



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

NUTRIÇÃO
SANTA MARIA
2023

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL DO CURSO

CAMPUS DE OFERTA: Campus Sede

NOME DO CURSO: Nutrição

TÍTULO CONFERIDO: Bacharel em Nutrição

PORTARIA DE AUTORIZAÇÃO/RECONHECIMENTO/RENOVAÇÃO:

N. da Portaria: xxxxx

Data da publicação: xxxxx

TURNO: Integral

CARGA HORÁRIA MÍNIMA: 3.270 horas

DURAÇÃO: Mínima: 8 semestres / Máxima: 12 semestres

VAGAS: 20 (oferta anual)

SEMESTRE DE INGRESSO: 1º semestre/2023

FORMA DE INGRESSO: A primeira forma de acesso aos cursos da Universidade Federal de Santa Maria ocorre mediante seleção pelo SISU e/ou mediante processo seletivo específico. Também é possível ingressar no Curso através de editais de Ingresso/Reingresso.

IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO: 2023/1

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA.....	6
1.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	13
2 OBJETIVOS	15
3 PERFIL DO EGRESSO E ÁREAS DE ATUAÇÃO	17
3.1 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO	19
4 CURRÍCULO	20
4.1 DADOS DE INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR.....	20
4.2 MATRIZ CURRICULAR	20
4.3 SEQUÊNCIA ACONSELHADA	23
5 PAPEL DOCENTE E ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS	25
5.1 PAPEL DOS DOCENTES NO CURSO.....	25
5.2 RELAÇÃO DAS ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS ADOTADAS E O DESENVOLVIMENTO DOS CONTEÚDOS ABORDADOS NO PROCESSO FORMATIVO.....	27
5.2.1 Tecnologias Digitais de Comunicação no processo de ensino-aprendizagem	32
5.2.2 Oferta de disciplinas na modalidade a distância.....	32
5.2.3 Atendimento à Política de Extensão no âmbito do curso	34
5.2.4 Atendimento a legislações específicas	36
5.3 APOIO AO DISCENTE E ACESSIBILIDADE DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	37
6 AVALIAÇÃO	38
6.1 AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM.....	38
6.2 AVALIAÇÃO EXTERNA E AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO	39
7 NORMAS DE ESTÁGIO E DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	42
7.1 Normas de Estágio Obrigatório	42
7.1.1 Objetivos.....	42
7.1.2 Organização e funcionamento	43
7.1.3 Avaliação	45
7.1.4 Disposições gerais	45
7.2 Normas de Estágio Não Obrigatório.....	46
7.3 NORMAS DE TCC	46
7.3.1 Organização e funcionamento	46

7.3.2 Avaliação	48
8 CORPO DOCENTE, TÉCNICO-ADMINISTRATIVO E DE APOIO	49
8.1 ATUAÇÃO DO COORDENADOR.....	49
8.2 ATUAÇÃO DO COLEGIADO	50
8.3 ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	51
8.4 ATUAÇÃO DAS UNIDADES DE APOIO PEDAGÓGICO (UAP)/NÚCLEO DE APOIO PEDAGÓGICO (NAP)/departamentos de ensino.....	51
8.5 ATIVIDADES DE TUTORIA.....	52
8.6 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES, DOCENTES E COORDENADOR DE CURSO 53	
9 RECURSOS MATERIAIS.....	55
9.1 LABORATÓRIOS	55
9.2 SALAS DE AULA E APOIO.....	58
9.3 SALAS DE COORDENAÇÃO	59
9.4 SALAS COLETIVAS PARA PROFESSORES.....	60
9.5 BIBLIOTECAS.....	60
9.6 AUDITÓRIOS	60
9.7 ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA	61
10 EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS.....	62
REFERÊNCIAS	121
ANEXOS	124

1 APRESENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA

Os primeiros cursos da área da saúde da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) tiveram início ainda antes da fundação da UFSM, em dezembro de 1960. Quase três décadas antes, a Universidade pioneira na interiorização do ensino superior no Brasil, já se estruturava com a criação do Curso de Farmácia e Curso de Medicina, fundados em 1931 e 1954, respectivamente. Posteriormente, iniciaram suas atividades os Cursos de Odontologia (1960), Fonoaudiologia (1971), Enfermagem (1975) e Fisioterapia (1976). Em 2009, a Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI) deu origem ao Curso de Terapia Ocupacional da UFSM. No que se refere à Nutrição, até 2009, a UFSM apresentava uma importante lacuna. Mas, o REUNI foi igualmente responsável pela expansão do Campus de Palmeira das Missões, que foi pioneiro ao criar o primeiro Curso de Nutrição da UFSM, que exerce um papel importantíssimo no cenário do ensino, da pesquisa e da extensão da nutrição e da saúde na região. Todavia, a comunidade de Santa Maria e da 4ª Coordenadoria Regional de Saúde ainda careciam de uma atuação mais efetiva e permanente, para o desenvolvimento de ações na área da saúde, alimentos e alimentação. Para preencher esta importante lacuna na sociedade e nas atividades multidisciplinares do Centro de Ciências da Saúde (CCS), em dezembro de 2011, a Portaria nº 128 designa os membros para a Comissão de Criação e Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição do CCS. Porém, diante dos repetidos cortes orçamentários sofridos pelas Universidades Federais, o Curso de Nutrição não pode ser viabilizado.

Contudo, em 2020, para fazer frente à pandemia do Novo Coronavírus, uma série de atividades presenciais da UFSM foram suspensas e migraram para o digital. As atividades pedagógicas e administrativas se tornaram remotas, por meio das Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs), e o ensino, a pesquisa e algumas atividades de extensão só foram possíveis com a implantação do REDE (Regime de Exercícios Domiciliares Especiais). Diante das novas modalidades de ensino e trabalho rapidamente implementadas pela UFSM, notou-se a possibilidade de se construir um Projeto Pedagógico de Curso (PPC) alinhado às novas tecnologias e promover o atendimento de um maior quantitativo de alunos, localizados em diferentes sedes da UFSM, utilizando-se as TICs, por meio da adesão permanente e mais abrangente à Educação à Distância (EAD). Ao mesmo tempo, se vislumbrou uma visão integradora, possibilitando a otimização os recursos humanos e a estrutura de uma série de disciplinas já ministradas a outros cursos da área da saúde do Centro de Ciências da Saúde,

bem como da área de alimentos do Centro de Ciências Rurais (CCR) e do Centro de Ciências Naturais e Exatas (CCNE), tendo como base o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição do Campus Palmeira das Missões. Finalmente, esta proposta se privilegia do aprendizado acumulado de um Curso de Nutrição já consolidado, com cerca de 12 anos de existência do Campus Palmeira das Missões, e se origina como uma possibilidade de intensa troca de conhecimentos e experiências com seu corpo docente qualificado e comprometido.

Assim, esta proposta inovadora se baseia em três pilares estratégicos: aproveitamento de disciplinas do Campus sede, e, conseqüentemente, recursos humanos e estrutura física já existentes; uso da Educação a Distância; e intercâmbio profícuo de conhecimentos, alunos e docentes entre o campus da UFSM Sede e Palmeira das Missões.

Desta forma, espera-se complementar as atividades multidisciplinares do Centro de Ciências da Saúde e seus diferentes cursos, ao se utilizar os aprendizados adquiridos para a sociedade, sem, contudo, seguir modelos e fórmulas rígidas. Neste sentido, a criação de mais um Curso de Nutrição na UFSM auxiliará no fortalecimento do ensino, da pesquisa, extensão e inovação na área da saúde e nutrição, contribuindo para que a sociedade se desenvolva de maneira sustentável frente às intensas mudanças nos hábitos alimentares, a globalização do perfil alimentar do indivíduo e o sedentarismo, especialmente na atenção primária. Assim, busca-se dirimir os problemas de saúde, como as doenças crônicas não transmissíveis, e a elevação dos custos sociais com cuidados primários e secundários a saúde.

Outras questões como: desperdício de alimentos, a má distribuição dos mesmos, a mudança nas relações sociais, segurança alimentar, os programas de políticas de saúde pública tornaram relevantes à atuação do profissional Nutricionista. As conseqüentes alterações socioeconômicas e culturais, bem como o desenvolvimento regional exigem a formação de um profissional generalista, capacitado para atuar em diferentes áreas. Em Santa Maria, a realidade não é diferente. Atualmente, com um IDHM (Índice de Desenvolvimento Humano Municipal) de 0,845, acima da média estadual e nacional que é de 0,814 e 0,718, respectivamente. Um olhar mais preciso indica a grande necessidade de atuação dos profissionais de saúde no contexto regional, para a melhora da qualidade de vida da população, visto que para o componente Longevidade, este indicador é de 0,817 (ADESM, 2021).

Os programas de saúde pública e privada necessitam da atuação do profissional Nutricionista de forma mais presente, pois as questões regionais com amplo espectro de agroindústria, de uma região agrária, ainda se identificam com problemas típicos de países

emergentes ou subdesenvolvidos, manifestados através da mudança de indicadores epidemiológicos, como por exemplo, a perda de uma cultura alimentar saudável, determinando uma transição epidemiológica nutricional. Por outro lado, a alimentação adequada promove saúde, inteligência para uma sociedade mentalmente mais evoluída, consequentemente, uma sociedade mais saudável que resulta em melhor qualidade de vida, e na redução de custos quanto aos cuidados na área da saúde, uma vez que ocorre o suporte de atenção primária.

Geograficamente, na Região centro do estado onde está inserida a cidade de Santa Maria, sede da UFSM, a comunidade não contempla o acesso público ao curso de Nutrição, somente a oferta de uma instituição privada. No Rio Grande do Sul, segundo dados do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-2ª Região) há 30 Cursos de Nutrição, sendo que destes, apenas cinco são ofertados por instituições públicas. Nesta análise, constata-se que a instituição pública mais próxima é a própria UFSM Campus Palmeira das Missões (230 Km da UFSM sede). Um exame mais abrangente indica que além da instituição privada localizada em Santa Maria, outra universidade privada em Santa Cruz do Sul configura-se na instituição mais próxima, distante 161 km, como pode ser observado no Quadro 1 abaixo.

Quadro 1 – Instituições que oferecem Curso de Nutrição, tipo, cidade e distância de Santa Maria, RS

INSTITUIÇÃO	TIPO	CIDADE	DISTÂNCIA DE SM (km)
UFN	Privada	Santa Maria	0
UNISC	Privada	Santa Cruz do Sul	161
UNIJUI	Privada	Ijuí	172
UNIVATES	Privada	Lajeado	215
UFSM – Campus Palmeira das Missões	Pública	Palmeira das Missões	230
URCAMP	Privada	Bagé	250
UNILASALLE	Privada	Canoas	280
UNISINOS	Privada	São Leopoldo	282
Universidade FEEVALE	Privada	Novo Hamburgo	283
FACEBG CNEC	Privada	Bento Gonçalves	287
FADERGS	Privada	Porto Alegre	288
IPA	Privada	Porto Alegre	288
PUCRS	Privada	Porto Alegre	288
Rede Claretiano – Rede de Educação/Polo Porto Alegre	Privada	Porto Alegre	288
SOGIPA	Privada	Porto Alegre	288
UFRGS	Pública	Porto Alegre	288
UFSCPA	Pública	Porto Alegre	288
CESUCA	Privada	Cachoeirinha	289
URI Campus Frederico Westphalen	Privada	Frederico Westphalen	289
Universidade de Passo Fundo (UPF)	Privada	Passo Fundo	293

Faculdade da Serra Gaúcha	Privada	Caxias do Sul	307
Faculdade Fátima	Privada	Caxias do Sul	307
Universidade de Caxias do Sul (UCS)	Privada	Caxias do Sul	307
UFPEL	Pública	Pelotas	337
Claretiano – Rede de Educação/Polo Pelotas	Privada	Pelotas	337
UCS - Região das Hortênsias	Privada	Canela	342
Universidade Federal do Pampa - UNIPAMPA	Pública	Itaqui	345
UNOPAR	Privada	Uruguaiana	374
Universidade Regional Integrada (URI)	Privada	Erechim	395

Fonte: Conselho Regional de Nutricionistas – 2ª Região (2021).

Para abarcar a demanda, o Centro de Ciências da Saúde da UFSM ocupa lugar de destaque como formador de profissionais na área da saúde. Atualmente, possui 3.131 alunos, de diferentes cidades, estados e países, tornando a UFSM um pólo educacional capaz de formar profissionais de saúde para vários municípios e estados da federação, os quais assim encontram-se distribuídos entre os cursos da saúde já existentes nesta universidade, a saber: Graduação: 2.424, Especialização: 245 e Pós-Graduação: 462 alunos.

O Curso de Nutrição na UFSM em Santa Maria apresenta grande potencial ao estar inserido em um Campus com os demais cursos da área da saúde e da ciência dos alimentos, como será demonstrado neste documento. Também, sob o ponto de vista institucional, acredita-se que sua criação irá fortalecer o ensino, a pesquisa, a extensão e a inovação em Nutrição, já realizada pela UFSM Campus Palmeira das Missões.

A necessidade de criação do curso de Nutrição se justifica, em nosso meio, ao se verificar que a UFSM possui os recursos necessários a uma formação básica sólida e uma experiência profissional consistente, inerente ao convívio com a multidisciplinaridade, o ensino, a pesquisa e a extensão de qualidade, características desta universidade. Neste contexto, o hospital universitário tem papel fundamental na formação desses profissionais, mas ainda apresenta deficiências quanto a produção científica permanente na área da Nutrição, já que lá transitam todas as áreas da saúde, com exceção do Curso de Nutrição, que realiza atividades acadêmicas pontuais pelo Campus de Palmeira das Missões. Portanto, assim, espera-se que em conjunto com o curso de Nutrição de Palmeira das Missões e demais cursos da área da saúde, seja factível um processo continuado de atividades e suporte, que é de extrema relevância para sua efetividade e qualidade.

No Campus sede o Hospital Universitário de Santa Maria (HUSM) se apresenta com um importante locus de ensino, pesquisa e interface com a comunidade, que dinamiza a

assistência em saúde que transcende os 32 municípios da 4ª Coordenadoria Regional de Saúde (CRS). A Unidade de Nutrição Clínica (UNC) e o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do HUSM possuem 13 nutricionistas que poderão exercer a função de supervisor/preceptor de estágios curriculares e extracurriculares, propiciando a complementação do ensino e da aprendizagem dos discentes do Curso de Nutrição. Também, a Residência Multiprofissional do HUSM/UFSM poderá ser fortalecida, em seus programas e linhas de pesquisa. Desta forma, o Hospital Universitário e a Residência Multiprofissional têm papel fundamental na formação de uma série de profissionais, mas a inexistência de um Curso de Graduação em Nutrição impossibilita que algumas ações interdisciplinares e interprofissionais sejam realizadas permanentemente, impactando sobremaneira no cuidado integral à população atendida. Assim, nota-se uma demanda na Residência Multiprofissional e nos ambulatórios que poderia ser atendida de forma mais ampla e permanente por professores e discentes do Curso de Nutrição da UFSM sede. Ainda, a criação de um Ambulatório de Nutrição, à exemplo de outros, abriria espaço para a ampliação do atendimento à comunidade, em ações de extensão, que favoreceriam as atividades práticas do curso de Nutrição já existente. Apesar desses atendimentos serem de atenção primária, reduziriam a procura pelos serviços na rede municipal, prevenindo doenças, impactando de maneira positiva nos indicadores de internação e ainda serviria de local para ações de ensino, pesquisa e extensão interdisciplinares constantes, seja com a comunidade acadêmica de Santa Maria, seja com suas extensões.

Ademais, a UFSM sede possui três Restaurantes Universitários (RUs) e a Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo (UEIIA), os quais se configuram como locais capazes de oferecer estrutura física, de materiais e, especialmente de recursos humanos, totalizando oito nutricionistas da UFSM. O apoio de tais profissionais é extremamente importante e poderá ser alavancado pelas atividades práticas, de pesquisa e extensão para a comunidade universitária e pelo desenvolvimento de diversas áreas da Nutrição, sendo potencializado o conceito de um “Restaurante-Escola”. Destaca-se ainda que, os Restaurantes Universitários, pela complexidade de seus processos e grande quantitativo de refeições servidas ao dia (aproximadamente 9.000 refeições), poderá colaborar para as atividades de ensino, como aulas teórico-práticas *in loco*, estágio curricular e extracurricular para o Curso de Nutrição, assim como projetos de pesquisa e extensão.

Paralelo a isso, a UFSM, em Santa Maria, possui quatro Casas dos Estudantes Universitários (CEUs), locais onde poderiam ser realizadas diversas atividades de pesquisa,

ensino e assistência junto aos 2.300 moradores com Benefício-Socioeconômico (BSE). Desta forma, docentes e discentes do Curso de Nutrição poderiam auxiliar em demandas já existentes da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE), tais como assistência nutricional aos alunos (avaliação e orientação nutricional em grupo e/ou individualizada), educação nutricional e cursos/oficinas de extensão relacionadas a área de nutrição.

Verifica-se, portanto, que estas e outras estruturas poderão ser otimizadas para as atividades de pesquisa para graduação, mestrado e doutorado de diversas áreas afins do Campus sede, projetos de extensão junto à comunidade, além de cursos, palestras, oficinas, workshops, entre outros.

O Curso Superior de Bacharel em Nutrição habilitará o profissional para desenvolver, acompanhar e otimizar projetos de implantação e expansão de serviços de alimentação, além de intervir na saúde por meio da adequação de uma alimentação nutricionalmente mais ajustada e de intervenções terapêuticas na sociedade. Desta forma, espera-se ampliar o corpo técnico-científico, com a atuação dos profissionais de ambos os Campi. Ademais, esta atuação conjunta e compartilhada otimizará e ampliará o enfrentamento dos desafios relacionados aos estresses ambientais, a atuação em unidades básicas de saúde, nas escolas, hospitais, clínicas, no atendimento desportivo, gestão em unidades de alimentação e de nutrição, laboratórios de análises de alimentos, microbiológicas, e sensoriais, no desenvolvimento de produtos convencionais, especiais, e processos agroalimentares.

As ações relacionadas às atividades da Vigilância Sanitária (Visa), também seriam alavancadas com os projetos e ações propostos por um Curso de Nutrição público em Santa Maria. Verifica-se que a equipe da Visa na cidade não contempla a atuação do nutricionista. Neste sentido, torna-se evidente que o município demanda de profissionais que promovam atividades de ensino, pesquisa e extensão nos serviços de alimentação, possibilitando o acesso da população a alimentos mais saudáveis, sob o ponto de vista da qualidade higiênico-sanitária. Indiretamente, essas ações impactam nos indicadores de saúde, à medida que as doenças transmitidas pela água e alimentos podem ser prevenidas, de maneira mais efetiva, por profissionais e discentes.

Quanto à atenção básica, a falta de um número expressivo de profissionais na rede municipal, indica fragilidades no atendimento nutricional da população de Santa Maria. No total, a Secretaria de Saúde oferece os seguintes serviços: 14 postos de saúde, 06 Pronto Atendimento, 04 Centros de Atendimento Psico-Social (CAPS), 01 Centro Social Urbano, 01 Centro de Referência de Tuberculose, 01 Serviço de Assistência Especializada, 08 Unidades

Distritais e 14 Unidades de Estratégia de Saúde da Família (ESF). Os números demonstram que há um vasto campo de atuação para docentes e discentes de um Curso de Nutrição público, capaz de se inserir, por meio de ações de ensino, pesquisa e extensão, na comunidade de Santa Maria e região. Assim, objetiva-se alcançar um dos importantes pilares do PDI da UFSM, que é o Desenvolvimento local, regional e nacional (UFSM, 2016a).

O desafio que se apresenta quanto ao ensino da nutrição no Brasil está relacionado a um cenário mundial que demanda uso intensivo do conhecimento da ciência e exige profissionais altamente qualificados e atualizados, preparados para enfrentar o mercado de trabalho altamente competitivo e com novos desafios para os cuidados da saúde e da doença em uma sociedade. Tal desafio, em nível institucional, passa pela reformulação de conceitos que vêm sendo aplicados durante anos e que muitos julgam ainda hoje eficientes. O próprio conceito de qualificação profissional vem se alterando, com a presença cada vez maior de componentes associadas às capacidades de coordenar informações, interagir com pessoas, interpretar de maneira dinâmica e inovadora a realidade. O Nutricionista deve ser empreendedor e pensar de maneira sustentável, propondo soluções que sejam não apenas tecnicamente corretas, mas deve ter a ambição de considerar os problemas em sua totalidade, em sua inserção numa cadeia de causas e efeitos de múltiplas dimensões. Não se adequar a esse cenário procurando formar profissionais com tal perfil significa atraso no processo de desenvolvimento.

Com base nestes aspectos e cientes da responsabilidade cada vez maior a que se propõem os Cursos de Graduação, se faz necessário a criação de um curso que acompanhe as tendências do mundo moderno, buscando a excelência no que se acredita ser um processo de formação profissional adequado em toda a plenitude buscada.

Assim o Curso Bacharel em Nutrição da UFSM Campus sede, em parceria com o Curso de Nutrição do Campus Palmeira das Missões, irá procurar, através de discussões sistemáticas, responder aos diversos questionamentos dos acadêmicos, do setor produtivo e da sociedade, buscando a condução do Curso com uma estrutura mais flexível, permitindo que o futuro profissional tenha opções de áreas de conhecimento e atuação, base ética e filosófica com enfoque em competências, ênfase na interdisciplinaridade, preocupação com a valorização do ser humano, integração social, ambiental e política, possibilidade de articulação direta com a pós-graduação e vínculo entre teoria e prática.

A matriz curricular do curso poderá ser entendida como um conjunto de experiências de aprendizado que o estudante incorporará durante o processo participativo de

desenvolvimento de um programa de estudos coerentemente e integrado, considerando-se de fundamental importância o ensino do “tempo livre”, para que o estudante pense e implemente atividades extraclasse, indispensáveis à formação desejada. Ademais, espera-se que o ensino a distância favoreça a formação de um aluno autônomo e que possa proporcionar experiências variadas, multiculturais e que transcendam o espaço de ensino, pesquisa e extensão da UFSM. Entender o significado de tais atividades e disponibilizá-las aos discentes, mais do que simplesmente ministrar aulas, também faz parte do novo conceito de professor/educador. Trata-se do conceito de processo participativo, no qual o aprendizado só será consolidado se o estudante desempenhar um papel ativo de construir o seu próprio conhecimento e experiência, com orientação e participação do professor.

1.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

Ao mesmo tempo em que se propõe uma matriz curricular capaz de melhor estimular a autonomia ao aluno, verifica-se nas políticas institucionais da UFSM uma base sólida de oportunidades para que o aluno diferencie e flexibilize sua integralização curricular. As atividades de ensino que oportunizam de maneira transversal atividades práticas, bem como a efetivação da integralização curricular composta do somatório de disciplinas obrigatórias e dos componentes que integram o núcleo flexível do Curso, promovem oportunidades de aprendizagem que se adequam às diferentes áreas de atuação do nutricionista, bem como ao perfil desejado do aluno.

Ao oportunizar uma trajetória presencial e à distância, também se busca ampliar as chances de atividades de ensino, pesquisa e extensão em diferentes cursos, instituições, regiões e países. Neste sentido, torna-se natural as iniciativas de mobilidade e/ou intercâmbio, que possibilitem a ampliação dos conhecimentos na área de formação e áreas correlatas. Ao mesmo tempo, habilidades e conhecimentos relacionados as Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) são ampliados, possibilitando o desenvolvimento e a aplicação de metodologias inovadoras, capazes de exercitar uma aprendizagem mais colaborativa.

Tais elementos também abrem espaço para uma aproximação valiosa entre a universidade e a sociedade, que por meio de ações de extensão, que possibilitam uma melhor compreensão quanto às necessidades de empresas, instituições e sociedade como um todo. Como resultado, vislumbra-se que este formato metodológico diversificado fomente uma visão transversal e interdisciplinar, para que o corpo docente e o aluno do Curso de Nutrição

formulem estratégias e expressem vocações científicas de colaboração com a sociedade. Tal dinâmica deve se alicerçar na compreensão das transformações histórico-sociais, para que as intervenções sociais e os processos formativos sejam responsáveis e sustentáveis. Ao conhecer as realidades e as possibilidades de inserção e atuação social, os atores envolvidos se vinculam às necessidades ambientais, respeitam as diversidades e agem de forma ética, especialmente voltados para o senso de responsabilidade pública que tem em suas ações (UFSM, 2016b).

Neste sentido, a criação do Curso de Nutrição no Campus Santa Maria nasce alinhado aos sete desafios institucionais do PDI, em especial à Educação inovadora e transformadora com excelência acadêmica; à Inovação, geração de conhecimento e transferência de tecnologia; Modernização e desenvolvimento organizacional; Desenvolvimento local, regional e nacional e à Gestão ambiental (UFSM, 2016a) e ao PPI (UFSM, 2016b).

Ao se situar no Campus sede, o Curso de Nutrição solidifica a Área da Saúde, além de possibilitar a ampliação da compreensão de fatos e fenômenos, que envolvam a solução de problemas em áreas correlatas. Com esta interação, também objetiva-se aproximar ainda mais o Curso de Nutrição do Campus Palmeira das Missões das diversas ações de ensino, pesquisa e extensão do Campus sede.

2 OBJETIVOS

O Curso de Nutrição da UFSM busca formar o profissional Nutricionista generalista, humanista e crítico, com capacidade de atuar e desenvolver ações na área da saúde humana, nos aspectos preventivos, de promoção e curativos, a partir da interação ser humano-alimento em âmbito individual ou coletivo, visando a atenção dietética e segurança alimentar e nutricional, a partir da reflexão sobre a realidade econômica, política, social, ambiental e cultural, com base em princípios éticos e morais.

A partir de conhecimentos teóricos e práticos, conforme preconizado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, o Curso de Nutrição, por meio da articulação entre o ensino, a extensão e a pesquisa, tem como objetivos específicos:

- desenvolver o espírito investigativo do profissional, visando proporcionar o estudo e a análise das contribuições da nutrição na prevenção, proteção/promoção, manutenção e reabilitação da saúde nas relações alimentação, nutrição e saúde humana;
- promover a atenção dietética em indivíduos e/ou grupos populacionais, nas diversas áreas de atuação do nutricionista com vistas à saúde e qualidade de vida;
- criar oportunidades para o acadêmico para avaliar, diagnosticar, planejar, prescrever e acompanhar o indivíduo e coletividades com relação às necessidades nutricionais adaptadas a sua individualidade e realidade sociocultural;
- desenvolver capacidades e habilidades para aplicação da técnica dietética nos diversos campos de atuação;
- proporcionar aos alunos uma análise crítica das políticas e programas de saúde pública, educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando à atuação do nutricionista na segurança alimentar e nutricional com promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- criar oportunidades para o desenvolvimento das habilidades necessárias para a gestão nas diversas áreas de atuação do nutricionista;
- promover uma atuação interdisciplinar, em equipes multiprofissionais, em práticas integradas ao ambiente e ao sistema de saúde regional e nacional;
- oportunizar o conhecimento da origem dos alimentos desde a produção, as propriedades nutricionais, e suas transformações;
- desenvolver o espírito crítico e empreendedor para a análise de ideias inovadoras e de valorização de oportunidades, na gestão de empresas e serviços de alimentação,

fundamentadas no trabalho para tomadas de decisões apropriadas, a fim de avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas;

- promover capacidade crítica, analítica e reflexiva para a realização dos trabalhos, dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios éticos;
- fomentar a atualização responsável dos seus conhecimentos teóricos e práticos através de redes nacionais e internacionais de ensino, pesquisa e profissionalização.

3 PERFIL DO EGRESSO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

Considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5/2001 e Parecer nº 1.133/2001), o Decreto Lei nº 84.444/1980, que regulamenta o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRNs); a Lei nº 8.234/1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista e a Resolução CFN nº 600/2018, que define as áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, espera-se que o egresso do Curso de Nutrição apresente:

- capacidade para atuar como profissional generalista, humanista e crítico;
- engajamento com a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção, recuperação da saúde, e para a prevenção em doenças de indivíduos ou grupos populacionais;
- comprometimento com a melhoria da qualidade de vida;
- consciência de que sua atuação deve ser pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social, ambiental e cultural.

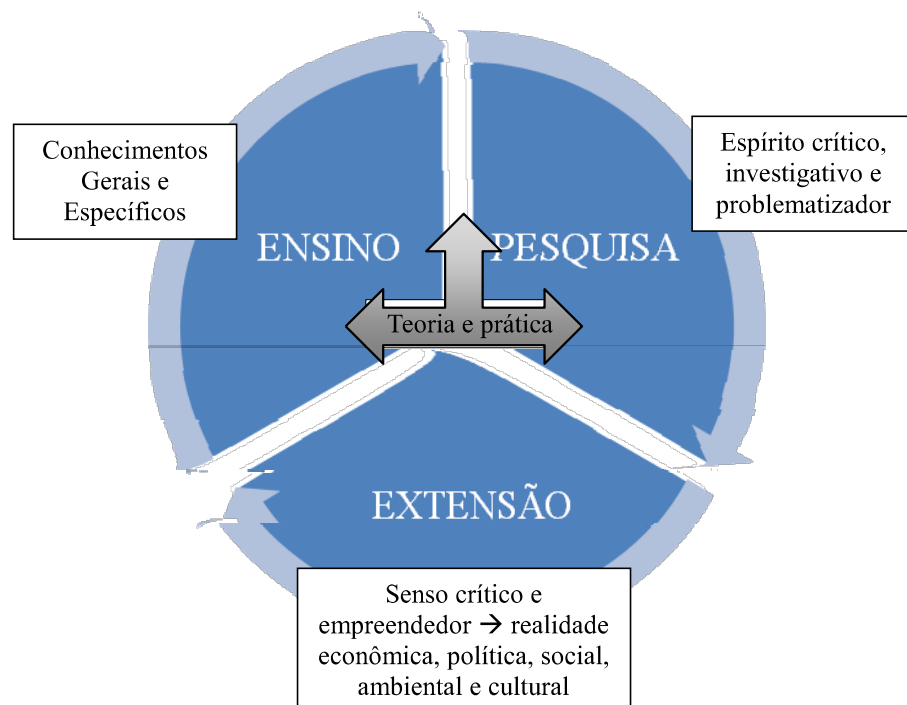
Além disso, considerando que a UFSM tem como missão a formação de “pessoas capazes de inovar e contribuir para o desenvolvimento da sociedade, de forma sustentável”, o Curso deve contribuir para o desenvolvimento de competências e habilidades que capacite o nutricionista a:

- aplicar abordagens educativas para atuar/intervir na prevenção, proteção, promoção, manutenção e reabilitação da saúde através da atenção dietética, nutricional e de segurança alimentar;
- avaliar, diagnosticar, planejar, prescrever, acompanhar e evoluir, o indivíduo e coletividades, com relação às necessidades nutricionais inseridas nos seus contextos sociais;
- atuar, formular e executar políticas e programas de educação e vigilância em saúde no âmbito local, regional e nacional, em consonância com a realidade sociocultural, étnico-racial e individualidade com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS);
- avaliar a saúde como direito de qualquer cidadão e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência exigida em todos os níveis de complexidade do SUS;
- avaliar e diagnosticar o estado nutricional e atuar na atenção dietética e nutricional a indivíduos e/ou grupos populacionais, respeitando as particularidades socioculturais,

étnico-raciais e bioquímicas, nas diversas áreas de atuação e níveis de atenção com vistas à saúde e qualidade de vida;

- desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando a sua utilização na alimentação humana;
- aplicar a técnica dietética nos diversos campos de atuação do Nutricionista;
- conhecer o alimento no que se refere à produção e disponibilidade; composição química; modificações ocorridas pelo processamento, armazenamento e metabolismo;
- realizar a gestão de unidades, ações, políticas e programas de alimentação e nutrição;
- atuar com senso crítico e empreendedor, na busca da resolução de problemas tanto em nível individual como coletivo, em busca de ações sustentáveis na área de alimentação e nutrição;
- realizar a análise, síntese e inter-relação de conceitos técnicos e o conhecimento científico, e empírico da realidade social;
- atuar em equipe de atividades multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, a partir de visão transdisciplinar;
- conhecer os padrões de identidade e qualidade dos alimentos desde sua origem até sua transformação;
- desempenhar atividades de auditoria, assessoria, consultoria e marketing na área de alimentação e nutrição;
- atuar com espírito investigativo e problematizador nas diferentes áreas de estudo da nutrição, de forma a contribuir com o avanço do conhecimento nos setores da alimentação, nutrição e saúde.

3.1 REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO



4 CURRÍCULO

4.1 DADOS DE INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

Quadro 2 – Dados de Integralização Curricular do Curso de Nutrição Campus Sede

DADOS DE INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	
Carga horária a ser vencida em:	
Disciplinas Obrigatórias e/ou Eletivas	2.760
Atividades e disciplinas complementares de graduação	285
Atividades e disciplinas complementares de extensão	225
Carga horária total mínima a ser vencida	3.270
PRAZOS PARA A INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	
Mínimo	08
Médio (estabelecido pela Seq. Aconselhada do Curso)	10
Máximo (estabelecido pela Seq. Aconselhada + 50%)	12
LIMITES DE CARGA HORÁRIA REQUERÍVEL POR SEMESTRE	
Máximo*	540
Mínimo (C.H.T. / prazo Max. de integralização + arredond.)	273
NÚMERO DE TRANCAMENTOS POSSÍVEIS	
Parciais	09
Totais	04
DADOS PARA A ELABORAÇÃO DO CATÁLOGO GERAL	
Legislação que regula o Currículo do Curso: Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Portaria de reconhecimento do Curso: Lei do Exercício Profissional: Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.	
CONSIDERAÇÕES ADICIONAIS SOBRE A INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	
* O máximo de carga horária requerível por semestre não terá limite fixado, devendo, porém, atender ao disposto na Resolução UFSM n. 14/2000. * O curso realiza a oferta de 765 horas na modalidade a distância, conforme legislação e descrição nas estratégias metodológicas e ementas das disciplinas.	

Demonstrativo da Distribuição da Carga Horária no Curso	CH Total	CH de extensão	Oferta de CH	
			Pres	EAD
Carga horária em disciplinas obrigatórias	2.760	75	1.995	765
Carga horária em disciplinas eletivas	0	0	0	0
Carga horária total no Núcleo Flexível	510			
Carga Horária em Disciplinas Complementares de Graduação	DCG	DCEX		
	120	15	150	0
Carga Horária em Atividades Complementares de Graduação	ACG	ACEX		
	135	240		
Carga Horária Total de Extensão no Núcleo Flexível (DCEX + ACEX)		255		

4.2 MATRIZ CURRICULAR

Quadro 3 – Disciplinas e Tópicos que atendem às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, Curso de Nutrição Campus Sede

CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE							
CÓD*	NOME DA DISCIPLINA	SEM	TIPO	(T-P-PEXT)	CH total	Oferta de CH	
						Pres.	EAD
MFG	Anatomia Humana Geral	1	OBR	(30-15-0)	45	45	0
BBM	Bioquímica Básica	1	OBR	(30-30-0)	60	60	0
FSL	Fisiologia Humana A	1	OBR	(45-0-0)	45	45	0
MFG	Histologia e Embriologia	1	OBR	(30-15-0)	45	45	0
MIP	Parasitologia Geral	1	OBR	(30-0-0)	30	30	0
DEE	Genética Humana	1	OBR	(30-0-0)	30	30	0
BBM	Bioquímica do Metabolismo	2	OBR	(45-0-0)	45	45	0
FSL	Fisiologia Humana B	2	OBR	(45-0-0)	45	45	0
SDC	Epidemiologia Básica ^{EAD}	2	OBR	(45-0-0)	45	0	45
MIP	Microbiologia Básica	2	OBR	(15-15-0)	30	30	0
MIP	Imunologia Geral	2	OBR	(30-0-0)	30	30	0
SDC	Bioestatística	2	OBR	(30-15-0)	45	45	0
SDC	Farmacologia Aplicada à Nutrição	3	OBR	(30-0-0)	30	30	0
UFSM	Fisiopatologia Básica ^{EAD}	3	OBR	(30-0-0)	30	0	30
TCA	Interpretação de Exames Laboratoriais ^{EAD}	4	OBR	(45-0-0)	45	0	45
Carga Horária Tópico Ciências Biológicas e da Saúde						600	

CIÊNCIAS SOCIAIS HUMANAS E ECONÔMICAS							
CÓD*	NOME DA DISCIPLINA	SEM	TIPO	(T-P-PEXT)	CH total	Oferta de CH	
						Pres.	EAD
SDC	Introdução à Alimentação e Nutrição	1	OBR	(45-0-0)	45	45	0
SDC	Metodologia Científica ^{EAD}	1	OBR	(30-0-0)	30	0	30
SDC	Sociologia em Saúde	1	OBR	(30-0-0)	30	30	0
SDC	Ética e Deontologia da Nutrição ^{EAD}	2	OBR	(30-0-0)	30	0	30
PSI	Psicologia Aplicada à Nutrição	4	OBR	(30-0-0)	30	30	0
SDC	Gestão de Serviços de Alimentação II ^{EAD}	6	OBR	(45-15-0)	60	15	45
Carga Horária Tópico Ciências Sociais Humanas e Econômicas						225	

CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO							
CÓD*	NOME DA DISCIPLINA	SEM	TIPO	(T-P-PEXT)	CH	Oferta de CH	
						Pres.	EAD
DEC	Nutrição e Dietética A ^{EAD}	2	OBR	(45-0-0)	45	0	45
UFSM	Técnica Dietética A ^{EAD}	2	OBR	(30-15-0)	45	30	15
SDC	Antropometria Básica	2	OBR	(0-15-0)	15	15	0
SDC	Avaliação Nutricional	3	OBR	(45-0-0)	45	45	0
SDC	Nutrição e Dietética B ^{EAD}	3	OBR	(30-15-0)	45	15	30
SDC	Técnica Dietética B ^{EAD}	3	OBR	(30-15-0)	45	15	30
UFSM	Introdução à Terapia Nutricional ^{EAD}	3	OBR	(30-15-0)	45	15	30
SDC	Políticas Públicas em Saúde ^{EAD}	3	OBR	(30-0-0)	30	0	30
UFSM	Terapia Nutricional A ^{EAD}	4	OBR	(60-0-0)	60	15	45
UFSM	Nutrição no Ciclo da Vida I ^{EAD}	4	OBR	(45-0-0)	45	30	15
SDC	Intervenções Educativas em Alimentação e Nutrição (EAN) ^{Ext}	4	OBR	(30-0-30)	60	60	0
UFSM	Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição ^{EAD}	4	OBR	(60-0-0)	60	45	15
SDC	Gestão de Serviços de Alimentação	5	OBR	(30-15-0)	45	15	30

	I ^{EAD}						
UFSM	Terapia Nutricional B ^{EAD}	5	OBR	(45-15-0)	60	30	30
SDC	Práticas e Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde ^{Ext}	5	OBR	(15-0-30)	45	45	0
UFSM	Alimentação e Nutrição no Esporte ^{EAD}	5	OBR	(30-15-0)	45	30	15
UFSM	Tópicos Avançados em Alimentos, Nutrição e Saúde ^{EAD}	6	OBR	(30-0-0)	30	0	30
UFSM	Nutrição no Ciclo da Vida II ^{Ext, EAD}	6	OBR	(30-0-15)	45	30	15
UFSM	Terapia Nutricional C ^{EAD}	6	OBR	(45-15-0)	60	30	30
UFSM	Projetos de Pesquisa em Alimentação e Nutrição ^{EAD}	6	OBR	(30-0-0)	30	0	30
UFSM	Estágio Curricular em Nutrição Clínica**	7	OBR	(15-240-0)	255	255	0
UFSM	Estágio Curricular em Nutrição e Saúde Coletiva**	7	OBR	(15-240-0)	255	255	0
Carga Horária Tópico Ciências da Alimentação e Nutrição						1410	

CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS							
CÓD*	NOME DA DISCIPLINA	SEM	TIPO	(T-P-PEXT)	CH	Oferta de CH	
						Pres.	EAD
TCA	Bromatologia Humana ^{EAD}	3	OBR	(30-15-0)	45	15	30
TCA	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	3	OBR	(30-30-0)	60	60	0
TCA	Tecnologia de Alimentos e Bebidas ^{EAD}	4	OBR	(45-15-0)	60	15	45
SDC	Controle de Qualidade dos Alimentos ^{EAD}	5	OBR	(30-15-0)	45	15	30
UFSM	Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição**	8	OBR	(15-240-0)	255	255	0
Carga Horária Tópico Ciências dos Alimentos						465	

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO							
CÓD*	NOME DA DISCIPLINA	SEM	TIPO	(T-P-PEXT)	CH	Oferta de CH	
						Pres.	EAD
UFSM	Trabalho de Conclusão de Curso A	7	OBR	(30-0-0)	30	30	0
UFSM	Trabalho de Conclusão de Curso B	8	OBR	(30-0-0)	30	30	0
Carga Horária Tópico Trabalho de Conclusão de Curso						60	

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	3.270
CARGA HORÁRIA DO CURSO OFERTADA EAD	765

N/E= Nova/Existente

SEM= semestre de oferta aconselhada

TIPO= OBR (obrigatória)/ELE (eletiva)

T/P= carga horária teórica/carga horária prática

CH= carga horária total da disciplina

EAD= disciplina com carga horária ofertada na modalidade de educação a distância, conforme Estratégias Pedagógicas e Ementa da Disciplina.

Pres. = Carga horária ofertada na modalidade presencial.

Pcc= disciplina cuja carga horária prática é componente “Prática como Componente Curricular”, de acordo com as Estratégias Pedagógicas

Ext= disciplina cuja carga horária prática é relativa à inserção de ações de Extensão (Resol. 03/2019, Art. 4º, modalidade II), conforme descrito das Estratégias Pedagógicas.

* CÓD dos departamentos:

MFG: Departamento de Morfologia – Centro de Ciências da Saúde

BBM: Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular – Centro de Ciências Naturais e Exatas

FSL: Departamento de Fisiologia e Farmacologia - Centro de Ciências da Saúde

SDC: Departamento de Saúde Coletiva - Centro de Ciências da Saúde

MIP: Departamento de Microbiologia e Parasitologia - Centro de Ciências da Saúde

DEE: Departamento de Ecologia e Evolução - Centro de Ciências Naturais e Exatas

DEC: Departamento de Desportos Coletivos – Centro de Educação Física e Desporto

TCA: Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos – Centro de Ciências Rurais

PSI: Departamento de Psicologia – Centro de Ciências Sociais e Humanas

UFSM: Código de disciplinas compartilhadas entre diferentes departamentos. Neste caso, entre departamentos do Campus Santa Maria ou departamentos do Campus Santa Maria e o Departamento de Alimentos e Nutrição do Campus Palmeira das Missões.

4.3 SEQUÊNCIA ACONSELHADA

1º SEMESTRE				
CÓD	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	CH
MFG	Anatomia Humana Geral	OBR	(30-15-0)	45
BBM	Bioquímica Básica	OBR	(30-30-0)	60
FSL	Fisiologia Humana A	OBR	(45-0-0)	45
MFG	Histologia e Embriologia	OBR	(30-15-0)	45
SDC	Metodologia Científica	OBR	(30-0-0)	30
SDC	Introdução à Alimentação e Nutrição	OBR	(45-0-0)	45
MIP	Parasitologia Geral	OBR	(30-0-0)	30
DEE	Genética Humana	OBR	(30-0-0)	30
SDC	Sociologia em Saúde	OBR	(30-0-0)	30
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias/Eletivas*				360
2º SEMESTRE				
CÓD	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	CH
BBM	Bioquímica do Metabolismo	OBR	(45-0-0)	45
FSL	Fisiologia Humana B	OBR	(45-0-0)	45
SDC	Epidemiologia Básica	OBR	(45-0-0)	45
MIP	Microbiologia Básica	OBR	(15-15-0)	30
DEC	Nutrição e Dietética A	OBR	(45-0-0)	45
MIP	Imunologia Geral	OBR	(30-0-0)	30
SDC	Ética e Deontologia da Nutrição	OBR	(30-0-0)	30
SDC	Técnica Dietética A	OBR	(30-15-0)	45
SDC	Bioestatística	OBR	(30-15-0)	45
SDC	Antropometria Básica	OBR	(0-15-0)	15
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias/Eletivas *				375
3º SEMESTRE				
CÓD	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	CH
SDC	Avaliação Nutricional	OBR	(45-0-0)	45
TCA	Bromatologia Humana	OBR	(30-15-0)	45
SDC	Farmacologia Aplicada à Nutrição	OBR	(30-0-0)	30

TCA	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	OBR	(30-30-0)	60
SDC	Nutrição e Dietética B	OBR	(30-15-0)	45
UFSM	Fisiopatologia Básica	OBR	(30-0-0)	30
SDC	Técnica Dietética B	OBR	(30-15-0)	45
UFSM	Introdução à Terapia Nutricional	OBR	(30-15-0)	45
SDC	Políticas Públicas em Saúde	OBR	(30-0-0)	30
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias/Eletivas *				375
4º SEMESTRE				
CÓD	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	CH
TCA	Interpretação de Exames Laboratoriais	OBR	(45-0-0)	45
PSI	Psicologia Aplicada à Nutrição	OBR	(30-0-0)	30
UFSM	Terapia Nutricional A	OBR	(60-0-0)	60
UFSM	Nutrição no Ciclo da Vida I	OBR	(45-0-0)	45
TCA	Tecnologia de Alimentos e Bebidas	OBR	(45-15-0)	60
SDC	Intervenções Educativas em Alimentação e Nutrição (EAN)	OBR	(30-0-30)	60
UFSM	Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição	OBR	(60-0-0)	60
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias/Eletivas *				360
5º SEMESTRE				
CÓD	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	CH
SDC	Gestão de Serviços de Alimentação I	OBR	(30-15-0)	45
UFSM	Terapia Nutricional B	OBR	(45-15-0)	60
SDC	Práticas e Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde	OBR	(15-0-30)	45
SDC	Controle de Qualidade dos Alimentos	OBR	(30-15-0)	45
UFSM	Alimentação e Nutrição no Esporte	OBR	(30-15-0)	45
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias/Eletivas *				240
6º SEMESTRE				
CÓD	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	CH
SDC	Gestão de Serviços de Alimentação II	OBR	(45-15-0)	60
UFSM	Tópicos Avançados em Alimentos, Nutrição e Saúde	OBR	(30-0-0)	30
UFSM	Nutrição no Ciclo da Vida II	OBR	(30-0-15)	45
UFSM	Terapia Nutricional C	OBR	(45-15-0)	60
UFSM	Projetos de Pesquisa em Alimentação e Nutrição	OBR	(30-0-0)	30
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias/Eletivas *				225
7º SEMESTRE				
CÓD	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	CH
UFSM	Trabalho de Conclusão de Curso A	OBR	(30-0-0)	30
UFSM	Estágio Curricular em Nutrição Clínica**	OBR	(15-240-0)	255
UFSM	Estágio Curricular em Nutrição e Saúde Coletiva**	OBR	(15-240-0)	255
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias/Eletivas *				540
8º SEMESTRE				
CÓD	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	CH
UFSM	Trabalho de Conclusão de Curso B	OBR	(30-0-0)	30
UFSM	Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição**	OBR	(15-240-0)	255
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias/Eletivas *				285

* A carga horária total poderá variar em decorrência da oferta de ACGs e/ou DCGs.

* O curso realiza a oferta de 765 horas na modalidade a distância, conforme legislação e descrição nas estratégias metodológicas e ementas das disciplinas.

5 PAPEL DOCENTE E ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS

As significativas mudanças que estão ocorrendo na sociedade e consequentemente no mundo do trabalho trouxeram alterações nas exigências do perfil do trabalhador desejado nos últimos anos. As oportunidades de trabalho que surgem requerem um profissional ético, inovador, que dê conta de múltiplas funções, não se restringindo apenas ao desempenho técnico. Para tanto, os docentes devem desenvolver conteúdos capazes de promover a liderança, a comunicação, nas suas mais variadas formas, o cuidado humanizado o empreendedorismo, a criatividade, a capacidade de trabalhar de maneira multidisciplinar, de resolução de problemas, entre outros.

A Universidade, que forma muitos desses profissionais, tem a importante função de prepará-los para essas novas exigências da sociedade pois os seus egressos geralmente ocupam importantes espaços na mesma. Faz-se necessário analisar se a formação proporcionada atende a tais demandas, assim como o compromisso docente com essa formação.

5.1 PAPEL DOS DOCENTES NO CURSO

Entende-se que os professores têm um papel fundamental no ensino e preparação desses profissionais. Para tanto, há a necessidade de constante contextualização dos conteúdos trabalhados no Curso, ao mesmo tempo que se propõe métodos diversificados na avaliação da aprendizagem, entre outros que se relacionam com a ação docente, para que os alunos tenham um papel mais ativo no processo de ensino e aprendizagem.

Defende-se que o professor tenha atitudes que estimulem os alunos a assumirem a sua formação. A ação do docente não deverá restringir-se ao simples repasse do conhecimento, mas deve ser desenvolvida de modo que o aluno reflita de forma crítica sobre as informações a que tem acesso.

Para isso, as atividades de sala de aula devem aliar o tripé defendido pelo Projeto Político-Pedagógico da Universidade que defende a indissociabilidade entre a pesquisa o ensino e a extensão, e o docente deve facilitar com que os alunos tenham a oportunidade de participar de atividades que requeiram atitudes protagonistas. Essas atividades de pesquisa e

extensão são importantes porque introduzem os alunos nas problemáticas relacionadas às áreas de conhecimento do curso, assim como os põem em contato com a realidade local, regional, nacional e internacional.

Neste sentido, esta proposta que integra o ensino presencial com atividades em diferentes tempos e espaços, possibilitará o incremento de trocas de experiências entre os docentes do curso, bem como conhecimentos interdisciplinares e multiprofissionais. Assim, espera-se que o docente seja capaz de utilizar as tecnologias de informação e comunicação (TICs) como um apoio na atividade docente e como forma de potencializar a organização da aprendizagem e de oportunizar um papel ativo do discente no emprego de tais recursos digitais.

Outro aspecto que professores e alunos não deverão descuidar refere-se às relações que são estabelecidas entre eles, requerendo ética, respeito, cumplicidade e valorização de ambas as partes, compreendendo-se ambos como sujeitos do processo educativo.

Estima-se que o professor utilize suas competências na proposição de atividades presenciais e a distância, que privilegiem a criação de vínculos, que estimulem a colaboração, solidariedade e a necessidade de atuação voltada à sociedade, preparando-os para trabalhar em equipe e com profissionais de diferentes áreas, exigência também de primeira ordem.

De maneira a garantir o constante aperfeiçoamento dos docentes, o Curso de Nutrição da UFSM Campus sede desencadeará também estratégias que estimulem a qualificação, as trocas de experiências (diálogo pedagógico entre docentes) e a renovação metodológica. Neste aspecto, o contato intenso entre este Curso e o Curso de Nutrição do Campus Palmeira das Missões, promoverá o aproveitamento das experiências exitosas deste Curso consolidado, bem como de um planejamento conjunto de processos formativos. Além disso, as questões administrativas serão orientadas para que as melhorias do aspecto acadêmico sejam sempre o elemento norteador do aprimoramento docente. Assim, a gestão de tais ações será participativa, ressaltando-se o papel do Colegiado do Curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE) na definição de políticas, diretrizes e ações.

Ainda, é importante ressaltar que os saberes dos docentes do curso de Nutrição se originaram de fontes diversas como experiências como aluno, história de vida, formação inicial e continuada, como profissionais nutricionistas nas áreas de atuação, prática

pedagógica e a convivência com os pares. E, estas diversas vivências são evidenciadas em atividades em sala de aula e na comunidade para e com os discentes do Curso.

Assim, ao compartilhar disciplinas e expertises entre os docentes nutricionistas do Campus Sede e Campus Palmeira das Missões, busca-se qualificar o processo de ensino aprendizagem, ao aproveitar e majorar o quadro de docentes nutricionistas doutores. Desta forma, a construção compartilhada deste PPC, bem como das metodologias desenvolvidas para alcançar os objetivos propostos pelo curso, se alicerçam na ampla experiência profissional prévia à atuação docente destes profissionais, o que fortalece o ensino teórico e prático da nutrição. Este vasto conhecimento prático profissional dos docentes é evidenciado através das atuações do corpo docente de ambos os campi nas mais diversas áreas da nutrição, como na assistência nutricional e dietoterápica hospitalar, ambulatorial individual e coletiva, em nível de consultório, clínicas e em domicílio (personal diet); assistência nutricional e dietoterápica em unidades de tratamento intensivo e emergência; assistência nutricional e dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI); atuação junto a bancos de alimentos, restaurantes populares e cozinhas comunitárias; atuação na atenção básica em saúde - vigilância sanitária e epidemiológica; atuação na alimentação e nutrição no ambiente escolar, junto ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); atuação em empresas fornecedoras de alimentação coletiva - produção e distribuição de refeições - controle de qualidade, junto ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e atuação em serviços comerciais de alimentação (restaurantes comerciais e eventos).

5.2 RELAÇÃO DAS ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS ADOTADAS E O DESENVOLVIMENTO DOS CONTEÚDOS ABORDADOS NO PROCESSO FORMATIVO

Com o objetivo de aproveitar os recursos humanos e as expertises dos docentes de ambos os campi, especialmente do Curso de Nutrição do Campus de Palmeira das Missões, os conteúdos serão desenvolvidos em atividades presenciais e a distância, com o apoio das TICs na construção–produção do conhecimento e para o acompanhamento dos estudantes.

O curso, além de metodologias demonstrativas (ex: aulas teóricas expositivas) buscará diversificação didático-pedagógicas que privilegiem a pesquisa e a extensão como instrumentos de aprendizagem, estimulando a atitude científica. Para tanto é necessário a

inserção dos estudantes, professores e técnicos administrativos em educação (TAEs) em grupos de pesquisa e em projetos de ensino, pesquisa e extensão que tragam benefícios para a qualidade e aperfeiçoamento do ensino tecnológico, para a gestão universitária e para a inserção e a atuação social. Ao mesmo, para garantir o contato constante com a realidade e com as inovações das diferentes áreas de atuação do Nutricionista, muitas disciplinas contemplam no conteúdo programático tópicos e/ou atividades que abordam temas contemporâneos e de inovação sobre alimentos, nutrição e saúde, também com a finalidade de manter o conhecimento atualizado e de inovações na área.

O projeto pretende uma formação integral e, para tanto, os estudantes deverão entrar em contato, desde o primeiro semestre do Curso, com o meio onde irão atuar futuramente e, por isso, os componentes curriculares práticos são fundamentais para que se aproximem e conheçam melhor a realidade, seus problemas e potencialidades. Desta maneira, espera-se que o aluno desenvolva um olhar crítico, empreendedor e defina, com protagonismo, como irá vivenciar atividades relacionadas à sua futura profissão. Ao mesmo tempo, esse contato com a realidade, seja presencial ou utilizando as TICs, deverá ser fonte de informações, investigação e revisão do conhecimento.

A organização da Grade Curricular a ser vencida semestralmente pelo estudante reflete harmonia e equilíbrio das diferentes disciplinas e áreas da Nutrição, considerando a distribuição, inter-relação (articulação) e carga horária. No entanto, a grade curricular é flexível o que oportuniza aos estudantes construí-la através de componentes curriculares optativos que atenda expectativas individuais de estudantes e permita atualização constante.

Considerando-se as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (BRASIL, 2001), os conteúdos essenciais têm relação com o processo saúde-doença dos indivíduos e da comunidade, ao mesmo tempo em que se integra à realidade epidemiológica e profissional. Para tanto, são descritos quatro conteúdos essenciais:

I - Ciências Biológicas e da Saúde – que relacionam os conteúdos de bases moleculares e celulares dos processos, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – que objetivam compreender os determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos,

éticos e legais, bem como a comunicação nos níveis individuais e coletivos, do processo saúde-doença;

III - Ciências da Alimentação e Nutrição – conteúdos que incluem: a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional; b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos; e c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

IV - Ciências dos Alimentos - integram conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Os estágios curriculares obrigatórios devem ser desenvolvidos nas três grandes áreas de concentração da nutrição, a saber: Nutrição Clínica, Saúde Coletiva e Unidades de Alimentação e Nutrição, cada um deles com 255 horas, totalizando 765 horas, ou seja, 23,4% da carga horária total do curso, de maneira a atender ao estabelecido nas DCNs (BRASIL, 2001). Para permitir a ocupação dos locais disponíveis, bem como a orientação adequada pelos professores e a supervisão direta dos nutricionistas responsáveis pelos locais, os alunos poderão optar pela melhor organização dos mesmos, nos dois últimos semestres do curso (sétimo e oitavo semestres). As normas do estágio são específicas para seu funcionamento e são descritas em seção específica deste documento.

Ademais, para a conclusão do curso, o aluno deverá desenvolver e apresentar um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) que será realizado no sétimo e oitavo semestres e deverá ser orientado por um docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria. As normas do TCC são descritas em seção específica deste documento.

Além das disciplinas obrigatórias, que visam atender às exigências do Curso para a colação de grau e obtenção do Diploma de Graduação em Nutrição, prevê-se o a proposição, identificação e aproveitamento de disciplinas, de atividades complementares de graduação e ações de extensão, como condição para que o estudante aperfeiçoe sua formação de acordo com suas convicções. Neste sentido o Curso Bacharel em Nutrição estimulará e proporcionará participação dos estudantes em: atividades de iniciação científica, atividades de extensão,

estágios extracurriculares, apresentação e publicação de trabalhos acadêmicos, órgãos colegiados, monitorias, entre outras atividades.

Para garantir esta formação complementar e a autonomia do estudante na configuração de seu caminho formativo, será estimulada a realização de Disciplinas Complementares de Graduação (DCGs), Atividades Complementares de Graduação (ACGs), Ações Complementares de Extensão (ACExs) e Disciplinas Complementares de Graduação Extensionistas (DCExs). Assim, a integralização curricular só será atingida com o alcance da seguinte carga horária flexível:

a) Disciplinas Complementares de Graduação – DCGs

Os acadêmicos deverão integralizar um mínimo de 120 horas em Disciplinas Complementares de Graduação (DCGs), que seguirão o disposto na Resolução nº 027 de 1999. As DCGs poderão ser ofertadas pelo Departamento em que o Curso de Nutrição está vinculado, por outros Departamentos ou pelo aproveitamento de conteúdos cursados em outras Instituições de Ensino Superior, nacionais e estrangeiras, mediante aprovação do Colegiado. Dentre estas será estimulada a realização da disciplina de Língua Brasileira de Sinais (Libras). Segundo o Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 é optativa para cursos de educação superior, à exceção daqueles de formação de professores para o exercício do magistério em nível médio e superior e nos cursos de Fonoaudiologia (BRASIL, 2005). Segundo a Resolução nº 027/99 da UFSM, a Língua Brasileira de Sinais está disponível na oferta básica da UFSM como DCG aos cursos de bacharelado (UFSM, 1999). Da mesma forma, temáticas de importância nacional para a formação profissional, relacionadas à educação ambiental, direitos humanos e relações étnico-raciais, bem como de disciplinas complementares de graduação extensionistas, serão especialmente encorajadas.

b) Atividades Complementares de Graduação – ACGs

Um total de 135 horas deve ser realizado em Atividades Complementares de Graduação pelo aluno. Estas atividades devem privilegiar a construção de comportamentos sociais e profissionais, necessários ao profissional crítico, inovador e comprometido com a sociedade. Nesta perspectiva, devem ser inseridas as atividades de cunho comunitário, e de interesse coletivo. Serão, também, priorizadas atividades de monitoria acadêmica e de iniciação científica que propiciem a participação do estudante na vida da UFSM.

As ACGs estão regidas pela Resolução nº 025/2017 da UFSM, sendo que o Colegiado do Curso determinará os limites máximos de carga horária para cada modalidade ou conjunto de modalidades, dentre as quais: participação em eventos, atividades de extensão, estágios extracurriculares, atividades de iniciação científica e de pesquisa, publicação de trabalhos, participação em órgãos colegiados, monitorias, participação em movimento estudantil e outras atividades a critério do Colegiado (UFSM, 2017).

c) Ações Complementares de Extensão – ACExs

O aluno deverá integralizar um mínimo de 240 horas em Ações Complementares de Extensão (ACExs), que seguirão o disposto na Resolução nº 03/2019 e Instrução Normativa nº 007/2022. Estas podem ser realizadas na modalidade de Programa, Projeto, Curso, Evento e Prestação de Serviços, conforme a Política de Extensão da UFSM.

d) Disciplinas Complementares de Graduação Extensionistas – DCExs

Um total de 15 horas deverá ser realizado em Disciplinas Complementares de Graduação Extensionistas (DCExs), conforme o disposto na Resolução nº 03/2019 e Instrução Normativa nº 007/2022.

A ênfase à interdisciplinaridade e do trabalho multiprofissional implica na adoção de estratégias que levem ao desenvolvimento de trabalho em grupo de diferentes áreas do conhecimento que possuam afinidades e interesses comuns, na busca da melhoria do ensino. Por esta razão, acredita-se na integração profícua entre os dois Cursos de Nutrição da UFSM, bem como com os diversos cursos de ambos os *Campi*, como uma forma de fortalecer a interdisciplinaridade, a interprofissionalidade e a integração de conhecimentos. Ao mesmo tempo, estima-se promover a autonomia do aluno, que terá suas possibilidades de formação ampliadas, com a oferta de disciplinas e atividades presenciais e a distância, desenvolvidas entre ambos os Cursos de Nutrição.

O compromisso do Curso de Nutrição vai além da educação formal preocupando-se também com a capacitação dos estudantes para o estudo continuado e a atualização de egressos. Assim, serão criadas oportunidades de atualização ou aprofundamento de conhecimento através de ações como o desenvolvimento de programas que permitam oferta de atividades/cursos extracurriculares, o incentivo de ações interdisciplinares, as condições de acesso às informações e o intercâmbio de ideias.

5.2.1 Tecnologias Digitais de Comunicação no processo de ensino-aprendizagem

Esta proposta se situa em um momento global pertinente, haja vista a pandemia do novo coronavírus, que demandou o distanciamento da população e a ágil adaptação das atividades acadêmicas da UFSM ao ambiente virtual, com o apoio das Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs). Neste sentido, verifica-se um esforço institucional pujante no que se refere ao uso e desenvolvimento das TICs no Ensino Superior, por meio da implantação do REDE (Regime de Exercícios Domiciliares Especiais) e implementação da Plataforma REDE, que foram iniciativas fundamentais para o sucesso da manutenção das atividades acadêmicas na UFSM durante este período.

Desta forma, a UFSM realizou uma série de melhorias em sua infraestrutura e em seus processos administrativos para garantir a acessibilidade digital e comunicacional. Ao mesmo tempo, os docentes desenvolveram competências e inovaram em suas estratégias pedagógicas, utilizando-se de materiais e recursos didáticos digitais, possibilitando experiências de aprendizagem diversificadas. Neste contexto, criou-se um ambiente propício, em que docentes, discentes e instituições experienciaram vivências positivas, mediadas pelas TICs, em ambientes virtuais de aprendizagem que se integraram cada vez mais às plataformas institucionais de controle e planejamento acadêmico.

Assim, infere-se que as tecnologias TICs integrarão a prática pedagógica, tornando o processo formativo mais amplo, dinâmico e interativo, congregando docentes, estudantes, tutores e participantes externos, em atividades educacionais presenciais ou virtuais. Além de estimular a autonomia do aluno, acredita-se que os diferentes espaços pedagógicos (presenciais ou virtuais) desenvolvem competências cognitivas e socioemocionais importantes ao mundo do trabalho como solidariedade, cooperação e pró-atividade. Ademais, podem proporcionar experiências multiculturais e fomentar a participação do aluno em atividades internacionais e/ou que ultrapassem os limites da UFSM.

5.2.2 Oferta de disciplinas na modalidade a distância

Esta proposta surge em um momento singular de nossa sociedade, em que docentes, discentes e instituições estão familiarizados com as atividades a distância e já desenvolveram competências para promover o aprendizado mediado pelas TICs, em ambientes virtuais de aprendizagem diversificados. Além disso, se apoia em um esforço nacional para a inclusão digital dos alunos, que possibilita que até 40% da carga horária de cursos presenciais seja ofertada na modalidade a distância, atendendo ao disposto na Portaria nº 2.117, de 06 de dezembro de 2019.

Assim, buscou-se ofertar disciplinas a distância, permitindo com que disciplinas já existentes possam ter suas ofertas de vagas ampliadas, sem onerar docentes e possibilitando o melhor aproveitamento de expertises do Campus sede e de Palmeira das Missões. Para tanto, se propõe pelo menos 25 disciplinas, descritas no Quadro 4, que somam 765 horas (23,4% da carga horária total do curso) que terão parte ou a totalidade de seu componente curricular teórico ofertado na modalidade virtual e serão desenvolvidas de forma síncrona ou assíncrona entre ambos os *Campi*. Salienta-se, que os componentes práticos, bem como as atividades de avaliação ocorrerão preferencialmente na modalidade presencial.

Para tais disciplinas, serão previstos tutores, que poderão ser docentes efetivos, substitutos ou voluntários e estagiários docentes, que exercerão o papel de mediadores entre o professor, o conteúdo e os alunos. Assim, professores e tutores favorecerão a construção do conhecimento do aluno, colocando-o em situações reais da prática profissional, melhorando a articulação entre as ações educativas e potencializando as capacidades e competências dos alunos e do grupo em que ele está inserido.

O material didático construído pelo docente e tutor para cada disciplina terá objetivo facilitar o acesso dos discentes aos conteúdos, funcionando, assim, como um recurso pedagógico de auxílio ao docente. O material pode incluir sugestões de leituras complementares, resumos de conteúdos, ilustrações e fotografias que facilitem a compreensão das disciplinas ofertadas na modalidade EAD. Para tanto os materiais didáticos utilizados nas disciplinas serão disponibilizados em ambientes virtuais de aprendizagem, como o Moodle. Além disso, a universidade disponibiliza, por meio da sua biblioteca digital, um acervo de *e-books* (livros eletrônicos) multidisciplinar. Neste acervo há mais de 10.000 títulos de diversas áreas do conhecimento. A base permite realces do texto, anotações e compartilhamento de anotações. Muitos destes livros estão disponíveis como referência básica e complementar nos programas das disciplinas.

Quadro 4 – Semestralidade a ser ofertado, nome, tipo, componentes curriculares e carga horária a distância das disciplinas do Curso de Nutrição Campus sede

Sem	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	EAD*
1º	Metodologia Científica	OBR	(30-0-0)	30
Carga horária total EAD* do 1º semestre				30
2º	Epidemiologia Básica	OBR	(45-0-0)	45
2º	Nutrição e Dietética A	OBR	(45-0-0)	45
2º	Ética e Deontologia da Nutrição	OBR	(30-0-0)	30
2º	Técnica Dietética A	OBR	(30-30-0)	15
Carga horária total EAD* do 2º semestre				135
3º	Bromatologia Humana	OBR	(30-15-0)	30
3º	Nutrição e Dietética B	OBR	(30-15-0)	30
3º	Fisiopatologia Básica	OBR	(30-0-0)	30
3º	Técnica Dietética B	OBR	(30-30-0)	30
3º	Políticas Públicas em Saúde	OBR	(30-0-0)	30
3º	Introdução à Terapia Nutricional	OBR	(30-15-0)	30
Carga horária total EAD* do 3º semestre				180
4º	Interpretação de Exames Laboratoriais	OBR	(45-0-0)	45
4º	Terapia Nutricional A	OBR	(45-0-0)	45
4º	Nutrição no Ciclo da Vida I	OBR	(45-0-0)	15
4º	Tecnologia de Alimentos e Bebidas	OBR	(45-15-0)	45
4º	Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição	OBR	(60-0-0)	15
Carga horária total EAD* do 4º semestre				165
5º	Gestão de Serviços de Alimentação I	OBR	(30-15-0)	30
5º	Terapia Nutricional B	OBR	(45-15-0)	30
5º	Controle de Qualidade dos Alimentos	OBR	(30-15-0)	30
5º	Alimentação e Nutrição no Esporte	OBR	(30-15-0)	15
Carga horária total EAD* do 5º semestre				105
6º	Gestão de Serviços de Alimentação II	OBR	(45-15-0)	45
6º	Tópicos Avançados em Alimentos, Nutrição e Saúde	OBR	(30-0-0)	30
6º	Nutrição no Ciclo da Vida II	OBR	(30-0-15)	15
6º	Terapia Nutricional C	OBR	(45-30-0)	30
6º	Projetos de Pesquisa em Alimentação e Nutrição	OBR	(30-0-0)	30
Carga horária total EAD* do 6º semestre				150
Carga Horária Total a Distância				765

*EAD – Educação a Distância.

5.2.3 Atendimento à Política de Extensão no âmbito do curso

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), a articulação do ensino, pesquisa e extensão são básicas para a sustentação da Universidade (UFSM, 2016a). Esse entendimento sobre o que significa fazer ensino, pesquisa e extensão deve ser modificado, devendo-se procurar evitar a dissociação nessas atividades, buscando formas de integrá-las.

Para que os estudantes tenham oportunidades de participar dessas atividades faz-se necessário que o Curso promova discussões sobre o que se entende por pesquisa e o papel social dessa atividade. Assim como deverão ser ampliadas as oportunidades de participação

em programas e projetos de extensão dada a importância dessas atividades para a reconfiguração dos saberes das áreas de conhecimento do curso.

Ademais, o estabelecimento de parcerias com a comunidade, através de convênios, da mobilidade e de intercâmbios institucionais receberá atenção especial, não só pelo ensino do componente prático do Curso, mas também pela experiência de vida em sociedade e pela interlocução entre a Universidade e a Sociedade, conforme previsto na Resolução nº 07/2018 CNE/CES, na Resolução nº 03/2019/UFSM e Instrução Normativa nº 007/2022/PROGRAD/UFSM.

Assim, a Política de Extensão se efetiva de diferentes formas, como segue:

I – Modalidade I: ações complementares de extensão (ACEx)

Como já exposto, o discente deverá integralizar um mínimo de 240 horas de ACEx, que podem ser consideradas como Programas, Projetos, Cursos, Eventos e Prestação de Serviços. O registro e o cômputo destas horas devem ser solicitados pelo aluno, com a apresentação de comprovantes, que garantam a verificação da ação de extensão e carga horária. As ACExs são importantes formas de flexibilização curricular e de estímulo à autonomia do aluno, à medida que possibilitam sua escolha de caminho formativo.

II – Modalidade II: componentes curriculares do núcleo rígido

A Grade Curricular prevê a destinação da carga horária prática total ou parcial de três disciplinas obrigatórias à extensão, que totalizam 75 horas. Assim, por meio destas disciplinas obrigatórias, de diferentes áreas do conhecimento da nutrição, estima-se explicitar como o ensino, a pesquisa e a extensão são basilares para a formação profissional. Os alunos matriculados nestas disciplinas devem estar vinculados a projetos e/ou programas de extensão correlatos. Assim, serão computadas a carga horária prática extensionista da disciplina, bem como a carga horária desenvolvida no projeto e/ou programa como extensão.

Quadro 5 – Semestre de oferta, nome, tipo, componentes curriculares e carga horária de extensão das disciplinas do núcleo rígido com carga horária extensionista, Curso de Nutrição Campus Sede

Sem.	Nome da Disciplina	Tipo	(T-P-Pext)	CH Ext
4º	Intervenções Educativas em Alimentação e Nutrição	OBR	(30-0-30)	30
Carga horária total de extensão do 4º semestre				30
5º	Práticas e Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde	OBR	(15-0-30)	30

Carga horária total de extensão do 5º semestre				30
6º	Nutrição no Ciclo da Vida II	OBR	(30-0-15)	15
Carga horária total de extensão do 6º semestre				15
Carga Horária Total de Extensão				75

III – Modalidade III: componentes curriculares do núcleo flexível

As Disciplinas Complementares de Graduação Extensionistas (DCExs) são consideradas disciplinas curriculares do núcleo flexível, com carga horária exclusivamente teórica destinada à preparação para ações de extensão. Vislumbra-se um incremento na oferta desta modalidade de disciplina na UFSM e, por isso, estima-se que no mínimo 15 horas sejam integralizadas como DCEx.

Cientes da importância da articulação entre vários atores sociais, bem como da necessidade da constituição de novos espaços educativos (coletivos multidisciplinares), para a formação de um profissional crítico e inovador, os alunos serão estimulados a participar das diversas modalidades de extensão, de modo com que se assegure que 10% do total de créditos curriculares exigidos para a graduação sejam integralizados em ações de extensão universitária.

5.2.4 Atendimento a legislações específicas

Compreendendo o importante papel do Nutricionista na sociedade, este Curso nasce comprometido com questões contemporâneas relacionadas à educação ambiental, conforme previsto na Lei nº 9.759/99, no Decreto nº 4.281/2002 e na Resolução nº 2/2012. Também, nas Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, segundo a Resolução nº 1/2012 e na Lei nº 11.645/2008 e Lei nº 10.639/2003, que tratam da obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Assim, espera-se que o egresso esteja preparado e sensível às questões ambientais, aos direitos humanos e às relações étnico-raciais ao vencer as disciplinas obrigatórias, que tratam de um ou mais destes temas, quais sejam: Sociologia em Saúde, Introdução à Alimentação e Nutrição, Políticas Públicas em Saúde, Ambiente Alimentar do Escolar, Intervenções Educativas em Alimentação e Nutrição, Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição, Técnica Dietética A e B, Gestão de Serviços de Alimentação I e II e Estágios Curriculares.

Ainda, salienta-se que o Curso de Nutrição ofertará ao discente no formato de DCG a disciplina de Língua Brasileira de Sinais (Libras). Segundo o Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 é optativa para cursos de educação superior, à exceção daqueles de formação de professores para o exercício do magistério em nível médio e superior e nos cursos de Fonoaudiologia (BRASIL, 2005). Segundo a Resolução nº 027/99 da UFSM, a Língua Brasileira de Sinais está disponível na oferta básica da UFSM como DCG aos cursos de bacharelado (UFSM, 1999).

5.3 APOIO AO DISCENTE E ACESSIBILIDADE DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

O apoio ao discente é capitaneado pela Coordenadoria de Ações Educacionais (CAED) que promove ações com docentes, técnicos administrativos em educação e discentes, especialmente voltadas as pessoas com Deficiência, Transtorno do Espectro Autista (TEA), Altas Habilidades/Superdotação (AH/SD) e Surdez. Para tanto, projetos, programas, oficinas, grupos de estudos, rodas de conversas, redes de apoio e monitoramento são desenvolvidos para promover ações de apoio à aprendizagem e ações afirmativas sociais, étnico-raciais e indígenas.

Além disso, o Centro de Ciências da Saúde conta com a Unidade de Apoio Pedagógico (UAP) e com equipe formada por técnicos administrativos em educação psicólogo, pedagogo e auxiliar de saúde, capazes de prover acolhimento, estimulando e sugerindo possibilidades de superação das dificuldades encontradas no contexto universitário. Ademais, as ações afirmativas sociais, étnico-raciais e indígenas buscam acompanhar o acesso e a permanência de alunos que ingressam na universidade pelas cotas. Ações e adaptações são realizadas no sentido de reduzir as desigualdades educacionais, sociais e psicossociais entre pessoas com deficiência, cotistas de escolas públicas, pretos, pardos, quilombolas, indígenas, e de gênero e orientação sexual diversas. Desta forma, CAED e UAP trabalham em conjunto para potencializar e favorecer os processos de ensino e aprendizagem, propiciando o melhor aproveitamento acadêmico.

6 AVALIAÇÃO

A avaliação deste Projeto objetiva melhoria contínua e efetiva por meio da proposição de políticas e/ou práticas que tenham impacto nos diferentes processos de ensino-aprendizagem e que sejam capazes de abarcar os diversos atores envolvidos, quais sejam: alunos, professores, egressos, técnicos administrativos em educação, sociedade envolvida nas ações de extensão e instituição como um todo.

6.1 AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

O processo de avaliação de aprendizagem, guarda íntima relação com a natureza da disciplina e é parte integrante do Plano de Ensino. Desta forma, o Plano de Ensino a ser apresentado e discutido com os alunos, deve prever o atendimento às suas expectativas quanto à conteúdo, carga horária, integração com outras disciplinas, formas alternativas de mediação e comunicação, interação da teoria com a prática, estímulo à participação crítica proposta pelo professor, utilização do tempo, formas diversificadas de avaliação, e gerenciamento de conflitos em sala de aula. Além disso, deve comportar:

I – avaliação progressiva e cumulativa do conhecimento, obtida mediante exercícios, trabalhos e provas, com, no mínimo, duas notas. Contudo, poderão ser realizadas quantas avaliações forem necessárias, de pesos iguais ou não, conforme proposto pelo docente responsável. As notas das avaliações parciais deverão ser divulgadas em até cinco dias úteis após sua realização.

II – verificação da capacidade de domínio do conjunto da disciplina ministrada, por meio de exame em final do período, cumprindo o respectivo programa, quando for o caso.

Como citado anteriormente, a avaliação do rendimento escolar será feita por disciplina, levando em conta o desempenho e a assiduidade. O discente que alcançar nota mínima igual ou superior a sete (7,0), obtida pela média aritmética das avaliações parciais, e frequência mínima regimental de 75%, é aprovado na disciplina. O aluno que alcançar nota média inferior a sete (7,0) e possuir a frequência mínima regimental poderá submeter-se à Avaliação final. É vedado o direito de realizar a avaliação final ao aluno que não possuir a frequência mínima exigida de (75%). A nota mínima de aprovação na Avaliação final é cinco (5,0), obtida pela média aritmética das notas das avaliações parciais e da avaliação final.

A atribuição de notas é de responsabilidade do professor da disciplina, assim como a verificação da presença dos estudantes às atividades, mediante registros específicos.

As disciplinas de Estágio Curricular Supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso estarão descritas nas respectivas normas (Normas de Estágio Obrigatório e Normas de Trabalho de Conclusão de Curso) e para aprovação as mesmas não preveem Avaliação final, o estudante deverá obter média igual ou superior a sete (7,0). Em caso de reprovação ou casos excepcionais, deve ser seguido o disposto nas normas específicas e/ou casos omissos deverão ser avaliados pelo Colegiado do curso.

Neste contexto, ressalta-se a importância da Unidade de Apoio Pedagógico (UAP) do CCS, que auxilia os alunos em ações que promovam o entendimento de seu papel nos processos avaliativos e na sua trajetória formativa, bem como sua autonomia neste processo. Desta forma, o trabalho conjunto da UAP, com a Coordenação do Curso e NDE objetiva incentivar e promover eventos formativos, também de formação complementar, que possibilitem o desenvolvimento profissional e pessoal dos discentes.

6.2 AVALIAÇÃO EXTERNA E AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação externa ocorre de três diferentes formas, quais sejam: Avaliação de Cursos de Graduação, Exame Nacional do Desempenho do Estudante (ENADE) e Avaliação Institucional.

A partir da Avaliação de Cursos de Graduação, que ocorre por meio de visita in loco da Comissão de Avaliação Externa, selecionados pelo Banco de Avaliadores (BASis) do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), o Curso é avaliado quanto a sua organização didático-pedagógica, o corpo docente e tutorial e a infraestrutura do Curso. Conceitos são atribuídos a cada uma das dimensões, que comporão o conceito final que será o Conceito de Curso (CI), o qual pode chegar ao conceito máximo de cinco (5).

Também, os estudantes são avaliados pelo ENADE, que objetiva avaliar o desempenho dos estudantes concluintes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais, o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para a formação geral e profissional, e o nível de compreensão dos estudantes quanto a realidade brasileira e mundial.

Finalmente, a Avaliação Institucional da Universidade Federal de Santa Maria é realizada pela Coordenadoria de Planejamento e Avaliação Institucional (COPLAI), vinculada

a Pró-Reitoria de Planejamento. A COPLAI tem como um de seus objetivos a avaliação periódica das atividades desenvolvidas na UFSM e cumprir o processo regulatório proposto pelo Ministério da Educação (MEC). Para tanto, a Coordenadoria, dentre outras atividades abre e acompanha os fluxos dos processos de Avaliações de Cursos de Graduação (autorização, reconhecimento e renovação de conhecimento), mantém atualizados os registros dos Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação, o cadastro dos Cursos e dos Coordenadores e os membros da Comissão Própria de Avaliação – CPA/UFSM.

A CPA é responsável por um sistema permanente de avaliação, composto por diferentes componentes: por meio da Comissão Setorial de Avaliação (CSA) gerencia e auxilia a Autoavaliação, que compreende a Avaliação do Docente pelo Discente e Avaliação do Egresso; apoia a Avaliação dos cursos realizada pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) e sensibiliza e apoia o ENADE.

As ações realizadas pelas Comissões partem de um processo de planejamento das atividades a serem desenvolvidas durante o processo de autoavaliação, que contemplam: cronograma; plano de ações; procedimentos para coleta de dados e pesquisa junto à comunidade universitária; análise dos resultados e elaboração de relatórios e plano de ação, além dos meios de divulgação dos resultados. Além disso, são realizadas diversas ações de sensibilização permanente da comunidade universitária sobre a importância do processo.

No que se refere aos instrumentos de avaliação do Docente pelo Discente, está elencada uma série de variáveis que se referem à proposta da disciplina, à metodologia adotada, à interação aluno-professor, infra-estrutura, dentre outros aspectos. Os resultados são sistematizados e servem de informação para revisão dos processos pedagógicos, sejam individuais ou coletivos. Neste instrumento, também é realizada a análise do diagnóstico através do processo de avaliação institucional do curso quanto a: infraestrutura, recursos humanos e produção.

Estes dados deverão ser analisados pelo Curso de Nutrição, que se propõe trabalhar com o conjunto dos professores, no sentido da incorporação da prática de avaliação como um processo contínuo. O Núcleo Docente Estruturante (NDE), junto ao coordenador e professores do colegiado, deve realizar reflexões semestrais em forma de Seminário de Avaliação, para analisar se os objetivos pretendidos foram atingidos para o semestre cumprido. Para tanto, o NDE deverá ser implantado no primeiro semestre do curso, atuando como suporte ao andamento adequado das ações didático-pedagógicas durante a sua implantação

É fundamental que este processo de avaliação ocorra de maneira a possibilitar a participação de todos os atores envolvidos. Por meio de seminários, e do apoio da UAP-CCS, espera-se que seja estimulada intensa troca de conhecimentos e experiências entre alunos, professores, técnicos administrativos.

Também, entende-se que os estágios obrigatórios e não obrigatórios devem servir como mecanismos de mudança frente a situações e problemas identificados nas vivências práticas dos alunos e na troca profícua entre professores orientadores e profissionais nutricionistas supervisores, originando adequação de conteúdos das disciplinas do curso. Assim, sugere-se que todos sejam co-participes nas reflexões, decisões e na busca de alternativas para a melhor formação do nutricionista egresso da UFSM.

Paralelamente, o coordenador junto ao NDE fará reuniões de avaliação para tomada de decisões e efetivação das mudanças necessárias durante o andamento do currículo em implantação. Esta avaliação poderá subsidiar a reformulação de programas de disciplinas e a modificação de práticas pedagógicas.

7 NORMAS DE ESTÁGIO E DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

7.1 NORMAS DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

Conforme previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (DCNs), a formação deve garantir a realização de estágios curriculares (obrigatórios) em pelo menos as três principais áreas de atuação, os quais devem ser distribuídos com cargas horárias iguais, de pelo menos duzentas horas.

Desta forma, realizar três disciplinas obrigatórias, denominadas: Estágio Curricular em Nutrição Clínica, para a integralização curricular, o aluno do Curso de Nutrição deverá Estágio Curricular em Nutrição e Saúde Coletiva e Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição. Todas elas devem ser realizadas entre o 7º e 8º semestres, sendo compostas de 15 horas teóricas (1 crédito teórico) e 240 horas práticas (16 créditos práticos), realizadas nos diferentes locais credenciados, sob supervisão permanente de nutricionistas credenciados no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e sob orientação docente, com visitas *in loco* e/ou a distância.

7.1.1 Objetivos

Assim, ao aliar componentes teóricos e práticos, espera-se garantir que o aluno atinja os seguintes objetivos gerais:

- desenvolvimento de competências e habilidades sociais, culturais, profissionais e científicas próprias em uma situação real de trabalho nos diferentes campos de atuação do nutricionista, à medida com que consiga fazer a contextualização destas situações aos diferentes tópicos curriculares, conforme disposto na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008;
- ao interagir com profissionais, pacientes, usuários e/ou comensais em diferentes instituições, deverá demonstrar domínio sobre os conhecimentos teóricos desenvolvidos ao longo do curso e sistematizá-lo de maneira crítica com a observação da prática profissional de seu supervisor, como forma de desenvolver seu próprio perfil profissional.

- associar os conhecimentos gerais e específicos, para desenvolver habilidades e para analisar e compreender as atitudes que repercutem no posicionamento pessoal frente às exigências ocupacionais.

Do ponto de vista específico, o acadêmico deverá desenvolver consciência crítica sobre o papel do nutricionista nas diferentes áreas de atuação e, assim, alcançar os seguintes objetivos específicos:

- o Estágio Curricular em Nutrição Clínica visa preparar o futuro profissional para prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação nutricional; oferecer auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; prescrever suplementos nutricionais. Também, solicitar exames laboratoriais; oferecer assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, nas mais diversas instituições e em domicílio;
- o Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva objetiva capacitar o egresso a organizar, coordenar, supervisionar e avaliar os serviços de nutrição; oferecer assistência dietoterápica e promover a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em diversas instituições, ou em consultório de nutrição e dietética; além de atuar no controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; e para participar de inspeções sanitárias.
- o Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição visa preparar o futuro profissional para planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; além de realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos nas instituições públicas e privadas.

7.1.2 Organização e funcionamento

Cabe à Coordenação do Curso tomar as devidas providências destinadas à organização da oferta da disciplina estágio, a partir da previsão do número de estagiários e da disponibilidade de professores orientadores. A disciplina de Estágio Curricular em Nutrição Clínica, Estágio Curricular em Nutrição e Saúde Coletiva e Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição serão ofertados concomitantemente no 7º e 8º semestres. A distribuição dos estagiários entre os diferentes estágios caberá à Coordenação do Curso.

Salienta-se que os estágios só poderão ser desenvolvidos após a celebração do termo de compromisso de estágio entre o aluno, a parte concedente (campo de estágio) e o

representante da UFSM. No mesmo, devem estar indicadas as condições e atividades, adequadas à proposta pedagógica do estágio e do curso, bem como ao horário e ao calendário acadêmico.

Para a realização do estágio, o aluno deverá ter sido aprovado em todas as disciplinas até o 6º semestre do Curso e obter autorização prévia do professor responsável pelo estágio. Também, deverá ser cadastrado na contratação do seguro de acidentes pessoais, de responsabilidade da UFSM.

O campo de estágio deverá oferecer instalações, recursos humanos e materiais capazes de atender às necessidades pedagógicas para a adequada formação do aluno, o que será definido e avaliado pelo docente responsável pelo estágio. Também, a instituição concedente deverá dispor de profissional habilitado pelo Conselho Regional de Nutricionistas, para realizar a supervisão do estagiário.

Ao mesmo tempo, fica estabelecido que o estágio obrigatório será realizado sem ônus; será de sua responsabilidade a definição e disponibilização do número de vagas, respeitando a disponibilidade de recursos humanos e de estrutura; a carga horária não poderá ultrapassar 08 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais, tendo em vista a alternância entre atividades teóricas e práticas.

O nutricionista disposto pela parte concedente deverá supervisionar permanentemente o estagiário e proporcionar as condições necessárias ao desenvolvimento de competências e habilidades para a prática profissional. Também, deverá estimular o aluno a uma visão crítica quanto ao campo de prática e rotinas profissionais, de forma com que o mesmo possa avaliar, desenvolver e se preparar para o trabalho profissional. Deverá realizar o controle da frequência do estagiário. Finalmente, o supervisor deverá participar da avaliação formal do estagiário.

Caberá ao(s) professor(es) responsável(is) pelo estágio a avaliação das instalações, recursos humanos e materiais do campo de estágio, de maneira com que o local seja capaz de proporcionar a adequada formação do aluno, de acordo com a proposta pedagógica. O(s) mesmo(s) será(ão) responsável(is) pelo encaminhamento da documentação necessária à operacionalização do estágio e pela(s) reunião(ões) necessária(s) com o grupo de estagiários (antes, durante e/ou após) as atividades. Também, caberá ao(s) professor(es) orientador(es) a orientação das atividades desenvolvidas pelo aluno, o acompanhamento, vistos nos relatórios de atividades e avaliação de suas atividades.

O estagiário deverá apresentar postura ética, pró-ativa e deverá zelar pela infraestrutura, materiais e equipamentos da parte concedente. Ademais, é sua atribuição conhecer as normas do estágio e do local onde está desenvolvendo suas atividades. E de sua inteira responsabilidade o controle e cumprimento da carga horária e atividades previstos no plano do estágio. Em caso de ausência do aluno nas atividades previstas, o mesmo deverá comunicar e justificar o supervisor e professor orientador. O aluno deverá se empenhar na busca e desenvolvimento de conhecimentos necessários ao desenvolvimento das atividades. Finalmente, cabe ao aluno a redação e apresentação do Relatório das atividades e a realização de sua autoavaliação quanto ao desempenho no estágio.

7.1.3 Avaliação

A nota mínima para a aprovação nas Disciplinas de Estágio Obrigatório é 7,00 (sete). A verificação do aproveitamento escolar será definida previamente pelo orientador de estágio, de acordo com a área específica do estágio. Diferente das demais disciplinas, não há a possibilidade de realização de Avaliação final (Exames) para os alunos que não cumprirem a carga horária estabelecida e/ou não lograrem aprovação. Em tal situação, o aluno deverá cursar novamente a referida disciplina. Diferentemente das demais disciplinas obrigatórias, nas disciplinas de estágio, para obter aprovação, os alunos deverão alcançar 100% da frequência, ou seja, a totalidade da carga horária teórica e prática previstas nas disciplinas.

7.1.4 Disposições gerais

As presentes normas deverão ser de conhecimento de todos os alunos matriculados na disciplina de Estágio Obrigatório, no início de suas atividades.

Estas normas poderão receber contribuições do Colegiado do Curso de Nutrição, obedecidos os trâmites legais vigentes.

Os casos omissos serão analisados e julgados pelo(s) professor(es) orientador(es), Coordenador do Curso de Nutrição e Chefe do Departamento e encaminhados aos órgãos competentes para solução quando escaparem à sua esfera de ação.

Estas normas entrarão em vigor a partir da data da sua aprovação pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

7.2 NORMAS DE ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

O estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional à formação acadêmico-profissional, como forma de complementação da formação do estudante, sendo sua carga horária acrescida à carga horária regular do histórico escolar do aluno, que o realizar. No caso do Curso de Nutrição, o estágio não obrigatório não compõe a integralização curricular.

As informações relativas ao estágio obrigatório são replicadas para o estágio não obrigatório, exceto: a necessidade de matrícula na disciplina de estágio (obrigatório) e as formas de avaliação da(s) disciplina(s) de estágio (s), devendo ser mantida a necessidade do relatório semestral.

7.3 NORMAS DE TCC

Para a integralização curricular, o aluno do Curso de Nutrição deverá realizar o Trabalho de Conclusão de Curso A (TCC A) e o Trabalho de Conclusão de Curso B (TCC B). Cada uma das disciplinas perfaz um total de trinta (30) horas teóricas.

O TCC A objetiva elaborar um projeto de pesquisa para ser apresentado como seu Trabalho de Conclusão de Curso. No TCC B o aluno deverá apresentar o Trabalho de Conclusão de Curso, demonstrando estar apto a planejar e desenvolver uma pesquisa em Nutrição. O trabalho pode ser elaborado na forma de monografia ou artigo científico, conforme previamente acordado entre o aluno e o professor orientador.

7.3.1 Organização e funcionamento

Estará apto a realizar a disciplina de TCC A o aluno regularmente matriculado e com aproveitamento em todas as disciplinas até o 6º semestre do Curso de Nutrição. Para o TCC B, o aluno deverá ter sido aprovado na disciplina TCC A.

Cabe ao aluno buscar orientação espontaneamente, considerando a disponibilidade de carga horária dos professores e suas linhas de pesquisa. Também, será de sua responsabilidade a coleta da assinatura do orientador na Carta de Ciência e Aceite de Orientação, disposta no Anexo I. Cabe ao aluno a entregue da Carta à Coordenação do Curso, em período

previamente divulgado. O documento deverá ser elaborado e entregue para a matrícula em ambas as disciplinas (TCC A e B).

Cabe ao aluno matricular-se na disciplina de TCC A e B na turma do professor orientador indicada previamente pela Coordenação do Curso. O aluno deverá zelar pelo respeito as normas éticas da pesquisa acadêmica, manter contato com o professor orientador para discussão e aprimoramento constante do trabalho e estar atento ao controle da frequência realizada pelo orientador, durante o período de orientação.

No TCC B, é de responsabilidade do aluno, orientado pelo professor, a elaboração de artigo científico ou monografia. Para a Apresentação, o aluno deverá entregar as cópias escritas do TCC, devidamente encadernadas, uma para cada integrante da Banca Examinadora, dentro do prazo determinado no calendário estabelecido pela Coordenação do Curso, com antecedência mínima de 15 dias da data da defesa. A apresentação do TCC B deve ser realizada à Banca Examinadora, dentro do prazo determinado no calendário estabelecido pela Coordenação do Curso, devendo o aluno fazer as alterações sugeridas, se houver.

As disciplinas de TCC A e B não terão definição de horário e espaço físico. Desta forma, o controle da frequência e do desempenho do aluno ficará a cargo do professor orientador.

Ao aceitar a orientação, o professor compromete-se a acompanhar e a orientar o acadêmico, zelar pelo cumprimento dos prazos e do cronograma estabelecidos e controlar a frequência do acadêmico.

Quando convocado, o professor orientador deverá participar das reuniões propostas pela Coordenação do Curso. É de responsabilidade do orientador o envio da versão final do TCC B à Coordenação do Curso.

Compete à Coordenação do Curso solicitar a oferta e indicar o professor responsável pelas diferentes turmas de TCC A e B, conforme previamente acordado na Reunião de Colegiado. A Coordenação do Curso deverá definir o período de entrega e recolher a Carta de Aceite de Orientação devidamente preenchida e assinada pelos interessados, para o TCC A e B. Caberá à Coordenação do Curso a ampla divulgação do período de defesas do TCC B, conforme deliberado pelo Colegiado do Curso. Sempre que necessário, a Coordenação poderá convocar reuniões com os professores orientadores e acadêmicos matriculados nas disciplinas de TCC A e B. Finalmente, é de sua responsabilidade a guarda e organização dos arquivos digitais dos TCCs do Curso de Nutrição.

7.3.2 Avaliação

A avaliação do TCC A será realizada pelo professor orientador, em duas etapas ao longo do semestre, com base nos critérios de avaliação estabelecidos na Ficha de Avaliação do Orientador constante no Anexo II. O orientador é responsável pela ciência do aluno acerca da avaliação, a ser formalizada pela assinatura do aluno na Ficha. Será aprovado o aluno que alcançar nota igual ou superior a sete (7,00), ao se calcular a média aritmética entre as duas etapas de avaliação. Em caso de reprovação no TCC A, o orientador poderá optar por continuar ou não com a orientação e/ou tema. Em caso de optar pela não continuidade da orientação, o orientador deverá comunicar o Coordenador do Curso, o qual só efetivará a matrícula do aluno após encaminhá-lo à um novo orientador.

A avaliação do TCC B é de responsabilidade da banca examinadora, que deverá preencher e assinar a Ficha de Avaliação de Defesa de TCC constante no Anexo III. Para tanto, com pelo menos 15 dias de antecedência, da data da defesa, o aluno deverá entregar uma cópia do TCC para cada membro da banca. A banca será constituída pelo professor orientador (Presidente da banca) e outros dois membros, profissionais de nível superior, escolhidos em comum acordo entre o aluno e seu orientador. Contudo, pelo menos um membro deverá ser nutricionista. Será aprovado o aluno que alcançar nota igual ou superior a sete (7,00), ao se calcular a média aritmética entre as três notas dos membros avaliadores.

A Banca Examinadora, por maioria, poderá sugerir ao aluno que reformule aspectos de seu TCC após a apresentação.

O aluno que não entregar o TCC ou que não se apresentar para realizar sua apresentação, sem motivo justificado na forma da legislação em vigor, estará automaticamente reprovado.

Em caso de reprovação no TCC B, o aluno deverá novamente se matricular na disciplina, optando por desenvolver o projeto aprovado no TCC A ou outro projeto que não necessite de aprovação pelo CEP ou CEUA.

8 CORPO DOCENTE, TÉCNICO-ADMINISTRATIVO E DE APOIO

8.1 ATUAÇÃO DO COORDENADOR

O Coordenador do Curso de Nutrição deve ser proativo e capaz de incentivar e favorecer ações críticas, criativas e conjuntas que conduzam à melhoria do nível de aprendizado. Também, tem o papel de coordenar a organização administrativa, didático-pedagógica e de vinculação das disciplinas, com o objetivo de integrar e desenvolver as atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do Curso, Universidade e sociedade.

Para tanto, o Coordenador deverá incentivar e promover a qualificação continuada do corpo docente e incentivar a cordialidade, o estímulo e a atenção dos docentes para com os alunos, nas diversas atividades curriculares ou extracurriculares desenvolvidas. Ao mesmo tempo, deve estar atento às demandas, dificuldades, reclamações e avaliações dos alunos, de maneira a tomar ações ou auxiliar docentes, discentes e Unidade de Apoio Pedagógico, sempre que necessário.

O Coordenador de Curso é o presidente do Colegiado do Curso de Nutrição, responsável pela administração e coordenação do Curso. A atuação do Coordenador de Curso será acompanhada pelo Colegiado, bem como por seu substituto. Tanto o Coordenador como o Coordenador Substituto serão designados pelo Diretor, após consulta à comunidade acadêmica do Curso de Nutrição, ou por indicação pro-tempore do Diretor, até nova eleição.

Cabe ao Coordenador do Curso de Nutrição elaborar propostas para a programação acadêmica a ser desenvolvida e submetê-la ao Colegiado; convocar e presidir as reuniões do Colegiado; representar o Colegiado de curso, cumprir ou promover a efetivação de suas decisões; promover as articulações e inter-relações do Colegiado com os diversos órgãos de administração acadêmica; encaminhar propostas de alterações curriculares aprovadas pelo Colegiado; solicitar aos departamentos, a cada semestre letivo, a oferta das disciplinas; exercer a coordenação da matrícula dos alunos no âmbito do Curso; examinar, decidindo em primeira instância, as questões suscitadas pelo corpo discente; coordenar as atividades de solicitação de seguro acidente dos alunos em disciplinas com atividades práticas; coordenar as atividades de monitoria não subsidiada do curso; assegurar a fiel observância dos programas e do regime didático propondo, nos casos de infração, as medidas corretivas adequadas; promover a adaptação curricular dos alunos quer nos casos de transferência, quer nos demais casos previstos na legislação vigente.

Ao Coordenador Substituto do Curso de Nutrição compete: substituir o Coordenador do Curso nos seus impedimentos legais e eventuais; e, exercer outras atribuições que lhe forem expressamente delegadas pelo Coordenador.

8.2 ATUAÇÃO DO COLEGIADO

O Colegiado do Curso de Nutrição é responsável pela administração e coordenação das atividades didático-pedagógicas do Curso, nos termos do Artigo 91 do Regimento Geral da UFSM e Artigo 61 do Regimento do Centro de Ciências da Saúde.

O Colegiado do Curso de Nutrição é composto pelos seguintes membros:

- I. Coordenador de Curso, como presidente;
- II. Coordenador substituto, como vice-presidente;
- III. Docentes de departamentos didáticos que atendam ao curso;
- IV. Representante técnico-administrativo em educação;
- V. Representação estudantil; e,
- VI. Representante de associação da profissão;
- VII. Representante local do Conselho de Profissão, Serviços de Saúde ou equivalente.

Estes membros têm mandato de dois anos, podendo ser prorrogado pelo mesmo período, devendo ser homologado pela Direção do Centro de Ciências da Saúde. O Colegiado se reúne, ordinariamente, no mínimo duas vezes por semestre ou, extraordinariamente, sempre que convocado pelo presidente ou maioria de seus membros. As deliberações ocorrerão somente com a maioria de seus membros, ou seja, cinquenta por cento mais um. A perda do mandato do representante poderá ocorrer em caso de não comparecimento, sem justificativa, a três reuniões consecutivas, ou seis intercaladas, até vigência do mandato do representante.

Cabe ao Colegiado do Curso de Nutrição acompanhar a implementação do Projeto Pedagógico do Curso e propor reformulações curriculares, em consonância com o Núcleo Docente Estruturante (NDE); estabelecer a oferta de disciplinas obrigatórias, eletivas e complementares de graduação (DCGs); aprovar as Atividades Complementares de Graduação (ACGs); deliberar sobre o aproveitamento de estudo; estabelecer, semestralmente, os critérios de seleção para preenchimento de vagas destinadas a ingresso, reingresso e transferências internas e externas; decidir sobre adaptação curricular, matrícula, trancamento, opções, dispensas e cancelamento de matrícula, bem como estabelecer o controle da respectiva integralização curricular do discente.

8.3 ATUAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição é responsável pela concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e tem caráter consultivo, sendo suas proposições submetidas à apreciação do Colegiado.

O NDE, é constituído por, no mínimo cinco e no máximo sete membros, seguindo os critérios estabelecidos pela Resolução nº 043/2019/UFSM. As reuniões ocorrem no mínimo uma vez por semestre (preferencialmente no início do semestre letivo) e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo seu Presidente ou por solicitação da maioria de seus membros.

Além de ser responsável pela elaboração do PPC, supervisiona e apoia formas de avaliação e acompanhamento definidas pelo Colegiado e propõe alteração e/ou reestruturação curricular. Também, indica formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão e sua articulação com a pós-graduação, oriundas das necessidades do Curso e das exigências do mundo do trabalho.

Para tanto, as ações devem ser pautadas nos dados provenientes dos seminários semestrais de avaliação e da Comissão Setorial de Avaliação (Avaliação do Docente pelo Discente e Avaliação do Egresso), bem como na Avaliação de Cursos de Graduação e Exame Nacional do Desempenho do Estudante (ENADE), realizados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP).

8.4 ATUAÇÃO DAS UNIDADES DE APOIO PEDAGÓGICO (UAP)/NÚCLEO DE APOIO PEDAGÓGICO (NAP)/DEPARTAMENTOS DE ENSINO

A Unidade de Apoio Pedagógico (UAP) do Centro de Ciências da Saúde (CCS) atua assessorando a comunidade acadêmica nas questões didático-pedagógicas. Desta forma, a interface da UAP com a Direção busca propor ações formativas relacionadas à esta comunidade. No que tange às Coordenações, objetiva promover discussões para a melhoria da formação dos cursos e, desta maneira, a Unidade contribui para encaminhar e buscar soluções para os problemas vinculados ao Curso de Nutrição, seu PPC e as diversas atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas entre os professores, os técnico-administrativos e os estudantes.

Neste sentido, vincula-se o papel da UAP-CCS aos processos de avaliação institucional, no suporte à Coordenação e Núcleo Docente Estruturante (NDE) no reconhecimento dos principais elementos a serem trabalhados, para que o processo de ensino-aprendizagem se desenvolva de maneira a contribuir na formação pessoal e profissional dos estudantes. Ao mesmo tempo, busca-se criar elos entre os diferentes cursos do CCS, para que o processo formativo ocorra de forma interdisciplinar, objetivando a concepção de profissionais comprometidos com a sociedade em sua integralidade.

Ressalta-se também o importante papel da UAP no apoio aos discentes, à medida que realiza ações de acolhimento e encontros formativos. Assim, busca auxiliar os alunos na elaboração de seus projetos de formação, além de incentivar o comprometimento dos mesmos com o seu desenvolvimento profissional e pessoal.

8.5 ATIVIDADES DE TUTORIA

O Curso de Nutrição é concebido com o objetivo de aproveitar parte dos recursos humanos e materiais da UFSM Campus Sede e, ao mesmo tempo, trabalhar de maneira conjunta e próxima com o Curso de Nutrição do Campus Palmeira das Missões. Desta forma, a proposição de disciplinas EAD auxilia na intensa troca de conhecimentos e experiências entre os diferentes campi. Também, propicia o intercâmbio de alunos nas diversas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Assim, a atuação dos tutores é fundamental para dar suporte às atividades docentes e, ao mesmo tempo, como auxílio na formação do estudante. Para tanto, cada uma das disciplinas com carga horária a distância terá acompanhamento de tutores(as), que poderão ser docentes da UFSM e/ou estudantes vinculados aos Programas de Pós-Graduação e matriculados(as) em disciplinas de docência orientada, ou docentes voluntários, conforme estabelecido na Resolução nº 37/2019. A seleção dos tutores fica a cargo dos departamentos didáticos.

Os tutores, conforme o cronograma e disposto previamente no Programa da disciplina, tem o papel de mediar o processo de aprendizagem e acompanhar as atividades discentes. Tais atividades ocorrem ao mesmo tempo em que o profissional apoia o docente da disciplina no desenvolvimento de suas atividades, inclusive nos processos de avaliação. Também, com base no plano de ensino, os tutores terão descritas as formas de interação e interatividade entre docentes e discentes, bem como o planejamento de aulas síncronas e/ou assíncronas.

Neste sentido, destaca-se a importância desta proposição, que emerge em um Campus que apresenta diversos Programas de Pós-Graduação, em que uma série de docentes nutricionistas atuam, especialmente, do Campus Palmeira das Missões, o que viabiliza a mobilização de profissionais capacitados e vinculados às práticas formativas e/ou docentes. Ao mesmo tempo, a presença de um corpo técnico-administrativo robusto em nutrição, seja no Hospital Universitário, seja nos seus Restaurantes Universitários, abrem as possibilidades para que estes profissionais atuem como docentes voluntários em atividades de tutoria. Como estes profissionais estão imersos em suas atividades técnicas, apresentam grande potencial de criar situações que favoreçam a construção de conhecimento crítico e com relação direta com a realidade.

Verifica-se que o processo de ensino-aprendizagem é enriquecido com a possibilidade de se ter múltiplas visões acerca do ensinar e do praticar a Nutrição, tendo em vista as diferentes trajetórias pessoais e profissionais envolvidas no processo formativo do aluno. Finalmente, entende-se que esta diversidade social, cultural, política, econômica e educacional aproxima docentes, tutores, estudantes e a Universidade da sociedade, com suas múltiplas necessidades, promovendo ações de pesquisa e extensão que sejam cada vez mais valiosas ao contexto em que estão inseridos.

8.6 INTERAÇÃO ENTRE TUTORES, DOCENTES E COORDENADOR DE CURSO

A concepção de um Curso presencial com disciplinas que possuem componente teórico à distância possibilita uma interação mais profícua entre os profissionais e alunos, visto que parte das atividades de ensino (componente prático) estará sendo realizada presencialmente. Sendo assim, a interação torna-se natural e rotineira, além de ser reforçada pela interação próxima mediada pelas Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs).

Após as experiências e aprendizados decorrentes do Regime de Exercícios Domiciliares Especiais (REDE), verifica-se que os profissionais estão habituados a deixar o contexto tradicional da sala de aula presencial para interagir e se aproximar. Para tanto, o Coordenador, professores e tutores tem domínio e/ou conhecimento para utilizar recursos tecnológicos para orientações e compartilhar experiências, dúvidas e estratégias motivacionais que objetivem o aprendizado crítico e reflexivo do aluno e a melhoria das práticas pedagógicas.

Neste sentido, o Coordenador, com o apoio da UAP, tem papel fundamental no reconhecimento de propostas inovadoras que possam ser compartilhadas entre tutores, docentes e tutores e docentes. Também, deve acompanhar o planejamento dos Planos de ensino, o papel desenvolvido pelos tutores e dúvidas e/ou receios que possam emergir desta prática docente. Ademais, o Coordenador e o docente responsável pela disciplina devem promover reuniões e/ou seminários de formação entre todos os profissionais e segmentos envolvidos na oferta das disciplinas a distância, tomando como base os dados oriundos dos processos avaliativos, em especial a Avaliação Docente pelo Discente, como mecanismo de avaliação periódica das atividades de tutoria.

Como parte integrante dos processos de ensino-aprendizagem, é natural que o tutor se sinta e se responsabilize pela melhoria constante do Curso de Nutrição. Para tanto, a Coordenação, o NDE e os demais professores do curso devem fazê-los partícipes dos processos de avaliação do curso.

9 RECURSOS MATERIAIS

O compromisso institucional torna-se fundamental para a transformação da realidade do Curso, a qual depende da previsão de recursos, do dimensionamento e qualificação do corpo docente e técnico- administrativo, programas de apoio ao estudante e infraestrutura institucional para a implementação do Projeto Pedagógico (salas de aula, bibliotecas, laboratórios, equipamentos, secretaria, sistema de rede de informações, etc.).

No que se refere à infraestrutura, as estruturas físicas e laboratórios já existentes na UFSM são um forte estímulo à implantação do Curso de Nutrição na sede, haja vista o melhor aproveitamento dos mesmos por mais um Curso da Universidade. Os laboratórios de ensino e pesquisa têm como objetivo possibilitar a prática nas diversas dimensões disciplinares, oferecendo aos alunos do Curso de Nutrição e demais cursos a ampliação dos conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas, além de permitir atividades extras como monitorias, pesquisas, minicursos e atividades de extensão.

A seguir são descritos os recursos materiais já existentes, a serem utilizados para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão do Curso de Nutrição da UFSM Sede, bem como os dois laboratórios especializados a serem implantados e demais estruturas.

9.1 LABORATÓRIOS

O Quadro 5 descreve os laboratórios já existentes a serem utilizados pelo Curso de Nutrição da UFSM Sede, bem como os respectivos Centros/Departamentos nos quais os mesmos estão alocados. Ressalta-se que, além de atender às especificidades de ensino, estas estruturas poderão oferecer suporte para o desenvolvimento de pesquisas e atividades extensionistas.

Quadro 5: Laboratórios existentes na UFSM Sede utilizados pelo Curso de Nutrição Sede.

Centro / Unidade	Laboratórios
CCR - Centro de Ciências Rurais	<p># Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratório de Análise de Alimentos: ênfase em Físico-química 2. Laboratório de Análise Instrumental e Química de Alimentos 3. Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos 4. Laboratório de análises de alimentos 5. Laboratório de Análises Físico-químicas 6. Laboratório de Análises Microbiológicas 7. Laboratório de Aulas Práticas de Fermentação e Análises Bioquímicas 8. Laboratório de Aulas Práticas e Controle de Alimentos 9. Laboratório de Bromatologia 10. Laboratório de Estudo de alimentos 11. Laboratório de Micotoxicologia - LAMIC 12. Laboratório de Microbiologia 13. Laboratório de Processamento de Alimentos 14. Laboratório de Tecnologia dos Produtos de Origem Animal
Centro / Unidade	Laboratórios
CCS – Centro de Ciências da Saúde	<p>#Departamento de enfermagem</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratório multidisciplinar de pesquisas em Práticas Integrativas e Complementares em saúde (LAPICS) <p>#Departamento de Fisioterapia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratório de Percepção Corporal <p>#Departamento de Microbiologia e Parasitologia – DeMiP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratório de Microbiologia (área experimental) 2. Laboratório de aula prática 3. Laboratório de Preparação de aulas 4. Laboratório de aula prática – Imunologia 5. Laboratório de Pesquisa de Imunobiologia Experimental e Aplicada (área experimental) 6. Laboratório de aula prática - Parasitologia Humana 7. Laboratório de Pesquisa de Imunobiologia Experimental e Aplicada (área experimental)
Centro / Unidade	Laboratórios
CCNE – Centro de Ciências Naturais e Exatas	<p># Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratório de Biologia Molecular e Sequenciamento 2. Laboratório de Biologia Evolutiva 3. Laboratório de Bioquímica Adaptativa 4. Laboratório de Toxicologia <p># Departamento de Fisiologia e Farmacologia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratório de Fisiologia Endócrina 2. Biotério e Ratário de Experimentação Animal <p># Departamento de Microbiologia e Parasitologia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratório de Bacteriologia 2. Laboratório de Imunologia 3. Laboratório de Micologia humana 4. Laboratório de Parasitologia Humana 5. Laboratório de Virologia <p># Departamento de Morfologia</p>

	1. Laboratório de Anatomia 2. Laboratório de Histologia e Embriologia 3. Laboratório de Biogenômica 4. Laboratório de Morfofisiologia Experimental.
	# Curso de Processos Químicos: 1. Laboratório de Química Industrial e laboratório de cromatografia.
	# Curso de Química industrial 1. Laboratório de Análise de Resíduos de Pesticidas 2. Laboratório de Pesquisa em Análise de Resíduos e Fungicidas 3. Laboratório de Pesquisa em Toxicologia 4. Laboratório de Ensino de Graduação em Bioquímica 5. Laboratório de Pesquisa em Produtos Cárneos
Centro / Unidade	Laboratórios
Colégio Politécnico da UFSM	1. Laboratório de frutas e hortaliças 2. Laboratório de carnes 3. Laboratório de leite 4. Laboratório de práticas alimentares 5. Laboratório de microbiologia dos alimentos

Ainda, para a formação plena do Nutricionista, será necessária a implantação de dois laboratórios específicos para o Curso de Nutrição. Descreve-se resumidamente no Quadro 6 a área física e o valor estimado atualizado de ambos. No Apêndice 1 são detalhados o mobiliário e os equipamentos a serem adquiridos para a execução das atividades do Curso de Nutrição da UFSM sede.

Quadro 6 - Descrição das atividades, área física e valor estimado para a implantação dos laboratórios especializados do Curso de Nutrição na UFSM sede.

1. Laboratório de Avaliação Nutricional	
<p>Neste laboratório espera-se que o aluno conheça os instrumentos e equipamentos utilizados em antropometria, de maneira com que ele identifique os caracteres mensuráveis da morfologia humana e aprenda os diferentes métodos de mensuração do tamanho corporal. Assim, o aluno terá como instrumentos práticos balanças, estadiômetros, plicômetros, equipamentos de bioimpedância, etc. Além disso, o aluno aprenderá as diferentes técnicas antropométricas mais apropriadas às diferentes fases da vida. Também, nesse espaço o aluno aplicará os conhecimentos adquiridos em semiologia nutricional, além de colocar em prática o aprendizado referente a inquéritos dietéticos.</p> <p>O Laboratório de Avaliação Nutricional objetiva atender às aulas das disciplinas de Avaliação Nutricional, Fisiopatologia Básica, Terapia Nutricional A, B e C, Nutrição no Ciclo da Vida I e II, Alimentação e Nutrição no Esporte, entre outras. Além disso, o laboratório atenderá às atividades de pesquisa e extensão dos cursos de graduação e de pós-graduação da UFSM.</p> <p>O Laboratório de Avaliação Nutricional deve possuir área física aproximada de 45m², assim distribuída: Antessala para recepção dos indivíduos a serem avaliados, com aproximadamente 15m² e duas salas de avaliação, com aproximadamente 15m² cada, onde estarão dispostos os instrumentos e equipamentos de avaliação nutricional e pia para higienização das mãos. O mobiliário, equipamentos e instrumentos previstos podem ser visualizados no Apêndice 1.</p>	
Total estimado para o Laboratório de Avaliação Nutricional	R\$ 79.885,03

2. Laboratório de Técnica Dietética

Este laboratório tem como objetivo colocar em prática os conhecimentos relacionados à análise dos alimentos e suas características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade. Ao mesmo tempo, este espaço servirá para identificar formas de pré-preparo e preparo de maneira com que os nutrientes dos alimentos mantenham seu sabor e aparência. Também, será possível observar técnicas que permitam com que os alimentos fiquem em condições higiênicas de consumo, ou para que seja prolongada sua vida útil. A partir dos experimentos serão conhecidos o peso dos diversos tipos de alimentos, fator de correção, fator de cocção e suas respectivas proporções entre medidas caseiras e padronizadas, cálculo do valor nutritivo e do custo por porção. Finalmente, o aluno terá a oportunidade de aprender a organizar o processo de produção de alimentos, desde a organização das diferentes etapas e definição da quantidade de alimentos necessários, até o material a ser utilizado.

Essa diversidade de atividades garantirá atender às aulas práticas das disciplinas de Técnica Dietética A e B, Nutrição e Dietética A e B, Introdução à Terapia Nutricional, Tecnologia de Alimentos e Bebidas, Intervenções Educativas em Alimentação e Nutrição (EAN), Controle de Qualidade dos Alimentos e Alimentação e Nutrição no Esporte, entre outras. Ao mesmo tempo, o laboratório possibilitará o desenvolvimento de atividades relacionadas à Trabalhos de Conclusão de Curso, projetos de pesquisa e extensão.

Recomenda-se que este laboratório tenha área física de aproximadamente 100m², distribuída entre Antessala e Sala de Experimentos. Aquela deve ser munida de pias para higienização das mãos, saboneteira e suporte para papel toalha. Na Sala de Experimentos, estão dispostos quatro módulos de trabalho, com capacidade para quatro a cinco alunos, cada. Cada módulo é provido de bancada de trabalho em granito, com torneira móvel, pia em cuba dupla de inox, fogão de mesa cooktop com 5 queimadores e armários em MDF. Nesta mesma área estão dispostos armários aéreos e horizontais em MDF, para guarda de utensílios, equipamentos e mantimentos, além de dois refrigeradores duplex, um freezer vertical, mesa de demonstração e análise das preparações (Apêndice 1).

Total estimado para o Laboratório de Técnica Dietética

R\$45.977,03

9.2 SALAS DE AULA E APOIO

Como estará situado no Centro de Ciências da Saúde, o Curso de Nutrição do Campus Sede tem como infraestrutura de apoio e de salas de aula os diversos espaços do Centro. Assim, a comunidade acadêmica do Curso se beneficia das salas de apoio e de serviços administrativos para o desenvolvimento de suas atividades de ensino, pesquisa e extensão, abaixo listadas.

1. Sala de Reuniões – Prédio 26A – Sala 1352 (55,74m²)
2. Sala de Reuniões – Prédio 20 – Sala 4213 (28,98m²)
3. Sala de Reuniões – Prédio 26D – Sala 4012^a (25,85m²)
4. Sala do Núcleo Financeiro – Prédio 26A – Sala 1356 (27,83m²)

5. Sala de Secretaria da Direção – Prédio 26A – Sala 1357 (56,80m²)
6. Sala do Diretor – Prédio 26A – Sala 1363 (26,27m²)
7. Sala do Núcleo de Infraestrutura – Prédio 26A – Sala 1364 (26,27m²)
8. Sala de videoconferência – Prédio 26A – Sala 1310 (20m²)
9. Gabinete de Projetos – Prédio 26A – Sala 1445A (22,00m²)
10. UAP - Sala atendimento psicológico – Prédio 26A – Sala 1407 (12,00m²).

Ao mesmo tempo, considerando-se outras estruturas importantes na formação dos alunos do Curso de Nutrição, que fazem interface com outras áreas e estruturas já existentes no Campus Sede, outros espaços do Campus Sede serão considerados como salas de apoio, tais como os diversos Ambulatórios e Consultórios do Hospital Universitário de Santa Maria (HUSM) e a Cozinha experimental do Restaurante Universitário – RU-Escola e Sala de reuniões/capacitações do Restaurante Universitário – RU-Escola. No CCR, pode-se citar ainda o Núcleo Integrado de Desenvolvimento em Análises Laboratoriais – NIDAL, a Planta Piloto de Processamento de Carnes e o Setor de Indústria e Inspeção de Carnes.

No que se refere à infraestrutura tecnológica de EAD, é fundamental que as salas de aula ocupadas pelos semestres que terão disciplinas transmitidas entre os Campi sejam equipadas com kit de videoconferência (câmera, controle remoto, viva-voz, microfone e hubs) e acesso à internet, para gravação e transmissão simultânea das aulas. Neste sentido, estima-se a necessidade de equipar as quatro salas de aula de cada um dos Campi, para transmitir e/ou receber o conteúdo. Além disso, será imprescindível o suporte da Coordenadoria de Tecnologia Educacional (CTE) na elaboração de materiais de ensino em formato digital e de materiais de aprendizagem multimídia.

9.3 SALAS DE COORDENAÇÃO

Este projeto se insere em um momento de profundas mudanças na UFSM, em que diversos Centros implementam suas propostas de reestruturação administrativa. Este trabalho de modernização administrativa iniciado em 2017, busca a excelência universitária e altera processos e estruturas. Diante de tais mudanças, a departamentalização heterogênea, que se confunde com estruturas extremamente segmentadas (em que cada atividade ou tarefa deve ser executada em uma unidade administrativa específica), abre espaço para a departamentalização vertical ou hierárquica e a departamentalização horizontal, em que processos e estruturas são padronizados. Desta maneira, o Curso de Nutrição já nasce

incorporando estes novos conceitos e modelos administrativos, em que a integração entre as equipes proporciona o aprendizado organizacional, maior integração, compartilhamento de soluções e atividades, bem como a melhor coordenação de processos correlatos. Assim, a Coordenação do Curso de Nutrição se beneficiará da mesma estrutura e recursos materiais de coordenações já existentes, otimizando processos, estruturas e recursos humanos.

9.4 SALAS COLETIVAS PARA PROFESSORES

No mesmo sentido da modernização administrativa, prevê-se que as salas para professores possam ser coletivas, de forma com que experiências e conhecimentos possam ser continuamente compartilhados entre os docentes, em suas mais diversas rotinas administrativas e atividades acadêmicas. Assim, prevê-se a necessidade de estruturação de seis estações de trabalho, distribuídas em três salas coletivas para professores.

9.5 BIBLIOTECAS

A Biblioteca Central e as Setoriais da UFSM são espaços destinados para estudos individuais e coletivos, com um bom quantitativo de livros da área de Nutrição e Alimentos, conforme levantamento realizado junto ao setor de acervo, contendo áreas disponíveis para estudo com cabines individuais. Cita-se como importantes espaços vinculados às atividades de ensino, pesquisa e extensão do Curso de Nutrição a Biblioteca Central, situada no Prédio 30, bem como a Biblioteca Setorial do CCR, localizada no Prédio 43B.

9.6 AUDITÓRIOS

O Curso de Nutrição, como integrante da estrutura do CCS, tem a sua disposição um auditório situado no Prédio 26B, com área total de 128,86m². Além disso, o Campus Sede conta com diversos outros auditórios disponíveis para eventos institucionais, em seus diferentes Centros. Ressalta-se que estes espaços podem ser facilmente ocupados, por meio do serviço online de reserva para a comunidade acadêmica, o que otimiza o uso destas estruturas e propicia uma dinâmica compartilhada, capaz de proporcionar um incremento nas diversas atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas no Campus Sede.

9.7 ESPAÇOS DE CONVIVÊNCIA

Os espaços de convivência do Campus Sede objetivam oferecer áreas de convívio para a comunidade acadêmica e seus visitantes. Assim, promove-se o convívio agradável entre os diferentes atores que atuam, dependem, vivem ou optam por estar na UFSM. Tais espaços possibilitam a formação de comunidades de estudos, rodas de conversa, interatividade e brincadeiras. Também, podem ser denominados e/ou considerados espaços de leitura. Independente de sua proposta originária ou designação, é importante considerar que estes espaços, em um ambiente universitário tem grande potencial de impulsionar a convivência à novas descobertas e aprendizagens. Assim, aqui são descritos diversos locais de convívio, alimentação e bem-estar, que tem por vocação a interação e que podem ser utilizados ou vividos pela Comunidade Acadêmica do Curso de Nutrição, bem como de Santa Maria e região, como locus para a construção coletiva de profissionais, um Curso, Universidade e sociedade mais crítica, criativa, justa e igualitária.

1. Incubadora Tecnológica – Prédio 2
2. Núcleo Ciência Viva (CCNE) – Prédio 13A e 13B
3. Turma do Ique (HUSM) – Prédio 27
4. Biblioteca Central (BC) – Prédio 30
5. Restaurante Universitário I (RU I) e União Universitária – Prédio 31
6. Restaurante Universitário II (RU II) – Prédio 31A
7. Casa do Estudante Universitário II (CEU II) – Prédio 32 a 36
8. Casa do Estudante Universitário III (CEU III) – Prédio 37
9. Casa do Estudante Indígena (CEU II) – Prédio 38
10. Piscina Térmica (CEFD) – Prédio 54
11. Pavilhão de Ginástica (CEFD) – Prédio 56
12. Pavilhão de Esportes (CEFD) – Prédio 57
13. Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia (AGITTEC) – Prédio 61H
14. Casa da Comunicação – Prédio 62B
15. Espaço Multiuso – Prédio 62E
16. Núcleo de Apoio à Aprendizagem em Educação (ÂNIMA) – Prédio 67
17. Pista Multiuso.

10 EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS

1º SEMESTRE

Nome da disciplina: Anatomia Humana Geral

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Morfologia

Objetivo da disciplina: Desenvolver as unidades de estudo do ponto de vista teórico e prático, relacionando-as a formação do profissional da área da nutrição; reconhecer, descrever e distinguir as características anatômicas dos conteúdos pré-determinados; estimular o senso crítico através do estudo prático; promover uma busca constante dos conhecimentos anatômicos adequando-os a formação do profissional da área da nutrição.

Ementa: Introdução ao estudo da anatomia humana. Osteologia e artrologia. Anatomia do sistema locomotor, circulatório, linfático, digestório, respiratório, renal e neuroendócrino.

Bibliografia Básica

DANGELO, J. G.; FATTINI, C.A. **Anatomia humana sistêmica e segmentar – para o estudante de medicina**. 3. ed. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 2007.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 7. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2019.

TORTORA, G. J.; NIELSEN, M. T. **Princípios de anatomia humana**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

Bibliografia Complementar

DRAKE, R. L.; VOGL, W.; MITCHELL, A.W. M. **Gray's anatomia clínica para estudantes**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2020

MACHADO, A.B.M. **Neuroanatomia funcional**. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

MOORE, K. L.; DALEY II, A. F.; AGUR, A. M. R. **Anatomia orientada para a clínica**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020.

PAULSEN, F; WASCHKE, J. **Sobotta, Atlas de anatomia humana**. 24.ed. Rio de janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

1º SEMESTRE

Nome da disciplina: Bioquímica Básica

Carga horária total: 60h (30T – 30P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular

Objetivo da disciplina: Identificar, comparar e explicar funções químicas de moléculas orgânicas e inorgânicas nos organismos vivos, bem como as suas estruturas, propriedades e funções biológicas. Relacionar o conteúdo de bioquímica com as outras disciplinas da área da saúde. Aplicar os conteúdos de bioquímica ao contexto das doenças humanas.

Ementa: Introdução à bioquímica. Propriedades, classificação, estrutura química, exemplares e funções: carboidratos, aminoácidos, peptídeos, proteínas (níveis de organização), enzimas e lipídios. Métodos de estudo das biomoléculas (análises qualitativas e quantitativas).

Bibliografia Básica

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada**. 3ª Ed., Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.

DEVLIN, T. M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**. 6ª Ed., São Paulo: Editora Blucher, 2007.

MOTTA, V. T. **Bioquímica Básica**. 2ª Ed., Rio de Janeiro: Editora Medbook, 2011.

Bibliografia Complementar

ALBERTO, B.; BRAY, D.; LOUIS, J. **Biologia Molecular da Célula**. 5ª Ed., Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. **Bioquímica**. 5ª Ed., São Paulo: Editora Thomson, 2007.

CARNEIRO, J.; JUNQUEIRA, L. C. U. **Biologia Celular e Molecular**. 9ª Ed., Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 2012.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de Bioquímica**. 5ª Ed., São Paulo: Editora Sarvier, 2011.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 3ª Ed., Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2007.

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

1º SEMESTRE

Nome da disciplina: Fisiologia Humana A

Carga horária total: 45h (45T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Fisiologia e Farmacologia

Objetivo da disciplina: Conhecer e correlacionar os mecanismos de funcionamento celular e dos órgãos que constituem os sistemas nervoso, muscular, cardiovascular e endócrino do ser humano. Conhecer a importância e as implicações da fisiologia na prática do Nutricionista.

Ementa: Célula: unidade fundamental. Fisiologia do sistema nervoso, muscular, cardiovascular e endócrino.

Bibliografia Básica

DOUGLAS, C.R.R. **Tratado de Fisiologia: aplicada às Ciências da Saúde**. São Paulo: Editora Robe, 1994.

GANONG, W.F. **Fisiologia Médica**. 17ª ed., Rio de Janeiro: Editora Lange, 1998.

GUYTON, A.C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 9ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan SA, 1998.

Bibliografia Complementar

AIRES, M.M. **Fisiologia**. 2ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan SA, 1999.

BERNE & Levy, **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan SA, 2000.

VANDER, A.J.; Sherman, J.H.; Luciano, D.S. **Fisiologia Humana: Os mecanismos da função de órgãos e sistemas**. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1981.

ADER, J. L. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 299p. 2006.

FOX, S. I. **Fisiologia Humana**. 7. ed. São Paulo: Manole, 726p. 2007.

HOUSSAY, A. B. **Fisiologia Humana de Houssay**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 1124p. 2003.

1º SEMESTRE

Nome da disciplina: Histologia e Embriologia

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Morfologia

Objetivo da disciplina: Reconhecer os processos embriológicos que envolvem o desenvolvimento humano, assim como os diversos tipos de tecidos e sua organização em sistemas, identificando suas estruturas microscópicas e reproduzindo-as em desenho histológico através da observação ao microscópio ótico. Relacionar os tópicos da disciplina sob um enfoque profissional, interdisciplinar e ético para o exercício da profissão de Nutricionista.

Ementa: Tópicos de embriologia. Tecido epitelial. Tecidos conjuntivos. Tecido cartilaginoso. Tecido sanguíneo. Tecido ósseo. Tecido adiposo. Tecido muscular. Tecido nervoso. Histofisiologia do sistema digestório. Histofisiologia do sistema urinário. Histofisiologia do sistema endócrino.

Bibliografia Básica

GARTNER, L. P. e HIATT, J. L. **Atlas colorido de histologia**. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 2018.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica: texto e atlas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

MOORE, K.L., PERSAUD, T.V.N., FERNÁNDEZ, E. **Embriologia Básica**. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2016.

ROSS, M. H.; PAWLINA, W. **Histologia - Texto e atlas: em correlação com a biologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

Bibliografia Complementar

CARVALHO, H.F. **Células - uma abordagem interdisciplinar**. São Paulo: Manole, 2005.

JUNQUEIRA, L. C. U. **Biologia Estrutural dos Tecidos - Histologia**. CIDADE: Guanabara Koogan, 2005.

LEBOFFE, M. J. **Atlas Fotográfico de Histologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

NETTER, W. K.; OVALLE, P. C.; NAHIRNEY. **Bases da Histologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

ROSS, M. H.; PAWLINA, W. **Atlas de histologia descritiva**. Porto Alegre: Guanabara Koogan, 2021.

SOBOTTA. **Atlas de histologia: citologia e anatomia microscópica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

STEVENS & LOWE J. **Histologia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016

1º SEMESTRE

Nome da disciplina: Metodologia Científica

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Entender a relação entre ensino, aprendizagem, conhecimento e saúde no âmbito que se insere a atividade científica. Utilizar os elementos básicos e padronizados dos procedimentos técnicos para elaborar trabalhos científicos e projetos de pesquisa.

Ementa: Introdução à produção do conhecimento científico. Tipos, aspectos técnicos da redação e elaboração e apresentação de trabalhos científicos.

Bibliografia Básica

GILL, A.C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

KOCHE, J. C. **Fundamentos de Metodologia Científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.

MARCONI, M. A., LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 320 p. 2010.

Bibliografia Complementar

BELL, J. **Projeto de Pesquisa**: guia para pesquisadores iniciantes em educação, saúde e ciências sociais, 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 224 p. 2008.

CHARMAZ K.A. **Construção da Teoria Fundamentada**: guia prático para análise qualitativa. Porto Alegre: Artmed; 2009, 272 p.

MINAYO, M.C.S. **Desafio do Conhecimento**: Pesquisa Qualitativa em Saúde. 12 ed. São Paulo: Hucitec, 2012.

VITOLO, Marcia Regina. **Como Fazer seu Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 187 p. 2012.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa. Estrutura e apresentação de monografias, dissertações e teses: **MDT**, Santa Maria: Ed.UFSM, 2021. https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/538/2021/12/MDT_UFSM_2021.pdf

1º SEMESTRE

Nome da disciplina: Introdução à Alimentação e Nutrição

Carga horária total: 45 (45T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Reconhecer a ciência da Nutrição no contexto da Promoção da saúde, da segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada e a inserção do Nutricionista neste contexto. Estudar o Guia alimentar para a população Brasileira, os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira. Reconhecer o ambiente alimentar e sua influência no contexto alimentar e nutricional e como o nutricionista pode atuar nos territórios a fim de auxiliar na promoção da saúde e segurança alimentar e nutricional.

Ementa: Ciência da Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira. Relação do nutricionista com a produção, distribuição e aquisição de alimentos. Território, ambiente alimentar e acesso ao alimento.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

<https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>

JAIME, Patrícia C. **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2019, 256 p.

MALUF, Renato Sergio. **Segurança alimentar e nutricional**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Vozes, 2011.

Bibliografia Complementar

CASCUDO, Luís da Câmara, 1898-1986., **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo, SP: Global, 2011. 972p.

CONTRERAS, Jesús. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, RJ: Editora Fiocruz, 2011. 495p.

FALCÃO, Alba de Andrade et al. **Histórico do nutricionista no Brasil**. 1939 a 1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo, SP : Atheneu, 1991. 442p.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 1998. 885p.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação** São Paulo, SP Editora SENAC São Paulo, 2008. 424p.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. 4. ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2008. 304p.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. **Como nasceram os meus anjos brancos: a constituição do campo da nutrição em saúde pública em Pernambuco**. 2. ed. Porto Alegre, RS; Stampa, 2010. 271p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Insegurança Alimentar na Atenção Primária à Saúde: Manual de**

Identificação dos domicílios e Organização da Rede [recurso eletrônico]. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: <<https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=NDY4OTA%2C>>

LEÃO, M. M. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013. 263p. Disponível em: <<http://www.oda-alc.org/documentos/1374763097.pdf>>

1º SEMESTRE

Nome da disciplina: Parasitologia Geral

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Microbiologia e Parasitologia

Objetivo da disciplina: Conhecer a morfologia, a biologia, a transmissão, a epidemiologia, a patogenia, a sintomatologia e a profilaxia dos principais parasitos que afetam o homem, enfatizando a inter-relação entre nutrição, higiene e as doenças parasitárias. Identificar os principais animais peçonhentos do Brasil e saber qual conduta deverá ser adotada em caso de acidente.

Ementa: Introdução à parasitologia humana. Características e classificação dos ectoparasitos e endoparasitos. Doenças transmitidas pelos alimentos e água. Animais peçonhentos na manipulação de alimentos.

Bibliografia Básica

CARDOSO, J.L.C., FRANÇA, F.O.S., et. al. **Animais peçonhentos no Brasil**. 2. ed., São Paulo: Sarvier, 2009. 540p.

MARCONDES, C.B. **Doenças transmitidas e causadas por artrópodes**. São Paulo: Atheneu, 2009. 557p.

MARKELL, E.K., JOHN, D.T., KROTOSKI, W.A. **Parasitologia médica**. 8 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 447p.

MONTEIRO, S.G. **Parasitologia na medicina veterinária**. São Paulo: Roca, 2017. 351p.

Bibliografia Complementar

PESSÔA, S.B., MARTINS, A.V. **Parasitologia médica**. 11 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988. 872p.

REY, L. **Parasitologia**. 3 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 856p.

SLOSS, M.W., KEMP, R.L., ZAJAC, A.M. **Parasitologia Clínica Veterinária**. 6 ed., São Paulo: Manole, 1999. 198p.

DE CARLI, GERALDO ATTILIO, **Parasitologia clínica**. São Paulo, SP: Atheneu, 2001. 810 p.:

COURA, J R. **Dinâmica das Doenças Parasitárias**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2v. 2005.

1º SEMESTRE

Nome da disciplina: Genética Humana

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Ecologia e Evolução

Objetivo da disciplina: A compreensão e a aplicação dos conhecimentos básicos em Genética, permitindo que ao final do curso, os alunos sejam capazes de: descrever a natureza e a função do material genético e a relação genótipo – fenótipo; identificar os mecanismos genéticos que causam ou predispõem a afecções e atuam na herança de caracteres; reconhecer os princípios utilizados na tecnologia do DNA recombinante e sua aplicação na produção de alimentos transgênicos; e reconhecer os mecanismos de evolução biológica e o papel da nutrição na evolução humana.

Ementa: Noções básicas de genética molecular. Citogenética humana. Herança monogênica e padrões de herança em humanos. Herança multifatorial. Engenharia genética, genômica e farmacogenética. Tópicos especiais.

Bibliografia Básica

BORGES-OSÓRIO, MARIA REGINA. **Genética humana** 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

JORDE, L. B.; CAREY, J. C.; BAMSHAD, M. J. **Genética Médica**. 4. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

SNUSTAD, D. PETER. **Fundamentos de genética**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar

GRIFFITHS, ANTHONY J.F. [et al.] **Introdução à genética**. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

NUSSBAUM, ROBERT L [et al]. **Thompson & Thompson genética médica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

STRACHAN, T.; READ, A. P. **Genética Molecular Humana**. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed., 2013.

TURNPENNY, P. D.; ELLARD, S. **Emery - Genética Médica**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

ZAHA, A.; Ferreira, H. B.; Passaglia, L. M. P. **Biologia Molecular Básica**. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014.

ZATZ, MAYANA. **Genética: Escolhas que nossos avós não faziam**. São Paulo: Globo Livros, 2011.

1º SEMESTRE

Nome da disciplina: Sociologia em Saúde
Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)
Carga horária ofertada a distância: 0
Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Discutir sobre os problemas sociais brasileiros, buscando interface com a temática da Saúde e Sociedade. Debater sobre políticas públicas, cultura e sociedade.

Ementa: Sociologia como ciência. Sexualidade e gênero. Problemas sociais brasileiros ligados à saúde e nutrição. Etnias, minorias e movimentos migratórios.

Bibliografia Básica

ARON, Raymond. **As etapas do pensamento sociológico**. São Paulo: Martins fontes, 2008.
CAMPENHOUDT, Luc Van. **Introdução à análise dos fenômenos sociais**. Lisboa: Gradiva, 2003.
COLLINS, Randall. **Quatro tradições sociológicas**. Petrópolis: Vozes, 2009.
FREUND, Julien. **Sociologia de Max Weber**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2010.

Bibliografia Complementar

ADAM, P. **Sociologia da doença e da medicina**. Bauru: EDUSC, 144 p. 2001.
LOURO, G. L. **Gênero, sexualidade e educação: uma perspectiva pós-estruturalista**. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 179 p. 1997.
MARTINS, C. B. **O que é sociologia**. 1. ed. São Paulo: Brasiliense, c1982. 104 p.
MAUSSA, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 535 p. 2005
PINSKY, J.; MALTA, C. et al. **Práticas de cidadania**. São Paulo: Contexto, 283 p. 2004.
SEN, A. K. **Desigualdade reexaminada**. 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 301 p. 2012.
WALERSTEIN, Immanuel. **Impensar a Ciência social: Os limites dos paradigmas do século XIX**. Aparecida, SP: Ideias & Letras, 2006.
AMON, D. **Psicologia social da comida**. Petrópolis: Vozes, 231 p. 2014.
LAKATOS, E. M. **Sociologia geral**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 373 p. 1999.
WEBER, M. 1864-1920. **Ensaio de sociologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 325 p. 2002.

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Bioquímica do Metabolismo

Carga horária total: 45h (45T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular

Objetivo da disciplina: Conhecer as principais transformações de glicídios, lipídios e aminoácidos executadas por vias metabólicas nos organismos vivos. Aplicar os conteúdos de bioquímica ao contexto das doenças metabólicas. Compreender a integração entre as mais variadas vias metabólicas dependendo da situação fisiológica e ou/ patológica. Relacionar o conteúdo de bioquímica com as outras disciplinas da área das ciências.

Ementa: Introdução ao metabolismo: tipos de vias metabólicas. Metabolismo dos carboidratos, lipídios, aminoácidos e proteínas: síntese e degradação. Ciclo do ácido cítrico, cadeia transportadora de elétrons e fosforilação oxidativa: estrutura da mitocôndria. Integração e regulação metabólicas.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. Viçosa: Imprensa Universitária, 1995.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Editora Varela, 1992.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de Bioquímica**. 4ª. São Paulo: SARVIER, 2006.

Bibliografia Complementar

BAYNES, J. W.; DOMINICZAK, MAREK, H. **Bioquímica Médica**, 2ª edição, Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**, 6ª edição, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

DEVLIN, T. M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**, 6ª edição, São Paulo: Edgard Blücher, 2007.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger Princípios de Bioquímica**, 4ª edição, São Paulo: Sarvier, 2006.

VOET, D.; VOET, J. G. **Bioquímica**, 3ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2006.

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Fisiologia Humana B

Carga horária total: 45h (45T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Fisiologia e Farmacologia

Objetivo da disciplina: Conhecer e correlacionar os mecanismos de funcionamento celular e dos órgãos que constituem os sistemas digestório, urinário, respiratório e reprodutivo do ser humano. Conhecer a importância e as implicações da fisiologia na prática do Nutricionista.

Ementa: Fisiologia do sistema digestório, urinário, respiratório e reprodutivo (masculino e feminino).

Bibliografia Básica

DOUGLAS, C.R.R. **Tratado de Fisiologia: aplicada às Ciências da Saúde**. São Paulo: Editora Robe, 1994.

GANONG, W.F. **Fisiologia Médica**. 17ª ed., Rio de Janeiro: Editora Lange, 1998.

GUYTON, A.C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 9ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan SA, 1998.

Bibliografia Complementar

AIRES, M.M. **Fisiologia**. 2ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan SA, 1999.

BERNE & Levy, **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan SA, 2000.

VANDER, A.J.; Sherman, J.H.; Luciano, D.S. **Fisiologia Humana: Os mecanismos da função de órgãos e sistemas**. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1981.

ADER, J. L. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 299p. 2006.

FOX, S. I. **Fisiologia Humana**. 7. ed. São Paulo: Manole, 726p. 2007.

HOUSSAY, A. B. **Fisiologia Humana de Houssay**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 1124p. 2003.

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Epidemiologia Básica

Carga horária total: 45 (45T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 45

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Conhecer os conceitos da epidemiologia; apresentar o método epidemiológico e suas aplicações; conhecer e utilizar os principais indicadores de saúde; conhecer os modelos de determinação do processo saúde-doença; identificar a influência dos determinantes sociais e ambientais no processo saúde-doença; conhecer e manusear o Sistema de Informação em Saúde e identificar as prioridades para a saúde em nível local e nacional.

Ementa: Fundamentos e história da Epidemiologia. Usos da Epidemiologia. Conceitos de saúde-doença. O território e o processo saúde-doença. Territorialização em saúde. Determinantes sociais em saúde. Indicadores de morbidade. Indicadores de mortalidade. Outros indicadores de saúde Fontes de informações dos indicadores de saúde nacionais. Descrição epidemiológica de um evento. Conceito de endemias, epidemia, pandemia e surto. Transição Demográfica. Transição Epidemiológica. Análise de situação em saúde da população. Tipos de estudos epidemiológicos. Comparação da ocorrência de eventos de saúde em grupos populacionais. Validade de uma investigação epidemiológica. Nível de evidência científica dos tipos de estudos. Busca de artigos científicos em base de dados.

Bibliografia Básica

ALMEIDA FILHO, N. N.; BARRETO, M.L. **Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. [Minha Biblioteca].

MEDRONHO, R. A. **Epidemiologia**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. [reimpr]. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. **Introdução à Epidemiologia**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W.; WAGNER, E. H. **Epidemiologia Clínica: elementos essenciais**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

ROTHMAN, K. J.; GREENLAND, S.; LASH, T. L. **Epidemiologia moderna**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. [Minha Biblioteca].

ROUQUAYROL, M. Z.; GURGEL, M. C.S. **Epidemiologia & saúde**. 7 ed. Rio de Janeiro: MedBook 2013.

FRANCO, L. J; P., A.D.C. **Fundamentos de epidemiologia**. 2 ed. Barueri: Manole, 2011. [Minha Biblioteca].

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Departamento de Informática do SUS. DATASUS**. Disponível em: <<http://www.datasus.saude.gov.br>>

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Microbiologia Básica

Carga horária total: 30h (15T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Microbiologia e Parasitologia

Objetivo da disciplina: Conhecer a biologia dos microrganismos incluindo sua morfologia, estrutura, nutrição, fisiologia, crescimento, distribuição natural, aplicações, relações com outros organismos bem como com o meio ambiente.

Ementa: Introdução ao estudo da microbiologia. Características gerais e morfológicas das bactérias, fungos e vírus. Reprodução e genética microbiana. Metabolismo microbiano. Classificação e taxonomia microbiana. Fatores intrínsecos e extrínsecos que condicionam o crescimento microbiano. Esterilização, desinfecção e descontaminação. Microbiota humana e mecanismo de patogenicidade microbiana.

Bibliografia Básica

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

TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. **Microbiologia**. 12ª ed. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2017.

TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 6ª ed. São Paulo: Livraria Atheneu, 2015.

Bibliografia Complementar

SCHAECHTER M., EGGLEBERG N. C., EISENSTEIN I. B E MEDOFF G. **Mecanismos das Doenças Infecciosas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

BLACK, J. G. **Microbiologia - Fundamentos e perspectivas**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 860p.

JAWETZ, E.; ELNICK, J. L.; ADELBERG, E. A. **Microbiologia médica**. 15ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1984.

PELCZAR, M.; CHAN, E. C. S. **Microbiologia: Conceitos e Aplicações**. 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1997.

RIBEIRO, M. C. **Microbiologia Prática - Aplicações de Aprendizagem de Microbiologia Básica**. 2ª ed. São Paulo: Livraria Atheneu, 2011.

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Nutrição e Dietética A

Carga horária total: 45 (45T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 45

Departamento de ensino: Departamento de Desportos Coletivos

Objetivo da disciplina: Identificar e classificar os nutrientes, assim como suas funções e alimentos-fonte. Realizar cálculo e adequação das necessidades energéticas, de macro e micronutrientes para indivíduos saudáveis. Reconhecer e aplicar as diretrizes dos Guias alimentares no planejamento dietético. Realizar análise qualitativa da dieta de indivíduos saudáveis.

Ementa: Nutrientes (macro e micro). Análise qualitativa da dieta (leis da alimentação e guias alimentares). Cálculo e recomendações nutricionais para o indivíduo saudável. Alimentos funcionais.

Bibliografia Básica

COZZOLINO, S. F. **Biodisponibilidade de nutriente**. 4. ed. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2012.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. São Paulo: M. Books; 2008.

Bibliografia Complementar

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Minha Biblioteca].

GROPPER, S. S.; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. Tradução da 5ª edição norte-americana. Cengage Learning Brasil; 2016. [Minha Biblioteca].

GALISA, M. S. et al. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.

DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. São Paulo: Roca, 2009.

ALVARENGA, Marle et al. **Nutrição comportamental**. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Imunologia Geral

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Microbiologia e Parasitologia

Objetivo da disciplina: Compreender os mecanismos específicos e inespecíficos de defesa dos organismos vivos; compreender os métodos de avaliação das respostas imunológicas, bem como os métodos de avaliação das respostas imunes; conhecer e desenvolver medidas profiláticas ativas e passivas e adquirir e desenvolver noções básicas de imunologia aplicadas ao curso de Nutrição.

Ementa: Conceitos básicos. Fisiologia da resposta imune. Imunidade anti-infecciosa. Immunopatologia: hipersensibilidades e imunodeficiências. Nutrição e imunologia: inter-relações.

Bibliografia Básica

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. **Imunologia celular e molecular**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

COICO, R.; SUNSHINE, G. **Imunologia**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Bibliografia Complementar

BENJAMINI, E. et al. **Imunologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

CALICH, V., VAZ, C. **Imunologia**. 2ª ed. São Paulo: Revinter, 2009.

DELVES, P.J., et al. Roitt: **Fundamentos de Imunologia**. 10ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

KINDT, T. J. (et al). **Imunologia de Kuby**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

STITES, D. P.; TERR, A. I. **Imunologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Ética e Deontologia da Nutrição

Carga horária total: 30 (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Histórico da profissão e atores importantes nesta construção. Compreender os fundamentos da ética, bioética e da deontologia. Conhecer e discutir sobre o código de ética do profissional nutricionista, as áreas de atuação profissional e situações relacionadas ao exercício profissional. Identificar os órgãos da classe, sua finalidade e atribuições.

Ementa: Profissão de Nutricionista. Ética, bioética e deontologia. Código de Ética Profissional. Entidades de classe.

Bibliografia Básica

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. **Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018**. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>
PESSINI, L., 1955-, **Problemas atuais de bioética**. 8. ed. São Paulo: Loyola, 2007 581 p.;
DALL'AGNOL, D., 1965-, **Bioética: princípios morais e aplicações**. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro: DP&A, 2004. 197 p.

Bibliografia Complementar

CLOTET, J. **Bioética: uma aproximação**. 2 ed. Porto Alegre: Edipucrs, 246p. 2006.
GOMES, Bruna P.; AZEVEDO, Eduardo B. **Ética, bioética e humanização**. São Paulo: Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786553560345. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553560345/PALACIOS, M.; MARTINS, A.; PEGORARO OLINTO A. Ética, ciência e saúde: desafios da bioética / Petrópolis: Vozes, 183 p. 2002.>
OGUISSO, Taka; ZOBOLI, Elma Lourdes Campos P. **Ética e bioética: desafios para a enfermagem e a saúde**. São Paulo: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520455333. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455333/>
MENDONÇA, A. R. dos A. et. al. **Bioética: meio ambiente saúde e pesquisa**. São Paulo: Látria, 203p. 2009.
DA SILVA, José Vitor. **Bioética: Visão Multidimensional**. São Paulo: Editora Saraiva, 2010. E-book. ISBN 9788576140863. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788576140863/>.

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Técnica Dietética A

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 15

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Demonstrar a importância da seleção e aquisição de alimentos, características de qualidade, técnicas de preparo e cocção específicas para os grupos de alimentos de origem vegetal e animal, além de aplicar técnicas de transformação dos alimentos, índices e cálculos para conversão de alimentos e técnicas utilizadas para conservar alimentos, preservar o seu valor nutritivo e melhorar a digestibilidade.

Ementa: Introdução e bases da Técnica Dietética. Classificação, etapas e principais indicadores de preparo nos diferentes grupos alimentares (Frutas e hortaliças, Raízes e tubérculos, Leguminosas, Cereais e Caldos, molhos e sopas). Técnica Dietética aplicada à cultura regional brasileira.

Bibliografia Básica

CAMARGO, E. B; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2012.

CARELLE, A. C.; C NDIDO, C. C. **Técnicas Dietéticas**. Ed. Saraiva, 2014 [Minha biblioteca].

ORNELLAS, L. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

SOUZA, Anderson Santana; FERRACINI, Dafne Adélia; MAGALHÃES, Elissa França Ferreira et al. **Habilidades básicas em cozinha**. São Paulo: SAGAH, 2020 [Minha biblioteca].

PHILIPPI, S. T. & AQUINO, R. C. **Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável**. São Paulo: Manole, 2015.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2019 [Minha biblioteca].

Bibliografia Complementar

BENETTI, G. B.; BRANCO, L.M; COMENALE, N.; ATAYDE, S. R.; ZOLLAR, V. **Manual de técnicas dietéticas**. Senac, 2015.

BEZERRA, V. M. **Técnica Dietética em preparações especiais: Teoria e prática de laboratório**. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.

JAPUR, C. C.& VIEIRA, M. N. C. M. **Nutrição e Metabolismo - Dietética Aplicada na Produção de Refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: Teoria e aplicações**. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2018.

ORNELLAS, L. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2013.

TEIXEIRA, A.B. & LUNA, N.M.M. **Técnica dietética: fator de correção em alimentos animal e vegetal**. Cuiabá: Studio Press, 1996.

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Bioestatística

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Entender os princípios fundamentais da bioestatística frequentemente utilizados na área das ciências biológicas e da saúde. Conhecer as principais medidas descritivas, gráficos e testes estatísticos utilizados.

Ementa: Conceitos básicos em bioestatística. Amostragem. Apresentação de dados bioestatísticos. Medidas descritivas. Índices e coeficientes.

Bibliografia Básica

HULLEY, S. B. et al. **Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed. 2003.

JEKEL, J. F. et al. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. Porto Alegre: Artmed. 1999.

MASSAD, E.; ORTEGA, N. R. S.; MENEZES, R. X. de; SILVEIRA, P. S. P. **Métodos Quantitativos em Medicina**. São Paulo: Manole. 2004.

PAGANO, M.; GAUVREAU, K. **Princípios de Bioestatística**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning. 2004.

Bibliografia Complementar

ARANGO, G. H. **Bioestatística teórica e computacional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

CARVALHO, M. S.; ANDREOZZI, V. L.; CODEÇO, C. T.; BARBOSA, M. T. S.; SHIMAKURA, S. E. **Análise de sobrevivência - teoria e aplicações em saúde**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ. 2005.

COLOSIMO, E. A.; GIOLO, S. R. **Análise de sobrevivência aplicada**. São Paulo. Edgard Blücher. 2006.

HOSMER, D. W.; LEMESHOW, S. **Applied logistic regression**. New York: John Wiley & Sons, Inc, 1998.

KAHN, H.A. **Statistical methods in epidemiology**. New York: Oxford University Press. 1989.

MEDRONHO, R. A. et al. **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu. 2003.

SOARES, J. F.; SIQUEIRA, A. L. **Introdução à estatística médica**. Belo Horizonte: Departamento de Estatística, UFMG, 1999.

2º SEMESTRE

Nome da disciplina: Antropometria Básica

Carga horária total: 15h (0T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Reconhecer as principais técnicas para avaliação da composição corporal.

Ementa: Medidas antropométricas básicas de peso e estatura, circunferências e dobras cutâneas.

Bibliografia Básica

BECK B. D., MIRANDA R. C. D.; VENTURI I. (2018). **Avaliação nutricional**. [Minha Biblioteca].

DUARTE, A.C.G; **Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

MUSSOI, Thiago D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica**. Grupo GEN, 2014. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

CARUSO, Lúcia. **Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas**. São Paulo, SP: Roca, 422 p. 2008.

MANCINI, Marcio C. **Tratado de Obesidade**. Grupo GEN, 2020. [Minha Biblioteca].

MARTINS, Milton De Arruda, e et al. **Semiologia clínica**. Editora Manole, 2021. [Minha Biblioteca].

RIBEIRO, Sandra Maria Lima et al. **Avaliação Nutricional: Teoria e Prática**, 2.ed . Grupo GEN, 2018. [Minha Biblioteca].

3º SEMESTRE

Nome da disciplina: Avaliação Nutricional

Carga horária total: 45h (45T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Reconhecer os principais métodos e técnicas para avaliação do estado nutricional de indivíduos e de coletividades. Estudar os tipos de inquéritos alimentares, bem como as medidas e índices antropométricos relacionados ao estado nutricional.

Ementa: Avaliação nutricional e composição corporal. Triagem Nutricional. Antropometria na infância, adolescência. Avaliação antropométrica no adulto e idoso. Inquéritos dietéticos. Semiologia Nutricional.

Bibliografia Básica

FISBERG, RM; SLATER,B; MARCHIONI, DML; MARTINI,LA **Inquéritos Alimentares: Métodos e bases científicas**. São Paulo. Editora Manole, 2005.

NACIF, M.; VIEBIG, R. F. **Avaliação antropométrica no ciclo da vida - uma visão prática**. 2a Edição revista e ampliada, Editora Metha Ltda, 2011.

MUSSOI, Thiago D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica**. Grupo GEN, 2014. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

BECK B. D., MIRANDA R. C. D.; VENTURI I. (2018). **Avaliação nutricional**. [Minha Biblioteca].

CARUSO, Lúcia; **Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas**. São Paulo, SP: Roca, 422 p. 2008.

DUARTE, A.C.G; **Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

MANCINI, Marcio C. **Tratado de Obesidade**. Grupo GEN, 2020. [Minha Biblioteca].

MARTINS, Milton De Arruda, e et al. **Semiologia clínica**. Editora Manole, 2021. [Minha Biblioteca].

RIBEIRO, Sandra Maria Lima et al. **Avaliação Nutricional: Teoria e Prática**. 2.ed. Grupo GEN, 2018. [Minha Biblioteca].

3º SEMESTRE

Nome da disciplina: Bromatologia Humana

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos

Objetivo da disciplina: Identificar os principais constituintes dos alimentos, suas propriedades e importância para as características sensoriais dos mesmos. Conhecer as principais reações às quais poderão estar sujeitos estes constituintes durante a armazenagem e processamento dos alimentos. Conhecer os métodos mais utilizados para análise da composição básica dos alimentos, com ênfase nos itens da rotulagem nutricional obrigatória.

Ementa: Conceito e importância da bromatologia. Classificação, composição química, características físicas e químicas, alterações e métodos de análise de alimentos. Determinação dos constituintes fundamentais dos alimentos.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos**. Teoria e Prática. 4. ed. Viçosa: Ed. da Universidade Federal de Viçosa, 2008.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. São Paulo: Ed. da Unicamp, 2007.

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. São Paulo: Manole, 2009.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

SILVA, D. J. **Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos**. Viçosa: Ed. da UFV, 2009.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

COULTATE, T. P. **Alimentos a química dos seus componentes**. Porto Alegre: Ed Artmed, 2004.

ANDRADE, E. C. B. **Análise de alimentos uma visão química da nutrição**. São Paulo: Varela, 2009.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. 4. ed. São Paulo: Ed. Instituto Adolfo Lutz, 2004.

OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Ed. Manole, 2006.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição. Introdução a Bromatologia**. Porto Alegre: Ed Artmed, 2002.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos princípios e prática**. Porto Alegre: Ed Artmed, 2006.

BYRDWELL, W. C. ed. **Modern methods for lipid analysis by liquid chromatography, mass spectrometry and related techniques**. Illinois: AOCS Press, 2005.

KAMP, J. W. V.; et al. **Dietary fibre. Bio-active carbohydrates for food and feed**. Netherlands: Wageningen Academic Publishers, 2004.

LAJOLO, F. M.; et al. **Fibra dietética en iberoamérica: tecnología y salud**. São Paulo: Varela, 2001.

3º SEMESTRE

Nome da disciplina: Farmacologia Aplicada à Nutrição

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Compreender os fundamentos gerais de farmacologia e explicar a atuação e as implicações do curso dos fármacos nos diferentes órgãos e sistemas. Conhecer os mecanismos pelos quais os fármacos interagem com os alimentos/nutrientes. Identificar as drogas que interferem com a utilização de nutrientes, com o estado nutricional e com a ingestão alimentar. Conhecer os fundamentos sobre os principais medicamentos de importância para a profissão do nutricionista.

Ementa: Noções básicas de farmacologia, farmacocinética e farmacodinâmica. Fatores que alteram a ação medicamentosa: interações farmacológicas. Substâncias que alteram o estado nutricional e a ingestão alimentar. Drogas de interesse em nutrição.

Bibliografia Básica

HARDMAN, J.G. et al. **As Bases Farmacológicas da Terapêutica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Mc Graw Hill, 2012.

RANG, H.P. et al. **Farmacologia**. 7. ed. Elsevier, 2011.

KATZUNG, B. **Farmacologia Básica Clínica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

Bibliografia Complementar

BRUNTON, L. Goodman & Gilman: **Manual de farmacologia e Terapêutica**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FUCHS, F.D.; WANNMACHER, L. **Farmacologia clínica: Fundamentos da Farmacologia Racional**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

GOLAN, D. E. et al. **Princípios da Farmacologia - A base fisiopatológica da farmacoterapia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

CRAIG, C. R.; STITZEL, R. E. **Farmacologia moderna com aplicações clínicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

HARVEY R.A.; MYCEK M.J. **Farmacologia Ilustrada**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

SILVA, P. **Farmacologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

3º SEMESTRE

Nome da disciplina: Microbiologia e Higiene dos Alimentos

Carga horária total: 60h (30T – 30P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos

Objetivo da disciplina: Refletir sobre a relação entre os microrganismos e os alimentos e sua aplicação na atividade do profissional de Nutrição; Identificar os microrganismos considerados importantes na contaminação e deterioração dos alimentos, os fatores e os mecanismos de controle relacionados ao seu desenvolvimento; Avaliar as condições higiênico-sanitárias de alimentos, água e ambiente; Identificar o mecanismo de ação dos microrganismos produtores de enfermidades causadas por alimentos, água e ambiente e os danos produzidos pelas toxinas formadas por estes microrganismos.

Ementa: Importância dos microrganismos nos alimentos, água e ambiente. Microrganismos indicadores de condições higiênico-sanitárias dos alimentos, água e ambiente. Bactérias heterotróficas, bolores e leveduras. Padrões microbiológicos. Obstáculos de Leistner. Doenças transmitidas por alimentos e água (DTAs). Alterações químicas e deterioração alimentar causadas por microrganismos. Quantificação e identificação de microrganismos importantes para determinação de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, água e superfícies.

Bibliografia Básica

SILVA, N. & COLABORADORES DO ITAL. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo: Editora Varela, 2007.

FRANCO, B. D. G. DE M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2002.

VIEIRA, R.H.S.F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2004.

SÃO JOSÉ, J. F. B.; ABRANCHES, M. V. **Microbiologia e higiene dos alimentos-teoria e prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

PELCZAR, M. J. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo, SP: Makron Books, 1997. 2 v.

MADIGAN, Michael T. et al. **Microbiologia de Brock-14ª Edição**. Artmed Editora, 2016.

3º SEMESTRE

Nome da disciplina: Nutrição e Dietética B

Carga horária total: 45 (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Reconhecer os aspectos antropológicos, culturais e comportamentais da alimentação, realizar análise qualitativa e quantitativa da dieta e aplicar no planejamento dietético para indivíduos saudáveis.

Ementa: Aspectos antropológicos, culturais e comportamentais da alimentação. Atendimento nutricional. Bases para o planejamento dietético do adulto. Planejamento dietético para vegetarianos.

Bibliografia Básica

ALVARENGA, Marle et al. **Nutrição comportamental**. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

CARDOSO, Marly Augusto; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Minha Biblioteca].

PHILIPPI, S. T.; PIMENTEL, C. V. M. B.; MARTINS, M. C. T. **Nutrição e alimentação vegetariana : tendência e estilo de vida**. 1. ed. - Santana de Parnaíba [SP] : Manole, 2022. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

CASCUDO, Luís da Câmara, **1898-1986. História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 972 p. 2011.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo, SP : Estação Liberdade, 1998.

GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. São Paulo: M. Books; 2008.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 6669 p. 2011.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia. **Dietética: Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Barueri, SP: Manole, 2015.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada. **Nutrição e gastronomia**. 1. ed. Barueri: Manole, 2018.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Versão 2. NEPA/UNICAMP: Campinas, 2006. Disponível em URL: <www.unicamp.br/nepa/taco/>

3º SEMESTRE

Nome da disciplina: Fisiopatologia Básica

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos

Objetivo da disciplina: Compreender os desvios do funcionamento fisiológico do organismo para atender o paciente de maneira mais abrangente e segura. Aborda aspectos do adoecimento, morte e reparação celular, processos inflamatórios, processos do estresse oxidativo, metabolismo intermediário e doenças vasculares.

Ementa: Processo saúde-doença. Injúria e morte celular. Reação inflamatória e mediadores envolvidos. Sepses. Estresse oxidativo. Desnutrição. Metabolismo e resposta metabólica no estado alimentado, jejum e realimentação. Doenças vasculares.

Bibliografia Básica

GOLDMANN, Bennedett. Cecil **Tratado de Medicina Interna**. 21ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

HARRISON. **Principles of Internal Medicine**. 14ªed., N.York: McGraw-Hill, 1998.

GUYTON, A.C., **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 639 p. 2008.

Bibliografia Complementar

DOUGLAS, Carlos Roberto. **Tratado de Fisiologia: Aplicada às Ciências Médicas**. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ : Guanabara Koogan, 118 p. 2009. [Minha biblioteca]

VINAY Kumar, Abul K. Abbas, Nelson Fausto. **Robbins e Cotran: Patologia bases patológicas das doenças**. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ Elsevier. xvi, 1458 p. 2010.

BRAUNWALD, E. **Tratado de Medicina Cardiovascular**. 5ªed. S.Paulo: Roca, 1999.

CORREA DA SILVA, L.C. **Condutas em Pneumologia**. Rio de Janeiro: Ed.Revinter, 2001.

TIMERMAN, A.; CÉSAR, L.A.M. **Manual de Cardiologia**. SOCESP, S.Paulo: Ed.Atheneu, 2000.

3º SEMESTRE

Nome da disciplina: Técnica Dietética B

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Demonstrar a importância do planejamento de cardápios e sua operacionalização nos diversos campos de aplicação profissional aplicando os métodos físico-químicos, biológicos e sensoriais nas etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos de origem vegetal e animal, considerando suas transformações e perdas que os mesmos sofrem durante os referidos processos. Aplicar a técnica dietética em dietas específicas.

Ementa: Introdução e bases da Técnica Dietética para diferentes grupos alimentares e para dietas com fins especiais. Classificação, etapas e principais indicadores de preparo nos diferentes grupos alimentares (Açúcares e edulcorantes, Bebidas e infusões, Óleos e gorduras, Ovos, Leite e derivados, Carnes e derivados, Ervas e especiarias). Técnica Dietética aplicada à cultura internacional.

Bibliografia Básica

CAMARGO, E. B; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética:** pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2012.

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Técnicas Dietéticas**. Ed. Saraiva, 2014 [Minha biblioteca].

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética:** Teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

PHILIPPI, S. T. & AQUINO, R. C. **Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável**. Manole, 2015.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2019 [Minha biblioteca].

PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado; YONAMINE, Glauce Hiromi; ATZINGEN, Maria Carolina Batist Von. **Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia**. São Paulo: Manole, 2015 [Minha biblioteca].

Bibliografia Complementar

BENETTI, G. B., BRANCO, L.M, COMENALE, N., ATAYDE, S. R., ZOLLAR, V. **Manual de técnicas dietéticas**. Senac, 2015.

BEZERRA, V. M. **Técnica Dietética em preparações especiais:** Teoria e prática de laboratório. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.

CARDOSO, Marcos V. da S.; NUNES, Caio H.; PINTO, Henrique R.; et al. **Cozinha Quente:** organização, técnicas de preparo e harmonizações.

CARVALHO, Robson de. **Cozinha Fria** - Da Ornamentação à Execução do Cardápio. São Paulo: Érica, 2014 [Minha biblioteca].

ELEUTERIO, H; GALVES, M. de C. P. **Fundamentos da gastronomia**. Érica. 2014 [Minha biblioteca].

JAPUR, C. C.& VIEIRA, M. N. C. M. **Nutrição e Metabolismo** - Dietética Aplicada na Produção de Refeições. Guanabara Koogan, 2012.

ORNELLAS, L. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada. **Nutrição e gastronomia**. São Paulo: Manole, 2018 [Minha biblioteca].

SOUZA, Anderson Santana; FERRACINI, Dafne Adélia; MAGALHÃES, Elissa França Ferreira et al. **Habilidades básicas em cozinha**. São Paulo: SAGAH, 2020 [Minha biblioteca].

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu**: Todas as técnicas culinárias, marco zero, 2017.

3º SEMESTRE

Nome da disciplina: Introdução à Terapia Nutricional

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos

Objetivo da disciplina: Conhecer, identificar e utilizar o processo do cuidado nutricional hospitalar, prescrição dietética, dietas hospitalares progressivas e para fins especiais, suporte nutricional e cuidados paliativos.

Ementa: Bases da Nutrição Clínica. Padrões dietéticos hospitalares. Análise e elaboração de cardápios hospitalares. Desnutrição do paciente hospitalizado. Suporte nutricional oral e enteral. Cuidados paliativos.

Bibliografia Básica

CUPPARI, Lílían (coord). **Nutrição clínica no adulto**. 4 ed. Barueri: Manole, 602 p. 2019. [Minha Biblioteca]

OLIVEIRA, Aline Marcadenti de; SILVA, Flávia Moraes (organizadores). **Dietoterapia nas doenças do adulto**. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. 506 p.

SILVA, Sandra Maria Seabra da; MURA, Joana D'arc Pereira. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 2 ed. São Paulo: Roca, 1256p. 2010.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar

CARDOSO, Elizeth. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional:** serviço de nutrição e dietética do instituto do coração - HCFMUSP / 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 274 p. 2009.

ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2011. [Minha Biblioteca]

FIDELIX, M. S. P et al. **Manual orientativo:** Sistematização do cuidado de nutrição. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/storage/arquivos/PRONUTRI-SICNUT-VD.pdf>

MAHAN, L. K. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Grupo GEN, 2018. [Minha Biblioteca].

SHILS, Maurice et.al. **Nutrição Moderna na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222p.

VANNUCCHI, Helio; MARCHINI, Julio Cesar. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 445 p. 2007.

3º SEMESTRE

Nome da disciplina: Políticas Públicas em Saúde

Carga horária total: 30 (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Compreender e analisar o processo histórico das políticas de saúde no Brasil, a construção do Sistema Único de Saúde (SUS), sua organização, estrutura e funcionamento. Reconhecer o papel do nutricionista nas ações de saúde, alimentação e nutrição no âmbito da atenção básica, considerando a qualidade e humanização no atendimento de indivíduos, famílias e comunidades com ênfase nos princípios e diretrizes do SUS.

Ementa: Saúde como Direito. Histórico das Políticas de Saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde. Políticas Públicas de Saúde. Inserção do Nutricionista em Saúde Coletiva.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. **A construção do SUS: histórias da reforma sanitária e do processo participativo**. Brasília: MS, 2006.

CAMPOS, Gastão W. de S. et al. (orgs.) **Tratado de Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro: Hucitec-Ed. Fiocruz, 2006.

CAMPOS, Gastão W. de S. **Saúde Paidéia**. São Paulo: Hucitec, 2003.

CATRO, S.; MALO, M. **SUS: ressignificando a promoção da saúde**. São Paulo: Hucitec, 2006.

CARVALHO, A. I. de. **Políticas de saúde: fundamentos e diretrizes do SUS**. Florianópolis: CAPES, 2010.

Bibliografia Complementar

MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2011. 174p.

TADDEI J. A. et al. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640p.

CUNHA, G. T. **A construção da clínica ampliada na atenção básica**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2007.

GIOVANELLA, L. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: CEBES, 2014.

HELMAN, C. G. **Cultura, saúde e doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

LAPLANTINE, F. **Antropologia da doença**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

VASCONCELOS, E. M. **Educação popular e a atenção à saúde da família**. 5. ed. São Paulo: Hucitec, 2010.

JAIME, P. C. **Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2019.

LEÃO, M. M. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013. 263p.

4º SEMESTRE

Nome da disciplina: Interpretação de Exames Laboratoriais

Carga horária total: 45h (45T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 45

Departamento de ensino: Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos

Objetivo da disciplina: Estudar e interpretar os exames laboratoriais para a conduta nutricional.

Ementa: Tipos de amostras. Interpretação de exames laboratoriais para averiguação do estado nutricional e das patologias renais, cardiológicas, endócrinas, hepáticas, anemias e câncer. Risco cardiovascular. Cálculo e interpretação do balanço nitrogenado.

Bibliografia Básica

CUPPARI, Lílían (coord). **Nutrição clínica no adulto**. 4 ed. Barueri: Manole, 602 p. 2019.[Minha Biblioteca]

Beck B. D., Miranda R. C. D.; Venturi I. (2018). **Avaliação nutricional**. [Minha Biblioteca].

Mussoi, Thiago D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica**. Grupo GEN, 2014. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

CARUSO, Lúcia; **Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas**. São Paulo, SP: Roca, 422 p. 2008.

DUARTE, A.C.G; **Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. São Paulo. Ed. Atheneu, 2007.

NACIF, MÁRCIA; VIEBIG, RENATA FURLAN **Avaliação antropométrica no ciclo da vida - uma visão prática**. 2a Edição revista e ampliada, Editora Metha Ltda, 2011.

Ribeiro, Sandra Maria Lima, et al. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição. Grupo GEN, 2018. [Minha Biblioteca].

4º SEMESTRE

Nome da disciplina: Psicologia Aplicada à Nutrição

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Psicologia

Objetivo da disciplina: Conhecer as contribuições mais relevantes da psicologia e aspectos do desenvolvimento humano que influenciam no comportamento alimentar para realizar o tratamento nutricional. Reconhecer os principais transtornos psiquiátricos e suas consequências no estado nutricional e comportamento alimentar, assim como as políticas de saúde mental.

Ementa: Desenvolvimento humano. Saúde e doença em psicologia. Transtornos psiquiátricos. Abordagens psicológicas para tratamento nutricional. Saúde mental no Sistema Único de Saúde.

Bibliografia Básica

ANGERAMI-CAMON, Valdemar A. **Psicologia Hospitalar: Teoria e Prática**. 2ªed. Thomson-Pioneira, 1995.

GREEN, KAPLAN & SADOCK. **Compêndio de Psiquiatria**. 7ªed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

KLUBLER-ROSS, E. **Sobre a Morte e o Morrer**. 11ªed. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

PAPALIA, D. E. & OLDS, S. W. **Desenvolvimento Humano**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.

ROMANO, Belkiss W. **A Prática da Psicologia nos Hospitais**. Thomson-Pioneira, 1994.

Bibliografia Complementar

AMON, Denise. **Psicologia social da comida**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014. 231 p.

ANGERAMI-CAMON, Valdemar Augusto organizador; VASCONCELOS, Esdras Guerreiro et al. **Psicologia da Saúde: um novo significado para a prática clínica**. 2. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2011. 304 p.

BERKENBROCK, Volney J. **Dinâmicas para encontros de grupo: para apresentação, intervalo, autoconhecimento e conhecimento mútuo, amigo oculto, despertar, avaliação e encerramento**. 10. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 147 p. 2011.

MINUCCI, Agostinho. **Dinâmica de grupo: teorias e sistemas**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 313 p. 2007.

SHAFFER, D. R.; KIPP, K. **Psicologia do Desenvolvimento Humano: infância e adolescência**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

STUART-HAMILTON, I. **Psicologia do envelhecimento: uma introdução**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

4º SEMESTRE

Nome da disciplina: Terapia Nutricional A

Carga horária total: 60h (60T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 45

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Conhecer, identificar e utilizar os conhecimentos da fisiopatologia e dietoterapia no atendimento a pessoas portadoras dos principais distúrbios do peso, do sistema cardiovascular, endócrino e em oncologia.

Ementa: Fisiopatologia e dietoterapia nos distúrbios do peso. Fisiopatologia e dietoterapia nos distúrbios do sistema endócrino. Fisiopatologia e dietoterapia nos distúrbios cardiovasculares. Fisiopatologia e dietoterapia na oncologia.

Bibliografia Básica

ALVARENGA, M. et al. (organizadores). **Nutrição comportamental**. Barueri, SP: Manole, 2019. [Minha Biblioteca]

CUPPARI, Lillian (coord). **Nutrição clínica no adulto**. 4 ed. Barueri: Manole, 602 p. 2019. [Minha Biblioteca]

MAHAN, L. K. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Grupo GEN, 2018. [Minha Biblioteca].

OLIVEIRA, Aline Marcadenti de; SILVA, Flávia Moraes (organizadores). **Dietoterapia nas doenças do adulto**. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. 506 p.

ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Grupo GEN, 2019. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

ABBAS, A.; KUMAR, V.; FAUSTO, N.. **Robbins e Cotran: Patologia bases patológicas das doenças**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier 2010. 1458p.

CUPPARI, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009. 515p.

DOUGLAS, Carlos R. **Fisiologia Aplicada à Nutrição**. 2. ed. Grupo GEN, 2006. [Minha Biblioteca].

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri: Manole, 2011. [Minha Biblioteca]

SHILS, M. E. **Nutrição Moderna: na saúde e na doença**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009. 2222p.

SILVA, S. M. C. **Tratado de Alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010. 1256p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

4º SEMESTRE

Nome da disciplina: Nutrição no Ciclo da Vida I

Carga horária total: 45h (45T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 15

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Compreender os processos fisiológicos básicos da gestação, lactação, recém-nascido a termo, pré-termo, pré-escolar, escolar e adolescente. Identificar os requerimentos e recomendações nutricionais na gestação, lactação, na infância e adolescência.

Ementa: Fisiologia e assistência nutricional na gestação. Recomendações nutricionais em gestações de risco. Assistência nutricional da nutriz e do recém-nascido. Aleitamento. Introdução alimentar. Comportamento alimentar e recomendações nutricionais na infância e adolescência.

Bibliografia Básica

PALMA, D. [et al.]. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar**. Barueri: Manole, 661p. 2009.

VASCONCELOS, M.J.B. [et al.]. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: MedBook, 740p. 2011.

VITOLO, M. R. **Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 628p. 2008.

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

Bibliografia Complementar

AGUIAR, C. **O recém-nascido de muito baixo peso**. 2 ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2010.

CARDOSO, A. L. **Tópicos atuais em Nutrição Pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 184 p. 2006.

DAL BOSCO, S. M. **Nutrição da mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença**. São Paulo: Metha, 388 p. 2010.

LACERDA, E. M. de A. **Prática de nutrição pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 208p. 2006.

NACIF, M. A. L. **Avaliação antropométrica no ciclo de vida: uma visão prática**. 2 ed. São Paulo: Metha, 168p. 2011.

4º SEMESTRE

Nome da disciplina: Tecnologia de Alimentos e Bebidas

Carga horária total: 60h (45T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 45

Departamento de ensino: Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos

Objetivo da disciplina: Conhecer os processos tecnológicos e as análises para a produção e conservação de diferentes alimentos, possibilitando uma visão crítica e inovadora, sob o ponto de vista nutricional, segundo os diversos tratamentos empregados.

Ementa: Tecnologia, métodos de conservação e rotulagem dos alimentos. Categorias, estrutura química e aplicações de aditivos alimentares. Matérias-primas, processamento, análise sensorial, rotulagem, análise de shelf-life, testes de fermentação, fraudes e inovação de processos e produtos e análises específicas de lácteos e produtos lácteos. Matérias-primas, ingredientes estruturais ou essenciais e ingredientes secundários ou melhoradores, processamento, análise sensorial, rotulagem, fraudes e inovação de processos e produtos e análises específicas de massas e panificados. Matérias-primas, processamento, análise sensorial, rotulagem, fraudes e inovação de processos e produtos e análises específicas de carnes e produtos cárneos e óleos e gorduras, produtos açucarados, frutas e hortaliças, bebidas estimulantes, bebidas alcoólicas e não alcoólicas.

Bibliografia Básica

AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia na produção de alimentos**. Rio de Janeiro: Edgard Blucher, 2001. 544 p. v.4.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Manole, 2010. 612 p.

ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. Porto Alegre: Artmed, 2007. 279 p. v.1.

ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). **Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal**. Porto Alegre: Artmed, 2007. 280 p. v.2.

Bibliografia Complementar

CORTEZ, L.A.B; HONORIO, S.L.; MORETTI, C.L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002. 428p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1989. 692 p.

GAVA, A.J. **Princípios da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1998. 284p.

RODRIGUES, R.M.S. **Métodos de análise microscópica de alimentos**. São Paulo: Letras e Letras, 1999. 167 p. v.1.

SILVA, D.J. ; QUEIROZ, A.C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. Viçosa, MG: UFV, 2002. 235 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 922p.

4º SEMESTRE

Nome da disciplina: Intervenções Educativas em Alimentação e Nutrição

Carga horária total: 60 (30T – 0P – 30Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Desenvolver habilidades que permitam questionar, analisar, refletir, planejar, executar e avaliar programas, projetos e planos em educação alimentar e nutricional, objetivando a mudança do comportamento alimentar. Realizar ações de educação alimentar e nutricional na comunidade.

Ementa: Conceitos e abordagens pedagógicas em educação alimentar e nutricional. Estratégias de promoção de mudanças no comportamento alimentar. Etapas para o planejamento, elaboração e execução de um programa de educação alimentar e nutricional.

Bibliografia Básica

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 58. ed. São Paulo: Paz e Terra, 148 p. 2019.

ALVARENGA, Marle et al. **Nutrição comportamental**. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Minha Biblioteca]

Bibliografia Complementar

GALISA, M. S. et al. **Educação alimentar e nutricional**. Vila Mariana, SP : Roca, 2017.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Caderno teórico: Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2013. Disponível em: <https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/cadernoteorico_ean.pdf>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2018. Disponível em: <https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo_metodologia_trabalho_alimentacao_nutricao_atencao_basica.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. 95 p.: il. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/matriz_organizacao_cuidados_alimentacao_aps.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>

4º SEMESTRE

Nome da disciplina: Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição

Carga horária total: 60 (60T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 15

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Reconhecer as principais políticas públicas e programas de Alimentação, Nutrição e Segurança Alimentar no Brasil, e a inserção do nutricionista, frente ao quadro epidemiológico, social e político.

Ementa: Políticas públicas e programas de alimentação, nutrição e segurança alimentar no Brasil. Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. Segurança Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 84 p. Disponível em:

<https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>

JAIME, P. C. (org.) **Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2019.

TADDEI, J. A. et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 640 p. 2011.

TEO, Carla Rosane Paz Arruda; TRICHES, Rozane Marcia. **Alimentação escolar construindo interfaces entre saúde, educação e desenvolvimento**. Chapecó: Argos, 2016, 411 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

<https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde**. Brasília : Ministério da Saúde, 2022. 91 p. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/matriz_organizacao_cuidados_alimentacao_aps.pdf>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. Disponível em: <<https://www.fnnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>>

CAMPOS, G. W. S. et al. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Fiocruz, 2006.

CUNHA, G. T. **A construção da clínica ampliada na Atenção Básica**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2007.

GIOVANELLA, L. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro, RJ: CEBES, 1097 p. 2014.

OLIVEIRA, Julicristie Machado D. **Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas**. Barueri: Editora Manole, 2021. [Minha Biblioteca]

NASCIMENTO, Alexandra. Bulgarelli. D.; TOLEDO, Maria Elena Roman de Oliveira; LÔBO, Clariane. Ramos et al. **Segurança, Saúde e Alimentação Escolar**. Porto Alegre: Grupo SAGAH, 2021. [Minha Biblioteca]

SILVA, J. A. da. **Agente comunitário de saúde: o ser, o saber, o fazer**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 217 p. 2006.

SOUZA, Luciana. D. **Nutrição e Atenção à Saúde**. Porto Alegre: Grupo SAGAH, 2017. [Minha Biblioteca].

5º SEMESTRE

Nome da disciplina: Gestão de Serviços de Alimentação I

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Refletir sobre os objetivos dos Serviços de Alimentação; conhecer os principais aspectos organizacionais e de planejamento referentes ao planejamento de cardápios, serviços de alimentação saudáveis e sustentáveis; reconhecer os fatores a serem considerados no planejamento físico e funcional dos Serviços de Alimentação.

Ementa: Introdução e aspectos gerais de diferentes serviços de alimentação. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Planejamento e avaliação de cardápios em diferentes serviços de alimentação. Fichas Técnicas de Preparação. Serviços de alimentação saudáveis e sustentáveis. Planejamento físico e etapas operacionais dos serviços de alimentação e lactários. Condições ambientais.

Bibliografia Básica

ABREU, Edeli Simioni de. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo, SP: Metha, 352 p. 2011.

MEZOMO, Iracema de B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. Barueri: Editora Manole, 2015. [Minha Biblioteca].

MUTTONI; SANDRA. **Administração de Serviços de Alimentação**. Porto Alegre, RS: Grupo SAGAH, 2017. [Minha Biblioteca].

SANT'ANNA, Lina C. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre, RS: Grupo SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca].

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 623 p. 2005.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes, et. al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro; São Paulo: Atheneu, 219 p. 2007.

Bibliografia Complementar

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. [Minha Biblioteca].

ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar**. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 360 p. 2009.

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas**. Barueri: Editora Manole, 2015. [Minha Biblioteca].

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa, et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 221 p. 2008.

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de Negócios em Alimentação**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 134 p. 2010.

REY, Ana Maria. **Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores**. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2009.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da, **Cardápio: guia prático para a elaboração** / 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2008. 279 p.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 152 p. 2007.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Coords). **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 316 p. 2012.

5º SEMESTRE

Nome da disciplina: Terapia Nutricional B

Carga horária total: 60h (45T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Conhecer, identificar e utilizar os conhecimentos da fisiopatologia e dietoterapia no atendimento a pessoas portadoras dos principais distúrbios dos sistemas digestório e anexos e na anemia.

Ementa: Fisiopatologia e dietoterapia nos distúrbios orais, esofágicos, gástricos e intestinais. Fisiopatologia e dietoterapia nos distúrbios da vesícula e vias biliares, hepáticos e pancreáticos. Dietoterapia na anemia.

Bibliografia Básica

CUPPARI, Lílían (coord). **Nutrição clínica no adulto**. 4 ed. Barueri: Manole, 602 p. 2019.[Minha Biblioteca]

ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2011.[Minha Biblioteca]

OLIVEIRA, Aline Marcadenti de; SILVA, Flávia Moraes (organizadores). **Dietoterapia nas doenças do adulto**. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. 506 p.

SILVA, Sandra Maria Seabra da; MURA, Joana D'arc Pereira. 2. ed. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2010. 1256p.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar

CARDOSO, Elizeth, **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do instituto do coração - HCFMUSP**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 274 p.

REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição Clínica: Sistema Digestório**. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.

SHILS, Maurice et.al. **Nutrição Moderna na saúde e na doença**. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222p.

VANNUCCHI, Helio; MARCHINI, Julio Cesar. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 445 p.

5º SEMESTRE

Nome da disciplina: Práticas e Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde

Carga horária total: 45h (15T – 0P – 30Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Vivenciar ações práticas que apoiem a estruturação dos cuidados em Alimentação e Nutrição nos diversos territórios cobertos pela Atenção Primária à Saúde.

Ementa: Cuidados em alimentação e nutrição na atenção primária à saúde. Diagnóstico de distúrbios alimentares, deficiências e agravos nutricionais. Orientações alimentares para prevenção de doenças e agravos relacionados à má alimentação e nutrição. Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2022. 95 p.: il. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/matriz_organizacao_cuidados_alimentacao_aps.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 84 p. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>

JAIME, P. C. (org.) **Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2019.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 56 p. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/marco_referencia_vigilancia_alimentar.pdf

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf

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.
<http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>>

CONTRERAS, Jesús, **Alimentação, sociedade e cultura** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011 495 p.

TADDEI, J. A. et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 640 p. 2011.

5º SEMESTRE

Nome da disciplina: Controle de Qualidade de Alimentos

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Reconhecer os aspectos básicos sobre as legislações sanitárias na área de alimentos, controle, garantia e sistemas de gestão de qualidade em serviços de alimentação. Conhecer, identificar e utilizar as principais ferramentas de controle de qualidade.

Ementa: Introdução a legislação de alimentos e Vigilância Sanitária dos Alimentos. Principais ferramentas e programas de controle de qualidade e inovações. Listas de verificação de boas práticas e plano de ação. Manual de Boas Práticas. Auditoria, consultoria e assessoria em serviços de alimentação.

Bibliografia Básica

ABREU, Edeli Simioni de. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo, SP: Metha, 352 p. 2011.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos**. São Paulo: Manole, 2013 [Minha biblioteca].

SACCOL, A.L. et al. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias**, Rubio, 2012.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

STANGARLIN, L. et al. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar**, Rubio, 2013.

Bibliografia Complementar

BASSO, Cristiana. **Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2021 [Minha biblioteca].

FORSYTHE, Stephen J.. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. São Paulo: ArtMed, 2013 [Minha biblioteca].

FRANCO, B.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

MELLO, Fernanda Robert de; GIBBERT, Luciana. **Controle e qualidade dos alimentos**. São Paulo: SER - SAGAH, 2017 [Minha biblioteca].

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

SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2014.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Coords). **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 316 p. 2012.

5º SEMESTRE

Nome da disciplina: Alimentação e Nutrição no Esporte

Carga horária total: 45h (30T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 15

Departamento de ensino: Departamento de Desportos Coletivos

Objetivo da disciplina: Adquirir habilidades e competências em relação a oferta de alimentação e nutrição relacionadas com a fisiologia do exercício físico para esportistas e atletas.

Ementa: Fisiologia do exercício. Utilização de macro e micronutrientes, necessidades calóricas e avaliação nutricional para praticantes de exercício físico. Hidratação, recursos ergogênicos e suplementação nutricional. Refeições e exercício físico. Emagrecimento e aumento de massa muscular. Nutrição para exercício físico em patologias e períodos fisiológicos.

Bibliografia Básica

JEUKENDRUP, ASKER; MICHAEL GLEESON. **Nutrição no esporte: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício**. 3. ed. São Paulo: Editora Manole, 2021. [Minha Biblioteca].

MCARDLE, WILLIAM, D. et al. **Nutrição para o Esporte e o Exercício**. 5. ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.[Minha Biblioteca].

PASCHOAL, V.; NAVES, A. **Tratado de nutrição esportiva funcional**. São Paulo: Rocca, 2014. 730 p.

Bibliografia Complementar

ANA D MASO, ANA (COORD.), **Nutrição e exercício na prevenção de doenças**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ : Guanabara Koogan, 2012. 260 p.

CLARK, NANCY. **Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas**. 6. ed. São Paulo: Editora Manole, 2021. [Minha Biblioteca].

COSTILL, W. LARRY KENNEY; JACK H. WILMORE, DAVID L. **Fisiologia do esporte e do exercício**. 7. ed. São Paulo: Editora Manole, 2020. [Minha Biblioteca].

RIEGEL, R. E.. **Bioquímica nutricional do exercício físico**. São Leopoldo: UNISINOS, 2005. 462 p.

SBME - Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte. **Modificações Dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde**. Revista Brasileira de Medicina do Esporte (on-line), v. 15, n. 3 (suplemento), p. 2-12, 2009. Disponível em: <https://www.medicinadoesporte.org.br/wp-content/uploads/2020/01/v9n2a02.pdf>

6º SEMESTRE

Nome da disciplina: Gestão de Serviços de Alimentação II

Carga horária total: 60h (45T – 15P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 45

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Refletir sobre a gestão de custos em Serviços de Alimentação; conhecer e analisar os principais aspectos relacionados à gestão de equipamentos; analisar os aspectos relacionados à gestão de pessoas e saúde do trabalhador em Serviços de Alimentação; refletir sobre a gestão ambiental e responsabilidade social em Serviços de Alimentação; reconhecer e analisar as principais estratégias utilizadas na inovação, empreendedorismo e promoção de alimentos e serviços de alimentação.

Ementa: Gestão ambiental e responsabilidade social. Gestão e Tecnologias de informação e comunicação de apoio ao controle de custos. Marketing e empreendedorismo em alimentos e serviços de alimentação. Recursos humanos (Dimensionamento, descrição de cargos, recrutamento e seleção, capacitação e avaliação). Saúde do trabalhador. Gerenciamento de equipamentos.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2003. 634 p.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. 3. ed. Florianópolis, SC: Insular, 2009. 135 p.

SANT'ANNA, Lina C. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre: Grupo SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca].

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro; São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.

Bibliografia Complementar

ABREU, Edeli Simioni de. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo, SP: Metha, 2011. 352 p.

BARRETO, Carla. **Segurança do trabalho em unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 88 p.

ISOSAKI, Mitsue. **Liderança para gestores de nutrição**. São Paulo: Atheneu, c2012. 180p.

NEVES, Marcos Fava (Coord.) **Agronegócios e desenvolvimento sustentável: uma agenda para a liderança mundial na produção de alimentos e bioenergia**. 1. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2007. 172 p.

SILVA, Erika Madeira Moreira da. **Marketing para quem entende de nutrição**. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2014. 149 p.

VAZ, Célia Silvério. **Restaurantes – Controlando custos e aumentando lucros**. 2. ed. São Paulo, SP: Metha, 2011. 193 p.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Coords). **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 316 p.

ELEUTERIO, Helio. **Serviços de Alimentação e Bebidas**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. [Minha Biblioteca].

LISBOA, Manuela M.; FILHO, Marcos R. de Castro P.; SOUZA, Anderson S.; et al. **Gestão em Empreendimentos Gastronômicos**. Porto Alegre: Grupo SAGAH, 2021. [Minha Biblioteca].

6º SEMESTRE

Nome da disciplina: Tópicos Avançados em Alimentos, Nutrição e Saúde

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Apresentar e discutir artigos científicos relacionados a temas contemporâneos, atuais e avançados de inovação sobre alimentos, nutrição e saúde, ministrado por professores e convidados. Conteúdo variável abrangendo temas não abordados nas demais disciplinas oferecidas no curso de Nutrição, consolidando a formação integral do estudante.

Ementa: Temas atuais de alimentos, nutrição e saúde.

Bibliografia Básica

AQUINO, Italo de Souza. **Como ler artigos científicos:** da graduação ao doutorado. 3. ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2012. 94 p.:

GREENHALGH, Trisha. **Como ler artigos científicos:** fundamentos da medicina baseada em evidências. 4. ed. Porto Alegre, RS : Artmed, 2013. 275 p.:

HULLEY, Stephen B. **Delineando a pesquisa clínica.** 4. ed. Porto Alegre, RS : Artmed, 2015. 386 p.:

Bibliografia Complementar

HARRIS, J. E.; GLEASON, P. M.; SHEEAN, P. M. et al. An introduction to qualitative research for food and nutrition professionals. **J Am Diet Assoc.** New York, v. 109, n. 1, p. 80-90, 2009. doi:10.1016/j.jada.2008.10.018.

VITOLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 187p.

6º SEMESTRE

Nome da disciplina: Nutrição no Ciclo da Vida II

Carga horária total: 45h (30T – 0P – 15Pext)

Carga horária ofertada a distância: 15

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Compreender o processo e epidemiologia do envelhecimento humano. Conhecer e discutir a legislação, as políticas públicas e programas para a saúde da pessoa idosa. Conhecer e aplicar as recomendações nutricionais para o envelhecimento ativo, promoção da longevidade e para as principais síndromes geriátricas. Promover avaliação nutricional e ações de promoção da alimentação adequada e saudável à pessoa idosa.

Ementa: Processos do envelhecimento. Saúde pública e envelhecimento. Avaliação nutricional e multidimensional do idoso. Fatores que afetam o consumo alimentar e nutricional do idoso. Alimentação e nutrição nas síndromes geriátricas. Hábito alimentar dos povos longevos. Ações de avaliação nutricional e de promoção da alimentação adequada e saudável para a pessoa idosa.

Bibliografia Básica

FREITAS, Elizabete Viana De, PY, Ligia. **Tratado de Geriatria e Gerontologia**. 4. ed. Grupo GEN, 2016. [Minha Biblioteca].

MORAES, E. N. de. **Princípios básicos de geriatria e gerontologia**. Belo Horizonte: Coopmed, 2008. 700p.

SILVA, Maria De Lourdes Do Nascimento Da et al. **Tratado de Nutrição em Gerontologia**. Editora Manole, 2016. [Minha Biblioteca].

Bibliografia Complementar

BOAS, Marco Antonio V. **Estatuto do Idoso Comentado**. Grupo GEN, 2015. [Minha Biblioteca].

BUSNELLO, F. M. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007. 292p.

DOMINGUES, M. A. D. et.al. **Gerontologia: os desafios nos diversos cenários da atenção**. Barueri: Editora Manole, 2010. 584p.

JACOB FILHO, W. **Geriatria e Gerontologia: o que todos devem saber**. São Paulo: Roca, 2008. 288p.

MAHAN, L. K. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Grupo GEN, 2018. [Minha Biblioteca].

VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628p.

SILVA, S. M. S. da; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010. 1256p.

6º SEMESTRE

Nome da disciplina: Terapia Nutricional C

Carga horária total: 60h (45T – 15P – 0ext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Conhecer, identificar e utilizar os conhecimentos da fisiopatologia e da terapia nutricional no atendimento a pessoas portadoras dos principais distúrbios renais, pulmonar, osteoarticular, bem como nas doenças imunossupressoras, trauma, sepse, queimaduras e cirurgias de grande porte.

Ementa: Fisiopatologia e Terapia Nutricional nos distúrbios renais, pulmonares e osteoarticulares. Fisiopatologia e Terapia Nutricional nas doenças imunossupressoras e do paciente crítico.

Bibliografia Básica

CUPPARI, Lillian (coord). **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 602 p. 2019. [Minha Biblioteca]

CUPPARI, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009. 515p.

SILVA, S. M. C. **Tratado de Alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010. 1256p.

Bibliografia Complementar

ABBAS, A.; KUMAR, V.; FAUSTO, N.. Robbins e Cotran: **Patologia bases patológicas das doenças**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier 2010. 1458p.

CUPPARI, Lillian, et al. **Nutrição na Doença Renal Crônica**. Editora Manole, 2013. [Minha Biblioteca].

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri: Manole, 2011.

SHILS, M. E. **Nutrição Moderna: na saúde e na doença**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009. 2222p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

6º SEMESTRE

Nome da disciplina: Projetos de Pesquisa em Alimentação e Nutrição

Carga horária total: 30 (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 30

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Elaborar e apresentar um projeto de pesquisa.

Ementa: Conceito de Pesquisa Científica. Pesquisa na Graduação. Buscas de referências em bases de dados. Elaboração do projeto de pesquisa. Elementos pré-textuais, textuais, pós-textuais. Apresentação de trabalhos acadêmicos.

Bibliografia Básica

MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 297p.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 225p.

VITOLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 187p.

Bibliografia Complementar

GILL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 321p.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 12. ed. São Paulo: Hucitec, 2010. 407p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa. **Manual de dissertações e teses da UFSM: estrutura e apresentação**. Editora da UFSM: Santa Maria, 2021. Disponível em: <https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/538/2021/12/MDT_UFSM_2021.pdf>

VIEIRA, S. **Metodologia científica para a área de saúde**. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 192p.

7º SEMESTRE

Nome da disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso A

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Elaborar um projeto de pesquisa para ser apresentado como seu Trabalho de Conclusão de Curso.

Ementa: Elaboração do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso.

Bibliografia Básica

MINAYO, M. C. S.. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. Sao Paulo: Hucitec, 2014. 407p.

KÖCHE, J. C., 1944-, **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2015. 182 p.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 173p.

Bibliografia Complementar

BANKS, M. **Dados visuais para pesquisa qualitativa.** Porto Alegre: Artmed, 2009. 176p.

BELL, J. **Projeto de pesquisa: guia para pesquisadores iniciantes em educação, saúde e ciências sociais,** 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008, 224p.

HULLEY. **Delineando a pesquisa clínica.** 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 386p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, **Manual de dissertações e teses da UFSM:** estrutura e apresentação. Santa Maria: Ed. da UFSM. 2015. 88p.

VITOLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 187p.

7º SEMESTRE

Nome da disciplina: Estágio Curricular em Nutrição Clínica

Carga horária total: 255h (15T – 240P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Realizar diagnóstico e atendimento nutricional com foco na prevenção, na terapia e na reabilitação do paciente utilizando protocolos de cuidado nutricional.

Ementa: Planejamento do estágio. Atividades práticas de nutrição clínica. Elaboração do relatório de estágio.

Bibliografia Básica

CUPPARI, Lílían (coord). **Nutrição clínica no adulto**. 4 ed. Barueri: Manole, 602 p. 2019. [Minha Biblioteca]

OLIVEIRA, Aline Marcadenti de; SILVA, Flávia Moraes (organizadores). **Dietoterapia nas doenças do adulto**. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. 506 p.

SILVA, S. M. C. **Tratado de Alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010. 1256p.

Bibliografia Complementar

ABBAS, A.; KUMAR, V.; FAUSTO, N.. Robbins e Cotran: **Patologia bases patológicas das doenças**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier 2010. 1458p.

CUPPARI, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009. 515p.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri: Manole, 2011.

SHILS, M. E. **Nutrição Moderna: na saúde e na doença**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009. 2222p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

7º SEMESTRE

Nome da disciplina: Estágio Curricular em Nutrição e Saúde Coletiva

Carga horária total: 255 (15T – 240P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Atuar em saúde coletiva, educação ou segurança alimentar e nutricional acompanhando as políticas públicas e programas na área de Alimentação e Nutrição em diferentes territórios.

Ementa: Planejamento do estágio. Atividades práticas em programas e políticas públicas de alimentação e nutrição. Desenvolvimento de relatório.

Bibliografia Básica

CAMPOS, G. W. S. *et al.* **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Fiocruz, 2006.

CARVALHO, A. I. **Políticas de saúde:** fundamentos e diretrizes do SUS. Florianópolis: CAPES, 2010. 86 p.

TADDEI, J. A. *et al.* **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 640p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde. 2014.

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 84 p. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>

8º SEMESTRE

Nome da disciplina: Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição

Carga horária total: 255h (15T – 240P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Atuar na gestão de serviços de alimentação realizando atividades de planejamento, gerenciamento e avaliação de unidades de alimentação e nutrição.

Ementa: Planejamento do estágio. Atividades práticas e relatório de estágio.

Bibliografia Básica

ABREU, E. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011. 352p.

CHIAVENATO, I. **Administração de recursos humanos: fundamentos básicos**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 256p.

MEZOMO, Iracema de B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. Barueri: Editora Manole, 2015. [Minha Biblioteca].

PROENÇA, R. P. C. [et. al.]. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2008. 221p.

SANT'ANNA, Lina C. **Administração aplicada à produção de alimentos**. Porto Alegre, RS: Grupo SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca].

TEIXEIRA, S. M. F. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.

Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 9. ed. Barueri: Manole, 2014. 654p.

ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 360p.

SILVA, E. M. M. **Marketing para quem entende de nutrição**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 168p.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 623p.

VAZ, C. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: Independente, 2011.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Coords). **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

8º SEMESTRE

Nome da disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso B

Carga horária total: 30h (30T – 0P – 0Pext)

Carga horária ofertada a distância: 0

Departamento de ensino: Departamento de Saúde Coletiva

Objetivo da disciplina: Apresentar o Trabalho de Conclusão de Curso, demonstrando estar apto a planejar e desenvolver uma pesquisa em Nutrição.

Ementa: Desenvolvimento e defesa de Trabalho de Conclusão de Curso.

Bibliografia Básica

MINAYO, M. C. S.. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014. 407p.

KÖCHE, J. C., 1944-, **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2015. 182 p.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 173p.

Bibliografia Complementar

BANKS, M. **Dados visuais para pesquisa qualitativa.** Porto Alegre: Artmed, 2009. 176p.

BELL, J. **Projeto de pesquisa: guia para pesquisadores iniciantes em educação, saúde e ciências sociais,** 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008, 224p.

HULLEY. **Delineando a pesquisa clínica.** 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 386p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, **Manual de dissertações e teses da UFSM:** estrutura e apresentação. Santa Maria: Ed. da UFSM. 2015. 88p.

VITOLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 187p.

11 REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei n. 8234 [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.](#) Brasília: Presidência da República. Disponível em: Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=A0E1E04CB765432355C415327108F653.proposicoesWebExterno2?codteor=665690&filename=LegislacaoCitada+-PL+5439/2009>

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução nº 5, de 7 de novembro de 2001. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.** Diário Oficial da União 7 Nov. 2001b. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Portaria n. 823/2014/MEC, publicada no DOU, de 02 de janeiro de 2015. Criação do Curso de Nutrição.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução CFN nº 380/2005 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: Disponível em: <http://cfn.org.br/> Acesso em: 16 jun. 2016. <http://cfn.org.br/>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.** Disponível em: Disponível em: <http://cfn.org.br/> Acesso em: 24 mar. 2018. Disponível em: <http://cfn.org.br/>

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Lei Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm>

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/201, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências.** Brasília: Presidente da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional e Educação (CES/CNE). Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_RES_CNECESN72018.pdf>

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.** Brasília: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm>

BRASIL. Lei nº 10.639, DE 9 DE JANEIRO DE 2003. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996,** que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira",

e dá outras providências. Brasília: Presidente da República. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm#:~:text=LEI%20No%2010.639%2C%20DE%209%20DE%20JANEIRO%20DE%202003.&text=Altera%20a%20Lei%20no,%22%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%Aancias.>

BRASIL. **Lei nº 11.645, de 10 março de 2008.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Brasília: Ministro da Educação. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm>

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **PORTARIA Nº 2.117, DE 6 DE DEZEMBRO DE 2019.** Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior - IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino. Brasília: Ministério da Educação, 2019. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-2.117-de-6-de-dezembro-de-2019-232670913>>

BRASIL. CASA CIVIL. **Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.** Regulamenta a Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 1980. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/atos/decretos/1980/d84444.html

RIO GRANDE DO SUL. Lei 10.283 de 17 de outubro de 1994. **Dispõe sobre a criação, estruturação e funcionamento dos Conselhos Regionais de Desenvolvimento e dá outras providências.** Porto Alegre: Palácio Piratini, 1994. Disponível em: http://www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.ASP?Hid_Tipo=TEXT0&Hid_TodasNormas=12666&hTexto=&Hid_IDNorma=12666#:~:text=Sistema%20LEGIS&text=LEI%20N%C2%BA%2010.283%2C%20DE%2017,DO%20RIO%20GRANDE%20DO%20SUL.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2016-2026 (PDI).** Santa Maria: UFSM, 2016. Disponível em: https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/500/2021/04/VFinal-DocmentoPDI-TextoBaseCONSU_TextoComPlanoDeMetas2022.pdf

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. **Projeto Pedagógico Institucional 2016 - 2026 (PPI).** Santa Maria: UFSM, 2016. Disponível em: https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/342/2018/05/UFSM_PPI_Projeto_Pedagogico_Institucional.pdf

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. **RESOLUÇÃO N. 027/1999.** Estabelece normas para criação de Disciplinas Complementares de Graduação. Santa Maria: UFSM, 1999. Disponível em: <https://www.ufsm.br/pro-reitorias/proplan/resolucao-n-027-1999/>

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. **RESOLUÇÃO N. 025/2017.** Regulamenta os processos de dispensa de disciplinas de graduação, dispensa de disciplinas por autodidatismo e registro de Atividades Complementares de Graduação (ACG). Santa

Maria: UFSM, 2017. Disponível em: <https://www.ufsm.br/pro-reitorias/proplan/resolucao-n-025-2017/>

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. **RESOLUÇÃO N. 003/2019**. Regula a inserção das ações de extensão nos currículos dos cursos de graduação. Ações Complementares de Extensão (ACExs), que seguirão o disposto na Resolução nº 03/2019 e Instrução Normativa nº 007/2022. Santa Maria: UFSM, 2019. Disponível em: <https://www.ufsm.br/pro-reitorias/proplan/resolucao-n-003-2019/>

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. INSTRUÇÃO NORMATIVA N. 007/2022/PROGRAD, DE 14 DE ABRIL DE 2022. Estabelece orientações técnicas para a inserção da extensão nos projetos pedagógicos de cursos de graduação e revoga a Instrução Normativa PROGRAD N. 06, de 31 de maio de 2019. Santa Maria: UFSM, 2022. Disponível em: https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/342/2020/02/IN_PROGRAD_2022_007.pdf

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. **RESOLUÇÃO N. 022/2015**. Alterada pela Resolução N. 007/2016. Regulamentada pela Resolução N. 014/2019. Aprova a criação do Campus de Palmeira das Missões por meio do desmembramento do Centro de Educação Superior Norte-RS/UFSM - CESNORS e dá outras providências. Santa Maria: UFSM, 2015. Disponível em: <https://www.ufsm.br/pro-reitorias/proplan/resolucao-n-022-2015/>

12 ANEXOS

ANEXO I

CARTA DE CIÊNCIA E ACEITE DE ORIENTAÇÃO DE TCC

Acadêmico(a): _____ Matrícula: _____

Para: Coordenação do Curso de Nutrição

Por meio desse documento informo que o(a) professor(a) _____ concordou em realizar a Orientação de meu Trabalho de Conclusão do Curso _____ (A ou B) a ser desenvolvido com a seguinte temática:

Em tempo, declaro que tenho conhecimento e seguirei as Normas do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), do curso de Curso de Nutrição.

Agradeço a atenção.

Santa Maria, _____ de _____ de _____.

Cientes:

Orientador(a) / **SIAPE**

Acadêmico(a)

ANEXO II

FICHA DE AVALIAÇÃO DO ORIENTADOR

Acadêmico(a): _____

Orientador: _____

Critérios de avaliação	Etapa 1 ____/____	Etapa 2 ____/____
Disposição, interesse e disciplina durante as orientações (1,0 ponto)?		
Cumprimento às atividades solicitadas (leituras, redação, realização de encaminhamentos e/ou contatos) (2,0 pontos)?		
As atividades solicitadas são realizadas atendendo aos padrões éticos e de qualidade (2,0 pontos)?		
Disponibilidade, assiduidade e pontualidade nos encontros de orientação (1,0 ponto)?		
Engajamento, evolução e conhecimento acerca do tema e projeto (2,0 pontos)?		
Atendimento às sugestões e correções no decorrer do projeto (2,0 pontos)?		
TOTAL		

Assinatura de ciência do acadêmico ETAPA 1: _____

Assinatura de ciência do acadêmico ETAPA 2: _____

ANEXO III

FICHA DE AVALIAÇÃO DE DEFESA DE TCC

Acadêmico(a): _____

Título do trabalho: _____

Parecerista: _____

Critérios de avaliação relacionados à REDAÇÃO do trabalho (7,0 pontos)	Nota
O TÍTULO é claro, objetivo e reflete o conteúdo do texto original (0,5 ponto)?	
O RESUMO sintetiza os principais aspectos do trabalho (Objetivos, Método, Resultados e Conclusões) (1,0 ponto)?	
A INTRODUÇÃO define o tema e a justificativa do trabalho de forma contextualizada (0,5 ponto)?	
Os OBJETIVOS, problemas e/ou perguntas estão apresentados com clareza (0,5 ponto)?	
A literatura utilizada é atual e pertinente (0,25 ponto)?	
A descrição da METODOLOGIA é adequada e coerente com os objetivos do trabalho (1,0 ponto)?	
Os RESULTADOS foram interpretados corretamente e apresentados de maneira adequada (1,0 ponto)?	
Os RESULTADOS e a DISCUSSÃO apresentam abordagem crítica e se articulam à metodologia e aos objetivos do estudo (1,0 ponto)?	
As CONCLUSÕES são sólidas e consistentes com o trabalho (0,5 ponto)?	
A redação do trabalho atende às normas de ortografia e da gramática (0,5 ponto)?	
As normas da MDT ou do periódico foram seguidas (0,25 ponto)?	
Critérios de avaliação relacionados à APRESENTAÇÃO do trabalho (3,0 pontos)	Nota
Apresentação é de qualidade e o material foi bem estruturado (0,5 ponto)?	
O aluno apresentou domínio e conhecimento do tema e utilizou linguagem científica na apresentação e arguição (1,0 ponto)?	
A arguição foi coerente e atendeu ao solicitado (1,0 ponto)	
O tempo determinado para apresentação foi cumprido (0,5 ponto)?	
TOTAL	

Santa Maria, ____ de _____ de ____.

Professor(a) Orientador(a)

Parecerista

Parecerista

Apêndice 1 - Descrição dos Equipamentos e Mobiliários Necessários para a Implantação do Curso de Nutrição na UFSM Sede

1. Laboratório de Avaliação Nutricional			
O Laboratório de Avaliação Nutricional deve possuir área física aproximada de 45m ² , assim distribuída: Antessala para recepção dos indivíduos a serem avaliados, com aproximadamente 15m ² e duas salas de avaliação, com aproximadamente 15m ² cada, onde estarão dispostos os instrumentos e equipamentos de avaliação nutricional e pia para higienização das mãos. O mobiliário, equipamentos e instrumentos previstos podem ser visualizados abaixo.			
LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL			
1.1 Antessala do Laboratório de Avaliação nutricional			
Descrição	Quantitativo	Estimativa valor médio unitário (R\$)	Estimativa valor total (R\$)
1. Mesa MDF em Post Forming, com gaveteiro fixo anexado, em 3 gavetas e rolamentos, com aproximadamente: 1500 mm de largura X 750 mm de profundidade X 740 mm de altura	1	297,00	297,00
2. Cadeira estofada	1	174,89	174,89
3. Longarina, com 3 poltronas	2	1.100,00	2.200
4. Arquivo para pastas suspensas, com 04 gavetas	1	305,00	305,00
5. Gaveteiro em MDF volante com rodízios, 4 gavetas	1	305,00	305,00
6. Microcomputador	1	4.500	4.500
7. Lousa em vidro temperado	1	879,00	879,00
1.2 Sala de avaliação			
Descrição	Quantitativo	Estimativa valor médio unitário (R\$)	Estimativa valor total (R\$)
8. Armário 2 portas em MDF Post Forming, com 90 cm largura x 45 cm de profundidade x 162,5 cm de altura	2	480,15	960,30
Balcão sob medida, em MDF Post Forming, cinza, de 2,10 m de comprimento, 50cm de profundidade, 1,00m de altura	2	417,36	834,72
Quadro branco de 90 cm X 120cm	1	53,24	212,96
Bioimpedância elétrica	1	23.315,25	23.315,25
Plicômetro (adipômetro) científico	5	1.290,00	6.450,00
Plicômetro (adipômetro) clínico	5	486,25	2.431,25
Aparelho de pressão adulto	5	112,00	560,00
Aparelho de pressão pediátrico	3	125,00	375,00

Aparelho de pressão para recém-nascido (neonatal)	3	105,00	315,00
Estetoscópio infantil, para clínica geral, com auscultador preciso	5	895,00	4.475,00
Estetoscópio cardiológico e pulmonar adulto com auscultador	5	1.200,00	6.000,00
Orquidômetro em madeira mogno	1	496,00	496,00
Estadiômetro portátil	10	570,00	5.700,00
Estadiômetro de parede, tipo trena.	4	252,00	1.008,00
Cama maca clínica, com leito estofado com revestimento impermeável, cabeceira reclinável e dimensões aproximadas:- 1.85 x 0.80 x 0.80cm.	2	485,15	970,30
Escada 2 degraus com piso antiderrapante	2	170,00	340,00
Balança antropométrica pediátrica digital, com capacidade 15kg a 30kg	1	1350,00	1350,00
Balança antropométrica mecânica, com capacidade 300kg	2	1.550,00	3.100,00
Balança antropométrica pediátrica mecânica, com capacidade 16kg e divisões de 10g	1	852,36	852,36
Balança portátil digital, capacidade 200 kg	10	1.147,80	11.478,00
Total estimado			R\$ 79.885,03

2. Laboratório de Técnica Dietética

Recomenda-se que este laboratório tenha área física de aproximadamente 100m², distribuída entre Antessala e Sala de Experimentos. Aquela deve ser munida de pias para higienização das mãos, saboneteira e suporte para papel toalha. Na Sala de Experimentos, estão dispostos quatro módulos de trabalho, com capacidade para quatro a cinco alunos, cada. Cada módulo é provido de bancada de trabalho em granito, com torneira móvel, pia em cuba dupla de inox, fogão de mesa cooktop com 5 queimadores e armários em MDF. Nesta mesma área estão dispostos armários aéreos e horizontais em MDF, para guarda de utensílios, equipamentos e mantimentos, além de dois refrigeradores duplex, um freezer vertical, mesa de demonstração e análise das preparações.

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA			
Descrição	Quantitativo	Estimativa valor médio unitário (R\$)	Estimativa valor total (R\$)
Abridor de lata e garrafa em inox. Cabo em aço inox com preenchimento interno	4	R\$ 8,02	R\$ 32,08
Afiador faca manual/elétrico, afiador de	4	R\$ 40,01	R\$ 160,04

faca - manual / elétrico. descrição complementar: afiador de facas manual - duas opções de afiação: desbaste e acabamento. Discos diamantados de alta capacidade de afiação e durabilidade, permite afiação em dois sentidos. Suporte em abs com detalhes em aço inoxidável dimensões produto (compr. X larg. X alt.) Mm.: 198 x 52 x 66 mm. Peso: 0,17 kg. Marca de ref. Tramontina mod. Linha profio similar ou superior			
Amassador de batatas com lâmina em aço inox e cabo em inox ou polipropileno (branco ou preto)	4	R\$ 28,00	R\$ 112,00
Assadeira em vidro temperado ou borosilicato, oval com capacidade aprox. De 1,8lt e com tamanho aprox. De 30 x 21 x 6cm	8	R\$ 38,00	R\$ 304,00
Assadeira em vidro temperado ou borosilicato, oval com capacidade aprox. De 2,5lt ou com tamanho aprox. De 35 x 24 x 6cm	8	R\$ 55,00	R\$ 440,00
Assadeira em vidro temperado ou borosilicato, oval com capacidade aprox. De 3,3lt e com tamanho aprox. De 39 x 28 x 6cm	8	R\$ 65,00	R\$ 520,00
Assadeira em vidro temperado ou borosilicato, retangular com capacidade aprox. De 2,5lt e com tamanho aprox. De 23 x 7 x 35cm	6	R\$ 40,00	R\$ 240,00
Assadeira em vidro temperado ou borosilicato, retangular com capacidade aprox. De 3,2lt e com tamanho aprox. De 25 x 6,5 x 40cm	6	R\$ 44,00	R\$ 264,00
Assadeira em vidro temperado ou borosilicato, retangular com capacidade para 1,8lt e com tamanho aprox. De 25 x 7 x 30,5cm	6	R\$ 45,00	R\$ 270,00
Assadeira retangular em alumínio com revestimento antiaderente. Grelha em aço cromado. Com alças. Tamanho aprox. 28cm x 24cm.	6	R\$ 160,00	R\$ 960,00
Bacia quadrada graduada 3,5lt. Plástico	8	R\$ 7,00	R\$ 56,00

em cor branca ou transparente			
Balança eletrônica com capacidade entre 7 e 10kg com graduação de 1g em 1g, função liga/desliga com desligamento automático, cabo de energia, equipada para pesar em kg ou oz, indicador de sobrecarga, sistema de "tara" para múltiplas pesagens de ingredientes que permite pesar vários ingredientes sem esvaziar o recipiente ou sua base, mostrador de cristal líquido, base para pesagem lisa com dimensão mínima de 15cm. Alimentação com pilhas aa ou bateria cr 2032. Garantia do fornecedor 12 meses.	4	R\$ 56,75	R\$ 227,00
Balança pesadora com plataforma de aço inoxidável com capacidade de 25 a 30kg e divisão 5g. Indicador de sobrecarga, sistema de "tara" para múltiplas pesagens. Fonte de alimentação: 220v ou bivolt. Possibilidade de alimentação alternativa, com bateria interna recarregável. Display duplo, digital. Garantia do fornecedor 12 meses.	1	R\$ 520,00	R\$ 520,00
Batedor com fio de aço inox com cabo de aço inox. Comprimento mínimo de 32cm	6	R\$ 35,00	R\$ 210,00
Becker vidro graduado forma alta cap.100ml	10	R\$ 8,50	R\$ 85,00
Becker vidro graduado forma alta cap.150ml	10	R\$ 8,26	R\$ 82,60
Becker vidro graduado forma alta cap.500ml	10	R\$ 14,90	R\$ 149,00
Becker vidro graduado forma alta cap.50ml	10	R\$ 6,29	R\$ 62,90
Boleador em aço inox com cabo de inox ou polipropileno (preto ou branco). Comprimento mínimo 22cm	4	R\$ 13,00	R\$ 52,00
Chaleira em aço inox, com apito, fundo triplo, com tampa. Capacidade acima de 2lts.	4	R\$ 290,00	R\$ 1.160,00
Colher de arroz\, em aço inoxidável\, comprimento 248mm\, largura 58mm e espessura 20mm.	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00

Colher de café totalmente em aço inox. Aprox. 90 e 100mm	30	R\$ 2,00	R\$ 60,00
Colher de chá totalmente em aço inox. Comprimento entre 125-130mm	30	R\$ 2,00	R\$ 60,00
Colher de mesa totalmente em aço inox. Comprimento mínimo 190mm	40	R\$ 5,00	R\$ 200,00
Colher de sobremesa totalmente em aço inox. Comprimento entre 150-160mm	30	R\$ 2,00	R\$ 60,00
Concha totalmente em aço inox com comprimento mínimo de 30cm	6	R\$ 30,00	R\$ 180,00
Congelador tipo freezer horizontal\, com uma tampa\, capacidade de 251 a 350 litros\, classificação de eficiência energética a expedida pelo INMETRO\, cor branca\, voltagem 220v. Garantia mínima de 12 meses.	1	R\$ 1.844,29	R\$ 1.844,29
Conjunto de panelas em inox (panela e tampa). Panelas com fundo triplo. Formado por 6 peças: 3 panelas ou caçarolas com os seguintes diâmetros: entre 16 e 18cm, 20cm e 22cm e 22 e 24cm. 1 frigideira entre 20 e 22cm. 1 leiteira entre 13 e 15cm e 1 cozi-vapore entre 20 e 22 cm.	5	R\$ 600,00	R\$ 3.000,00
Cooktop com mesa em aço inox, com 5 bocas, acendimento automático. 5 queimadores, sendo 1 rápido de no mín. 3000w de potência, 2 ou 3 semirrápidos de no mín. 1700w cada, e um ou dois auxiliares, de no mín. 1000w cada. Tipo de gás: glp ou natural. Alimentação: 220v ou bivolt. Eficiência energética: classe A. Garantia mínima de doze (12) meses.	4	R\$ 606,00	R\$ 2.424,00
Copo americano (com capacidade aproximada de 190ml)	20	R\$ 1,30	R\$ 26,00
Copo americano (com capacidade aproximada de 300ml)	20	R\$ 3,50	R\$ 70,00
Copo de vidro liso para whisky (capacidade entre 310 e 330 ml)	15	R\$ 10,00	R\$ 150,00
Copo de vidro liso. Capacidade 300 ml	30	R\$ 6,25	R\$ 187,50
Copo medidor em plástico transparente. Com alça e bico. Capacidade mínima 500ml	8	R\$ 20,00	R\$ 160,00

Copo para destilados, em vidro, com dimensões aproximadas de 9cm de altura e 4cm de diâmetro, com capacidade aproximada de 80ml	15	R\$ 6,00	R\$ 90,00
Copo tipo taça, para cerveja em vidro. Capacidade 300ml	15	R\$ 8,00	R\$ 120,00
Cortadores com 22 a 24cm. Lâmina de inox para massas/confeitaria com cabo em aço inox ou de polipropileno com proteção antimicrobiana	4	R\$ 25,00	R\$ 100,00
Descascador legumes, material: aço inoxidável, características adicionais: manual, aplicação: cozinha, material cabo: polipropileno	6	R\$ 23,78	R\$ 142,68
Escorredor de pratos em aço inox com capacidade mínima de 16 pratos\, espaço para escorredor de copos e talheres	4	R\$ 97,69	R\$ 390,76
Espátula de nylon perfurada longa, com no mínimo 37cm de comprimento e cabo de polipropileno ou aço inox.	5	R\$ 25,00	R\$ 125,00
Espátula para bolos/tortas em aço inox, com lâmina com as seguintes dimensões aproximadas: 240 mm de comprimento e 45mm de largura.	4	R\$ 18,00	R\$ 72,00
Espátula para manteiga com lâmina em aço inox 3 polegadas com cabo de inox.	6	R\$ 15,00	R\$ 90,00
Espremedor de alho em aço inox.	4	R\$ 55,00	R\$ 220,00
Faca de carne com lâmina em aço inox 10 polegadas com cabo de polipropileno branco ou preto.	8	R\$ 65,00	R\$ 520,00
Faca de mesa, toda em inox. Lâmina de 4 polegadas	30	R\$ 3,00	R\$ 90,00
Faca de serra para churrasco, com lâmina em aço inox de 5 polegadas e cabo de polipropileno branco ou preto	30	R\$ 9,50	R\$ 285,00
Facas para legumes entre 3 e 4 polegadas com cabo de polipropileno branco ou preto.	6	R\$ 7,00	R\$ 42,00
Facas para pão com lâmina de inox entre 7 e 10 polegadas com cabo de inox ou polipropileno (ou emborrachado) com carbonato e proteção antimicrobiana.	6	R\$ 25,00	R\$ 150,00
Faqueiro em aço inox, 24 peças, com cabo	6	R\$ 36,48	R\$ 218,88

em polipropileno colorido, embalagem plástica tipo tubo com tampa rosqueável, contendo: seis facas com serra, seis garfos de mesa, seis colheres de mesa, seis colheres de sobremesa. Aço em espessura suficiente para impedir deformações dos talheres durante o uso. Marca sugerida tramontina, anexar catálogo.			
Forma de silicone para cupcake (6 und)	6	R\$ 35,00	R\$ 210,00
Forma fundo removível 28cm fratelli, forma em material antiaderente\, tamanho medindo aproximadamente 30cm\, redonda\, para assar\, com fundo removível., forma de fundo removível para bolo\, material: aço carbono com duas camadas antiaderente\, dimensões: 12cm de diâmetro x 5cm de altura\, cor: preto\, linha: heav y bake\, similar ou superior	6	R\$ 35,00	R\$ 210,00
Forma redonda para pizza, com revestimento antiaderente. Diâmetro mínimo de 30cm	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
Forma retangular para pão antiaderente tamanho aprox. De 26 x 12,5 x 7,5	8	R\$ 48,50	R\$ 388,00
Forma/assadeira com dois fundos removíveis: liso e ondulado, com pelo menos 24cm de diâmetro	6	R\$ 110,00	R\$ 660,00
Forno elétrico, capacidade 44 litros, função grill/dourador, controle de temperatura de 50°C a 300°C (no mínimo), gabinete interno autolimpante, isolamento térmico total, função timer, bandeja coletora de resíduos, potência mínima de 1750w, 220v ou bivolt. Garantia mínima de 12 meses a contar da entrega. Apresentar na proposta marca e modelo do produto.	4	R\$ 485,00	R\$ 1.940,00
Forno micro-ondas forno com capacidade de no mínimo 28 litros\, 220 v\, potência mínima de 900 w\, painel digital\, acompanha prato giratório., freezer horizontal 1 porta 305l - freezer horizontal 01 (uma) porta com capacidade de mínima 305 litros. Na cor branca. Com 4 pés com	4	R\$ 409,00	R\$ 1.636,00

rodízios. Congelamento rápido. Com acionamento no painel frontal. Dreno frontal. Fechadura de segurança. Termostato com controle de temperatura. Classificação eficiência energética INMETRO a 110v ou 220v (conforme demanda). Garantia mínima 12 (doze) meses a partir da data da entrega.			
Frigideira em alumínio antiaderente, com tampa e cabo em baquelite antitérmico. Com 18cm de diâmetro	6	R\$ 45,00	R\$ 270,00
Fritadeira elétrica com capacidade de fritura com pouquíssimo (-80%) ou nenhum óleo, com cesto removível de capacidade de 2,8l, com controle de temperatura entre 80°C e 200°C. Com desligamento automático em caso de superaquecimento. 220v. Garantia de 2 anos a partir da entrega	8	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Garfo de mesa totalmente em aço inox. Aprox. 190mm	30	R\$ 3,50	R\$ 105,00
Garfo de sobremesa totalmente em aço inox. Aprox. 152mm ou 6"	30	R\$ 3,00	R\$ 90,00
Garfo trinchante totalmente em aço inox com comprimento mínimo de 30cm	6	R\$ 25,00	R\$ 150,00
Geladeira / refrigerador frost free duplex / 2 portas. Dimensões altura: 175cm - largura: 71 cm - profundidade: 74 cm informações técnicas - capacidade bruta: 409 litros - capacidade de armazenamento do freezer: 89 litros - capacidade de armazenamento do refrigerador: 320 litros - capacidade total: 402 litros - consumo de energia mensal: 55 kwh/mês - frequência: 60hz - potência: (220v)	3	R\$ 2.268,90	R\$ 6.806,70
Jogo 4 de xícaras medidoras, em inox com capacidade de 60ml, 80ml, 125ml e 250ml	6	R\$ 55,00	R\$ 330,00
Jogo de 4 colheres medidoras em inox com capacidade de 1,25ml, 2,5ml, 5ml, 15 ml	6	R\$ 35,00	R\$ 210,00
Liquidificador 2\,7 litros - potência 900w\, tampa com copo dosador\, filtro\, 05 velocidades\, com funções pulsar\, gelo\,	3	R\$ 342,04	R\$ 1.026,12

bater\, sistema de auto limpeza\, com lâminas serrilhadas em aço inox\, voltagem 110/220v\, consumo aproximado de energia 0\,9kw/h. Capacidade total do copo de 2\,7 litros\, material do copo em acrílico resistente. Material da base plástico\, cor preto com painel analógico\, sistema de segurança pés da base antiderrapante e porta-fio. Certificado pelo INMETRO\, com indicação de voltagem. Garantia mínima de 01 ano			
Liquidificador industrial\, material copo: aço inoxidável\, material base: aço inox\, altura:495 mm\, capacidade:2 l\, potência motor:800 w\, tensão nominal:110/220 v\, profundidade:202 mm	2	R\$ 200,00	R\$ 400,00
Lixeira em inox, com pedal e balde interno removível. Capacidade mínima de 30l	5	R\$ 220,52	R\$ 1.102,60
Multiprocessador alimentos\, material: aço inox/alumínio\, função: pulsar (cortar\, fatiar\, ralar\, moer\, misturar)\, potência:700 w\, tensão:110/220 v\, características adicionais: tigela capacidade 2 litros ou 3 kg de massa	4	R\$ 398,00	R\$ 1.592,00
Panela de pressão em aço inoxidável, fundo triplo, com pelo menos cinco dispositivos de segurança. Capacidade para 4,5lt.	5	R\$ 405,00	R\$ 2.025,00
Panela wok em alumínio antiaderente, com tampa de vidro temperado ou borosilicato e alças em baquelite. Com pelo menos 32cm de diâmetro.	5	R\$ 150,00	R\$ 750,00
Pegador multiuso em aço inox, com aproximadamente 20cm de comprimento.	8	R\$ 10,84	R\$ 86,70
Pegador para massa totalmente em aço inox, com no mínimo 22cm de comprimento.	6	R\$ 18,00	R\$ 108,00
Pincel com cerdas de silicone, todo em silicone ou com cabo em aço inox. Comprimento entre 25 e 30cm.	6	R\$ 24,50	R\$ 147,00
Placa de corte - placa de corte em polietileno colorido 1\,5 x 30 x 50 cm cores: branca\, azul\, amarela\, vermelha\,	8	R\$ 55,00	R\$ 440,00

verde e bege. Aplicação: corte de alimentos. Material atóxico, não emite odores e evita a proliferação de fungos e bactérias. cor a ser definida pela contratante no ato da compra.			
Porta condimentos com pelo menos 7 peças de vidro. Tampas dosadoras e suporte em aço inox, com capacidade mínima de 60ml cada um. Acompanha 1 (um) suporte.	4	R\$ 160,50	R\$ 642,00
Porta talheres com 5 divisões. Em plástico branco. Tamanho aproximado: 7 x 32 x 37cm	1	R\$ 21,29	R\$ 21,29
Pote plástico transparente para alimentos, livre de bpa, com tampa, que possa ir ao freezer e micro-ondas, capacidades entre 2,3 e 3,1 litros	8	R\$ 26,35	R\$ 210,80
Pote plástico transparente para alimentos, livre de bpa, com tampa, que possa ir ao freezer e micro-ondas, capacidades entre 3.5 e 5 litros	4	R\$ 56,79	R\$ 227,16
Pote plástico transparente para alimentos, quadrado ou retangular, hermético, livre de bpa, que possa ir ao freezer.	8	R\$ 35,15	R\$ 281,20
Pote plástico transparente para alimentos, quadrado ou retangular, hermético, livre de bpa, que possa ir ao freezer e micro-ondas, capacidades entre 0,2 e 0,5 litro	8	R\$ 19,58	R\$ 156,64
Pote plástico transparente para alimentos, quadrado ou retangular, livre de bpa, hermético, que possa ir ao freezer	8	R\$ 23,08	R\$ 184,64
Prato de mesa fundo, de louça lisa, cor branca, redondo com 24 a 25cm de diâmetro.	30	R\$ 8,56	R\$ 256,80
Prato de mesa raso, de louça lisa, cor branca, redondo, com 25 ou 26cm de diâmetro.	30	R\$ 9,25	R\$ 277,50
Prato de sobremesa, de louça lisa, cor branca, louça, com diâmetro entre 19 e 20cm.	30	R\$ 7,89	R\$ 236,70
Prato para bolo redondo, com pedestal em inox. Com tampa em material resistente. Diâmetro mínimo de 30cm.	4	R\$ 185,00	R\$ 740,00

Proveta graduada em vidro borossilicato, com base hexagonal para encaixe em polipropileno, com volume de 10ml e subdivisão de 1/1ml.	10	R\$ 7,50	R\$ 75,00
Proveta graduada em vidro borossilicato, com base hexagonal para encaixe em polipropileno, com volume de 50ml e subdivisão de 1/1ml.	10	R\$ 11,30	R\$ 113,00
Ralador em inox 4 faces com base emborrachada. Cabo emborrachado ou de polipropileno. Altura superior a 23cm.	5	R\$ 42,50	R\$ 212,50
Ramequins de porcelana canelada branca durável redondo tamanho de cerca de 3x6 cm ou capacidade de cerca de 50ml	30	R\$ 8,00	R\$ 240,00
Ramequins de porcelana canelada durável redondo tamanho médio, de cerca de 4,5x7,5cm ou capacidade de cerca de 180ml	30	R\$ 11,58	R\$ 347,40
Ramequins de porcelana canelada durável redondo tamanho pequeno, de cerca de 3,5x7cm ou capacidade de cerca de 75ml	30	R\$ 9,50	R\$ 285,00
Rolos para abrir massa em silicone com 30cm de comprimento.	5	R\$ 47,00	R\$ 235,00
Saca-rolhas totalmente em aço inox	4	R\$ 38,00	R\$ 152,00
Escumadeira - características construtivas: cabo e corpo em aço inoxidável polido e brilhante\, aisi 304 liga 18.8\, resistente à máquina de lavar., escumadeira - escumadeira aramada industrial grande para frituras. Peneira com 15 cm diâmetro\, cabo com 21 cm. Comprimento total 38 cm. Marca de ref. Kehom e similar ou superior, escumadeira - 34\,5cm - inox - peça inteiriça. Escumadeira (ou espumadeira) em aço inox\, com comprimento mínimo de 34\,5cm\, diâmetro de 10cm e espessura de 1m m. Tudo em peça inteiriça\, ou seja\, sem qualquer tipo de solda ou outro entre o cabo e o corpo da escumadeira.	5	R\$ 20,00	R\$ 100,00
Taça de vidro, para vinho do porto (com capacidade aproximada de 55ml)	15	R\$ 7,25	R\$ 108,75
Taça especial para cerveja tipo bock /	15	R\$ 25,35	R\$ 380,25

preta. Capacidade mínima de 400ml			
Taça especial para cerveja tipo pilsen, em vidro transparente. Altura mínima 160cm. Capacidade: 300ml	15	R\$ 8,26	R\$ 123,90
Taça para água (com capacidade aproximada de 300ml)	15	R\$ 7,90	R\$ 118,50
Taça para champagne (com capacidade aproximada para 185ml)	15	R\$ 9,50	R\$ 142,50
0. Taça para sobremesa, em vidro transparente, com capacidade aproximada de 400ml.	30	R\$ 8,13	R\$ 243,90
1. Taça para vinho branco (com capacidade aproximada de 290ml)	15	R\$ 8,10	R\$ 121,50
2. Taça para vinho tinto (com capacidade para aproximadamente 250ml)	15	R\$ 6,35	R\$ 95,25
3. Termômetro digital tipo espeto, visor em cristal líquido com faixa de medição entre -50°C e 300°C, à prova d'água	10	R\$ 55,00	R\$ 550,00
4. Tesoura trinchante com pelo menos 10" cabo em polipropileno	4	R\$ 65,00	R\$ 260,00
5. Xícara de café com pires redondo, em louça lisa, cor branca, com capacidade entre 50 e 65ml.	30	R\$ 12,00	R\$ 360,00
6. Xícara de chá com pires redondo, em louça lisa, cor branca, com capacidade entre 210 e 220ml.	30	R\$ 14,50	R\$ 435,00
Total estimado			R\$45.977,03