <b>Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras</b> . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 131p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
COULTATE, T.P. <b>Alimentos</b> : a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.	
DOMENE, S.M.A. <b>Técnica Dietética</b> : Teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350p.	

FRANCO, G.V.E. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 307p.

NEPA/UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. Campinas:

NEPA/UNICAMP, 2011. 161p. Disponível em:

<<http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela>> Acesso em: 12 ago. 2012.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008. 387p.

SEMESTRE:	3º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3223 – Imunologia</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30 (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Bioquímica
<b>EMENTA</b>	
<p>Estudo dos mecanismos gerais e específicos de defesa imunológica dos seres humanos. Células responsáveis pela resposta imune. Fatores humorais específicos e inespecíficos envolvidos na resposta imune. Métodos imunológicos de prevenção e controle de doenças. Processos patológicos decorrentes de alterações nos mecanismos normais de resposta imunológica.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Ao concluir o componente curricular o aluno será capaz de descrever os princípios básicos dos mecanismos inespecíficos e específicos de defesa imunológica, correlacionando-os com as diferentes patologias imunológicas e métodos para diagnóstico, prevenção e controle de diferentes infecções. O conteúdo de cada unidade será selecionado em função dos objetivos gerais do curso enfatizando-se os aspectos aplicados ao curso de Nutrição, oferecendo condições para o aluno formar uma imagem integrada com os conhecimentos adquiridos com os componentes curriculares afins e seja capaz de desenvolver um raciocínio sobre as bases científicas de procedimentos imunológicos destinados à promoção da saúde.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ABUL, K.A. <b>Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico</b> . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 314p.	
ABUL, K. A. <b>Imunologia celular e molecular</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 564p.	
ROITT, I.M. <b>Fundamentos de imunologia</b> . 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 489p.	

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
Título
<b>BMC Immunology.</b> London, UK: BioMEdCentral, 2000 - . Mensal. ISSN 1471-2172. Disponível em < <a href="http://www.biomedcentral.com/bmcimmunol/">http://www.biomedcentral.com/bmcimmunol/</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
<b>ClinicalImmunology.</b> Boston, USA: Elsevier, 1999 -.Mensal. ISSN: 1521-6616. Disponível em < <a href="http://www.journals.elsevier.com/clinical-immunology/">http://www.journals.elsevier.com/clinical-immunology/</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
<b>European Journal of Immunology.</b> London, UK: Wiley, 1971- . Mensal. ISSN: 1521-4141. Disponível em< <a href="http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/(ISSN)1521-4141">http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/(ISSN)1521-4141</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
<b>Immunology.</b> USA: WileyMalden, 1996 -. Mensal. ISSN: 1365-2567. Disponível em < <a href="http://www.immunology.org/">http://www.immunology.org/</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
TRABULSI, L.R.; <b>Microbiologia.</b> 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2008. 760 p.

SEMESTRE:	3º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3224 – Seminários</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45h (3-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
No propósito de tentar diminuir aspectos da ‘fragmentação do conhecimento’ e suas influências no processo de formação, estabelece-se a inserção de um ‘componente curricular integrador’ – Seminários, ao final do ciclo básico, objetivando proporcionar e operacionalizar uma dinâmica integradora dos diversos conteúdos ministrados até o final do ciclo básico (dois primeiros semestres do curso), tendo por eixo ordenador os conhecimentos na área de alimentos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Proporcionar e operacionalizar uma dinâmica integradora dos conteúdos ministrados nos dois primeiros semestres do curso, tendo por eixo ordenador matérias-primas-processamento-produtos-qualidade, desenvolvendo habilidades e estratégias para a identificação de problemas e a discussão de suas possíveis soluções.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
BOOTH, W.C. <b>A arte da pesquisa</b> . 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 351p.	
MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. <b>Fundamento de metodologia científica</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297p.	
PERRENOUD, P. <b>Dez novas competências para ensinar</b> . Porto Alegre: Artmed, 2000. 156p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
CASTRO, C.M. <b>A prática da pesquisa</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2006. 190p.	
FRANCO, J.C.; FRANCO A. <b>Como elaborar trabalhos acadêmicos nos padrões da ABNT: aplicando recursos da informática</b> . 1 ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2006, 164p.	

KOCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 28 ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 182p.

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Metodologia do trabalho científico**: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatoria, publicação e trabalhos científicos. 7ed.São Paulo: Atlas, 2007. 225p.

SANTOS, N.R.Z. **O pulo do gato**. Estratégias para apresentações orais. 1. ed. Santa Maria: UFSM, 2005. 152p.

SEMESTRE:	3º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3225 – Higiene de Alimentos e Legislação</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Abordagem sobre doenças transmitidas por alimentos, qualidade higiênico sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição e os riscos de contaminação dos alimentos; higiene de manipuladores, instalações, móveis, equipamentos e utensílios em serviços de alimentação, requisitos de boas práticas nos procedimentos de compra, recebimento, processamento, armazenamento e distribuição de alimentos e refeições, documentação e registro.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
O componente curricular visa fornecer ao aluno informações sobre os processos de higiene em serviços de alimentação, através das legislações federais e estaduais.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
FORSYTHE, S.J. <b>Microbiologia da Segurança Alimentar</b> . Porto Alegre: Artmed. 2002. 424p.	
JUCENE, C. <b>Manual de Segurança Alimentar</b> – Boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214p.	
SILVA JR, E.A. <b>Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação</b> . 6. ed. São Paulo: Varela, 1995. 625p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
BRASIL. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. <b>Diário Oficial da União</b> , Brasília, DF, 16 set. 2004. Seção 1, p. 25.	
JUCENE, C. <b>Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios</b> . Rio de	

Janeiro: Rubio, 2011. 183p.
RIEDEL, G. <b>Controle Sanitário dos Alimentos</b> . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 455p.
RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. <b>Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul</b> , Porto Alegre, 30 jan. 2009. p. 35.
TONDO, E. C. <b>Microbiologia e Sistemas de Gestão em Segurança de Alimentos</b> . Porto Alegre: Sulina, 2011. 261p.

SEMESTRE:	3º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3226 – Microbiologia dos alimentos</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (2-2)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>O componente curricular abordará os microrganismos de importância em alimentos, enfatizando os fatores que influenciam o seu desenvolvimento, a contaminação e deterioração microbiana dos alimentos, bem como os métodos para controle destes. Apresentação dos principais grupos de microrganismos de importância tanto na produção quanto na deterioração de alimentos e seu papel no desencadeamento de toxinfecções alimentares.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>O componente curricular visa fornecer informações qualificadas sobre a evolução e importância da Microbiologia de Alimentos; principais microrganismos de interesse em produção e deterioração de alimentos; toxinfecções de origem alimentar; fatores que condicionam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos; e noções sobre métodos laboratoriais para detecção de microrganismos; objetivando a capacitação do aluno nos temas apresentados em aula.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
FORSYTHE, S.J. <b>Microbiologia da Segurança Alimentar</b> . Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.	
JAY, J. <b>Microbiologia de Alimentos</b> . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.	
SILVA, J.E.A. <b>Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação</b> . 6. ed. São Paulo: Varela, 2008. 623 p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
MADIGAN, M. <b>Microbiologia de Brock</b> . 10. ed. São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004. 624 p.	

TORTORA, G. <b>Microbiologia</b> . 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 894 p.
RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. <b>Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul</b> , Porto Alegre, 30 jan. 2009. p. 35.
BRASIL. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. <b>Diário Oficial da União</b> , Brasília, DF, 16 set. 2004. Seção 1, p. 25.
TONDO, E. C. <b>Microbiologia e Sistemas de Gestão em Segurança de Alimentos</b> . Porto Alegre: Sulina, 2011. 261 p.

SEMESTRE:	4º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3227 – Técnica Dietética II</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (2-2)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Técnica Dietética I
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular oferecerá ao aluno conhecimentos técnico-científicos e teórico-práticos, sobre nutrientes e sua relação com o metabolismo humano, para a elaboração, cálculo e análise das dietas normais para diferentes faixas etárias.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrever aspectos metabólicos e nutricionais dos nutrientes.</li> <li>- Conhecer os princípios da calorimetria.</li> <li>- Conhecer e aplicar os métodos utilizados para a determinação do peso teórico e índice de massa corporal.</li> <li>- Conhecer e aplicar os métodos utilizados para a determinação das necessidades calóricas totais.</li> <li>- Conhecer e aplicar as recomendações nutricionais nas diferentes fases da vida .</li> <li>- Calcular e analisar dietas normais para adolescentes, adultos, idosos e atletas.</li> <li>- Considerar a realidade socioeconômica e cultural no cálculo de dietas.</li> <li>- Demonstrar a busca de recursos técnico-científicos para enriquecimento do aprendizado.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
MAHAN, L.K. <b>Krause</b> : alimentos, Nutrição e Dietoterápica. 11.ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.	
PINHEIRO, A.B.V. et al. <b>Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras</b> . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 131p.	
VITOLLO, M.R. <b>Nutrição</b> : da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628p.	

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
Título
INSTITUTE OF MEDICINE. <b>Recommended Dietary Allowances</b> . 10. ed. Washington, DC: National Academy Press, 1989. 284p.
NEPA/UNICAMP. <b>Tabela brasileira de composição de alimentos</b> . 4. ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. 161p. Disponível em:< <a href="http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela">http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela</a> > Acesso em: 12 ago. 2012.
VITOLLO, M. R. <b>Nutrição da gestação à adolescência</b> . Rio de Janeiro: Reichmann& Affonso, 2008. 628p.
VITOLLO, M. R. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628p.
WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. <b>Nutrição vol. 1: entendendo os nutrientes</b> . São Paulo: Cengage Learning, 2008.
WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. <b>Nutrição vol. 2: aplicações</b> . São Paulo: Cengage Learning, 2008.

SEMESTRE:	4º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3228 – Patologia II</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45 (2-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular estuda os mecanismos fisiopatológicos das doenças relacionadas ao curso de nutrição.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Conhecer os principais agentes causadores de doenças e os mecanismos de desenvolvimento das doenças;</p> <p>Identificar as principais doenças que atingem os sistemas: digestivo, nervoso, respiratório, renal, cardiovascular e endócrino;</p> <p>Reconhecer a importância da nutrição na etiologia, prevenção e tratamento das enfermidades.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
DE FARIA, J.L. <b>Patologia geral</b> : fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 298p.	
FRANCO, M. <b>Patologia</b> : processos gerais. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 331p.	
KUMAR, V.; ABBAS, A.K.; FAUSTO, N. <b>Robbins e Cotran</b> : Patologia: bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
BRASILEIRO, F. G. <b>Bogliolo Patologia</b> . 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1328p.	
GUIDUGLI, N.J. <b>Elementos de patologia geral</b> . 4 ed. São Paulo: Santos, 1997. 558p.	
KIERSZENBAUM, A.L. <b>Histologia e biologia celular</b> : uma introdução à patologia. 2. ed. Rio de	

Janeiro: Elsevier, 2008. 677p.

KUMAR, V. **Patologia Básica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994. 608p.

MONTENEGRO, R.; FRANCO, M. **Patologia: processos gerais**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 331p.

SEMESTRE:	4º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3229 – Tecnologia dos Alimentos</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (3-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos. Tecnologia de produtos de origem vegetal e animal. Ferramentas de qualidade na indústria de alimentos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos. Tecnologia de produtos de origem vegetal e animal. Ferramentas de qualidade na indústria de alimentos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 652p.	
FELLOWS, P.J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.	
GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2008. 511p.	
JAY, A. <b>Microbiologia de Alimentos</b> . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.	
OETTERER, M. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006. 612p.	
ORDÓNEZ, J.A.P. <b>Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos</b> . São Paulo: Artmed, 2005. v. 2.	

<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
ARAÚJO, J.M.A. <b>Química de Alimentos: Teoria e prática</b> . 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p.
BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143p.
BORZANI, W. (coord.) et al. <b>Biotecnologia industrial</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v.4.
COULTATE, T.P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.
DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. <b>Química de alimentos de Fennema</b> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente</b> . São Paulo: Atheneu, 2009. 450p.

SEMESTRE:	4º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3235 – Avaliação Nutricional I</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45h (2-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Estudo e interpretação dos métodos de avaliação do estado nutricional sob o ponto de vista dietético, antropométrico, bioquímico e clínico. Avaliação do estado nutricional da população.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Fornecer ao aluno subsídios que o capacite a efetuar avaliação do estado nutricional de indivíduos em diferentes estados fisiológicos bem como a selecionar métodos adequados para avaliar a situação nutricional de grupos populacionais.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
CUPPARI, L. <b>Guia de Nutrição: Nutrição Clínica do Adulto</b> . Barueri: Manole, 2005.	
DUARTE, A.C.G. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.	
LEÃO, L.S.C. de S. <b>Manual de Nutrição Clínica</b> . Para atendimento ambulatorial do adulto. Rio de Janeiro: Vozes, 2010.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
ISOSAKI, M; CARDOSO, E; OLIVEIRA, A. <b>Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração</b> . São Paulo: Atheneu, 2009.	
PALMA, D. <b>Nutrição Clínica: na infância e na adolescência</b> . São Paulo: Manole, 2009.	
ROSSI, L. <b>Avaliação nutricional: novas perspectivas</b> . São Paulo: Roca, 2009. 422p.	
VASCONCELOS, F.A.G. <b>Avaliação Nutricional de coletividades</b> . 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2008.	

WEFFORT, V.R.S. **Nutrição em pediatria:** da neonatologia à adolescência. São Paulo:  
Manole, 2009.

SEMESTRE:	4º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3231 – Saúde Coletiva e Vigilância Nutricional</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (3-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Importância da nutrição em Saúde Pública. O problema nutricional em populações: fatores determinantes e avaliações do estado nutricional. Transição Nutricional: conceito e características. Situação epidemiológica dos distúrbios nutricionais nas diferentes fases da vida e sua relação com o meio ambiente: prevalência, diagnóstico, tratamento e prevenção. Principais políticas públicas e programas de alimentação e nutrição em vigência no país. Regulamentação de alimentos e Saúde Pública. A política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Promoção do direito e acesso à alimentação adequada. Fome. Ações de vigilância sanitária, toxicológica e de informação nutricional dos alimentos. Principais políticas públicas que promovem o direito humano à alimentação adequada.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Compreender a nutrição como fenômeno coletivo, sua determinação social e histórica; conceituar Transição Nutricional, assim como identificar suas principais características; identificar o perfil epidemiológico dos principais problemas alimentares e nutricionais, incluindo sua magnitude, severidade, significado social, determinantes e estratégias de intervenção empregadas; identificar os programas de alimentação e nutrição desenvolvidos pelo governo brasileiro, e suas principais características; comparar as políticas de alimentação e nutrição planejadas e desenvolvidas no Brasil, a partir do contexto histórico, político e social; compreender o papel do nutricionista no âmbito da Política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); analisar criticamente os contextos políticos e geográficos da fome; identificar as principais ações de vigilância alimentar e nutricional.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	

BERTOLLI F.C. <b>História da saúde pública no Brasil</b> . 4. ed. São Paulo: Ática, 2008. 71p.
KAC, G.; SICHIERI, R. <b>Epidemiologia Nutricional</b> . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.
ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. <b>Saúde Pública - Bases Conceituais</b> . São Paulo: Atheneu, 2008.
TADDEI, J.A. et al. <b>Nutrição em Saúde Pública</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640p.
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. <b>Cadernos de Saúde Pública</b> , Rio de Janeiro, v.19, suppl.1, p. S181-191, 2003. Disponível em: < <a href="http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0102-311X2003000700019&amp;lng=en&amp;nrm=iso">http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0102-311X2003000700019&amp;lng=en&amp;nrm=iso</a> >. Acesso em: 30 ago. 2012.
FORTES, P.A.C.; ZOBOLI, E.L.C.P. <b>Bioética e Saúde Pública</b> . 3. ed. São Paulo: Loyola, 2009. 167p.
LAURENTI, R. et al. <b>Estatísticas de saúde</b> . 2. ed. São Paulo: EPU, 1987. 186p.
MARIE, B.; DELPEUCH, F.; LE BIHAN, G. <b>Caderno de Proposições para o século XXI - Aliança para um Mundo Responsável, Plural e Solidário</b> . Alimentação, nutrição e políticas públicas. São Paulo: Instituto Pólis, 2003.132p. Disponível em: < <a href="http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/2586_POR.pdf">http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/2586_POR.pdf</a> >. Acesso em: 30 ago. 2012.
SCLIAR, M. <b>Do mágico ao social - Trajetória da Saúde Pública</b> . 2. ed. São Paulo: SENAC, 2005. 160p.

SEMESTRE:	4º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3232 – Controle de Qualidade dos Alimentos</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30 (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Higiene de alimentos e legislação
<b>EMENTA</b>	
<p>O componente curricular abordará aspectos básicos sobre Controle de Qualidade: Definição de Qualidade, Conceitos de Inspeção e de Controle Total da Qualidade. Garantia e Sistemas de Gestão de Qualidade, controle e melhoria. Normas ISO 9000. Gestão de segurança de alimentos: BPF, APPCC e ISO 22000. Atributos de qualidade de alimentos: cor e textura. Controle de qualidade analítica: padrões de qualidade em alimentos e amostragens. Ferramentas de Qualidade.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Fornecer conhecimentos sobre Controle de Qualidade e Sistemas de Gestão de Qualidade.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
PALADINI, E.P. <b>Gestão estratégica da qualidade:</b> princípios, métodos e processos. São Paulo: Atlas, 2009. 220p.	
PALADINI, E.P. <b>Gestão da qualidade:</b> teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000. 330p.	
PALADINI, E.P. <b>Gestão da qualidade no processo:</b> a qualidade na produção de bens e serviços. São Paulo: Atlas, 1995. 286p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
BRASIL. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. <b>Diário Oficial da União</b> , Brasília, DF, 16 set. 2004. Seção 1, p. 25.	
JUCENE, C. <b>Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios.</b> Rio de	

Janeiro: Rubio, 2011. 183p.
JURAN, J.M. <b>A qualidade desde o processo</b> : novos passos para o planejamento da qualidade. 2. ed. São Paulo: Pioneira, 1994.
O'HANLON, T. <b>Auditoria da qualidade</b> : com base na ISO 9001:2000, conformidade agregando valor. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. <b>Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul</b> , Porto Alegre, 30 jan. 2009. p. 35. Disponível em: < <a href="http://alimentosealimentacao.com.br/media/legislacao/portaria_78_2009.pdf">http://alimentosealimentacao.com.br/media/legislacao/portaria_78_2009.pdf</a> > Acesso em: 15 set. 2012.
SLACK, N. <b>Administração da produção</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SEMESTRE:	4º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3233 – Nutrição Experimental</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (3-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Bioestatística
<b>EMENTA</b>	
<p>Introdução à nutrição experimental. Princípios éticos da experimentação com animais de laboratório. Animais de laboratório, manejo e manutenção. Utilização do modelo animal em pesquisa na área de Nutrição. Desenho experimental e análise estatística em experimentos envolvendo animais. Avaliação do estado nutricional de animais de laboratório. Aplicação de métodos utilizados na avaliação nutricional de dietas destinadas à alimentação humana. Modelos animais de patologias de interesse da Nutrição. Planejamento de um projeto de pesquisa na área de nutrição e animais de laboratório.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Proporcionar ao graduando uma visão sobre o planejamento de experimentos para o estudo dos efeitos fisiológicos, bioquímicos e nutricionais provocados pelas mudanças qualitativas e/ou quantitativas de macro e/ou micronutrientes em dietas fornecidas a animais de experimentação bem como em modelos animais de patologias humanas. Para tanto, serão abordados temas como ética em experimentos envolvendo animais, planejamento de experimento envolvendo animais e modelos experimentais.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ANDRADE, A.; PINTO, S.C.; OLIVEIRA, R.S. (Org.). <b>Animais de laboratório: criação e experimentação</b> . Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002.	
IBRAHIM, T. <b>Nutrição experimental</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 172p.	
VALLE, S.; TELLES, J.L. <b>Bioética e Biorrisco: Abordagem transdisciplinar</b> . Rio de Janeiro: Interciência, 2003. 417p.	

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
Título
BOOTH, W.C. <b>A arte da pesquisa</b> . 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 351p.
COBEA. Colégio Brasileiro de Experimentação Animal. <b>Manual sobre Cuidados e Usos de Animais de Laboratório</b> . São Paulo: COBEA, 2004. Disponível em: < <a href="http://www.cobea.org.br">http://www.cobea.org.br</a> >. Acesso em: 12 ago. 2012.
COBEA. Colégio Brasileiro de Experimentação Animal. <b>Princípios éticos na experimentação animal</b> . São Paulo: COBEA, 2004. Disponível em: < <a href="http://www.cobea.org.br">http://www.cobea.org.br</a> >. Acesso em: 12 ago. 2012.
FEIJÓ, A.G.S; BRAGA, L.M.G.M.; PITREZ, P.M.C. <b>Animais na pesquisa e no ensino: aspectos éticos e técnicos</b> . 1 ed. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2010. 421p.
LAPCHIK, V.B.V.; MATTARAIA, V.G.M.; KP, G.M. <b>Cuidado e manejo de animais de laboratório</b> . 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. 730p.

SEMESTRE:	4º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3214 – Psicologia em Nutrição</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Conhecer aspectos básicos da psicologia da alimentação e comportamento alimentar. Abordar as condutas nutricionais em diversos transtornos psiquiátricos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Conhecer os aspectos psicológicos da alimentação, as escalas de comportamento alimentar e o vínculo profissional-paciente. Abordar as condutas nutricionais em diversos transtornos psiquiátricos	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
BATTLE, S. <b>Compulsões alimentares</b> . Rio de Janeiro: Vozes, 2009. 95p.	
CLAUDINO, A.M. <b>Transtornos alimentares e obesidade</b> . São Paulo: Manole, 2007.	
CORDÁS, T.A.; KACHANI, A.T. <b>Nutrição em psiquiatria</b> . Porto Alegre: Artmed, 2010. 416p.	
CUNHA, L.N. <b>Anorexia, bulimia e compulsão alimentar</b> . São Paulo: Atheneu, 2008.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
CASCUDO, L.C. <b>História da alimentação no Brasil</b> . 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 954p.	
HENNINGTON, E.A. Acolhimento como prática interdisciplinar num programa de extensão universitária. <b>Cadernos de Saúde Pública</b> , Rio de Janeiro, v.21, n.1, p. 256-265, fev. 2005. Disponível em: < <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0102-311X2005000100028&amp;lng=pt&amp;nrm=iso">http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0102-311X2005000100028&amp;lng=pt&amp;nrm=iso</a> >. Acesso em: 12 set. 2012	
MOREIRA, L. de S.P. et al. A importância do conhecimento de psicologia para o profissional de nutrição. <b>XI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e VII Encontro Latino</b>	

**Americano de Pós-Graduação** – Universidade do Vale do Paraíba. Vale da Paraíba: UNIVAP, 2007. p. 1084-1087. Disponível em:

<[http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC\\_2007/trabalhos/saude/inic/INICG00128\\_01O.pdf](http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2007/trabalhos/saude/inic/INICG00128_01O.pdf)>.

Acesso em: 30 ago. 2012.

SETIAN, N. **Obesidade na criança e no adolescente**: buscando caminhos desde o nascimento. São Paulo: Roca, 2007. 280p.

WEINBERG, C. **Transtornos alimentares na infância e adolescência**. Uma visão multidisciplinar. São Paulo: Sá, 2008. 235p.

SEMESTRE:	4º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3234 – Antropologia</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Introdução à antropologia. Alimentação e cultura, alimentação e identidade. Alimentação como linguagem. Alimentação e cultura no contexto globalizado.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Propiciar a apreensão de abordagens oferecidas pela antropologia da alimentação, conduzindo a uma reflexão sobre o alimento e a comida em contextos socioculturais diversos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
CASCUDO, L.C. <b>História da alimentação no Brasil</b> . 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011. 954 p.	
FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. <b>História da alimentação</b> . 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. 885 p.	
GEERTZ, C. <b>A interpretação das culturas</b> . Rio de Janeiro: Zahar, 1978.	
LAPLANTINE, F. Aprender antropologia. São Paulo, SP: Brasiliense, 1988. 205 p.	
POLLAN, M. <b>Em defesa da comida: um manifesto</b> . Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008. 271 p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (Org.). <b>Antropologia e Nutrição: um diálogo possível</b> . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <a href="http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf">http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf</a> . Acesso em: 10 jul. 2012.	
CARDOSO, O.R. Tempo e tradição: interpretando a antropologia. In: _____. <b>Sobre o pensamento antropológico</b> . Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 1997.	

<p>CONTRERAS, H.J.; GRACIA, A.M. <b>Alimentacion y cultura</b>: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004.</p>
<p>DOUGLAS, M. As abominações do Levítico. In: _____. <b>Pureza e Perigo</b>. São Paulo: Perspectiva, 1976.</p>
<p>FISCHLER, C. <b>El (h)onívoro</b>: El gusto, La cocina y El cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.</p>
<p>GEERTZ, C. <b>Nova luz sobre a antropologia</b>. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2001. 247 p.</p>
<p>HARRIS, M. Amigos e inimigos de porcos. In: _____. <b>Vacas, porcos, guerras e bruxas</b>: os enigmas da cultura. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.</p>
<p>MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. <b>Revista Brasileira de Ciências Sociais</b>, v.16, n. 47, São Paulo, 2001 São Paulo. Disponível em: &lt;  <a href="http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf">http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf</a>&gt;. Acesso em: 10 jul. 2012.</p>

SEMESTRE:	5º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3236 – Bioquímica dos Alimentos</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (2-2)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Bioquímica
<b>EMENTA</b>	
<p>O componente curricular visa fornecer informações sobre as reações bioquímicas que ocorrem em alimentos de origem animal e vegetal, durante o processamento e armazenagem, bem como sobre a influência das reações químicas e bioquímicas dos principais componentes alimentícios sobre a vida de prateleira dos alimentos. Adicionalmente, o componente curricular tem como objetivo prover conhecimentos sobre as principais enzimas utilizadas na indústria de alimentos e suas aplicações.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Conhecer as modificações bioquímicas sofridas pelos alimentos durante condições de processamento e armazenamento, bem como conhecer as reações bioquímicas envolvendo os principais componentes dos alimentos.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
ARAÚJO, J.A.M. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b> . 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p.	
DAMODARAN, S. <b>Química de alimentos de Fennema</b> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.	
FELLOWS, P.J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.	
KOBELITZ, M.G.B. <b>Bioquímica de alimentos: Teoria e aplicações práticas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242p.	
OETTERER, M. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1. ed. Barueri: Manole, 2006. 632p.	

<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143p.
CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. <b>Pós-colheita de frutos e hortaliças - Fisiologia e Manuseio</b> . 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 783p.
COULTATE, T.P. <b>Alimentos: a química dos seus componentes</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.
RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. <b>Química de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007. 184p.
VIEIRA, R.H.S.F. <b>Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e pratica</b> . São Paulo: Varela, 2004. 380p.

SEMESTRE:	5º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3237 – Dietoterapia I</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (3-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Avaliação Nutricional I, Patologia I
<b>EMENTA</b>	
Estudo da terapia nutricional aplicada às diversas doenças do indivíduo adulto enfermo.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Fornecer conhecimentos básicos para a prescrição e tratamento nutricional nas doenças do indivíduo adulto enfermo.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
CUPPARI, L. <b>Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP - Nutrição clínica no adulto</b> . 2. ed. Barueri: Manole, 2005. 474 p.	
MAGNONI, D. <b>Nutrição ambulatorial em cardiologia</b> . São Paulo: Sarvier, 2007. 361p.	
SILVA, S. M.C.S. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo: Roca, 2007. 1122p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
CAMARGO, A.C. <b>Manual de dietas do Hospital do câncer</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. 166p.	
CLAUDINO, Z. <b>Guia de transtornos alimentares e obesidade</b> . Barueri: Manole, 2005. 322p.	
COSTA, M.J. de C. <b>Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.	
COZZOLINO, S.M.F. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b> . 3. ed. Barueri: Manole, 2009. 1172p.	
MAHAN, L.K. <b>Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.	
WAITZBERG, D.L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b> . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v. 1.	

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v. 2.

SEMESTRE:	5º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3238 – Toxicologia de Alimentos</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (2-2)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>O componente curricular visa fornecer informações sobre os princípios que regem a Toxicologia e a Toxicologia de alimentos como um todo. Estudos dos aspectos da intoxicação aguda e crônica, enfatizando os principais contaminantes dos alimentos e seus efeitos tóxicos, carcinogênicos, mutagênicos e teratogênicos.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Conhecer, compreender e avaliar os objetivos da toxicologia de alimentos, os riscos toxicológicos das substâncias tóxicas naturalmente presentes em alimentos, bem como das substâncias tóxicas acidentalmente presentes, formadas ou adicionadas durante o processamento e o armazenamento dos alimentos e as implicações à saúde decorrentes de seu consumo.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
BRUNTON, L. et al. <b>Goodman &amp; Gilman</b> - As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 11. ed. Porto Alegre: AMG, 2010. 1821p.	
KLAASSEN, C.D. <b>Casarett&amp;Dowlls</b> – Toxicology: The Basic Science of Poisons. 7. ed. New York: McGraw - Hill, 2008. 1310p.	
MIDIO, A.F.; MARTINS, D.I. <b>Herbicidas em alimentos</b> . São Paulo: Varela, 1997. 108p.	
OGA, S.; CAMARGO, M.M.A.; BATISTUZZO, J.A.O. <b>Fundamentos de Toxicologia</b> . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 677p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
<b>ANVISA</b> . Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em:	

< <a href="http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home">http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
<b>CODEX ALIMENTARIUS</b> . Internacional Food Standards. Disponível em: < <a href="http://www.codexalimentarius.org/">http://www.codexalimentarius.org/</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz</b> . Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 1985.
<b>FAO</b> . FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Disponível em: < <a href="http://www.fao.org/index_en.htm">http://www.fao.org/index_en.htm</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
LESSOF, M.H. <b>Alergia e intolerância a los alimentos</b> . Zaragoza: Acribia, 1996.
MIDIO, A.F.; MARTINS, D.I. <b>Toxicologia de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2000.
<b>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA</b> . Disponível em: < <a href="http://www.agricultura.gov.br/">http://www.agricultura.gov.br/</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
OLIVEIRA, F.A.; OLIVERA, F.C. <b>Toxicologia Experimental de Alimentos</b> . Porto Alegre: Sulina, 2010.
RANG, H.P.; DALE, M.M.; RITTER, J.M. <b>Farmacologia</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 829p.
SILVESTRE, A.A. <b>Toxicologia dos Alimentos</b> . Argentina: HemisferioSur, 1998.
WORLD HEALTH ORGANIZATION. <b>Principles for the safety assessment of food additives and contaminants in food</b> : environmental Health Criteria 70. Geneva: World Health Organization, 1987.

SEMESTRE:	5º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3239 – Marketing, Economia e Comunicação em Nutrição</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular abordará questões sobre o mercado de alimentos/alimentação no Brasil e no mundo, os conceitos básicos sobre marketing em alimentos, a influência do marketing no consumo. Serão abordadas questões básicas de economia, globalização e de comunicação social de massa.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
O componente curricular visa fornecer informações ao aluno acerca dos mercados de alimentos e alimentação e noções básicas de economia e marketing. A influência do marketing no consumidor e no consumo e aspectos importantes sobre comunicação social de massa.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
KOTLER, P. <b>Administração de Marketing</b> : análise, planejamento, implementação e controle. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2005.	
MALUF, R. <b>Segurança alimentar e nutricional</b> . 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.	
VALENTE, F.L.S. “Segurança Alimentar e Nutricional: transformando natureza em gente”. In: VALENTE, F.L.S. <b>Direito Humano à Alimentação</b> : desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Título	
BLEIL, S.I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. <b>Cadernos de Debates</b> , Campinas v. 6, p. 1-25, 1998. Disponível em:< <a href="http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf">http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf</a> >. Acesso em:	

10 jul. 2012.
CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (Org.). <b>Antropologia e Nutrição</b> : um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em:< <a href="http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf">http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf</a> >. Acesso em: Acesso em: 10 jul. 2012.
NEVES, M.F.; CASTRO, T.L. (Org.). <b>Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos</b> . São Paulo: Atlas, 2003.
OLIVEIRA, S.P.; THÉBAUD-MONY, A. Modelo de consumo agro-industrial: homogeneização ou diversificação dos hábitos Alimentares? <b>Cadernos de Debate</b> . Campinas, v. 6, p. 1-13, 1996. Disponível em:< <a href="http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/Modelo_de_Consumo_Agro_Industrial.pdf">http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/Modelo_de_Consumo_Agro_Industrial.pdf</a> >. Acesso em 05 de ago. de 2012.
SCAGLIUSI, F.B.; MACHADO, F.M.S.; TORRES, E.A.F.S. Marketing aplicado à indústria de alimentos. <b>Nutrire: revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição</b> . São Paulo, v.30, p. 79-95, dez. 2005. Disponível em: < <a href="http://www.sban.com.br/revistas/NUTRIRE-vol30-dezembro2005.pdf">http://www.sban.com.br/revistas/NUTRIRE-vol30-dezembro2005.pdf</a> >. Acesso em 08 de ago. de 2012.

SEMESTRE:	5º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3240 - Educação Alimentar</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45h (3-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Fundamentos de Pedagogia e Didática. Histórico da Educação em Saúde no Brasil. Relação profissional de saúde/paciente. Psicologia do ensino/aprendizagem: entraves e facilitadores do processo educativo participativo em Nutrição. Alimentação e cultura. Evolução dos hábitos alimentares da população brasileira e sua relação com a educação nutricional. O comportamento alimentar: componentes cognitivos, afetivos e situacionais. Metodologia da Educação Nutricional: diagnóstico, planejamento, implementação e avaliação aplicados a serviços de saúde. Avaliação de intervenções em Educação Nutricional. Educação nutricional individual e coletiva nos diferentes ciclos de vida.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Discutir as diferentes concepções teóricas da Educação;</li> <li>- Analisar os aspectos sobre Educação em Saúde, experiências e influências na Educação Nutricional;</li> <li>- Discutir a formação dos hábitos alimentares da população brasileira;</li> <li>- Refletir criticamente acerca do processo ensino/aprendizagem envolvendo intervenções educativas em Nutrição;</li> <li>- Identificar a prática educativa nas diferentes áreas de atuação e locais de trabalho do profissional nutricionista, enquanto agente de mudança na sociedade;</li> <li>- Avaliar programas e políticas educativas em Nutrição e Saúde;</li> <li>- Utilizar as ferramentas da educação para a prática profissional, estimulando as práticas alimentares saudáveis, desde o planejamento, implementação e avaliação de ações de Educação Nutricional aplicadas a indivíduos, grupos e coletividades em serviços de saúde;</li> <li>- Estabelecer correlações entre os planos de educação alimentar e os elementos do processo</li> </ul>	

ensino-aprendizagem caracterizados nos diferentes ciclos da vida;
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
Título
CASCUDO, L.C. <b>História da alimentação no Brasil</b> . 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 954p.
GARCIA; M. <b>Nutrição e metabolismo</b> - Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 411p.
ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A AGRICULTURA E A ALIMENTAÇÃO. <b>Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição</b> . Roma: FAO, 1999. Disponível em: < <a href="http://www.fao.org/docrep/003/T0807P/T0807P00.HTM">http://www.fao.org/docrep/003/T0807P/T0807P00.HTM</a> >. Acesso em: 30 ago. 2012.
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
CARNEIRO, H. <b>Comida e sociedade</b> . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185p.
FLANDRIN, J. L. <b>História da alimentação</b> . 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. 885p.
PAREYSON, L. <b>Os problemas da estética</b> . 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997. 246p.
POLLAN, M. <b>Em defesa da comida</b> . Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008. 271p.
RODRIGUES, E. M.; SOARES, F. P. de T. P.; BOOG, M. C. F. Resgate do conceito de aconselhamento no contexto do atendimento nutricional. <b>Revista de Nutrição</b> , Campinas, v. 18, n. 1, fev. 2005. Disponível em:< <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S1415-52732005000100011&amp;lng=en&amp;nrm=iso">http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S1415-52732005000100011&amp;lng=en&amp;nrm=iso</a> >. Acesso em: 30 ago. 2012.

SEMESTRE:	5º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3241 – Nutrição Materno Infantil</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (4-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Avaliação Nutricional I
<b>EMENTA</b>	
Aspectos anátomo fisiológicos da gravidez, sua relação com a assistência pré-natal e saúde materna e fetal. Crescimento e desenvolvimento do feto e placenta, características anátomo fisiológicos do recém - nascido e suas necessidades em relação a nutrientes, e alimentação adequada para o lactente. Aspectos fisiopatológicos e dietoterápicos nas patologias infantis e intercorrentes na gravidez.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Desenvolver no aluno a capacidade de reconhecer os alimentos segundo o grupo a que pertencem; identificar valor nutritivo, digestibilidade e formas de preparo dos alimentos, per capita e porções e analisar as modificações que ocorrem nos alimentos, em decorrência das técnicas aplicadas.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.P. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . 2. ed. São Paulo: Roca, 2007. 1122p.	
VITOLLO, M.R. <b>Nutrição da gestação à adolescência</b> . Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2008. 628p.	
WAITZBERG, D. L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b> . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.v. 1.	
WAITZBERG, D. L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b> . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v. 2.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	

Título
BARBOSA, V.L.P. <b>Prevenção da obesidade na infância e na adolescência.</b> 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 164p.
MAHAN, K.; ESCOTT-STUMP, S. <b>Krause:</b> alimentos nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
PALMA, D.; ESCRIVAO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C. <b>Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência.</b> Barueri: Manole, 2009. 661p.
WEFFORT, V.S.; LAMOUNIER, J.A. <b>Nutrição em pediatria:</b> da neonatologia a adolescência. Barueri: Manole, 2009. 661p.

SEMESTRE:	5º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3242 – Avaliação Nutricional II</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45h (2-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Avaliação Nutricional I
<b>EMENTA</b>	
Estudo e interpretação dos métodos de avaliação do estado nutricional sob o ponto de vista dietético, antropométrico, bioquímico e clínico. Avaliação do estado nutricional da população.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Fornecer ao aluno subsídios que o capacite a efetuar avaliação do estado nutricional de indivíduos em diferentes estados fisiológicos bem como a selecionar métodos adequados para avaliar a situação nutricional de grupos populacionais.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
CUPPARI, L. <b>Guia de Nutrição: Nutrição Clínica do Adulto</b> . Barueri: Manole, 2005.	
DUARTE, A.C.G. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. 607p.	
LEÃO, L.S.C. de S. <b>Manual de Nutrição Clínica</b> . Para atendimento ambulatorial do adulto. Rio de Janeiro: Vozes, 2010.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
ISOSAKI, M; CARDOSO, E; OLIVEIRA, A. <b>Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração</b> . São Paulo: Atheneu, 2009.	
PALMA, D. <b>Nutrição Clínica: na infância e na adolescência</b> . São Paulo: Manole, 2009.	
ROSSI, L. <b>Avaliação nutricional: novas perspectivas</b> . São Paulo: Roca, 2009. 422p.	
VASCONCELOS, F.A.G. <b>Avaliação Nutricional de coletividades</b> . 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2008.	

WEFFORT, V.R.S. **Nutrição em pediatria:** da neonatologia à adolescência. São Paulo:  
Manole, 2009.

SEMESTRE:	5º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3243 – Alimentação Coletiva</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular abordará o planejamento de Unidades de Alimentação, seus aspectos administrativos e organizacionais, de recursos humanos, de planejamento físico-funcional e de custos; segurança e saúde no trabalho; previsão de compras e logística dos suprimentos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
O componente curricular visa desenvolver as funções de administração e gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, através da aplicação de conceitos e práticas de planejamento e organização. Conhecer a estrutura organizacional, a política de recursos humanos, pedidos de compras, custos de produção, controle de qualidade.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
MEZOMO, I.B., <b>Os serviços de Alimentação: planejamento e administração</b> . 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 413p.	
TEICHMANN, I.M. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b> . 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362p.	
TEIXEIRA, S.M.G. et al., <b>Administração aplicada à Unidades de Alimentação e Nutrição</b> . São Paulo: Atheneu, 2010. 219p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
ABREU, E.S. et al. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer</b> . São Paulo: Metha, 2010.	
BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria 3218, de 25 de outubro de 1978. Aprova as Normas	

Regulamentadoras da CLT, relativas à Medicina do Trabalho. <b>Diário Oficial da União</b> , Brasília, DF, 1978.
CANDIDO, I. <b>Restaurante</b> : administração e operacionalização. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. 325p.
DAVIES, C.A. <b>Alimentos e Bebidas</b> . 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS. 2010. 254p.
FREUND, F.T. <b>Alimentos e bebidas</b> : uma visão gerencial. 2. ed. [S.l.]: SENAC. 2008. 208p
LOBO, A. <b>Manual de estrutura e organização do restaurante comercial</b> . 2. ed. [S.l.]: Atheneu. 2009. 160p.
PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. <b>Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições</b> . Florianópolis: UFSC, 2005.
TEICHMANN, I.M. <b>Tecnologia culinária</b> . 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 151p.
VAZ, C.S. <b>Restaurantes</b> : controlando custos e aumentando lucros. 2. ed. Viçosa: UFV, 2011. 193p.

SEMESTRE:	6º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3244 – Nutrição e Exercício Físico</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Avaliação Nutricional I, Fisiologia Humana I e II
<b>EMENTA</b>	
<p>O componente curricular visa fornecer informações sobre o papel dos macro e micronutrientes provenientes da dieta na prática do exercício físico. São abordadas também as alterações fisiológicas e bioquímicas provocadas pelo exercício físico associado à nutrição; nutrição de atletas, visando melhor desempenho e rendimento físico, bem como as estratégias nutricionais para este fim; benefícios da dieta associada ao exercício físico na manutenção ou recuperação da saúde.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Conhecer a relação entre os nutrientes e a prática do exercício físico, as necessidades especiais nas diferentes práticas esportivas, assim como benefícios da nutrição na melhora do desempenho na prática do esporte. Benefícios dos exercícios físicos aliados à dieta na prevenção de doenças.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
HIRSCHBRUCH, M.D.; CARVALHO, J.R. <b>Nutrição esportiva</b> : uma visão prática. Barueri: Manole, 2008. 430p.	
MCARDLE, M.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. <b>Fisiologia do exercício</b> : energia, nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 1061p. Tradução de G. Taranto.	
NABOHLZ, T.V. <b>Nutrição esportiva</b> : aspectos relacionados à suplementação nutricional. São Paulo: Sarvier, 2007. 480p.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	

Título
ANGELIS, R.C.; TIRAPEGUI, J. <b>Fisiologia da nutrição humana</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. 565p.
COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G. <b>Nutrição básica e metabolismo</b> . Viçosa: UFV, 2008. 400p.
CUKIER, C.; MAGNONI, D.; ALVAREZ, T. <b>Nutrição baseada na fisiologia dos órgão e sistemas</b> . São Paulo: Sarvier, 2005. 332p.
KLEINER, S.M.; GREENWOOD-ROBINSON, M. <b>Nutrição para o treinamento de força</b> . Barueri: Manole, 2009. 368p. Tradução de R. Kelbert.
POWERS, S.K.; HOWLEY, E.T. <b>Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho</b> . 6. ed. Barueri: Manole, 2009, 646p. Tradução de IKEDA, M.; NASCIMENTO, F. G.

SEMESTRE:	6º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3245 – Dietoterapia II</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (3-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Dietoterapia I
<b>EMENTA</b>	
Estudo da terapia nutricional aplicada às diversas doenças do indivíduo adulto enfermo.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Fornecer conhecimentos básicos para a prescrição e tratamento nutricional nas doenças do indivíduo adulto enfermo.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
MAHAN, L.K. <b>Krause</b> : alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.	
SHILS, M.E. et al. <b>Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b> . 10. ed. [S.l.]: Manole, 2009. 2256p.	
SILVA, S.M.C.S. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo: Roca, 2007. 1122p.	
WAITZBERG, D.L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b> . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.v.1.	
WAITZBERG, D.L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b> . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v.2.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
COZZOLINO, S.M.F. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b> . 3. ed. Barueri: Manole, 2009. 1172p.	
CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição</b> : nutrição clínica do adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.	
ISOSAKI, M; CARDOSO, E; OLIVEIRA, A. <b>Manual de dietoterapia e avaliação nutricional</b> : serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração. São Paulo: Atheneu, 2009.	

PALMA, D. **Nutrição Clínica**: na infância e na adolescência. São Paulo: Manole, 2009.

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 438p.

WAITZBERG, D.L. **Guia básico de terapia nutricional**: manual de boas práticas. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 196p.

SEMESTRE:	6º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. NOME):	<b>IT3246 – Terapia Nutricional Pediátrica</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60h (3 -1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Nutrição Materno Infantil
<b>EMENTA</b>	
<p>Estudo dos aspectos nutricionais nas patologias pediátricas, através do entendimento dos aspectos fisiológicos, individuais, familiares, sociais, necessidades nutricionais, bem como a adequação dietética e orientação alimentar para o paciente pediátrico. Destacando a importância da terapia nutricional pediátrica como componente profilático e terapêutico em diferentes situações clínicas especiais.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Fornecer ao aluno subsídios que o capacite a efetuar prescrição e suporte nutricional pediátrico de crianças enfermas em condições clínicas especiais.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
<p>PALMA, D.; ESCRIVAO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C. <b>Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência</b>. Barueri: Manole, 2009. 661p.</p>	
<p>VITTOLO, M.R. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b>. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628p.</p>	
<p>WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. <b>Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência</b>. Barueri: Manole, 2009. 661p.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Título	
<p>BARBOSA, V.L.P. <b>Prevenção da obesidade na infância e na adolescência</b>. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 164p.</p>	
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Gestação de Alto Risco</b>. Disponível em <a href="http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/gestacao_alto_risco.pdf">http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/gestacao_alto_risco.pdf</a>. Acesso em: 14 set.</p>	

2012.
BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Manual de Atendimento da Criança com Desnutrição Grave em Nível Hospitalar</b> . Normas e Manuais Técnicos, 2005. Disponível em: < <a href="http://www.saude.gov.br">www.saude.gov.br</a> >. Acesso em: 14 set. 2012.
GUIMARAES, N. <b>Guia de alimentacao infantil</b> : dicas de cuidados para crianças especiais. São Paulo: Ground, 2003. 302p.
MAHAN, L.K. <b>Krause</b> : alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.
SILVA, S.M.C.S. da. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo: Roca, 2007. 1122p.

SEMESTRE:	6º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3247 – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60 (3-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Alimentação Coletiva
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular abordará o planejamento de Unidades de Alimentação, seus aspectos administrativos e organizacionais, de recursos humanos, de planejamento físico-funcional e de custos; segurança e saúde no trabalho; previsão de compras e logística dos suprimentos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
O componente curricular visa desenvolver as funções de administração e gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, através da aplicação de conceitos e práticas de planejamento e organização. Conhecer a estrutura organizacional, a política de recursos humanos, pedidos de compras, custos de produção, controle de qualidade.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
CANDIDO, I. <b>Restaurante: administração e operacionalização</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	
DAVIES, C.A. <b>Alimentos e bebidas</b> . 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	
KIMURA, A.Y. <b>Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais</b> . São Paulo: Varela, 2003.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
ABREU, E.S. et al. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer</b> . São Paulo: Metha, 2010.	
BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Normas Regulamentadoras (NR). Disponível em: < <a href="http://portal.mte.gov.br/legislacao/normas-regulamentadoras-1.htm">http://portal.mte.gov.br/legislacao/normas-regulamentadoras-1.htm</a> >. Acesso em: 16 set. 2012.	

BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria 3218, de 25 de outubro de 1978. Aprova as Normas Regulamentadoras da CLT, relativas à Medicina do Trabalho. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1978.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. Barueri: Manole, 2002.

TEIXEIRA, S.M.G. et al. **Administração aplicada à Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

SEMESTRE:	6º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3248 – Nutrição do Adulto e Idoso</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Epidemiologia do envelhecimento. Avaliação nutricional dos idosos no Brasil e no mundo. Consumo de Alimentos entre os idosos no Brasil e populações longevas. Nutrição para prevenção e tratamento dos agravos frequentes em idosos: osteoporose, úlcera de pressão, Alzheimer, Parkinson. Nutrição e Cuidados Paliativos.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Fornecer ao aluno subsídios que o capacitem a efetuar avaliação do estado nutricional de indivíduos em diferentes estados fisiológicos, bem como a selecionar métodos adequados para avaliar a situação nutricional de grupos populacionais.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
BUSNELLO, F. <b>Aspectos Nutricionais do processo do envelhecimento</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. 314p.	
MAGNONI, D. <b>Nutrição na terceira idade</b> . 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2010. 274p.	
VITOLLO, M.R. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628p.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
Título	
BRASIL. Ministério da Saúde. Estatuto do Idoso. 2. ed. rev. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. 70 p. Disponível em: < <a href="http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/estatuto_idoso_2ed.pdf">http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/estatuto_idoso_2ed.pdf</a> >. Acesso em: 16 set. 2012.	
CAMPOS, M.T.F.S; MONTEIRO, J.F.R.; ORNELAS, A.P.R.C. Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso. <b>Revista de Nutrição</b> , v. 13, n. 3 , p. 157-165, 2000. Disponível	

em: < <a href="http://www.scielo.br/pdf/rn/v13n3/7902.pdf">http://www.scielo.br/pdf/rn/v13n3/7902.pdf</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
CUPPARI, L. <b>Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis</b> . Barueri: Manole, 2009. 515 p.
MAHAN, L.K. <b>Krause</b> : alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.
SAMPAIO, L.R. Avaliação nutricional e envelhecimento. <b>Revista de Nutrição</b> , v. 17, n.4,p. 507-514, 2004. Disponível em: < <a href="http://www.scielo.br/pdf/rn/v17n4/22898.pdf">http://www.scielo.br/pdf/rn/v17n4/22898.pdf</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
SILVA, S.M.C.S. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo: Roca, 2007. 1122p.

SEMESTRE:	6º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3249 – Nutrição clínica</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	75h (0 – 5)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Dietoterapia I, Avaliação Nutricional II, Patologia I e II
<b>EMENTA</b>	
Atendimento dietético em clínica onde são realizados: Anamnese alimentar; avaliação nutricional; cálculo do peso teórico (PT), valor energético total (VET), IMC (índice de massa corpórea); relação cintura/anca, peso/altura; dieta; elaboração de cardápio; alimentação e educação nutricional; reavaliação do tratamento dietético; discussão de caso e seminário.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Proporcionar ao aluno a prática de atividades desenvolvidas em unidade de saúde ambulatorial no campo da Nutrição Clínica. Identificar relação entre alimentação e processos mórbidos, alterações nutricionais e enfermidades. Realizar avaliação nutricional dos pacientes atendidos em ambulatório. Participar de atividades relativas à dietoterapia infantil e de adultos no tratamento nutricional de pacientes nas diversas especialidades clínicas.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
CUPPARI, L. <b>Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP - Nutrição clínica no adulto</b> . 2. ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.	
MAGNONI, D. <b>Nutrição ambulatorial em cardiologia</b> . São Paulo: Sarvier, 2007. 361p.	
MAHAN, L.K. <b>Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.	
SHILS, M.E. et al. <b>Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b> . 10. ed. [S.l.]: Manole, 2009. 2256p.	
WAITZBERG, D.L. <b>Guia básico de terapia nutricional: manual de boas praticas</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 196p.	
WAITZBERG, D.L. <b>Nutrição oral, enteral e parental na pratica clinica</b> . 4. ed. São Paulo:	

Atheneu, 2009. v. 1.
WAITZBERG, D.L. <b>Nutrição oral, enteral e parental na prática clínica</b> . 4. ed. São Paulo: Atheneu,. 2009. v. 2
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
BOCCHI, E.A.et al. Atualização da Diretriz Brasileira de Insuficiência Cardíaca Crônica. <b>Arquivos Brasileiros de Cardiologia</b> . Rio de Janeiro, v. 98, n. 1, supl. 1, p. 1-3, 2012. Disponível em:< <a href="http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2012/Diretriz%20IC%20Cr%C3%B4nica.pdf">http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2012/Diretriz%20IC%20Cr%C3%B4nica.pdf</a> >. Acesso em: 16 set.2012.
CAMARGO, A.C. <b>Manual de dietas do Hospital do câncer</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. 166p.
CLAUDINO; Z. <b>Guia de transtornos alimentares e obesidade</b> . Barueri: Manole, 2005. 322p.
COSTA, M.J. de C. <b>Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.
COZZOLINO, S.M.F. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b> . 3. ed. Barueri: Manole, 2009. 1172p.
SILVA, S.M.C.S. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo: Roca, 2007. 1122p.

SEMESTRE:	6º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3250 – Farmacologia em nutrição</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45h (3-0)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Fisiologia I e II
<b>EMENTA</b>	
<p>O componente curricular abordará os aspectos gerais da farmacocinética, farmacodinâmica e dos fatores que alteram o efeito de drogas, bem como as noções de farmacologia dos principais sistemas e aparelhos onde a interação droga-nutriente é importante como fator de influência na atividade farmacológica.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Capacitar o aluno para:</p> <p>Compreensão das vias de administração dos medicamentos, seus mecanismos de absorção, distribuição, biotransformação e excreção;</p> <p>Compreender o modo de ação e os efeitos dos fármacos;</p> <p>Compreender as interações medicamentosas e reações induzidas pelos medicamentos e sua relação com a nutrição;</p> <p>Compreender a farmacologia dos sistemas: nervoso central, autônomo, digestivo, endócrino, cardiovascular, sangue, respiratório, bem como a farmacologia da dor e inflamação e das doenças infecciosas.</p> <p>Entender os efeitos colaterais e tóxicos dos medicamentos e alimentos;</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
HARDMAN, J.G.; LIMBIRD, L.E.; GILMAN, A. G.; <b>GOODMAN &amp; GILMAN</b> . As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 11. ed. Porto Alegre: AMGH, 2003. 1821p.	
RANG, H.P.; DALLE, M.; RITTER, J.M. <b>Farmacologia</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.	
OGA, S.; CAMARGO, M.M.A.; BATISTUZZO, J.A.O. <b>Fundamentos de Toxicologia</b> . 3. ed. São	

Paulo: Atheneu, 2008. 677p.
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
<b>BRITISH JOURNAL OF PHARMACOLOGY.</b> London, UK: Wiley, 1946- . Mensal. ISSN: 1476-5381. Disponível em:< <a href="http://www.nature.com/aj/formerly_published.html#British-journal-of-pharmacology">http://www.nature.com/aj/formerly_published.html#British-journal-of-pharmacology</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
LORENZI, H.; <b>Plantas medicinais no Brasil:</b> nativas e exóticas. 2. ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2008. 544 p.
<b>PHARMACOLOGICAL REVIEWS.</b> USA: The American Society for Pharmacology and Experimental Therapeutics,2001-. Mensal. ISSN 1521-0081. Disponível em:< <a href="http://pharmrev.aspetjournals.org/">http://pharmrev.aspetjournals.org/</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.
SIMÕES,C.M.O.; <b>Farmacognosia:</b> da planta ao medicamento. 6. ed. Florianópolis: UFSC, 2007 1102 p.
<b>TRENDS IN PHARMACOLOGICAL SCIENCES.</b> Boston, USA: Elsevier, 1979-. Mensal. ISSN: 0165-6147, mensal. Disponível em: < <a href="http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405920/description#description">http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405920/description#description</a> >. Acesso em: 15 set. 2012.

SEMESTRE:	6º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3253 – Projeto Trabalho de Conclusão de Curso</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (1-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente ao curso de graduação em Nutrição.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Desenvolver estratégias metodológicas visando a elaboração de projetos de pesquisa. Despertar para a investigação científica na área da Nutrição, através de leitura e análise de artigos científicos e da realização de pesquisa exploratória sobre problemática da área da Nutrição. Conhecer a importância da pesquisa na área de alimentos, alimentação e nutrição. Conhecer técnicas de pesquisa. Elaborar protocolos de investigação científica na área da nutrição.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
GIL, A. C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 183p.	
MARCONI, M.A. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
MARCONI, M.A. <b>Fundamentos de metodologia científica: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatoria, publicação e trabalhos científico</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
BARROS, A.J.S.; LEHFELD, N.A.S. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.	
CASTRO, C.M. <b>A prática da pesquisa</b> . São Paulo: Pearson, 2006.	
CRUZ, A.C. <b>Elaboração de referências (NBR 6023/2002)</b> . Rio de Janeiro: Interciência, 2007.	

FRANCO, J.C. **Como elaborar trabalhos acadêmicos nos padrões da ABNT:** aplicando recursos de informática. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2006.

KOCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e iniciação a pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

SEMESTRE:	7º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3257 – Trabalho de Conclusão de Curso</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (1-1)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Oportunizar aos acadêmicos a ocasião formal para a demonstração do grau de habilitação adquirido, capacidade de aprofundamento temático, correlacionar teoria e prática, desenvolver o manejo oral e escrito da linguagem científica, socializar conhecimentos e experiências relativas a pesquisa estimulando a produção acadêmica.	
<b>EMENTA</b>	
Desenvolvimento de um Projeto de Pesquisa: análise, interpretação e discussão dos resultados, com subsequente defesa do trabalho monográfico.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
Título	
GIL, A. C. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 183p.	
MARCONI, M.A. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
MARCONI, M.A. <b>Fundamentos de metodologia científica: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatoria, publicação e trabalhos científico</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.	
FERREIRA, H. <b>Redação de trabalhos acadêmicos nas áreas das ciências biológicas e da saúde</b> . [S.l.]: Rubio LTDA, 2012. 288 p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
BARROS, A.J.S.; LEHFELD, N.A.S. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.	
CASTRO, C.M. <b>A prática da pesquisa</b> . São Paulo: Pearson, 2006.	
CRUZ, A.C. <b>Elaboração de referências (NBR 6023/2002)</b> . Rio de Janeiro: Interciência, 2007.	

FRANCO, J.C. **Como elaborar trabalhos acadêmicos nos padrões da ABNT:** aplicando recursos de informática. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2006.

KOCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e iniciação a pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

VITOLLO, M.R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição.** [S.I.]: Rubio Ltda, 2012. 200 p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR**

SEMESTRE:	7º ou 8º Nutrição
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3254 – Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	225h (0 – 15)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Todos os componentes curriculares obrigatórios
<b>EMENTA</b>	
Avaliação nutricional. Prescrição dietoterápica. Cálculo e elaboração de dieta. Suporte nutricional enteral e parenteral. Acompanhamento clínico e nutricional e orientação nutricional a pacientes adultos e pediátricos na internação, alta hospitalar, ambulatorial ou em acompanhamento externo.	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Proporcionar ao aluno a prática de atividades desenvolvidas em instituição de internação hospitalar e em unidade de saúde ambulatorial no campo da Nutrição Clínica, buscando contribuir para a integração com as demais áreas de formação profissional do nutricionista. Identificar relação entre alimentação e processos mórbidos, alterações nutricionais e enfermidades. Realizar avaliação nutricional nos pacientes internados em unidade hospitalar e atendidos em ambulatório. Participar de atividades relativas à dietoterapia infantil e de adultos no tratamento nutricional de pacientes nas diversas especialidades clínicas. Participar em equipes multidisciplinares.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
COSTA, M.J. de C. <b>Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.	
CUPPARI, L. <b>Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP - Nutrição clínica no adulto</b> . 2. ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.	
SHILS, M.E. et al. <b>Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b> . 10. ed. [S.l.]: Manole, 2009. 2256p.	
WAITZBERG, D.L. <b>Guia básico de terapia nutricional: manual de boas praticas</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 196p.	
WAITZBERG, D. L. <b>Nutrição oral, enteral e parental na pratica clinica</b> .4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v.1.	
WAITZBERG, D. L. <b>Nutrição oral, enteral e parental na pratica clinica</b> . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v. 2.	

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	
	Título
CAMARGO, A.C.	<b>Manual de dietas do Hospital do câncer.</b> São Paulo: Atheneu, 2007. 166p.
COZZOLINO, S.M.F.	<b>Biodisponibilidade de nutrientes.</b> 3. ed. Barueri: Manole, 2009. 1172p.
MAGNONI, D.	<b>Nutrição ambulatorial em cardiologia.</b> São Paulo: Sarvier, 2007. 361p.
MAHAN, L.K.	<b>Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.</b> 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.
SILVA, S.M.C.S.	<b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.</b> São Paulo: Roca, 2007. 1122p.

	<p><b>UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA</b>  <b>PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR</b></p>
---	---

SEMESTRE:	7º ou 8º Nutrição
NOME DO COMPONENTE	<b>IT3255 – Estágio Supervisionado em Nutrição</b>

CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>Social</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	225h (0 – 15)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Todos os componentes curriculares obrigatórios
<b>EMENTA</b>	
<p>Prática em Nutrição no âmbito do Sistema Único de Saúde, com foco interprofissional e interdisciplinar, nas atividades de nível primário (Atenção Básica) que se relacionem às condições alimentares e nutricionais da população. Inserção do nutricionista no campo da saúde coletiva e nas políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, favorecendo a identificação de ações próprias da nutrição no atendimento primário à saúde e/ou sua implementação. Educação em Saúde e Educação Nutricional no contexto da Promoção da Saúde, oportunizando a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo, do planejamento de ações, da atenção dietética, da implementação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de nutrição social. Integralidade do cuidado.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Proporcionar ao aluno a prática em aplicação de métodos e técnicas de diagnóstico e de intervenção nutricional, capacitando-o para a vivência de ações preventivas e curativas, no sentido de contribuir para a melhoria do estado de saúde e de nutrição de diferentes grupos da população.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
FORTES, P.A.C.; ZOBOLI, E.L.C.P. <b>Bioética e Saúde Pública</b> . São Paulo: Loyola, 2003.	
TADDEI, J.A. et al. <b>Nutrição em Saúde Pública</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2011.	
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. <b>Introdução à Epidemiologia</b> . 4. ed. São Paulo: Medsi, 2006.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
CARNEIRO, H. <b>Comida e sociedade: uma história da alimentação</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.	
DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. (coord.); VANNUCCHI, H. (editado). <b>Nutrição e metabolismo</b> - Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2011. 411 p.	
KAC, G.; SICHIERI, R. <b>Epidemiologia Nutricional</b> . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.	
ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. <b>Saúde Pública</b> - Bases Conceituais. São Paulo: Atheneu. 2008.	

SETIAN, N. **Obesidade na criança e no adolescente**: buscando caminhos desde o nascimento. São Paulo: Roca, 2007. 280p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR**

SEMESTRE:	7º ou 8º Nutrição
NOME DO COMPONENTE	<b>IT3256 – Estágio Supervisionado em Unidades de</b>

CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>Alimentação e Nutrição</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	225h (0 – 15)
TIPO:	Obrigatória
PRÉ-REQUISITO:	Todos os componentes curriculares obrigatórios
<b>EMENTA</b>	
<p>O estágio tem uma abordagem prática dos processos e procedimentos dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição, relacionado a aspectos físicos, recursos humanos, planejamento de cardápios, previsão e controle de custos, controle de qualidade, equipamentos e manutenção; auditorias.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Propiciar a vivência do processo de produção de refeições para coletividades sadias e enfermas com vista a alimentação segura nos aspectos nutricionais e higiênico-sanitários. Específicos: Desenvolver no aluno a capacidade de planejar, organizar, dirigir e controlar uma UAN; Analisar o dimensionamento físico, funcional e organizacional de uma UAN; Desenvolver a capacidade de gestão de RH; Planejar cardápios, de acordo com as necessidades nutricionais dos comensais; Realizar a gestão da garantia da Qualidade</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
CANDIDO, I. <b>Restaurante: administração e operacionalização</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	
DAVIES, C.A. <b>Alimentos e bebidas</b> . 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	
KIMURA, A.Y. <b>Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais</b> . São Paulo: Varela, 2003.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
ABREU, E.S. et al. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer</b> . São Paulo: Metha, 2010.	
BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria 3218, de 25 de outubro de 1978. Aprova as Normas Regulamentadoras da CLT, relativas à Medicina do Trabalho. <b>Diário Oficial da União</b> , Brasília, DF, 1978.	
FITZSIMMONS, J.A. <b>Administração de serviços</b> . 6. ed. Porto Alegre: Bookman Companhia, 2010. 564p.	
MEZOMO, I.B. <b>Os serviços de Alimentação: planejamento e administração</b> . 5. ed. Barueri: Manole, 2002.	
TEIXEIRA, S.M.G. et al. <b>Administração aplicada à Unidades de Alimentação e Nutrição</b> . São Paulo: Atheneu, 2010.	



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR**

SEMESTRE:

NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>XX – Alimentos funcionais</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30h (2-0)
TIPO:	Componente Curricular Complementar de Graduação
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>OBJETIVO(S)</b>	
Conhecer alimentos com propriedades funcionais; interpretar a legislação brasileira e mundial vigente. Relacionar as substâncias ativas presentes nesses alimentos segundo suas funções na saúde humana e prevenção de doenças.	
<b>EMENTA</b>	
O componente curricular visa fornecer informações sobre alimentos funcionais, assim como compreender a função das substâncias ativas presentes nos alimentos e sua relação com a saúde humana e prevenção de doenças. Interpretar a legislação vigente no Brasil e nos demais países. Introdução aos conceitos de alimentos funcionais: Histórico, conceitos, definição e classificação química. Legislação para alimentos funcionais. Principais grupos funcionais: Isoflavonas; Flavonóides e outros compostos fenólicos; Carotenóides e Licopenos; óleos e gorduras (ômega 3 e 6); Fitoesteróides; Fibras; Probióticos; Prebióticos e simbióticos. Perspectivas no desenvolvimento de alimentos funcionais.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	
Título	
DOLINSKY, M. <b>Nutrição Funcional</b> . São Paulo: Roca, 2009. 204p.	
EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: um estudo abrangente</b> . São Paulo: Atheneu, 2009. 450p.	
PALERMO, J.R. <b>Bioquímica da Nutrição</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. 172p.	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
Título	
ARAÚJO, J.M.A. <b>Química de alimentos: teoria e prática</b> . 5 ed. Viçosa: UFV, 2008. 601p.	
COULTATE, T.P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b> . 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p. Tradução por FRAZZON, J.	
COZZOLINO, S.M.F. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b> . Barueri: Manole, 2009. 1172p.	
OLIVEIRA, M.N. <b>Tecnologia de produtos lácteos funcionais</b> . São Paulo: Atheneu, 2009.	
STRINGHETA, P.C. et al. Políticas de saúde e alegações de propriedades funcionais e de saúde para alimentos no Brasil. <b>Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas</b> . vol. 43, n. 2, abr./jun., 2007. Disponível em: < <a href="http://dx.doi.org/10.1590/S1516-93322007000200004">http://dx.doi.org/10.1590/S1516-93322007000200004</a> >. Acesso em: 12 ago.2012.	



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR**

SEMESTRE:	
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>XXX – Atividade Curricular em Comunidade</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	45 (1-2)

TIPO:	Componente Curricular Complementar de Graduação
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Vivência de contextos comunitários e a convivência multi, inter e transdisciplinar. Dimensionamento de novos caminhos para o desenvolvimento humano local e criação de novos objetos e novas abordagens para a formação profissional e para a práxis da Universidade através de projetos.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
<p>Articular ensino, pesquisa e sociedade para contribuir na construção da cidadania profissional dos estudantes através de projetos. Intensificar o contato da universidade com a sociedade, contribuindo para o cumprimento do seu compromisso social. Contribuir para a melhoria da qualidade dos cursos de graduação e das atividades de pesquisa e de extensão. Promover maior aproximação entre os currículos e a vida concreta da sociedade. Contribuir para a formação ética do profissional. Estimular a problematização como atitude de interação com a realidade. Propiciar a descoberta de novos objetos de investigação em contextos externos ao meio acadêmico. Ensejar a experimentação de alternativas metodológicas de trabalho comunitário e de ensino. Favorecer o desenvolvimento de uma atitude tanto questionadora como proativa diante dos desafios e limites impostos pela realidade social da região.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
<p>DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. (coord.); VANNUCCHI, H. (editado). <b>Nutrição e metabolismo</b> - Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2011. 411 p.</p>	
<p>FORTES, P.A. de C.; ZOBOLI, E.L.C.P. <b>Bioética e saúde pública</b>. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2009. 167 p.</p>	
<p>SILVA, M.M.S. da; CAMPOS, M.T.F. de S.C. <b>Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde</b>: metodologias para desenvolvimento de oficinas de capacitação. Viçosa: UFV, 2003. 183p.</p>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>	
Título	
<p>AKERMAN, M. <b>Saúde e desenvolvimento local</b>: princípios, conceitos, práticas e cooperação técnica. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2007. 151p.</p>	
<p>CASCUDO, L. da C. <b>História da alimentação no Brasil</b>. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 954p.</p>	
<p>CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS MUNICIPAIS DE SAÚDE. <b>SUS: avanços e desafios</b>. Brasília: CONASS, 2006. 166p. Disponível</p>	

em:<[http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/conass\\_progestores/sus\\_avancos\\_desafios.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/conass_progestores/sus_avancos_desafios.pdf)>. Acesso em: 30 ago. 2012.

MARIE, B.; DELPEUCH, F.; LE BIHAN, G. **Caderno de Proposições para o século XXI - Aliança para um Mundo Responsável, Plural e Solidário. Alimentação, nutrição e políticas públicas**. São Paulo: Instituto Pólis, 2003. 132p. Disponível em: <[http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/2586\\_POR.pdf](http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/2586_POR.pdf)>. Acesso em: 30 ago. 2012.

MALUF, R.S.J. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007. 174p.

	<b>UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA</b> <b>PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
---	--

SEMESTRE:	
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>IT3252– Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30 (2-0)
TIPO:	Componente Curricular Complementar de Graduação
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta

<b>EMENTA</b>
Interpretação dos exames para fins diagnósticos e de acompanhamento de diversas enfermidades relacionadas à nutrição.
<b>OBJETIVO GERAL</b>
Fornecer ao aluno subsídios necessários para a interpretação de exames laboratoriais necessários à avaliação, prescrição e à evolução nutricional do cliente-paciente.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
Título
CHAMPE, P.C. <b>Bioquímica ilustrada</b> . 4. ed. Porto Alegre, RS : Artmed, 2009. x, 528 p.
COSTA, M.J. de C. <b>Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.
DUARTE, A. C.G. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. 607p.
WAITZBERG, D.L. <b>Nutrição oral, enteral e parental na prática clínica</b> . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v.1.
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
KUMAR, V.; ABBAS, A.K.; FAUSTO, N. <b>Robbins e Cotran: Patologia: bases patológicas das doenças</b> . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458p.
McARDLE, W.D. <b>Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano</b> . 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2011. 1061 p.
MAHAN, L.K. <b>Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.
ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. <b>Avaliação Nutricional: novas perspectivas</b> . São Paulo: Roca, 2009. 422p.
SILVA, S.M.C.S. da. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo: Roca, 2007. 1122p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR**

SEMESTRE:	
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>XX – Leitura crítica de artigos científicos na área da saúde</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30 (1-1)
TIPO:	Componente Curricular Complementar de Graduação
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Leitura crítica e discussão de artigos publicados na literatura científica na área da saúde.	

<b>OBJETIVO GERAL</b>
Fornecer subsídios e incentivar o aluno a realizar leitura crítica de artigos científicos. Ao final do componente curricular, espera-se que o aluno seja capaz de identificar, discutir e analisar criticamente o problema, objetivos, hipóteses, delineamento, potenciais vieses, método de amostragem, métodos utilizados na análise dos dados, validade e aplicabilidade dos resultados publicados em artigos científicos com temáticas da área da saúde.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
Título
ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROI, M. Z. <b>Introdução à epidemiologia</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282p.
JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. <b>Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432p.
VIEIRA, S. <b>Bioestatística: Tópicos Avançados</b> . 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 216p.
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES</b>
Título
AQUINO, I.S. <b>Como ler artigos científicos: da graduação ao doutorado</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 93p.
BERWANGER, O.; SUZUMURA, E. A.; BUEHLER, A. M.; OLIVEIRA, J. B. Como Avaliar Criticamente Revisões Sistemáticas e Metanálises? <b>Revista Brasileira de Terapia Intensiva</b> , São Paulo, v. 19, n. 4, p. 475-80, 2007. Disponível em: <a href="http://www.scielo.br/pdf/rbti/v19n4/a12v19n4.pdf">http://www.scielo.br/pdf/rbti/v19n4/a12v19n4.pdf</a> . Acesso em: 15 set.2012.
FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S.W. <b>Epidemiologia clínica: Elementos essenciais</b> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
HULLEY, S.B. <b>Delineando a Pesquisa Clínica: uma abordagem epidemiológica</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
MALTA M.; CARDOSO L. O.; BASTOS F. I.; MAGNANINI M. M. F.; SILVA C. M. F. P. Iniciativa Strobe: subsídios para a comunicação de estudos observacionais. <b>Revista de Saúde Pública</b> , São Paulo, v. 44, n. 3, p. 559-65, 2010. Disponível em: <a href="http://www.scielo.br/pdf/rsp/v44n3/21.pdf">http://www.scielo.br/pdf/rsp/v44n3/21.pdf</a> . Acesso em: 15 set.2012.
PAGANO, M.; GAUVREAU, K. <b>Princípios de Bioestatística</b> . São Paulo: Thomson, 2004. 506p.
SCHULZ, K. F.; ALTMAN, D. G.; MOHER, D. CONSORT Group (Consolidated Standards of Reporting Trials). CONSORT 2010 Statement: Updated Guidelines for Reporting Parallel Group Randomised Trials. <b>Open Medicine</b> , Canada, v. 4, n, 1, p. 60-68, 2010. Disponível em: <a href="http://www.biomedcentral.com/content/pdf/1741-7015-8-18.pdf">http://www.biomedcentral.com/content/pdf/1741-7015-8-18.pdf</a> . Acesso em: 15 set.2012.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR**

SEMESTRE:	
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>XX – Nutrigenômica e Nutrigenética</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30 (1-1)
TIPO:	Componente Curricular Complementar de Graduação
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Introdução ao estudo da interação gene-dieta (nutrigenômica/nutrigenética) como base para o entendimento da recomendação de uma dieta personalizada (com base no perfil genético).	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	

Aprimorar o conhecimento do aluno quanto a conceitos básicos sobre variabilidade genética, a influência da genética na resposta a dieta (Nutrigenética), a influência da variação genética nas necessidades nutricionais, interação com compostos bioativos e risco de doenças crônicas, a influência dos nutrientes no funcionamento dos genes (Nutrigenômica), a interação entre a dieta e expressão gênica, fatores epigenéticos, nutrigenômica e prevenção de doenças, importância da nutrição individualizada e sobre técnicas genéticas e de biologia molecular em Nutrigenômica e Nutrigenética.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

##### Título

ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1268p.

MAHAN, L.K. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.

NUSSBAUM, R.L.; MCLNNES, R.R.; WILLARD, H.F. **Thompson & Thompson Genética Médica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 640p.

PALERMO, J.R. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008. 172p.

#### **REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES**

ORDOVAS J.M.; MOOSER V. Nutrigenetics and nutrigenomics. **Current Opinion in Lipidology**.v.15, n.2, p.101-8, abr. 2004. Disponível em: <<http://www.annualreviews.org/doi/pdf/10.1146/annurev.genom.5.061903.180008>>. Acesso em: 12 ago.2012.

**GENES AND NUTRITION**. New Orleans, LA : New Century Health Publishers, c2006-. Mensal. ISSN 1555-8932 (Linking). Disponível em: <<http://www.springerlink.com/content/1555-8932>> Acesso em: 15 set. 2012.

**JOURNAL OF NUTRIGENETICS AND NUTRIGENOMICS**. Basel, Suíça: S. Karger AG, 2008-. Trimestral. e-ISSN 1661-6758 (Online). Disponível em: <<http://content.karger.com/ProdukteDB/produkte.asp?Aktion=JournalHome&ProduktNr=232009>>. Acesso em: 15 set. 2012.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Barueri: Manole, 2009. 1172p.

**NUTRIGENOMICS ORGANIZATION**. Disponível em: <<http://www.nugo.org>>. Acesso em 20 abr. 2012.

**REDE BRASILEIRA DE NUTRIGENÔMICA**. Disponível em: <<http://www.nutrigenomicabrasil.org>>. Acesso em: 10 abr. 2012.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR**

SEMESTRE:	
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>XX – Redação Científica</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30 (2-0)
TIPO:	Componente Curricular Complementar de Graduação
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA:</b>	
Estudo das diferentes normas de registro bibliográfico (Consenso de Vancouver e normas da ABNT - Associação Brasileiras de Normas Técnicas). Recomendações de submissões segundo diferentes tipos de periódicos. Técnicas de redação de artigos científicos. Índice de Impacto. Sistema Qualis. Uso do software "EndNote". Elaboração de artigos científicos: análise, interpretação e contextualização de dados publicados; subdivisão organizacional do manuscrito científico;. Projeto de pesquisa: definição de problemas e planejamento experimental; análise e organização de resultados da pesquisa; técnicas de redação; elaboração do projeto escrito.	

Técnicas de elaboração de apresentações orais de dados científicos.
<b>OBJETIVO(S):</b>
Aprimorar o conhecimento do aluno de graduação em técnicas de redação científica, assim como orientá-los sobre a elaboração de projetos de pesquisa utilizando princípios gerais de escrita de artigos. Compor uma primeira versão de artigo científico para publicação a partir de dados de pesquisa obtidos pelos estudantes individualmente. Orientá-los sobre princípios básicos de apresentações orais com suporte audiovisual.
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>
Título
MARCONI, M.A. <b>Metodologia do trabalho científico:</b> procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatoria, publicação e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2007. 225 p.
PEREIRA, J.C.R. <b>Bioestatística em outras palavras.</b> São Paulo, SP: Editora da Universidade de São Paulo, 2010. 420p.
SPECTOR, N. <b>Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos.</b> 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 150p.
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>
Título
ECO, U. <b>Como se faz uma tese.</b> 23. ed. São Paulo: Perspectiva, 2010. 174p.
JEKEL, J.F. <b>Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva.</b> 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 432p.
KOCHE, J.C. <b>Fundamentos de metodologia científica:</b> teoria da ciência e iniciação a pesquisa. 28. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009. 182p.
LEVINE, D.M. <b>Estatística.</b> Teoria e aplicações: usando o microsoftexcel em português. 3. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2005. 819p.
MARCONI, M.A. <b>Metodologia do trabalho científico:</b> procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatoria, publicação e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2007. 225 p.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR**

SEMESTRE:	
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. – NOME):	<b>XX – Tópicos de gastronomia aplicados à Nutrição</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	60 (2-2)
TIPO:	Componente Curricular Complementar de Graduação
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
<p>Tópicos de história e de antropologia da alimentação. Terminologia aplicada à gastronomia. As etapas do serviço. Pessoal de serviço em diferentes tipos de eventos. Elaboração de cardápios. Métodos tradicionais de preparo e manipulação da cozinha clássica. Culinária regional, nacional e internacional. Tendências atuais em gastronomia. Tópicos em cortes e cocção de carnes, aves e peixes e legumes, preparo de fundos, uso de temperos, panificação, bebidas. Gastronomia infantil, hospitalar, funcional, sem glúten e sem lactose. Marketing e empreendedorismo.</p>	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	

O componente curricular visa desenvolver no aluno habilidades de planejamento de práticas de gastronomia. Ao final ele deverá conhecer conceitos, evolução histórica e tendências na área de gastronomia. Deverá ter conhecimento sobre a manipulação e preparo de diferentes grupos de alimentos e sobre sua aplicação em diferentes ambientes e em determinadas especificidades nutricionais.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

##### Título

DAVIES, C.A. **Alimentos e bebidas**. Rio Grande do Sul: Caxias, 2010. 254p.

FREUND, F.T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2.ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2008. 208p.

TEICHMANN, I.M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 151p.

TEICHMANN, I.M. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362p.

#### **REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES**

##### Título

ABREU, E. S. et al. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2010.

CÂNDIDO, I. **Restaurante: Administração e operacionalização**. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. 325p.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 160p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2.ed. Barueri: Manole, 2006. 402p.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA**  
**PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR**

SEMESTRE:	
NOME DO COMPONENTE CURRICULAR (COD. NOME):	<b>XX – Tópicos em Alimentação Escolar</b>
CARGA HORÁRIA (T-P):	30 h (1-1)
TIPO:	Componente Curricular Complementar de Graduação
PRÉ-REQUISITO:	Não apresenta
<b>EMENTA</b>	
Estudos das ações e práticas na área de Alimentação Escolar com ênfase nas atribuições do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	
<b>OBJETIVO GERAL</b>	
Fornecer ao aluno subsídios que o capacite a atuar na área da Alimentação Escolar nas ações como responsável técnico pelo Programa nacional de Alimentação Escolar.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
Título	
PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C. <b>Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência</b> . Barueri: Manole, 2009. 661p.	
VITOLLO, M.R. <b>Nutrição</b> : da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628p.	

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER J.A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência.** Barueri: Manole, 2009. 661p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

##### Título

BARBOSA, V.L.P. **Prevenção da obesidade na infância e na adolescência.** 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 164p.

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 210p. Disponível em: <[http://nutricao.saude.gov.br/guia\\_conheca.php](http://nutricao.saude.gov.br/guia_conheca.php)>. Acesso em: 15 jul. 2012.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº. 59, de 13 de dezembro de 1989. Normatiza o funcionamento de forma padronizada, das Creches, Pré-Escolas, Hotéis de Bebês, Educandários e/ou estabelecimentos congêneres de atendimento à Criança. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)>. Acesso em: 15 jul. 2012.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO [Internet]. Resolução nº 38/2009. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>>. Acesso em: 15 jul. 2012.

FUNDO NACIONAL DO DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE. Histórico da Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2012. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/ae>>. Acesso em: 15 jul. 2012.

MAHAN, L. K. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.

SILVA, S. M. C. S. da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2007. 1122p.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm)>. Acesso em: 15 jul. 2012.

Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Republicada no D.O.U de 06/11/2002 Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275\\_02rdc.htm](http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm)>. Acesso em: 15 jul. 2012.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2010. 219p.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência.** Barueri: Manole, 2009. 661p.

