



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO CERRADO PATROCÍNIO



PROJETO
PEDAGÓGICO

CURSO DE NUTRIÇÃO

Coordenador do Curso de Nutrição
Prof^a Daniela Aparecida Ferreira Conrado

Patrocínio – MG
2016

SUMÁRIO

1. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA DA MANTENEDORA	03
1.1 Nome	03
1.2 Presidente	03
1.3 Superintendente	03
1.4 Endereço	03
1.5 Histórico	03
2. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA DO UNICERP	05
2.1 Nome	05
2.2 Reitor	05
2.3 Diretor de Ensino de Graduação	05
2.4 Natureza Jurídica	05
2.5 Endereço	05
3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	05
3.1 Grau conferido	05
3.2 Titulação Profissional	05
3.3 Número de vagas por ano	06
3.4 Turmas	06
3.5 Integralização	06
3.6 Autorização do processo	06
3.7 Carga horária total do curso	06
3.8 Carga Horária de atividades complementares	06
3.9 Turno de funcionamento do curso	06
3.10 Forma de ingresso	06
3.11 Núcleo Docente Estruturante	07
3.12 Conselho de Curso	08
4. CONCEPÇÃO DO CURSO	08
4.1 Contexto e Inserção do Curso no país	08
4.2 Contexto Social do curso na região	10
4.3. Contexto de Inserção do curso na legislação	11
5. OBJETIVOS	14
5.1 Objetivos Gerais	14
5.2 Objetivos Específicos	15
6. PERFIL DE EGRESSO	16
7. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	17
7.1 Gerais	17
7.2 Específicas	18
8. ÁREAS DE ATUAÇÃO	21
8.1 Mercado de Trabalho	25
9. ORGANIZAÇÃO DO CURSO	26
9.1 Áreas curriculares	26
9.2 Relação Teoria-prática	29
9.3 Trabalho interdisciplinar	30
9.4 Integração Ensino Pesquisa Extensão	32
9.5 Matriz Curricular do Curso de Nutrição – Bacharelado – do UNICERP	32
9.6 Ementas e Referências Bibliográficas	34
10. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	76
11. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	85
12. AVALIAÇÃO	93
13. CORPO DOCENTE	95
14. ATIVIDADES ACADÊMICAS	98
15. MONOGRAFIA	103
16. RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICO DISPONÍVEIS	109
17. ADEQUAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PLANOS DE CURSO	109
17.1 Bibliografia	110
18. NIVELAMENTO DOS ALUNOS.....	110

1. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA DA MANTENEDORA

1.1 – Nome

Fundação Comunitária Educacional e Cultural de Patrocínio – FUNCECP

1.2 – Presidente

Simão Pedro de Lima

1.3 - Superintendente

Fabiano Felipe Caldeira Costa

1.4 – Endereço

Av. Líria Terezinha Lassi Capuano, 466 – Campus Universitário - Patrocínio/ MG.

CEP: 38740-000

Fone: 0XX (34) 3831-3737 - Fax: 0XX (34) 3831-3737

Página: www.funcecp.br e-mail: funcecp@funcecp.br

1.5 - Histórico

A Fundação Educacional de Patrocínio foi criada pela Lei Municipal N.º. 1.176, sancionada pelo então prefeito, Dr. Olímpio Garcia Brandão, a 15/12/71. Sendo declarada uma Entidade de Direito Privado, destinada a desenvolver a região através da criação e manutenção de Instituições de Ensino e/ou Pesquisa, registrou-se a Fundação Educacional de Patrocínio, como Pessoa Jurídica, em 15/5/72, no Cartório do Primeiro Ofício, desta Comarca de Patrocínio.

Visando a alcançar os objetivos para os quais fora criada, a Fundação Educacional de Patrocínio reuniu seu Conselho Diretor a 17/5/72, para que se discutisse sobre a criação de uma Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, em Patrocínio, a ser mantida pela referida Fundação. Nascia, assim, a FAFI de Patrocínio, que teve seu funcionamento autorizado pelo Decreto nº 73.723 de 04/03/74. Posteriormente, a 02/05/78, o Presidente da República, Ernesto Geisel, reconhece a FAFI como uma escola de nível superior, assinando o Decreto nº81.618.

Objetivando a melhoria técnico-profissional dos docentes, criou-se na FAFI a “Coordenação de Extensão e Pós-graduação”, enquadrada nas disposições da Resolução nº12/83, do Conselho Federal de Educação. Tal fato deu-se a 21/08/82. Os cursos de Pós-graduação “Lato Sensu” iniciaram-se em 1.983.

Seguindo seus anseios de aprimoramento do ensino, a FAFI obtém através do Decreto nº 91.447, de 18/07/85, o direito de ministrar as habilitações Orientação Educacional e Supervisão Escolar para exercício nas escolas de 1º e 2º graus. Os cursos foram reconhecidos pela Portaria nº 203/87, de 02/04/87.

A Fundação Educacional de Patrocínio demarca para si nova meta e passa a buscá-la: monta-se um processo para funcionamento de uma Faculdade de Fisioterapia. A autorização de funcionamento vem pelo Decreto nº 97.504, de 10/02/89. A 17/09/93 sai o reconhecimento da Faculdade de Fisioterapia, através da Portaria MEC n.º. 1321.

O Conselho Diretor da Fundação Educacional de Patrocínio, em reunião de 26 de abril de 1993, decidiu por unanimidade aprovar alterações no Estatuto da entidade, que passou a denominar-se Fundação Comunitária Educacional e Cultural de Patrocínio.

Atualmente, a Fundação Comunitária Educacional e Cultural de Patrocínio, após este período de consolidação, parte em busca de seu desenvolvimento, visando atender os anseios das comunidades de sua área de influência.

No dia 22 de junho de 1998 as Congregações das Faculdades de Fisioterapia e Filosofia, Ciências e Letras de Patrocínio, Instituições de Ensino Superior mantidas pela Fundação Comunitária Educacional e Cultural de Patrocínio, reuniram-se com o objetivo de aprovar a unificação das Faculdades. A proposta de um regimento unificado, Faculdades Integradas de Patrocínio – FIP, foi aprovada. Posterior, os diretores das Faculdades encaminharam a proposta ao Conselho Diretor da Fundação Comunitária Educacional e Cultural de Patrocínio para aprovação.

No dia 26 de junho de 1998 reuniu-se o Conselho Diretor da FUNCECP que aprovou a alteração do Regimento das Faculdades.

O processo de unificação das faculdades foi protocolado no MEC/SESu sob o nº 23000.009093/98-11.

No dia 30 de maio de 2005, o UNICERP - Centro Universitário do Cerrado – Patrocínio recebeu a portaria de credenciamento nº. 1.819 assinada pelo ministro da Educação, Tarso Genro que implantou definitivamente o UNICERP.



2. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA DO UNICERP

2.1 - Nome

Centro Universitário do Cerrado - Patrocínio – UNICERP

2.2 - Reitor

Prof. Dr. Wagner Antônio Bernardes

2.3 - Diretor de Ensino e Graduação

Prof. Me. José Ferreira Nunes

2.4 - Natureza Jurídica

Entidade de Direito Privado sem fins lucrativos

2.5 – Endereço

Av. Líria Terezinha Lassi Capuano, 466 – Campus Universitário - Patrocínio/ MG
CEP: 38.740-000.

Telefone: (0XX34) 3831-3737 e FAX: (0XX34) 3831-3737.

e-mail: unicerp@unicerp.edu.br



3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

3.1 - Grau conferido

Bacharel em nutrição

3.2 - Titulação profissional

Nutricionista

3.3 - Número de Vagas por ano

50 vagas

3.4 - Turmas:

O primeiro processo seletivo para o curso de nutrição ocorreu em janeiro de 2007. Atualmente, o curso conta com 3 turmas.

3.5 - Integralização

Mínimo de 08 (oito) período - 04 (quatro) anos; máximo de 14 (quatorze) períodos - 07 (sete) anos.

3.6 - Autorização do Processo

De acordo com a resolução 03/2006 do Conselho Universitário, de 26/09/2006.

3.7 - Carga horária total do curso

3.680 h/a com tempo de 60 minutos, incluindo-se 690h/a de estágio curricular

3.8 - Carga horária atividades complementares

110 h/a com tempo de 60 minutos

3.9 - Turno de funcionamento do curso

Noturno, com estágios curriculares acontecendo em período diurno

3.10 - Forma de Ingresso

Os (às) Candidatos(as) para o curso de Graduação em Nutrição dispõe das seguintes formas de ingresso:

- a) com Curso de Ensino Médio, ou equivalente, concluído e que tenham sido classificados(as) em processo seletivo da instituição ou por ela reconhecido;
- b) portadores(as) de diploma de Ensino Superior, devidamente registrado, desde que hajam permanecido vagas abertas, após o encerramento das matrículas dos(as) selecionados(as);
- c) vinculados(as) a outras Instituições, através do processo de transferência;
- d) solicitantes de rematrícula após ter perdido o vínculo com a Instituição;
- e) estrangeiros(as), com Curso de Ensino Médio ou equivalente, por meio de processo seletivo especial, regido por convênios de Cooperação Internacional firmados pelo Centro Universitário, com exigência de comprovação de proficiência na Língua Portuguesa.

3.11 – Núcleo Docente Estruturante

O núcleo docente estruturante (NDE) do curso de Nutrição é composto por professores responsáveis pela formulação da proposta pedagógica, pela implementação e desenvolvimento do curso no UNICERP.

Integrado pelo coordenador do curso e por mais 4 (quatro) professores, seus componentes se caracterizam pelo(a): a) concessão de uma dedicação preferencial ao curso; b) porte de título de pós-graduação strictu sensu, preferencialmente; c) contratação em regime de trabalho diferenciado do modelo horista; d) estabilidade ou perenidade, que lhes permitirá construir uma história institucional.

Considerando que são 19 (dezenove) os docentes contratados para o Curso de Nutrição, e que 5 (cinco) compõem o NDE, 26% dos professores contratados para o curso compõem o NDE.

Abaixo está apresentada a relação nominal dos professores que fazem parte do NDE, seguida da titulação e regime de trabalho.

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO		
PROFESSOR	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
* Daniela Aparecida Ferreira Conrado	Especialista	Parcial
Geise de Castro Fonseca	Especialista	Parcial
Juliane Belluzzo Alba Neto	Especialista	Parcial
Lilian Cristina Barbosa	Doutor	Integral
Wagner Antônio Bernardes	Doutor	Integral

(*) Coordenador do curso de Nutrição do UNICERP

O UNICERP tem como política investir na composição de um corpo docente que possua uma dedicação preferencial, cujo resultado seja a construção de uma carreira assentada em valores acadêmicos, ou seja, titulação e produção científica. Isto, com certeza, contribui para a estabilidade docente e o estímulo à permanência dos integrantes do NDE. Neste sentido, o UNICERP compromete-se a estabelecer uma relação duradoura e perene entre si e o corpo docente, sem as altas taxas de rotatividade que dificultam a elaboração, com efetiva participação docente, de uma identidade institucional.

4 – CONCEPÇÃO DO CURSO

4.1 - Contexto de Inserção do Curso no País

Em 31 de agosto de 1949 foi fundada a Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), com o objetivo de desenvolver estudos e pesquisas científicas ligadas à nutrição.

O primeiro curso universitário de nutrição foi criado em 1962, na Escola Central de Nutrição no Rio de Janeiro. Em 24 de abril de 1967, foi sancionada a Lei nº 5276/67 que: “Dispõe sobre a Profissão de Nutricionista, regula o seu exercício e dá outras providências.” Esta Lei previa as atividades dos nutricionistas em hospitais, serviços de alimentação industrial, escolas e educação alimentar.

A regulamentação legal da profissão deu-se em 1980, através do Decreto Lei nº 84.444, de 20 de janeiro, que previa a criação do Conselho Federal de Nutricionistas e os Conselhos Regionais. Com a expansão da profissão, sentiu-se a necessidade de regulamentar as diversas áreas da atuação profissional. Em setembro de 1991, foi sancionada a Lei nº 8234/91 pelo então Presidente Fernando Collor de Mello, revogando a antiga lei e ampliando as áreas de atuação.

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição do UNICERP, procura elucidar as efetivas condições para que o ensino da Nutrição possibilite o devido entendimento das relações entre a sociedade, a saúde, dos processos alimentares que interferem na qualidade de vida do ser humano.

A Nutrição é o campo da ciência que mais tem apresentado evolução quanto ao conhecimento científico. É a ciência que oferece uma visão nova, para atender aos paradigmas da pós-modernidade, na busca da compreensão do todo e que trata do homem integralmente, educando-o e despertando-lhe a consciência do seu papel na construção de melhor qualidade de vida. Mesmo sendo um campo novo, os métodos de prevenção e tratamento estão cada vez mais sofisticados e os nutricionistas cada vez mais atuantes dentro das equipes multiprofissionais. Ressaltando-se o nutricionista como sendo um profissional de saúde, com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, dentro de

áreas próprias de atenção e constituindo-se um agente de transformações sociais, há urgência para inserção destes profissionais capacitados na sociedade. A criação do curso de Nutrição tem uma razão ética, pois enquanto não houver um número expressivo de profissionais nutricionistas na região outros profissionais continuarão exercendo o papel de educadores alimentares, prescrevendo dietas e elaborando cardápios ou orientando a população, muitas vezes de forma equivocada, sem o devido conhecimento dos preceitos da ciência da Nutrição.

Com o desenvolvimento das cidades e do país, amplia-se cada vez mais o mercado de trabalho para o profissional nutricionista. Um exemplo da necessidade do curso de Nutrição na região é a quantidade de profissionais, para a demanda exigida, em hospitais, consultórios e clínicas, instituições públicas e privadas que servem refeições, creches, restaurantes, escolas, e indústrias de alimentos.

As novas tendências no mercado de trabalho, tanto a nível público com programas de saúde multidisciplinares, bem como particular, tais como indústria de alimentos, levam à ampliação das áreas de atuação do nutricionista generalista, que contribui como os outros profissionais da equipe de saúde, na melhoria da qualidade de vida da população.

A área de atuação do profissional nutricionista é ampla e diversificada, e cabe a cada egresso do curso superior saber explorar todas as potencialidades que lhes permite o conhecimento adquirido durante a sua formação.

Possibilitando também o entendimento de que a vida se organizou através do tempo, sob ação dos processos evolutivos, e que os organismos vivos, inclusive o homem, não estão isolados, entendendo-os como constituintes de sistemas que estabelecem complexas relações de interdependência.

Procura-se a compreensão do meio em suas questões biológicas, físicas, sociais, políticas, econômicas e culturais.

4.2 – Contexto Social do Curso na Região

Novos caminhos vêm sendo abertos para o aprimoramento das condições infra-estruturais, práticas e teóricas necessárias à formação do nutricionista. Esta

realidade acaba criando novas possibilidades e demandas, abrindo maiores oportunidades de acesso a um número crescente de pessoas aos cursos de Graduação em Nutrição, cuja formação deve ser generalista, em sintonia com as constantes mudanças no mundo do trabalho e com o avanço tecnológico, articulada com as necessidades da maioria da população.

Indicadores demonstram a situação de deficiência alimentar e nutricional da maioria da população gerada, em grande parte, pela dificuldade de acesso aos alimentos, como também, da obesidade que tem acometido maior número de adultos e crianças e aumenta a prevalência de doenças não transmissíveis. A consciência à respeito destas questões, aliadas à preocupação com este quadro grave de deficiências e carência nutricional foram, dentre outros, fatores significativos que impulsionaram a Direção do Centro Universitário do Cerrado Patrocínio a criar o curso de graduação em Nutrição, face à missão da Instituição, de ir além da criação de cursos com o simples objetivo de formar profissionais para ingressarem no mercado de trabalho, mas também de buscar sua missão, entendida como sendo a de formar profissionais-cidadãos para atuarem na sociedade com eficiência e eficácia, norteados por sólidos princípios éticos e científicos.

Assim, entendendo que o Nutricionista deve assumir uma parcela desta responsabilidade, torna-se finalidade do Curso de Nutrição do Centro Universitário do Cerrado – Patrocínio, que os profissionais egressos do Curso de Nutrição estejam preparados para realizar intervenções nutricionais e estejam em número suficiente para modificar este contexto.

4.3 - Contexto de Inserção do Curso na Legislação

O curso de Nutrição oferecido pelo UNICERP, tem amparo na legislação educacional em vigor que orienta o processo de formação do Nutricionista, a saber:

- Lei nº 9.394 de 20/12/1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição;

- Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001;
- Padrões de Qualidade para Implantação e Funcionamento dos Cursos de Nutrição;
- Constituição Federal de 1988;
- Legislações específicas ao nutricionista;
- Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990.

Observando a relação entre algumas leis e a saúde, é interessante ressaltar a presença do conceito de saúde em muitos documentos hoje vinculados a essa área e aos quais o UNICERP pretende estar alinhado.

Assim, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 6º, considera a saúde como:

“[...] um direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal igualitário às ações e serviços para a promoção, proteção e recuperação” (art. 196).

Em seu artigo 198, inciso II, a Constituição determina como diretrizes para a concretização desse direito social, ao:

“[...] atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais” e, no inciso III, “participação da comunidade” (BRASIL, 1988).

Na Lei 8.080/90 em seu artigo 5º, inciso III, o Sistema Único de Saúde determina como objetivo:

“[...] a assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, como realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas”.

Em seu artigo 7º coloca como princípios:

inciso I, “universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência”; em seu inciso II, “integralidade de assistência, entendida como um conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigido para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema”; ainda em seus incisos VII, X e XII, propõe que “ o

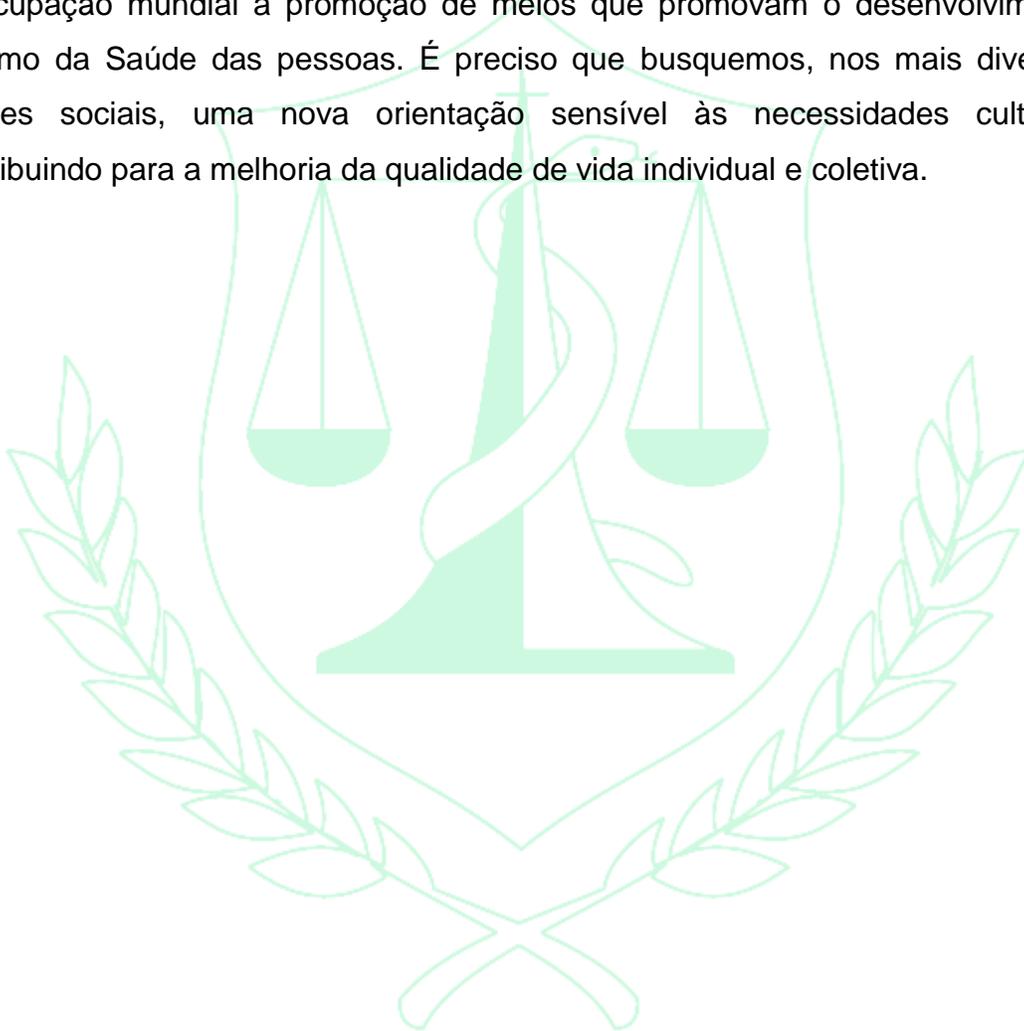
estabelecimento de prioridades e a orientação programática deverá ser referendada por dados epidemiológicos e que as ações em saúde, meio ambiente e saneamento básico deverão ser de forma integrada, atendendo a todos os níveis de assistência com capacidade de resolução”.

A Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, na Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, institui que as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, assegurando qualidade na formação acadêmica, preparando o futuro graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições do exercício profissional. As diretrizes Curriculares permitem que os currículos propostos possam construir um perfil acadêmico e profissional que lhe confira competências, habilidades e conteúdos dentro de perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com as referências nacionais e internacionais, capazes de atuar com qualidade, eficiência e resolutividade, no Sistema Único de Saúde, considerando a Reforma Sanitária Brasileira.

A Conferência de Alma-Ata (1978) refere que os cuidados primários em Saúde: “refletem, e a partir delas evoluem, as condições econômicas e as características socio-culturais e políticas do país e de suas comunidades, e se baseiam na aplicação dos resultados relevantes da pesquisa social, biomédica e de serviços de saúde e da experiência em saúde pública, e ainda, incluem pelo menos: educação no tocante a problemas prevalentes de saúde e aos métodos para sua prevenção e controle, promoção da distribuição de alimentos e da nutrição apropriada, provisão adequada de água de boa qualidade e saneamento básico, cuidados de saúde materno-infantil, inclusive planejamento familiar, imunizações contra as principais doenças infecciosas, prevenção e controle de doenças endêmicas, tratamento apropriado de doenças e lesões comuns e fornecimento de medicamentos essenciais e, planejamento, organização, operação e controle dos cuidados primários de saúde, fazendo o mais pleno uso possível de recursos disponíveis, locais, nacionais e outros, e para esse fim desenvolvem, através da educação apropriada, a capacidade de participação das comunidades”;

Em resposta à crescente demanda por uma nova concepção em Saúde Pública no mundo, a primeira conferência sobre Promoção à Saúde realizada em Ottawa em 21 de novembro de 1986, tendo como ponto de referência “Saúde para Todos no Ano 2000”, refere como a promoção da saúde interfere no desenvolvimento pessoal e social indicando que ela deve, “proporcionar informação e educação sanitária a aperfeiçoar as aptidões indispensáveis à vida.”“.

O momento atual é de promoção plena da Saúde individual e coletiva. É preocupação mundial a promoção de meios que promovam o desenvolvimento máximo da Saúde das pessoas. É preciso que busquemos, nos mais diversos setores sociais, uma nova orientação sensível às necessidades culturais contribuindo para a melhoria da qualidade de vida individual e coletiva.



5 – OBJETIVOS

5.1 – Objetivos Gerais

- Formar profissionais preparados para atuar com competência técnica atendendo às mais variadas demandas sociais, éticas, científicas, de conhecimento e cidadania;
- Despertar no discente o senso crítico, a consciência social, incentivando-o a participar de pesquisa que vise a inovação e o aprimoramento das técnicas e processos existentes;
- Capacitar os egressos a se inserirem na sociedade e no mercado de trabalho de forma competente e transformadora;
- Dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais: atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, marketing, liderança, administração e gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição e educação permanente;
- Possibilitar aos discentes por meio de uma formação teórica e prática, a superação do senso comum, viabilizando, desta forma, a construção de um saber que seja instrumento mediador de uma inserção transformadora na sociedade e uma consciência mais crítica da realidade.

5.2 – Objetivos Específicos

- Promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional dos indivíduos e grupos populacionais, de diferentes faixas etárias e momentos fisiológicos, hígidos ou não;
- Estimular a participação em projetos de iniciação científica e pesquisa que gerem produção de novos conhecimentos na área da alimentação, nutrição e afins;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

- Reconhecer a saúde como direito do cidadão e atuar garantindo a articulação e a continuidade das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando os fatores fisiológicos e patológicos, bem como, as influências sócio-econômicas e culturais que determinam a disponibilidade, o consumo e a utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Implementar o controle de qualidade no processamento e desenvolvimento de produtos alimentícios, no âmbito industrial e de cozinhas e restaurantes comerciais;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares para consumo humano, assegurando melhor qualidade de vida;
- Avaliar, diagnosticar e monitorar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, implementar e supervisionar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Desenvolver e aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades, transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano; Planejar, coordenar, executar, avaliar e gerenciar as atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde, de coletividades sadias e enfermas, através de trabalho integrado em equipes multiprofissionais.

6 – Perfil do Egresso

O Conselho Federal de Nutrição que, nos moldes da Lei 8234/91, regulamenta a profissão de Nutricionista e define suas atividades, recomenda que o Nutricionista deva apresentar, no mínimo, a seguinte qualificação: habilidade para aplicar princípios biológicos e técnicos da Nutrição, da Dietética e de outras ciências a elas relacionadas, com a finalidade de intervir nas situações relativas à alimentação e saúde do indivíduo e da coletividade, priorizando as ações preventivas e de caráter social.

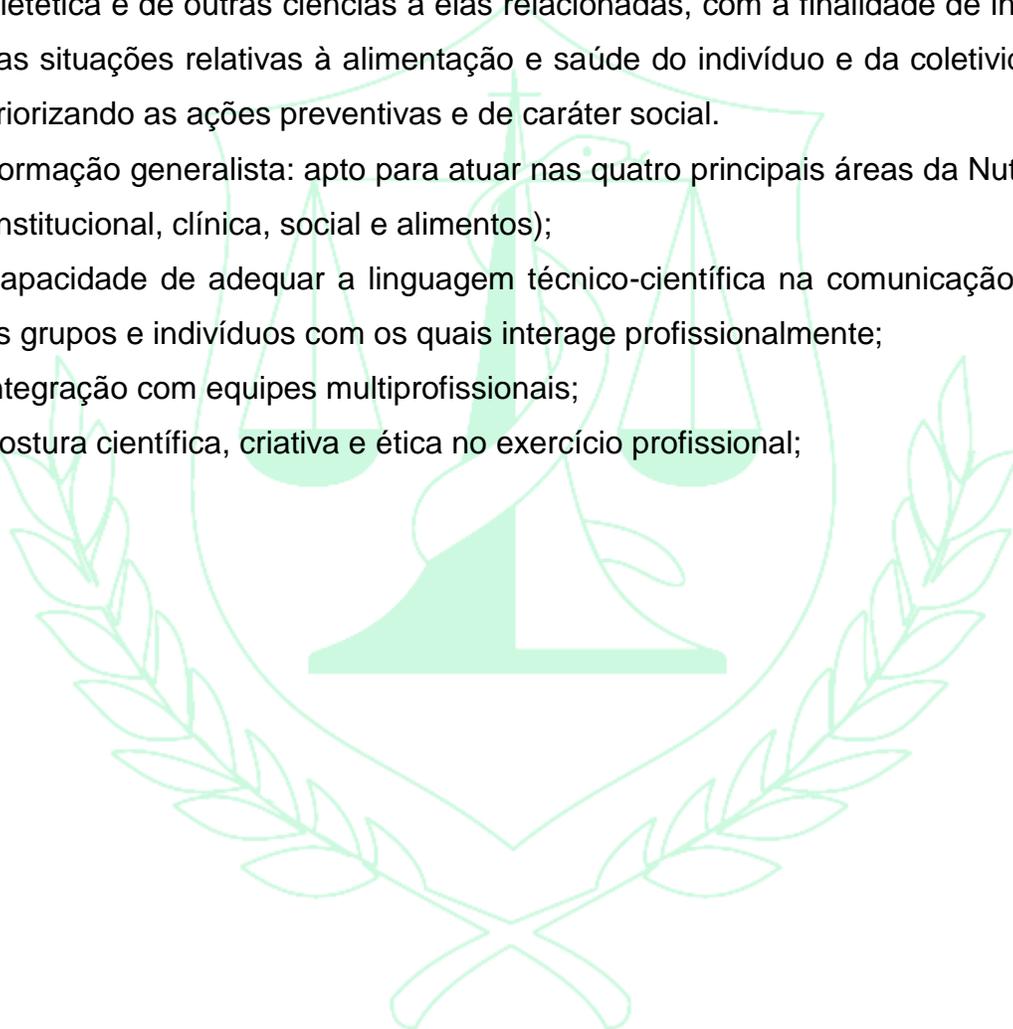
Recomenda ainda que, para o exercício profissional, o nutricionista deve ser preparado para as seguintes habilidades:

- 1) Intervir, dentro de sua área de competência, nos problemas sócio-econômicos e de saúde da população brasileira;
- 2) Administrar programas e serviços da sua área de competência;
- 3) Adequar a linguagem técnico-científica na sua comunicação com os grupos e indivíduos com os quais interage profissionalmente;
- 4) exercer liderança
- 5) Interagir em grupos multiprofissionais
- 6) Manter postura científica, criativa e ética no exercício profissional.

Também o documento das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, ao tratar do perfil do formando egresso do Curso de Nutrição aponta que este deve ser o Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica. Além de capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural. Buscando a concretização dos objetivos que fundamentam o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição e saindo do nível do discurso, para a realização de ações concretas traduzidas na formação de profissionais com bases sólidas,

definiu-se, após várias discussões com os docentes, o perfil profissiográfico do egresso do Curso, que pode ser assim caracterizado:

- Competência para atuar na área de saúde, com percepção crítica das realidades social, econômica, cultural e política, capaz de contribuir para a produção de novos conhecimentos da Ciência da Nutrição e aplicá-los na práxis profissional;
- Habilidade para aplicar princípios biológicos e técnicos da Nutrição, da Dietética e de outras ciências a elas relacionadas, com a finalidade de intervir nas situações relativas à alimentação e saúde do indivíduo e da coletividade, priorizando as ações preventivas e de caráter social.
- Formação generalista: apto para atuar nas quatro principais áreas da Nutrição (institucional, clínica, social e alimentos);
- Capacidade de adequar a linguagem técnico-científica na comunicação com os grupos e indivíduos com os quais interage profissionalmente;
- Integração com equipes multiprofissionais;
- Postura científica, criativa e ética no exercício profissional;



7 - Competências e Habilidades

7.1 - Gerais

Atuar e desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde no âmbito individual e coletivo, procurando solucionar e/ou propor medidas capazes de resolver as questões relacionadas;

Realizar o trabalho buscando uma excelência de qualidade e primando pelos princípios éticos; Ser crítico, analítico e reflexivo, assumindo a responsabilidade social na construção da cidadania;

Ultrapassar as barreiras culturais, sociais e pessoais na interação tanto no nível individual quanto coletivo;

Avaliar, sistematizar e decidir as ações em nutrição e saúde nas diferentes áreas de atuação do nutricionista;

Incorporar a educação continuada como princípio de qualificação profissional;

Atuar em equipe multiprofissional de saúde e nas demais áreas afins, mantendo o espírito de liderança, envolvendo compromisso, responsabilidade, empatia e habilidades para tomada de decisões;

Planejar, gerir e avaliar os recursos financeiros e humanos nas diferentes áreas de atuação;

Dominar ferramentas imprescindíveis no mundo globalizado: informática, língua estrangeira, marketing e empreendedorismo;

Aplicar técnicas de comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura, que permitam adequada relação com o paciente, cliente, comunidade e equipe multiprofissional.

7.2 - Específicas

Área de Ciências Biológicas e Nutricionais:

- Conhecer, compreender, aplicar e avaliar os parâmetros objetivos e subjetivos da avaliação do estado nutricional do indivíduo enfermo;
- Elaborar o diagnóstico do estado nutricional com base nos parâmetros objetivos e subjetivos da avaliação do estado nutricional do indivíduo enfermo;

- Traçar os objetivos a serem alcançados com a conduta dietoterápica; Prescrever a conduta dietoterápica adequada ao indivíduo enfermo, destacando as características químicas e físicas da dieta;
- Elaborar o parecer nutricional a partir da avaliação do estado nutricional e da conduta dietoterápica definida;
- Monitorar a confecção, a oferta e a aceitação das preparações dietéticas ofertadas aos indivíduos enfermos;
- Monitorar o estado geral do indivíduo enfermo, acompanhando a evolução clínico-nutricional;
- Verificar a necessidade de ajustes na conduta dietoterápica estabelecida;
- Atuar prevenindo o surgimento de doenças, bem como, minimizando possíveis complicações patológicas através da prescrição dietética individualizada.

Área de Ciências dos Alimentos:

- Conhecer matérias-primas de origem animal, vegetal e mineral;
- Desenvolver e aplicar metodologias para análises químicas, físicas, físicoquímicas, microbiológicas e sensorial de matérias – primas e de produtos acabados de origem animal, vegetal, mineral e produtos derivados;
- Desenvolver produtos alimentícios especiais destinados a pacientes portadores de patologias;
- Elaborar normas de boas práticas de manipuladores de alimentos.
- Conhecer e aplicar as técnicas adequadas para a conservação de alimentos, como congelamento, desidratação, entre outras.

Área de Nutrição em Saúde Coletiva

- Conhecer, compreender e avaliar o estado nutricional, a situação alimentar da coletividade e/ou grupos biologicamente vulneráveis (gestantes, crianças, idosos, adolescentes);
- Monitorar a vigilância alimentar e nutricional no nível coletivo, nas diferentes faixas etárias e estados fisiológicos;

- Saber planejar, desenvolver e avaliar Programas Educativos na área de Educação em Saúde;
- Participar dos diferentes níveis do sistema educativo na promoção de saúde e prevenção da doença;
- Administrar e assessorar Programas de Alimentação e Nutrição;
- Implantar, executar e avaliar Programas de Vigilância Nutricional;
- Conhecer o perfil epidemiológico populacional brasileiro;
- Planejar, executar e analisar inquéritos e estudos epidemiológicos;
- Conhecer a epidemiologia e os programas de intervenção nas deficiências nutricionais específicas;
- Conhecer os determinantes sociais da fome e da obesidade;
- Ter conhecimento sobre produção e distribuição dos alimentos;
- Participar das discussões e da implementação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional;
- Conhecer e saber como obter informações sobre as políticas públicas sociais de saúde e sobre financiamento em saúde; Conhecer os modelos de organização dos serviços de saúde;
- Compreender os princípios norteadores do Sistema Único de Saúde;
- Fornecer refeições sanitizadas, higienizadas e balanceadas;
- Planejar, organizar, supervisionar e avaliar as Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Gerenciar e otimizar o processo produtivo de refeições;
- Implantar e executar o lay-out de plantas físicas de Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Desenvolver e viabilizar a execução de preparações utilizando fichas técnicas;
- Coordenar e executar programas de treinamento de pessoal operacional;
- Planejar e aplicar o Manual de Boas Práticas;
- Elaborar campanhas de Educação Nutricional nos restaurantes;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- Adequar as necessidades nutricionais do idoso em função das enfermidades e as mudanças fisiológicas ocorridas no processo de envelhecimento;

- Realizar Educação Nutricional que promova a mudança no hábito alimentar e a socialização do idoso a partir de atividades que o integrem com os outros;
- Conhecer as diferentes medidas antropométricas e adequar a mais indicada para o idoso, devido às modificações corporais ocorridas no processo de envelhecimento;
- Conhecer a realidade dos idosos nas instituições asilares e o perfil de morbimortalidade destes no Brasil;
- Propor sugestões que busquem contribuir para melhoras do quadro de nutrição e saúde, considerando os aspectos bio – psico – sociais que interferem no estado nutricional dos idosos;
- Estar atualizado nas políticas sociais implantadas para o grupo de idosos; Participar de equipe multiprofissional no atendimento aos idosos.

Área das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

- Compreender os determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individuais e coletivos, do processo saúde-doença;
- Pautar o exercício profissional nos padrões de qualidade e nos princípios da ética / bioética;
- Considerar a influência psico-social, cultural e econômica no diagnóstico e intervenção alimentar e nutricional;
- Reconhecer que o processo saúde – doença ultrapassa os limites biológicos, sendo um reflexo da inserção do homem no meio social, econômico, político e cultural;
- Aprimorar os valores humanísticos para o exercício profissional, como a solidariedade, respeito à vida humana; respeitar pluralidade e a diversidade de pensamento;
- Desenvolver visão crítica sobre o mercado globalizado (visão econométrica e espacial do alvo);
- Conhecer e exercitar conceitos de parametrização mercadológica nos diferentes segmentos da nutrição (visão analítica de avaliação situacional e planejamento estratégico);

- Estimular a reflexão sobre a importância do elemento humano nas políticas mercadológicas e nos processos sistêmicos de saúde (qualidade em atendimento, processo de melhoria contínua em atendimento); Compreender os mecanismos de captação, fidelização e recuperação de clientes (qualidade, planejamento, e utilização de ferramentas de satisfação e manutenção de clientes).



8 - Áreas de Atuação

Inicialmente os nutricionistas tinham sua atuação direcionada para os hospitais, serviços de alimentação industrial, escolas e educação alimentar. Hoje, o leque de áreas em que os nutricionistas atuam é bem maior e abrange cada vez mais um contingente significativo de pessoas (CFN, 2002).

As principais áreas de atuação do nutricionista são:

Alimentação coletiva: Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Gerenciamento dos setores de elaboração de cardápios, compras, armazenamento, higienização, controle de qualidade do processo produtivo e preparo dos alimentos. Participação no planejamento, implantação e execução de projetos de estruturas físicas da UAN. Coordenação, supervisão e execução de programas de treinamento e aperfeiçoamento de recursos humanos. Treinamento de equipes operacionais. Educação nutricional dos clientes, contribuindo para sua saúde e bem estar. Colaboração com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

Escolas, Creches e Programa de alimentação escolar: Cálculo e planejamento de cardápios adequados a cada faixa etária visando manter o perfeito ritmo de crescimento e desenvolvimento do lactente, pré-escolar, escolar e adolescente. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional. Estimativa do consumo alimentar das crianças. Atividades de educação nutricional visando crianças e seus familiares, professores, funcionários e diretoria. Participação em equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada à clientela. Treinamento de equipes operacionais.

Empresas de comércio de cesta-básica ou cesta de alimentos: Cumprimento e elaboração da legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Participação na seleção de fornecedores de alimentos. Coordenação da adequação da composição da cesta-básica às necessidades nutricionais da

clientela. Coordenação das atividades de controle de qualidade dos alimentos que compõem a cesta-básica ou da cesta de alimentos. Promoção dos programas de educação alimentar para os clientes.

Clínica: Assistência dietoterápica hospitalar, domiciliar, home care, ambulatorial e em consultório de nutrição e dietética, avaliando e realizando diagnóstico nutricional. Prescrição, planejamento, análise, supervisão e avaliação das dietas para os enfermos. Orientação e acompanhamento de condutas dietoterápicas individualizadas e adequadas a cada enfermo. Prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta. Solicitação de exames laboratoriais necessários à complementação da avaliação nutricional para fins de diagnóstico nutricional e acompanhamento dietoterápico. Educação nutricional. Participação na equipe interdisciplinar.

Saúde Coletiva: Diagnóstico do estado nutricional e da situação alimentar da comunidade. Implantação da vigilância nutricional no nível coletivo nas diferentes faixas etárias e estados fisiológicos, visando a promoção da saúde. Participação dos diferentes níveis do sistema educativo para promover a saúde e prevenção das doenças. Administração e assessoramento de programas de alimentação e nutrição no nível coletivo. Incentivar o aleitamento materno. Orientação, educação e fornecer assistência alimentar e nutricional às mães, à família e à comunidade. Planejamento, execução e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos. Participação nas discussões e na implementação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional. Conhecimento do SUS: princípios, níveis de assistência, integração das diversas unidades de serviço de saúde. Participação no Programa de Saúde da Família.

Ensino, pesquisa e extensão: Direção e coordenação de cursos de graduação e pós-graduação em nutrição; ensino de disciplinas que compõem a grade curricular da graduação de nutrição e demais cursos. Planejamento e ensino. Coordenação e/ou participação dos trabalhos interdisciplinares. Supervisão de estágios curriculares. Execução de atividades administrativas inerentes à

docência, assim como, participação, coordenação e execução de atividades de pesquisas e de extensão na área de Alimentação e Nutrição, respeitando os princípios éticos que regem a pesquisa.

Ciência e tecnologia de alimentos: Gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios; marketing e/ou vendas; controle de qualidade de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios; estudos relacionados a trabalhos experimentais em alimentação e nutrição. Análises dos processos de fabricação de produtos alimentícios.

Controle de qualidade: Desenvolvimento e aplicação de metodologias de avaliação microbiológica, química, física, físico-química e sensorial de matérias-primas e produtos alimentícios em geral, visando à qualidade nutricional e higiênico-sanitária dos insumos e das refeições.

Indústrias de alimentos: Acompanhamento do processo fabril a partir de conhecimentos de tecnologias, conservação, higiene, composição básica dos produtos alimentícios, valor nutritivo e controle de qualidade. Participando também dos comitês de controle e legislação de alimentos. Desenvolvimento de produtos especiais que se adequam à necessidade de patologias em geral (ex. Diet/Light) ou de grupos específicos (ex. celíacos, diabético, cardíacos, entre outros). Estudo da legislação e do impacto do uso de aditivos alimentares nos diversos alimentos.

Áreas de preparo de suporte nutricional enteral, lactário e banco de leite humano: Garantia da qualidade higiênico-sanitária das soluções de nutrição enteral, lácteas e do leite humano, desde o preparo até a distribuição; controle quantitativo das formulações de nutrição enteral, lácteas e do leite humano coletado e distribuído. Supervisão e orientação do pessoal operacional nas áreas de preparo de suporte nutricional enteral, lactário e bancos de leite humano.

Vigilância sanitária: Cumprimento e fazer cumprir a legislação de vigilância sanitária. Promoção de programas de educação alimentar e orientação sobre manipulação correta de alimentos. Integração comissões técnicas de regulamentação e procedimentos relativos a alimentos. Participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos. Colaboração com autoridades de fiscalização profissional. Desenvolvimento de pesquisa e estudos relacionados à sua área de atuação.

Outras áreas de atividade:

Nutrição em gerontologia e geriatria: Planejamento, implantação e coordenação de Programas de Saúde do Idoso. Adequação do planejamento dietético em função das alterações fisiológicas e/ou enfermidades do idoso. Participação em equipe multiprofissional contribuindo sobre o aspecto bio –psico – social na intervenção alimentar e nutricional ao idoso. Realização diagnóstico nutricional. Contextualização da saúde e da nutrição do idoso na conjuntura da Saúde Pública. Participação em discussões com a comunidade e/ou sociedade sobre a Saúde e a Cidadania do Idoso.

Nutrição na atividade física: Planejamento, implantação e coordenação de programas alimentares para desportistas e atletas. Avaliação e acompanhamento nutricional do indivíduo. Prescrição e orientação das dietas balanceadas e adequadas a cada modalidade esportiva. Assessoramento, desenvolvimento e promoção de investigações na área de Nutrição e Esporte. Participação em equipe multiprofissional.

Marketing: Conhecimento de processos mercadológicos adaptados à globalização, além da aplicabilidade do composto de Marketing junto aos diversos tipos de público, mercados e cenários de atuação da nutrição.

8.1 - Mercado de Trabalho

A formação do nutricionista preparado para enfrentar o mercado de trabalho altamente competitivo requer qualificação profissional associada à capacidade de coordenar informações, interagir com pessoas e interpretar de maneira dinâmica

a realidade. O nutricionista deve ser capaz de propor soluções que sejam não apenas tecnicamente corretas, deve ter a ambição de considerar os problemas em sua totalidade, em sua inserção numa cadeia de causas e efeitos de múltiplas dimensões.

Para o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e competências necessárias à formação profissional, o curso de Nutrição possui atividades de integração com o mercado de trabalho, através de Estágio Supervisionado, e desenvolvimento de atividades de extensão junto à comunidade. Desta forma, o acadêmico de Nutrição terá a oportunidade de compartilhar experiências com os profissionais da área inseridos no mercado de trabalho.



9 - ORGANIZAÇÃO DO CURSO

9.1 - Áreas curriculares

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

Ciências Biológicas e da Saúde	
Objetivos	Disciplinas
<ul style="list-style-type: none">• Compreender e dominar a nutrição humana, a dietética e a terapia nutricional;• Conhecer e tratar as principais patologias de interesse da nutrição.	<ul style="list-style-type: none">BioquímicaCitologia e HistologiaFarmacologiaFisiologia HumanaFundamentos de Anatomia HumanaGenética e EmbriologiaImunologiaMicrobiologia dos AlimentosMicrobiologia GeralParasitologiaPatologia Aplicada à NutriçãoPatologia Geral

Ciências dos Alimentos	
Objetivos	Disciplinas
<ul style="list-style-type: none">• Desenvolver atividades de assessoria e apoio técnico aos setores de gerenciamento de produtos alimentícios; controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; análises	<ul style="list-style-type: none">BromatologiaComposição dos AlimentosGastronomiaHigiene na produção dos AlimentosQuímica AplicadaTécnica Dietética I

microbiológicas e bromatológicas de produtos alimentícios naturais e industrializados.	<p>Técnica Dietética II</p> <p>Tecnologia de Alimentos</p> <p>Vigilância Sanitária dos Alimentos</p>
--	--

Ciência da Alimentação e Nutrição	
Objetivos	Disciplinas
<ul style="list-style-type: none"> Entender o processo saúde-doença a partir da influência sociocultural e econômica bem como seus determinantes sociais, políticas e ideológicos no acesso ao alimento, conseqüentemente na disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e/ou coletividade. 	<p>Avaliação Nutricional</p> <p>Dietoterapia Ambulatorial e Hospitalar</p> <p>Dietoterapia I</p> <p>Dietoterapia II</p> <p>Dietoterapia III</p> <p>Educação Nutricional</p> <p>Gestão e Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição</p> <p>Nutrição Aplicada ao Esporte</p> <p>Nutrição Humana</p> <p>Nutrição Materno-infantil</p> <p>Recomendações Nutricionais e Dietética</p> <p>Terapia Nutricional</p>

Ciências Humanas, Sociais e Econômicas	
Objetivos	Disciplinas
<ul style="list-style-type: none"> Compreender a relação homem e alimento nas suas múltiplas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, filosóficas e teológicas. Aprimorar os valores humanísticos para o exercício profissional, como a solidariedade, o respeito a vida humana, a pluralidade e a 	<p>Bioestatística</p> <p>Consultoria em Nutrição</p> <p>Epidemiologia Nutricional</p> <p>Ética e orientação profissional</p> <p>Introdução à Nutrição</p> <p>Metodologia da Pesquisa Científica</p> <p>Nutrição em Saúde Pública</p> <p>Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição</p> <p>Psicologia Aplicada à Saúde</p>

diversidade de pensamento.	Saneamento e Saúde Sociologia
----------------------------	----------------------------------

O Curso de Graduação em Nutrição do UNICERP possui um projeto pedagógico, construído coletivamente, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador do processo ensino-aprendizagem.

A aprendizagem é interpretada como um caminho que possibilite ao sujeito social transformar-se e transformar seu contexto. Ela é orientada pelo princípio metodológico geral, que pode ser traduzido pela ação-reflexão-ação e que aponte à resolução de situações-problema como uma das estratégias didáticas.

Este projeto pedagógico busca a formação integral e adequada do estudante através de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Além de ter a investigação como eixo integrador que retroalimenta a formação acadêmica e a prática do Nutricionista.

As diretrizes curriculares contribuem para a inovação e a qualidade do projeto pedagógico, orientando o currículo do curso de nutrição para um perfil acadêmico e profissional do egresso. Este currículo deverá contribuir, também, para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural.

A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição assegura:

- A articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;
- As atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
- A visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;

- Os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- A implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- A definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender conviver e o aprender a conhecer que isso constitui com atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;
- O estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade;

9.2 - Relação Teoria-Prática

A metodologia decorrente da relação teoria-prática se fundamenta no eixo articulador da produção do conhecimento na dinâmica do currículo e por meio de vivências nas diversas disciplinas que envolvem a observação, a avaliação o acompanhamento e a intervenção nos três níveis de atenção à saúde: promoção, prevenção e reabilitação. Está presente, desde o primeiro semestre do curso, nas diversas áreas de conhecimentos da nutrição, projetos e atividades incluídos na carga horária semanal das diferentes disciplinas que compõem a grade curricular e projetos de extensão.

O processo de formação do nutricionista, busca associar teoria e prática no sentido de fazer com que o aluno perceba e vivencie as atividades de cuidados alimentares, nos mais diversos níveis do desenvolvimento humano. Portanto, as temáticas formadoras do nutricionista, buscam integrar o aluno nos principais segmentos da profissão: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde pública, nutrição nos esportes e indústria de alimentos.

O trabalho docente do professor que atua no Curso de Nutrição do UNICERP é voltado para operacionalizar atividades em que o aluno identifica o meio social e cultural, que a reflexão e ação dos níveis teórico e prático possibilite a tomada de

decisões nos diversos segmentos da profissão, tornado-se comprometido com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o nas dimensões cognitivas, afetivas, éticas, estéticas, de relação interpessoal e de inserção social.

O enfoque teórico-prático do Curso de Nutrição do UNICERP tem como elemento básico a prática social da saúde como direção da prática profissional. Neste sentido, a teoria é confrontada com a realidade social e, a partir desta relação, proporcionar, ao longo de todo o curso, programas de pesquisa como suporte para as atividades de extensão, vinculados a área da prevenção e educação em saúde já existentes na universidade.

Salienta-se, assim, que no processo ensino-aprendizagem idealizado para o Curso de Nutrição, o professor tem como tarefa básica condições para análise, discussão, reflexão e busca de soluções acerca da realidade local e nacional, obtendo-se a prática de um paradigma que leve o acadêmico à construção do conhecimento.

9.3 - Trabalho Interdisciplinar

“Interdisciplinariedade é o princípio da máxima exploração das potencialidades de cada ciência, da compreensão e exploração de seus limites, mas acima de tudo, é o princípio da diversidade e da criatividade” (ETGES, 1993). Considera-se que a formação do nutricionista demanda estudos que incluam a sistematização e o aprofundamento de conceitos e relações específicas da área e, diante da possibilidade de integração do corpo docente, será possível contemplar estudos e atividades interdisciplinares ao longo do curso.

Compreende-se como trabalho interdisciplinar as diferentes formas entre os campos disciplinares das diversas ciências. O movimento de interação, resultante da comunicação entre as diversas disciplinas dos campos de estudos, possibilita a exploração das proposições da cada campo do saber na totalidade de sua especificidade e na universalidade de sua gênese, ou seja, a especificidade conforme caráter singular, único da disciplina na totalidade das relações sociais, sendo que a própria gênese do campo é oriunda da universalidade dos saberes construídos historicamente. O trabalho interdisciplinar requer integração entre as disciplinas, tanto nos conceitos, quanto nos aspectos metodológicos, isto porque,

a interação entre duas ou mais disciplinas pode ser construída a partir da simples comunicação de idéias, fatos e vivências até que se possa integrar conceitos, terminologias e metodologias em um objetivo comum.

O objeto de trabalho da formação do nutricionista é o alimento como suporte para a manutenção, crescimento e desenvolvimento do ser humano integral, este é o objeto de formação dos cursos da área da saúde, a falta de perspectiva de formação interdisciplinar impede que o profissional nutricionista seja articulado nas diferentes áreas do conhecimento, o que não é objetivo do curso a ser formado.

Acredita-se que o professor, pelo trabalho interdisciplinar, aprende a superar metodologias convencionais e estimula o aluno a construir novas relações, estabelecer novas questões, para que novas possibilidades sejam viáveis para a sociedade. Cabe destacar o artigo 14 das Diretrizes Curriculares Nacionais parecer nº1133/01, sobre a estrutura do curso de Nutrição, item 2º - “[...] as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar”.]

9.4 - Integração Ensino Pesquisa Extensão

A estrutura do Curso de Nutrição do UNICERP está afinada com as finalidades instituídas, para a educação superior, pela Lei de Diretrizes e Bases nº 9394/96, a saber: “a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa, socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença.”

Depreende-se, assim, que as finalidades da educação superior são projetadas para assegurar um ensino científico, articulado ao trabalho de pesquisa e investigação, promovendo a divulgação dos conhecimentos culturais, científicos e técnicos.

9.5 – Matriz Curricular do Curso de Nutrição – Bacharelado – do UNICERP

MATRIZ CURRICULAR CURSO DE NUTRIÇÃO - BACHARELADO

PERÍODO	DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	C.H.
1º	Citologia e Histologia	2	2	80
	Fundamentos de Anatomia Humana	2	2	80
	Introdução a Nutrição	3	0	60
	Metodologia da Pesquisa Científica	2	0	40
	Português Instrumental	2	0	40
	Química Aplicada	2	1	60
	Sociologia	2	0	40
		15	5	400
PERÍODO	DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	C.H.
2º	Bioestatística	1	1	40
	Bioquímica	3	1	80
	Fisiologia Humana	2	2	80
	Genética e Embriologia	2	1	60
	Imunologia	2	0	40
	Psicologia Aplicada a Saúde	2	0	40
	Saneamento e Saúde	2	0	40
		14	5	380
PERÍODO	DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	C.H.
3º	Composição de Alimentos	2	2	80
	Farmacologia	2	0	40
	Microbiologia Geral	2	1	60
	Nutrição Humana	4	0	80
	Parasitologia	2	1	60
	Patologia Geral	2	1	60
		14	5	380
PERÍODO	DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	C.H.
4º	Avaliação Nutricional	2	2	80
	Educação Nutricional	2	0	40
	Microbiologia dos Alimentos	2	1	60
	Patologia Aplicada à Nutrição	4	0	80
	Recomendações Nutricionais e Dietética	4	0	80
	Técnica Dietética I	2	1	60
		16	4	400
PERÍODO	DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	C.H.
5º	Dietoterapia I	4	0	80
	Higiene na Produção de Alimentos	2	1	60
	Nutrição em Saúde Pública	2	0	40
	Nutrição Materno-infantil	4	0	80
	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	3	0	60
	Técnica Dietética II	2	2	80
		17	3	400

PERÍODO	DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	C.H.
6º	Bromatologia	2	2	80
	Dietoterapia II	4	0	80
	Epidemiologia Nutricional	2	0	40
	Gestão e Planejamento em Unidades de Alimentação	3	0	60
	Nutrição Aplicada ao Esporte	3	0	60
	Terapia Nutricional	4	0	80
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social*	0	0	230
		18	2	630

PERÍODO	DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	C.H.
7º	Dietoterapia Ambulatorial e Hospitalar	2	2	80
	Ética e Orientação Profissional	2	0	40
	Monografia I	2	0	40
	Dietoterapia III	3	0	60
	Vigilância Sanitária dos Alimentos	2	0	40
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica*	0	0	230
		11	2	490

PERÍODO	DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	C.H.
8º	Consultoria em Nutrição	2	0	40
	Gastronomia	0	4	80
	Monografia II	2	0	40
	Tecnologia de Alimentos	2	1	60
	Optativa I	2	0	40
	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição*	0	0	230
		8	5	490

DISCIPLINAS OPTATIVAS	Créditos	Carga Horária
Libras	2	40
Fisiologia do Exercício	2	40
Nutrição Experimental	2	40
Nutrição em Pediatria e Lactário	2	40

* Carga horária obrigatória a ser cumprida fora do horário normal de aula.

RESUMO - CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

Componentes Curriculares	Carga Horária	Carga Horária
	(Hora-Aula / Com tempos de 50 minutos)	(Hora-Aula / Com tempos de 60 minutos)
Teórico-Práticos Obrigatórios	2.880	3.456
Estágio Supervisionado	690	690
Atividades Complementares	110	110
Carga Horária Total	3.680	4.256

TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO: Limite Mínimo: 08 semestres (4 anos) / Limite Máximo: 14 semestres (7 anos).

9.6 – EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1º PERÍODO

CITOLOGIA E HISTOLOGIA

Métodos de estudo em citologia, membrana plasmática e organelas celulares, tecidos epiteliais; conjuntivo propriamente dito e variedades, tecido muscular e tecido neural.

Bibliografia Básica:

- COMARCK, D.H. **Fundamentos de Histologia**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- JUNQUEIRA, L.C.U. & CARNEIRO, J. **Biologia Celular e Molecular**. 7ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
- JUNQUEIRA, L.C.U. & CARNEIRO, J. **Histologia Básica**. 9ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

Bibliografia Complementar:

- ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; NELSON, D.L.; COX, M.M.; RAFF, M. **Biologia Molecular da Célula**. 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- DE ROBERTIS, E.D.O.P. & DE ROBERTIS, E.M.F. **Bases da Biologia Celular e Molecular**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.
- GARTINER, L.P; HIATT, J.L. **Tratado de Histologia em Cores**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- POIRIER, J.R. **Manual de Histologia**. 2ed. Roca: São Paulo: 1983.
- ROSS, M.H. **Histologia: Texto e Atlas**. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

FUNDAMENTOS DE ANATOMIA HUMANA

Conceito de anatomia com as diversas classificações. Conceito de normal, variação anatômica, anomalia e monstruosidade. Fatores gerais de variação. Planos e eixos de construção do corpo humano. Terminologia anatômica e abreviaturas. Sistemas orgânicos do corpo humano: sistema esquelético; sistema articular; sistema muscular; sistema respiratório; sistema circulatório; sistema digestório; sistema urinário; sistemas genitais feminino e masculino; sistema nervoso; sistema endócrino; sistema sensorial; sistema tegumentar.

Bibliografia Básica:

- D'ANGELO E FATINI. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**. São Paulo: Atheneu, 2007.

- GARDNER, G. **Anatomia: Estudo Regional do Corpo Humano**. 4ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.
- MOORE, L.K. **Anatomia Orientada para Clínica**. 5ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

Bibliografia Complementar:

- GUYTON & HALL. **Tratado de Fisiologia Médica**. 10ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
- MACHADO, A. **Neuroanatomia Funcional**. São Paulo: Atheneu, 2006.
- NETTER, H.F. **Atlas de Anatomia**. 3ed. Rio de Janeiro: Artmed, 2004.
- SOBOTA & BECKER. **Atlas de Anatomia Humana**. 21ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
- WATANABE, L.E. **Elementos de Anatomia Humana**. São Paulo: Atheneu, 2000.

INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO

Introdução à Ciência da Nutrição. História da alimentação e nutrição e aspectos atuais. Conceitos de alimentação, nutrição, alimentos e nutrientes. Leis básicas da alimentação. Formação do hábito alimentar (Nacional e regional) e suas influências. Guias Alimentares. Áreas de atuação do profissional nutricionista.

Bibliografia Básica:

- DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais - Aprendendo a Aprender. 2ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
- MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.
- CHEMIN, S.M.S.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2008.

Bibliografia Complementar:

- CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 4ed. São Paulo: Global, 2011.
- CFN. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil**. Brasília: CFN, 2006. Disponível em:<<http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/cartilhas/59.pdf>> Acesso em 05 de Novembro de 2014.
- FLANDRIN, L.J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 5ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.
- GIBNEY, M.J.; LANHAM-NEW, S.; CASSIDY, A.; VORSTER, H.H. **Introdução à Nutrição Humana**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
- PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2009.

METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA

A construção do conhecimento científico. Teorias e conceitos: paradigmas e referências teóricas da pesquisa científica. A metodologia de pesquisa nas ciências a partir da natureza do objeto investigado. O que é ciência. Normalização dos trabalhos técnico-científicos.

Bibliografia Básica:

- CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A. **Metodologia Científica**. 6ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.
- MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Metodologia Científica**. 6ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- SEVERINO, A.J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 22ed. São Paulo: Cortez, 2002.

Bibliografia Complementar:

- ANDRADE, M.M. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico**. 7ed. São Paulo: Atlas, 2005.
- QUEIROZ, S.R.S.; LIMA, S.P. **Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos**. Patrocínio: Centro Universitário do Cerrado-Patrocínio, 2010. Disponível em: http://www.unicerp.edu.br/images/imagens_do_site/manual/manual2012.pdf Acessado em 5 de Novembro de 2014.
- LAKATOS, E.M. **Fundamentos da Metodologia Científica**. 6ed. São Paulo: Atlas, 2004.
- OLIVEIRA-NETTO, A.A. **Metodologia da Pesquisa Científica: guia prático para apresentação de trabalhos acadêmicos**. Florianópolis: Visual Books, 2006.
- RUIZ, J.A. **Metodologia Científica**. 6ed. São Paulo: Atlas, 2006.

PORTUGUÊS INSTRUMENTAL

Prática da Comunicação: análise das interações entre modos de comunicação e modos de estruturação dos espaços individuais e grupais. Língua escrita e língua falada. Aplicação da gramática culta da Língua Portuguesa à elaboração dos principais tipos de texto do âmbito profissional da Nutrição, a partir de uma visão da contextualidade em diferentes situações-problemas, relacionadas às novas exigências do mercado, no campo linguístico oral e escrito. Elaboração de textos para aprimorar pontuação, ortografia, sintaxe e redação técnica. Organização do trabalho acadêmico, conforme as regras da ABNT, de acordo com o Manual de Normalização de Trabalhos Científicos do Unicerp.

Bibliografia Básica:

- CUNHA, C.; CINTRA, L. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.
- GARCIA, O.M. **Comunicação em Prosa Moderna**. 27ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.
- MARTINS, D.; ZILBERKNOP, L. **Português Instrumental**. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar:

- CEGALLA, D.P. **Novíssima Gramática da Língua Portuguesa**. São Paulo: Nacional, 2010.
- PIMENTEL, C. **Redação descomplicada**. 2ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2012.
- MACHADO, A.R.; TARDELLI, L. **Resenha**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.
- MACHADO, A.R.; TARDELLI, L. **Resumo**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004
- NADÓLSKIS, H. **Comunicação Redacional Atualizada**. 13ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2011.

QUÍMICA APLICADA

Introdução prática e teórica à química geral, analítica e orgânica. Noções básicas da química. Estudo das soluções: concentração de uma solução; propriedades coligativas das soluções. As reações químicas. Cinética e termodinâmica básica. Equilíbrio-químico e produto iônico da água. Análise volumétrica. Noções de química orgânica: funções orgânicas; propriedades e reações. Propriedades e funções dos carboidratos, lipídeos, proteínas, enzimas, coenzimas e minerais. Trabalhos laboratoriais.

Bibliografia Básica:

- PETER, A.; JONES, L. **Princípios de Química - Questionando a Vida Moderna e o Meio**. 3ed. São Paulo: Artmed, 2006.
- POSTMA, J.M; ROBERTS JR, J.L.; LELAND HOLLENBERG, J. **Química no Laboratório**. 5ed. Barueri: Manole, 2009.
- UCKO, D.A. **Química para as ciências da saúde: uma introdução à química geral, orgânica e biológica**. São Paulo: Manole, 1992.

Bibliografia Complementar:

- ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 4ed. Viçosa: UFV, 2008.
- ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de Química**. Porto Alegre: Bookman, 2006.

- COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- RUSSEL, J.B. **Química Geral**. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1995.
- SHRIVER, D.F.; ATKIN, P.W. **Química Inorgânica**. 3ed. Porto Alegre: Bookman, 2008.

SOCIOLOGIA

Introdução ao pensamento sociológico. Pensando a vida com Sociologia. Os agrupamentos sociais e sua função na sociedade. A estrutura e a organização social. Estado e política, economia e natureza. Cultura, ideologia e sociedade. A Sociologia aplicada à Nutrição.

Bibliografia Básica:

- GIDDENS, A. **Sociologia**. 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- LAKATOS, E.M. **Sociologia Geral**. São Paulo: Atlas, 1990
- MARTINS, C.B. **O que é sociologia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

Bibliografia Complementar:

- CANESQUI, A.M. **Ciências sociais e saúde no Brasil**. São Paulo: Hucitec, 2007.
- CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 4ed. São Paulo: Global, 2011.
- NUNES, E.D. **Sobre a sociologia da saúde**. 2ed. São Paulo: Hucitec, 1999.
- ORTIZ, R. **Cultura Brasileira & Identidade Nacional**. São Paulo: Brasiliense, 2011.
- ZANCHI, M.T.; ZUGNO, P.L. **Sociologia da Saúde**. 2ed. Rio Grande do Sul: EDUCS, 2010.

2º PERÍODO

BIOESTATÍSTICA

Conceitos básicos; organização; resumo e apresentação de dados bioestatísticos; amostragem; delineamento de pesquisa; noções de probabilidade; distribuições de probabilidade; testes de significância; regressão e correlação.

Bibliografia Básica:

- ARANGO, H.G. **Bioestatística: teórica e computacional**. 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
- BUSSAB, W.O.; MORETTIN, P.A. **Estatística Básica**. 5ed. São Paulo: Saraiva, 2006.
- CRESPO, A.A. **Estatística Fácil**. 19ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

Bibliografia Complementar:

- BARBIN, D. **Planejamento e Análise Estatística de Experimentos Agronômicos**. Arapongas: Midas, 2003.
- DOWNING, D.; CLARK, J. **Estatística Aplicada**. São Paulo: Saraiva, 2006.
- FONSECA, J.S.; MARTINS, G.A. **Curso de Estatística**. 6ed. São Paulo, Atlas, 2006.
- MEYER, P.L. **Probabilidade: aplicações à estatística**. 2ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006.
- TRIOLA, M.F. **Introdução à Estatística**. 9ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.

BIOQUÍMICA

Bioquímica: conceito e importância. As principais biomoléculas e o papel da matéria orgânica. Metabolismo energético e de proteínas: bioenergética, metabolismo dos carboidratos, metabolismo lipídico, metabolismo de proteínas e metabolismo de purinas e pirimidinas. Bioquímica endócrina. Equilíbrio ácido-base. Enzimas. Oxidação e redução.

Bibliografia Básica:

- BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 7ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
- CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A. **Bioquímica Ilustrada**. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
- LEHNINGER, A.L. **Princípios de Bioquímica**. 4ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2006.

Bibliografia Complementar:

- ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; NELSON, D.L.; COX, M.M.; RAFF, M. **Biologia Molecular da Célula**. 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- COZZOLINO, S.M.F., COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2013.
- LEHNINGER, A.L. **Bioquímica**. 4 volumes. 3ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2006.
- MARZOCCO, A.; TORRES, B.B. **Bioquímica Básica**. 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

FISIOLOGIA HUMANA

Conceituação, fisiologia celular, mecanismos homeostáticos dos principais sistemas funcionais. Transporte através da membrana celular; potencial de membrana, células sanguíneas e coagulação do sangue. Sistema cardiorespiratório, renal, digestório e endócrino/reprodutor e nervoso. Regulação humoral enfatizando o controle dos processos digestórios e do apetite/saciedade.

Bibliografia Básica:

- DOUGLAS, C.R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006
- GUYTON & HALL. **Tratado de Fisiologia Médica**. 10ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
- PORTH, C.M. **Fisiopatologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

Bibliografia Complementar:

- GANONG, W. **Fisiologia Médica**. 19ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.
- HOUSSAY, B.A. **Fisiologia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1984.
- MACHADO, A. **Neuroanatomia Funcional**. São Paulo: Atheneu, 2006.
- MOUNTCASTLE, V.B. **Fisiologia Médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
- SELKURT, E. **Fisiologia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1986.

GENÉTICA E EMBRIOLOGIA

Noções de embriologia geral humana; anomalias do sistema digestório. Teratologia e elementos nutricionais essenciais para o desenvolvimento embrionário e período fetal. Base genética da hereditariedade; padrões de herança; citogenética; genética molecular e genoma humano; genética clínica; diagnóstico pré-natal de doenças genéticas; introdução ao aconselhamento genético; genética do câncer e quimioprevenção. Noções de Biotecnologia de alimentos.

Bibliografia Básica:

- MAIA, G.D. **Embriologia Humana. Texto básico para os cursos de Ciências da Saúde**. São Paulo: Atheneu, 2002.
- MOORE, L.K. **Embriologia Básica**. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
- VOGUEL, F.; MOTULSKY, A.G. **Genética Humana**. 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

Bibliografia Complementar:

- ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; NELSON, D.L.; COX, M.M.; RAFF, M. **Biologia Molecular da Célula**. 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- DAL BOSCO, S.M.; GENRO, J.P. **Nutrigenética e implicações na saúde humana**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.
- DUMM, C.G. **Embriologia Humana: atlas e texto**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- GARCIA, S.M.L. **Embriologia**. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.
- GRIFFITHS, A.J.F. **Introdução à Genética**. 7ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

IMUNOLOGIA

Estudo do sistema imune, sua gênese, anatomia e mecanismos, particularizando sua aplicação na vida prática do futuro profissional que está sendo formado. Estudo das células que compõem o sistema imune e sua ontogenia, os processos necessários para o funcionamento desse sistema, as reações de hipersensibilidade, a imunidade a vírus, bactérias, fungos e parasitas, soros e vacinas, alergias alimentares, entre outros.

Bibliografia Básica

- ABBAS, A.K., LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. **Imunologia Celular e Molecular**. 6ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
- ROITT, I.M.; DELVES, P.J.; MARTIN, S.J.; BURTON, D.R. **Roitt: Fundamentos de Imunologia**. 12ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- ROITT, I.M. **Imunologia Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Bibliografia Complementar

- COICO, R.; SUNSHINE, G. **Imunologia**. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
- JANEWAY, C.A.J.; TRAVERS, P.; WALPORT, M.; SHLOMCHIK, M. **Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença**. 6ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2007.
- PLAYFAIR, J.H.L.; CHAIN, B.M. **Imunologia básica: Guia ilustrado de conceitos fundamentais**. 9ed. São Paulo: Manole, 2013.
- SILVA, W.D.; MOTA, I. **Imunologia básica e aplicada**. 5ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- STITES, D.P.; TERR, A.I.; PARSLow, T.G. **Imunologia médica**. 9ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE

A Psicologia na promoção da Saúde. A atuação do Nutricionista numa perspectiva interdisciplinar e multidisciplinar. Compreensão dos hábitos alimentares na percepção da Psicologia nas várias fases da vida. Enfatizar a alimentação como uma manifestação também da personalidade. Enfoque bio-psico-social presentes no processo da alimentação e nutrição. Reeducação Alimentar. Transtornos alimentares e imagem corporal. Obesidade nas várias fases da vida.

Bibliografia Básica

- BUSSE, R.S. **Anorexia, Bulimia e Obesidade**. São Paulo: Manole, 2007.
- STRAUB, R.O. **Psicologia da Saúde**. Porto Alegre: Artmed, 2007.
- STURMER, J.S. **Reeducação Alimentar: qualidade de vida, emagrecimento e manutenção da saúde**. 2ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

Bibliografia Complementar:

- ALVARENGA, M.; SCAGLIUZI, F.B.; PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Transtornos Alimentares: Avaliação e Tratamento – Série Guias de Nutrição e Alimentação**. São Paulo: Manole, 2010.
- ANGERAMI, V.A. (org). **E a Psicologia Entrou no Hospital**. São Paulo: Pioneira, 2003.
- LOWER, A. **O Corpo Traído**. 5ed. São Paulo: Summus Editorial, 1979.
- Organização Mundial de Saúde. OMS. **Classificação de Transtornos Mentais e de Comportamento da CID-10**. Porto Alegre: Artmed, 1993.
- PERINO, V.L. **Prevenção da Obesidade na Infância e na Adolescência**. 2ed. São Paulo: Manole, 2009.

SANEAMENTO E SAÚDE

Requisitos e ações necessárias para a atuação profissional frente ao meio ambiente e saúde da população. O uso dos recursos de Tecnologias Assistivas no auxílio da alimentação. Ecossistemas. A interferência humana no ambiente através do uso inadequado da água, do ar e do solo. Fontes de poluição e controle. Fatores sanitários que oferecem risco a saúde da população. Classificação ambiental das doenças relacionadas ao saneamento ambiental inadequado: Categoria, grupo de doenças e doenças. Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde frente à visão de reaproveitamento e preservação ambiental: tipos de resíduos, classificação, composição e característica, produção/minimização, reaproveitamento, tratamento e/ou destino

final. Controle de vetores transmissores de doenças: controle de mosca; controle de mosquitos; controle de baratas; controle de roedores.

Bibliografia Básica:

- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006. disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/servicosaude/manuais/manual_gerenciamento_residuo_s.pdf>. Acessado em 05 de Novembro de 2014.
- DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J.S. **Ciências Nutricionais - Aprendendo a Aprender.** 2ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
- PHILIPPI JUNIOR, A.. **Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável.** São Paulo: Manole, 2005.

Bibliografia Complementar:

- BARSANO, P.R.; BARBOSA, R.P. **Gestão ambiental.** São Paulo: Érica, 2014.
- BERSCH, R. **Introdução à Tecnologia Assistiva.** Porto Alegre, 2013. Disponível em: <http://www.assistiva.com.br/Introducao_Tecnologia_Assistiva.pdf>
- CASTRO, J. **Geografia da Fome: o dilema brasileiro pão ou aço.** 5ed. São Paulo: Civilização Brasileira, 2005.
- FIGUEIREDO, R.M. **Guia Prático Para Evitar DVAs (Doenças Veiculadas por Alimentos): Como Não Comer Fungos, Bactérias e Outros Bichos que Fazem Mal.** 2ed. São Paulo: Manole, 2002.
- BARSANO, P.R.; BARBOSA, R.P; VIANA, V.J. **Poluição ambiental e saúde pública.** São Paulo: Érica, 2014.

3º PERÍODO

COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Conceituação e classificação dos alimentos. Composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos: açúcares, cereais, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes, leite, ovos, óleos e gorduras. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem com o valor nutritivo dos alimentos in natura e processados.

Bibliografia Básica:

- COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes.** 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- DAMADORAN; PARKIN, K.L.; FENNEME, O.R. **Química de Alimentos Fennema.** 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos.** vol.1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar:

- ANDRADE, E.C.B. **Análise de Alimentos. Uma visão química da Nutrição.** São Paulo: Varela, 2006.
- OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Manole, 2006.
- PALERMO, J.R. **Bioquímica da Nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.
- PHILIPPI, S.T. **Tabela de Composição dos alimentos: suporte para decisão nutricional.** São Paulo: Coronário, 2002.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos.** São Paulo: Edgard Blücher, 2007.

FARMACOLOGIA

Farmacologia geral. Farmacocinética, farmacodinâmica, interações medicamentosas. Farmacologia clínica. Medicamentos que atuam sobre os diversos sistemas. Medicamentos antibacterianos. Associações medicamentosas e medicamentos-alimentos. Substâncias tóxicas encontradas acidentalmente em alimentos. Medicina Alternativa (fitoterapia e homeopatia).

Bibliografia básica:

- CRAIG, C.R. & STITZEL, R.E. **Farmacologia Moderna com Aplicações Clínicas.** 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
- GOLAN, D.E.; TASHJIAN, A.H.; ARMSTRONG, E.J.; ARMSTRONG, A.W. **Princípios de Farmacologia - A Base Fisiopatológica da Farmacologia.** 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
- REIS, T.R. **Nutrição Clínica - Interações.** Rio de Janeiro: Rubio, 2009.

Bibliografia complementar:

- ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). **Banco de Dados de Medicamentos.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/medicamentos/base>>. Acessado em 05 de Novembro de 2014.
- GOODMAN & GILMAN, A. **As Bases Farmacológicas da Terapêutica.** 10ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill Interamericana do Brasil Ltda., 2006.
- GUYTON & HALL. **Tratado de Fisiologia Médica.** 10ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
- RANG, H.P.; DALE, M.M. **Farmacologia.** 4ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill Interamericana do Brasil Ltda., 2001.
- PIVELLO, V.L. **Farmacologia: como agem os medicamentos.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.

MICROBIOLOGIA GERAL

Aspectos teóricos e práticos voltados para o planejamento, biossegurança e metodologias desenvolvidas na área de Microbiologia. Realização do estudo das características morfológicas e fisiológicas dos micro-organismos, célula bacteriana, fungos e vírus. Interações dos micro-organismos com o meio ambiente, relação parasita-hospedeiro, patogênese, epidemiologia e controle.

Bibliografia Básica:

- JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PELCZAR JR. M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. **Microbiologia - conceitos e aplicações**. 2ed. São Paulo: Makron Books, 2009.
- TRABULSI, L.R. **Microbiologia**. 4ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

Bibliografia Complementar:

- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- ENGELKIRK, P.G.; DUBEN-ENGELKIRK, J. BURTON: **Microbiologia para as ciências da saúde**. 9ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- JAWET, E.; MELNICK, J.L.; ADELBERG, E.A. **Microbiologia Médica**. 20ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.
- MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**. 10ed. São Paulo: Pearson, 2004.
- TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 8ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

NUTRIÇÃO HUMANA

Estuda os fundamentos da Nutrição e Alimentação Humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Etapas do processo de nutrição (digestão, absorção, utilização, eliminação). Regulação da fome e saciedade. Carboidratos, fibras alimentares, lipídios, proteínas. Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos. Fontes alimentares.

Bibliografia Básica:

- CARDOSO, M.A. **Nutrição e Metabolismo - nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.
- SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 10ed. São Paulo: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

- CHEMIN, S.M.S.S.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2008.
- DOUGLAS, C.R. **Fisiologia Aplicada à Nutrição**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J.S. **Ciências Nutricionais - Aprendendo a Aprender**. 2ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
- GIBNEY, M.J.; LANHAM-NEW, S.; CASSIDY, A.; VORSTER, H.H. **Introdução à Nutrição Humana**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
- GIBNEY, M.J. **Nutrição e Metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

PARASITOLOGIA

Estudar a relação parasito-hospedeiro e suas implicações na saúde. Fatores favoráveis a existência dos parasitos na comunidade e alterações provocadas por eles no processo nutricional do hospedeiro. Analisar as parasitoses mais frequentes no Brasil, em seus múltiplos aspectos: biológicos, fisiopatológicos, epidemiológicos: abordando: os protozoários e helmintos veiculados pela água e por alimentos contaminados, assim como os processos causadores de anemias nas infecções parasitárias e os artrópodes que atuam como disseminadores de parasitos e degradam alimentos.

Bibliografia Básica:

- MORAES, R.G.; LEITE, I.C.; GOULART, E.G.; BRAZIL, R.P. **Parasitologia e micologia humana**. 5ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- NEVES, D.P. **Parasitologia Humana**. 8ed. Belo Horizonte: Atheneu, 2000.
- REY, L. **Parasitologia**. 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

Bibliografia Complementar:

- CIMERMAN, B. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos**. São Paulo: Atheneu, 2002.
- NEVES, D.P.; BITTENCOURT NETO, J.B. **Atlas didático de parasitologia**. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.
- NEVES, D.P.; FILIPPIS, T. **Parasitologia Básica**. 3ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.
- REY, L. **Bases da Parasitologia Médica**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- URBANO FERREIRA, M. **Parasitologia contemporânea**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

PATOLOGIA GERAL

Estudo dos mecanismos de agressão, defesa, capacidade de adaptação dos tecidos humanos, classificações e estudos das lesões celulares. Investigam a etiopatogênese das doenças em geral, seus mecanismos e agentes, formas de degeneração e morte celular, distúrbios de circulação, inflamações e diferenciações celulares.

Bibliografia básica:

- ABBAS, A.K.; KUMAR, V.; FAUSTO, N.; ASTER, J.C. **Robbins & Cotran - Patologia: Bases patológicas das doenças**. 8ed. São Paulo: Elsevier, 2010.
- BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo - Patologia**. 8ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- GUYTON & HALL. **Tratado de Fisiologia Médica**. 10ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

Bibliografia complementar:

- CAMARGO, J.L.V.; OLIVEIRA, D.E. **Patologia Geral - Abordagem Multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- GIBNEY, M.J. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- KING, T.C. **Patologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
- PORTH, C.M. **Fisiopatologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
- SOARES, E.G. **Nutrição e metabolismo: Patologia nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

4º PERÍODO

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

História e exame físico-nutricional. Métodos de consumo alimentar e avaliação da informação dietética. Métodos e técnicas de exame clínico, medidas antropométricas, composição corporal e parâmetros bioquímicos. Utilização de valores de referência. Avaliação nutricional de gestantes, crianças, adolescentes e idosos. Avaliação nutricional em condições patológicas específicas e em indivíduos hospitalizados. Diagnóstico nutricional: análise, interpretação e aplicações clínicas dos diferentes parâmetros de avaliação.

Bibliografia Básica:

- CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 3ed. São Paulo: Manole, 2014.
- DUARTE, A.C.G. **Avaliação nutricional - aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

- SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10ed. São Paulo: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

- COSTA, M.J.C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. **Inquéritos alimentares - métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.
- ROSA, G. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado - uma abordagem teórico-prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação nutricional de coletividades**. 4ed. Florianópolis: UFSC, 2007.
- VITOLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Educação e Sociedade. Teorias da Educação e sua relação com a saúde e Nutrição. Educação Nutricional. Elementos e/ou componentes didáticos do processo educativo. Alimentação e Cultura. Papel da educação nutricional na formação e desenvolvimento do hábito alimentar. Planejamento e elaboração de programas educativos. Guias alimentares. Educação nutricional para grupos específicos.

Bibliografia Básica:

- GALISA, M.; NUNES, A. P.; GARCIA, L.; CHEMIN, S. **Educação Alimentar e Nutricional - da Teoria à Prática**. São Paulo: Roca, 2014.
- LINDEN, S. **Educação Alimentar e Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino**. Rio de Janeiro: Varela, 2011.
- MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.

Bibliografia Complementar:

- FAUSTO, M.A. **Planejamento da dieta e da alimentação**. São Paulo: Revinter, 2003.
- GARCIA, R. W. D; MANCUSO, A. M. C. **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional**. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- GOMES, C. **Planejamento Alimentar - Educação Nutricional Nas Diversas Fases da Vida**. São Paulo: Metha: 2014.

- MONTEIRO, J.P. **Consumo Alimentar - Visualizando Porções**. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2009.

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Introdução à microbiologia dos alimentos. Classificação e descrição das doenças de origem alimentar: infecções, toxinfecções e intoxicações. Ecologia microbiana dos alimentos. Microrganismos de importância em alimentos sob os aspectos de produção, conservação e de proteção da saúde pública. Controle microbiológico. Métodos de análise para avaliação da qualidade dos alimentos. Amostragem e padrões microbiológicos.

Bibliografia Básica:

- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PELCZAR JR. M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. **Microbiologia - conceitos e aplicações**. 2ed. São Paulo: Makron Books, 2009.

Bibliografia Complementar:

- BROOKS, G.F.; CARROLL, K.C.; BUTEL, J.S.; MORSE, S.A.; MIETZNER, T.A. **Microbiologia Médica de Jawetz, Melnick & Adelberg**. 26ed. McGraw-Hill, 2014.
- MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**. 10ed. São Paulo: Pearson, 2004.
- SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ed. São Paulo: Varela, 2007.
- TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 8ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
- TRABULSI, L.R. **Microbiologia**. 4ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

PATOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Abordagem de aspectos etiológicos, patogênicos, fisiopatológicos e sintomatológicos das diversas doenças de interesse nutricional (boca, esôfago, trato gastrointestinal e glândulas anexas, cardiopatias, endocrinopatias). Resposta metabólica ao estado alimentado, jejum e estresse orgânico. Estados carenciais: subnutrição, marasmo e kwashiorkor.

Bibliografia básica:

- BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo Patologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- GIBNEY, M.J. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- KUMAR, V.; ABBAS, A.K.; FAUSTO, N. **ROBBINS E COTRAN - Patologia - Bases Patológicas das Doenças**. 8ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Bibliografia complementar:

- CAMARGO, J.L.V.; OLIVEIRA, D.E. **Patologia Geral - Abordagem Multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. 5ed. São Paulo: Manole, 2007.
- KING, T.C. **Patologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
- SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 10ed. São Paulo: Manole, 2009.
- SOARES, E.G. Nutrição e metabolismo: **Patologia nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS E DIETÉTICA

Características da dieta normal. Bases científicas para o estabelecimento das necessidades nutricionais e dos valores de referência dos nutrientes. Necessidades e recomendações de energia e nutrientes nas diferentes situações fisiológicas (gestante, nutriz, pré-escolar e escolar, adolescentes, adultos e idosos). Elaboração de planos alimentares e adequação da dieta normal para as diferentes fases do ciclo vital. Avaliação qualitativa e quantitativa do plano alimentar. Dietas alternativas. Introdução ao uso de Software em Nutrição.

Bibliografia Básica:

- CHEMIN, S.M. & MURA, J.DP. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.
- DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J.S. **Ciências Nutricionais - Aprendendo a Aprender**. 2ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
- MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.

Bibliografia Complementar:

- BENZECRY, E.H.; PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; GOMES, M.C.S.; DA COSTA, V.M. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 5ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.
- COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 4ed. São Paulo: Manole, 2012.

- FAUSTO, M.A. **Planejamento da dieta e da alimentação**. São Paulo: Revinter, 2003.
- PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2ed. São Paulo: Manole, 2014.
- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO - NEPA. **Tabela brasileira de composição dos alimentos - TACO**. 4ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4_versao_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em 05 de Novembro de 2014.

TÉCNICA DIETÉTICA I

Seleção, aquisição, conservação e custo de alimentos. Classificação, características, grupos, valor nutritivo e caracteres organolépticos dos alimentos. Terminologias, equivalência peso/volume. Pré-preparo e preparo de alimentos. Preparações de alimentos de origem animal e vegetal e sua utilização em dietas normais. Processos de cocção, métodos de preparo e sua aplicação para conservação ou melhoria das características organolépticas, valor nutritivo e digestibilidade dos alimentos. Introdução ao planejamento de cardápios.

Bibliografia Básica:

- CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos - Manual de Laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2005.
- ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos**. 8ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2ed. São Paulo: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar:

- BENZECRY, E.H.; PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; GOMES, M.C.S.; DA COSTA, V.M. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 5ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.
- FLANDRIN, L.J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 5ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- MEZOMO, I.B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 5ed. São Paulo: Manole, 2006.
- SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia**. 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
- SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. **Cardápio - Guia Prático Para a Elaboração**. 2ed. São Paulo: Roca, 2008.

5º PERÍODO

DIETOTERAPIA I

Abordagem nutricional individualizada: o alimento e a dieta como componente terapêutico. Dietas hospitalares e modificações da dieta normal para planejamento dietoterápico. Terapêutica nutricional das anemias, desnutrição, obesidade, transtornos alimentares e doenças do trato gastrointestinal (esôfago, estômago, intestino delgado e intestino grosso). Planejamento de dietas, prescrição, orientação nutricional e monitorização da evolução.

Bibliografia Básica:

- CHEMIN, S.M. & MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.
- MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.
- SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 10ed. São Paulo: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

- ALVARENGA, M.; SCAGLIUZI, F.B.; PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Transtornos Alimentares: Avaliação e Tratamento** – Série Guias de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Manole, 2010.
- CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Manole, 2002.
- DAMASO, A. **Obesidade**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009
- ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. 5ed. São Paulo: Manole, 2007.
- WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

HIGIENE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Importância da higiene na segurança alimentar. Limpeza e sanificação industrial. Higiene dos alimentos e do manipulador de alimentos. Controle integrado de pragas. Princípios gerais da conservação de alimentos e métodos de armazenamento. Agentes tóxicos naturalmente presentes e agentes tóxicos contaminantes de alimentos. Contaminantes ambientais e compostos tóxicos formados pelo processamento de alimentos. Padrões de segurança em alimentos.

Bibliografia Básica:

- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos**. 4ed. São Paulo: Manole, 2011.

- JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar - Boas Práticas para os Serviços de Alimentação**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
- SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ed. São Paulo: Varela, 2007.

Bibliografia complementar:

- FIGUEIREDO, R.M. **Guia Prático Para Evitar DVAs (Doenças Veiculadas por Alimentos): Como Não Comer Fungos, Bactérias e Outros Bichos que Fazem Mal**. 2ed. São Paulo: Manole, 2002.
- FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- JÚNIOR, E.S. **Manual de Controle Higiênico e Sanitário de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.
- MARQUES, M.C.C.; CARVALHO, M.L.; SILVEIRA, D. **Vigilância Sanitária - Teoria e Prática**. São Paulo: Rima, 2006.
- TRIDA, V.C.; FERREIRA, F.M. **Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas**. São Caetano do Sul: Yendis, 2014.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

Indicadores de saúde. Sistema Único de Saúde – SUS: histórico e situação atual do sistema de saúde brasileiro. Principais problemas nutricionais do Brasil e região. Importância da nutrição em saúde pública e atuação do nutricionista na atenção primária. Integração das atividades de nutrição nas ações em saúde. Planejamento em Saúde: conceito, etapas e instrumentos.

Bibliografia Básica:

- CAMPOS, G.W.S.; MINAYO, M.C.S.; AKERMAN, M. (org). **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec, 2006.
- LANG, R.M.F.; TADDEI, J.A.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
- MERHY, E. E; ONOCKO, R. (Org.) **Agir em Saúde: um desafio para o público**. São Paulo: Hucitec, 2007.

Bibliografia Complementar:

- BLOCK, K.V.; MEDRONHO, R. **Epidemiologia**. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política nacional de alimentação e nutrição**. 2ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.
- CARDOSO, M. A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.

- WEBER, C.A.T.P. **Programa de Saúde da Família**. Porto Alegre: AGE, 2006.
- ZANCHI, M.T.; ZUGNO, P.L. **Sociologia da Saúde**. 2ed. Rio Grande do Sul: EDUCS, 2010.

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Saúde materno-infantil e seus determinantes no Brasil – panorama e vulnerabilidade. Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para gestante, nutriz e lactente. Aleitamento materno e artificial. Desmame e alimentação complementar. Banco de Leite Humano. Planejamento de dietas adequadas para o grupo materno-infantil.

Bibliografia Básica:

- CHEMIN, S.M. & MURA, J.DP. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.
- SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 10ed. São Paulo: Manole, 2009.
- VITOLLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

Bibliografia Complementar:

- CARDOSO, A.L.; LOPES, L.A.; TADDEI, J.A.A.C. **Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.
- DE CARVALHO, M.R.; TAMEZ, R.N. **Amamentação - bases científicas para a prática profissional**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
- ISSLER, H. **O aleitamento materno no contexto atual: políticas, práticas e bases científicas**. São Paulo: Sarvier, 2008.
- MONTEIRO, J.P.; CAMELO JR., J.S. **Nutrição e Metabolismo / Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional - da concepção à adolescência**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007
- WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em Pediatria - da neonatologia à adolescência**. São Paulo: Manole, 2009.

POLÍTICAS E PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Perfil epidemiológico dos principais problemas nutricionais no Brasil: magnitude, severidade e significado social; anemias carenciais, desnutrição energético-proteica, hipovitaminose A, bócio endêmico, cárie dental, obesidade, doenças crônico-degenerativas. A fome como um problema de saúde pública. Avaliação do binômio público x privado na organização dos serviços de saúde nacional,

regional e local. Contexto atual da política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, assim como seus programas e projetos, considerando a promoção do direito e acesso à alimentação adequada, as ações de vigilância sanitária, toxicológica e de informação nutricional dos alimentos, sustentabilidade ambiental, municipalização das ações, geração de renda e agricultura familiar.

Bibliografia Básica:

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política nacional de alimentação e nutrição**. 2ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.
- DUTRA-DE-OLIVEIRA J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências Nutricionais - Aprendendo a Aprender**. 2ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
- FAGUNDES, A.A. **Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

Bibliografia Complementar:

- APOIO FOME ZERO - ASSOCIAÇÃO DE APOIO A POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR. **Manual de Gestão Eficiente da Merenda Escolar**. Projeto Gestão da Merenda Escolar. São Paulo: Apoio Fome Zero, 2007. Disponível em: <<http://www.adital.org.br/fomezero/images/merenda.pdf>>. Acessado em: 05 de Novembro de 2014.
- CASTRO, J. **Geografia da Fome - o dilema brasileiro pão ou aço**. 5ed. São Paulo: Civilização Brasileira 2005.
- LANG, R.M.F.; TADDEI, J.A.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
- PEÑA, M.; BACALLAO, J. **Obesidade e pobreza - um novo desafio à saúde pública**. São Paulo: Roca, 2004.
- RAMALHO, A. **Fome oculta e doenças crônicas - um novo desafio**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.

TÉCNICA DIETÉTICA II

Técnica de Planejamento – estrutura e controle de cardápios – padronização quantitativa de preparações. Per Capita. Compra de Alimento e análise da relação custo/valor nutricional dos alimentos. Controle de custo na alimentação – custos direto e indireto. Fator de correção. Fichas Técnicas de Preparo. Lista de Compras. Cardápios: convencional, básico e opcional – cardápio cotidiano/popular e formal. Planejamento, execução e avaliação de cardápios.

Bibliografia Básica

- ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos**. 8ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2ed. São Paulo: Manole, 2006.
- SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. **Cardápio - Guia Prático Para a Elaboração**. 2ed. São Paulo: Roca, 2008.

Bibliografia Complementar

- BENZECRY, E.H.; PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; GOMES, M.C.S.; DA COSTA, V.M. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 5ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.
- CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos - Manual de Laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2005.
- FLANDRIN, L.J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 5ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.
- MEZOMO, I.B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 5ed. São Paulo: Manole, 2002.
- TRIDA, V.C; FERREIRA, F.M. **Gestão da Qualidade Em Serviços de Alimentação - Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas**. São Caetano do Sul: Yendis, 2014.

6º PERÍODO

BROMATOLOGIA

Conceito, objetivo e evolução da bromatologia. Aditivos: conceito, tipos e conseqüências de seu uso nos alimentos. Atividade de água em alimentos. Mecanismos químicos de degradação dos alimentos. Mecanismos fisiológicos de regulação pós-colheita e *post-mortem*. Estudo e aplicação dos procedimentos gerais de análise química-bromatológica dos alimentos (umidade; proteínas, lipídios e carboidratos; cinzas; fibras; vitaminas; minerais e antioxidantes) possibilitando avaliação da composição centesimal, fraudes e adulterações de alimentos. Análise crítica de tabelas de composição química dos alimentos.

Bibliografia Básica:

- ANDRADE, E.C.B. **Análise de Alimentos. Uma visão química da Nutrição**. São Paulo: Varela, 2006.
- CECCHI, H M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2ed. Campinas: Unicamp, 2009.
- SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia**. 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Bibliografia Complementar:

- ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 4ed. Viçosa: UFV, 2008.
- GOMES, J.C.; OLIVEIRA, G.F. **Análises Físico-Químicas de Alimentos**. Viçosa: Editora UFV, 2011.
- RIBEIRO, E.P.; SERAVELLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. 2ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2007.
- SILVA, D.J.S.; QUEIROZ, A.C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3ed. Viçosa: Editora UFV, 2006.
- TRONCO, V.M. **Manual para Inspeção da Qualidade do Leite**. 4ed. Porto Alegre: Editora UFSM, 2010.

DIETOTERAPIA II

Enfermidades dos órgãos anexos ao aparelho digestivo (vesícula biliar, fígado e pâncreas), implicações fisiológicas/nutricionais e tratamento dietoterápico. Diabetes Mellitus, implicações fisiológicas/nutricionais e tratamento dietoterápico. Dietoterapia nas cardiopatias: IAM, ICC, HAS e dislipidemias. Síndrome Metabólica. Dietoterapia nas doenças renais: insuficiência renal aguda e crônica, glomerulonefrite, síndrome nefrótica, pielonefrite, cálculos renais.

Bibliografia Básica:

- CHEMIN, S.M. & MURA, J.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.
- MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.
- SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 10ed. São Paulo: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

- AJZEN, H. **Nefrologia - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP/Escola Paulista de Medicina**. 2ed. São Paulo: Manole, 2004.
- CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP/Escola Paulista de Medicina**. 2ed. São Paulo: Manole, 2005.
- CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis**. São Paulo: Manole, 2009
- ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 5ed. São Paulo: Manole, 2007.
- GIACAGLIA, L.R., SILVA, M.E.R., SANTOS, R.F. **Tratado de Síndrome Metabólica**. São Paulo: Roca, 2010.

EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

Conceitos básicos; aspectos históricos. Bases da pesquisa epidemiológica: problemas epidemiológicos; análise e variáveis epidemiológicas. Indicadores Epidemiológicos: medida da morbidade (prevalência e incidência); mortalidade (coeficientes de mortalidade – geral, infantil e por causas); esperança de vida. Indicadores de saúde: definição e uso. Bases da pesquisa epidemiológica. Tipos de estudo em epidemiologia. Diferenças regionais, setoriais e condicionantes da prevalência de doenças não-transmissíveis relacionadas à alimentação, morbidade e mortalidade relacionadas as carências alimentares.

Bibliografia Básica:

- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007
- PEREIRA, M.G. **Epidemiologia: teoria e prática**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007
- ROUQUAYROL, M.Z. **Epidemiologia e Saúde**. 6ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

Bibliografia Complementar:

- BENSENOR, I.M.; LOTUFO, P.A. **Epidemiologia: Abordagem Prática**. São Paulo: Sarvier, 2005.
- FLETCHER, R.H.; SACKETT, D.L.; GUYATT, G.H. **Epidemiologia Clínica - elementos essenciais**. 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- HAYNES, R.B.; SACKETT, D.L.; GUYATT, G.H. **Epidemiologia Clínica - como realizar pesquisa clínica na prática**. Porto Alegre: Artmed, 2008.
- MEDRONHO, R.A.; BOLCH, K.V.; LUIZ, R.R.; LOUREIRO, G. **Epidemiologia**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
- ROUQUAYROL, M.Z.; FILHO, N.A. **Introdução à Epidemiologia**. 4ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

GESTÃO E PLANEJAMENTO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

Mercado e tendências do setor de serviços de alimentação: alimentação coletiva; alimentação comercial. Planejamento de unidades de alimentação - aspectos físicos: ambiência; fluxos operacionais; dimensionamento da área física; dimensionamento de equipamentos. Tipos e características de serviços de alimentação: caracterização; modelos de gestão. Administração de unidades de alimentação: funções administrativas - planejamento, organização, coordenação e controle. Legislação para unidades de alimentação: legislação referente a

alimentos; legislação referente a serviços de alimentação. Gestão de recursos humanos: recrutamento e seleção; treinamento e supervisão. Abastecimento de unidades de alimentação: aquisição de gêneros alimentícios e armazenamento de gêneros alimentícios. Planejamento e administração de custos. Qualidade em serviços de alimentação: conceito; controle de qualidade; sistemas de garantia de qualidade; certificação nacional e internacional. Avaliação de programas de alimentação: avaliação nutricional; avaliação de aceitação; avaliação higiênico-sanitária; avaliação de custos. Inovações tecnológicas em unidades de alimentação: inovações em equipamentos; inovações em produtos alimentícios; inovações em processos produtivos. Segurança no trabalho. Compreensão acerca das funções do Nutricionista no gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição destacando a multidisciplinaridade do setor.

Bibliografia básica:

- MEZOMO, I.B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. 5ed. São Paulo: Manole, 2006.
- TEIXEIRA, S.M.F.G; CARVALHO, Z.M.J.; BISCONTINI, T.M. **Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.
- ZANARDI, A.M.P.; ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003.

Bibliografia complementar:

- ABREU, E.S; SPINELLI, A.M.S.; NEUMANN, M.G. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um Modo de Fazer**. 5ed. São Paulo: Metha, 2013.
- FREUND, F.T. **Alimentos e Bebidas: Uma Visão Gerencial**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.
- JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar - Boas Práticas para os Serviços de Alimentação**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
- SILVA JÚNIOR, E. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ed. São Paulo: Varela, 2007.
- TRIDA, V.C; FERREIRA, F.M. **Gestão da Qualidade Em Serviços de Alimentação - Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas**. São Caetano do Sul: Yendis, 2014.

NUTRIÇÃO APLICADA AO ESPORTE

Nutrição, atividade física e qualidade de vida. Fisiologia do exercício. Avaliação da composição corporal. Sistemas fornecedores de energia para o trabalho

muscular. Planejamento alimentar e adequação nutricional de macro e micronutrientes. Hidratação no exercício físico. Recursos ergogênicos.

Bibliografia Básica:

- DUNFORD, M. **Fundamentos de Nutrição no esporte e no exercício.** São Paulo: Manole, 2012.
- HIRSCHBRUCH, M.D. **Nutrição Esportiva: uma visão prática.** 3ed. São Paulo: Manole, 2014.
- NABHOLZ, T.V. **Nutrição Esportiva - aspectos relacionados à suplementação nutricional.** São Paulo: Sarvier, 2007.

Bibliografia Complementar:

- CHEMIN, S.M. & MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 2ed. São Paulo: Roca, 2010.
- DELAVIER, F.; GUNDILL, M. **Guia de Suplementos Alimentares para Atletas.** São Paulo: Manole, 2009.
- DUARTE, A.C.G. **Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais.** São Paulo: Atheneu, 2007.
- KLEINER, S.M. **Nutrição para o Treinamento de Força.** 3ed. São Paulo: Manole, 2002.
- SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.** 10ed. São Paulo: Manole, 2009.

TERAPIA NUTRICIONAL

Classificação das dietas terapêuticas – consistência, temperatura, fracionamento e densidade calórica/volume. Processo do cuidado nutricional. Terapia nutricional por via oral (branda, pastosa, líquida completa e líquida restrita), características, indicações, proporção entre nutriente, densidade energética dos nutrientes. Terapia nutricional enteral (artesanal, semi-industrial e industrial) e parenteral – indicações, determinação das necessidades nutricionais, vias de acesso, seleção das formulações, complicações e monitorização. Indicações da terapia nutricional de acordo com a patologia. Equipe multiprofissional e regulamento técnico da terapia nutricional.

Bibliografia Básica:

- SIMON, M.I.S.S. **Manual de dietas hospitalares.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.
- SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.** 10ed. São Paulo: Manole, 2009.

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

Bibliografia Complementar:

- AQUINO, R.C.; PHILIPPI, S.T. **Nutrição Clínica: estudos de casos comentados**. São Paulo: Manole, 2009.
- ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. 5ed. São Paulo: Manole, 2007.
- ISOSAKI, M.; NAKASATO, M.; CARDOSO, E.; CASSEB, M.O. **Gastronomia hospitalar para pacientes em situações especiais**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.
- TALBOTT, S.M.; **Suplementos dietéticos para profissionais de saúde**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- WAITZBERG, D.L.; DIAS, M.C.G.; ISOSAKI, M. **Manual de boas práticas em terapia nutricional enteral e parenteral**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Aplicação prática dos conhecimentos adquiridos para atuação como membro da equipe de trabalho multidisciplinar de saúde, desenvolvendo uma atitude adequada ao trabalhar com a comunidade. Desenvolvimento de atividades práticas em instituições de educação e saúde ou outras instituições sociais que desenvolvam projetos de extensão comunitária. Importância do domínio das técnicas disponíveis e da utilização de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias.

Bibliografia Básica:

- CHEMIN, S.M. & MURA, J.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.
- MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.
- TADDEI, J.A., LANG, R.M.F., SILVA, G.L., TOLO, M.H.A. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Bibliografia Complementar:

- AÇÃO FOME ZERO. **Manual de Gestão Eficiente da Merenda Escolar**. São Paulo: 2007.
- CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.
- FAGIOLI, D.; NASSER, L.A. **Educação Nutricional na Infância e na Adolescência**. São Paulo: Racine, 2006.

- FAUSTO, M.A. **Planejamento da dieta e da alimentação**. São Paulo: Revinter, 2003.
- TENÓRIO, F. **Elaboração de Projetos Comunitários: abordagem prática**. Rio de Janeiro: Loyola, 2002.

7º PERÍODO

DIETOTERAPIA AMBULATORIAL E HOSPITALAR

Dietas da moda, dietas vegetarianas e assuntos da atualidade na área de nutrição, com enfoque no atendimento ambulatorial. Alimentos funcionais. Nutrigenômica. Preparo de dietas hospitalares administradas por via oral (normal, branda, pastosa, líquida completa e líquida restrita). Preparo de dietas com restrição/suplementação de nutrientes (glúten, lactose, açúcar, sal, proteína, lipídios). Preparo de nutrição enteral (artesanal, semi-industrializada e industrializada), ajuste de volume e densidade calórica.

Bibliografia básica:

- CHEMIN, S.M.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.
- MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ed. São Paulo: Roca, 2005.
- WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

Bibliografia complementar:

- AQUINO, R.C.; PHILIPPI, S.T. **Nutrição Clínica: estudos de casos comentados**. São Paulo: Manole, 2009.
- CUKIER, C.; MAGNONI, D. **Perguntas e Respostas em Nutrição Clínica**. 2ed. São Paulo: Roca, 2004.
- CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis**. São Paulo: Manole, 2009.
- ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. 5ed. São Paulo: Manole, 2007.
- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO - NEPA. **Tabela brasileira de composição dos alimentos - TACO**. 4ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4_versao_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em 05 de Novembro de 2014.

ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL

Ética geral: conceito e evolução histórica. Moral, valores e conduta: sua relatividade e valor absoluto. Fundamentos de bioética e análise dos conceitos à luz do momento histórico atual. Os órgãos de classe – Associação, Sindicatos e Conselhos. Legislação e regulamentação do exercício profissional. Código de Ética do Nutricionista – direitos e deveres. A ética aplicada a assuntos polêmicos em Nutrição. Orientação profissional: áreas de atuação e postura profissional.

Bibliografia Básica:

- BRASIL. Decreto n. 84.444, de 30 de janeiro de 1980. Regulamenta a lei 6.583, de 20 de outubro de 1.978, que cria os conselhos federal e regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 31 de jan. 1980.
- BRASIL. Lei n. 8.234 de 17 de Setembro de 1991. Regulamenta profissão de nutricionista e determina outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 18 set. 1991.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN n 334/2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 10 de maio 2004.

Bibliografia complementar:

- CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 4ed. São Paulo: Global, 2011.
- BRASIL. Lei n. 6.583 de 20 de outubro de 1978. Cria os Conselhos Federal e Regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 24 de out. 1978.
- OLIVEIRA, I.B.; MEDEIROS, G.R. **Da ética em nutrição ao exercício profissional**. Brasília: Metha, 2004.
- SILVA, E.M.M. **Marketing para quem entende de nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
- SINGER, P. **Ética prática**. 3ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

MONOGRAFIA I

Noções de elaboração de monografia. Principais regras científicas. Organização geral e formato de um projeto de pesquisa. Planificação operacional da pesquisa e orientação na busca bibliográfica. Elaboração do projeto de pesquisa que será desenvolvido como trabalho monográfico na disciplina de monografia II.

Bibliografia Básica:

- DESLANDES, S.F.; CRUZ NETO, O.; GOMES, R.; MINAYO, M.C.S. (org). **Pesquisa Social. Teoria, Método e Criatividade.** 24ed. Petrópolis: Vozes, 1994.
- ISKANDAR, J.I. **Normas da ABNT Comentadas para Trabalhos Científicos.** 3ed. Curitiba: Juruá, 2008.
- QUEIROZ, S.R.S.; LIMA, S.P. **Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos.** Patrocínio: Centro Universitário do Cerrado-Patrocínio, 2010. Disponível em: http://www.unicerp.edu.br/images/imagens_do_site/manual/manual2012.pdf
Acessado em 5 de Novembro de 2014.

Bibliografia Complementar:

- BASTOS, L.R.; et al. **Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses dissertações e monografias.** 5ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000.
- BELL, J. **Projeto de Pesquisa: guia para pesquisadores iniciantes em educação, saúde e ciências sociais.** 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
- GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Metodologia Científica.** 6ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- MINAYO, M.C.S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.** 6ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec/Abrasco, 1999.

DIETOTERAPIA III

Dietoterapia nas endocrinopatias: doenças da tireóide e paratireóide, doenças das supra-renais. Dietoterapia nas pneumopatias: DPOC, fibrose cística. Dietoterapia na AIDS. Dietoterapia no câncer. Dietoterapia nas doenças neurológicas: causadas por deficiências nutricionais (beribéri, pelagra, anemia perniciosa, Wernicke-Korsakoff) e de causas não nutricionais (Miastenia Gravis, mal de Alzheimer, Parkinson e síndrome de guillain-barré). Dietoterapia nas doenças reumatológicas: gota, artrite reumatóide. Dietoterapia nas doenças ósseas: osteoporose, osteomalácia/raquitismo.

Bibliografia Básica:

- CHEMIN, S.M. & MURA, J.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 2ed. São Paulo: Roca, 2011.
- MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 11ed. São Paulo: Roca, 2005.
- SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.** 13ed. São Paulo: Manole, 2013.

Bibliografia Complementar:

- BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Vigilância em Saúde. Programa Nacional DST/AIDS Alimentação e Nutrição para pessoas que vivem com HIV e AIDS.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
- CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP/Escola Paulista de Medicina.** 3ed. São Paulo: Manole, 2014.
- ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento.** 6ed. São Paulo: Manole, 2011.
- WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 4ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.
- WAITZBERG, D.L.; CARDENA, T.C. **Manual de Terapia Nutricional em Oncologia do ICESP.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2012.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS

Atuação do nutricionista na vigilância sanitária dos alimentos. Legislação brasileira e ações de vigilância sanitária. Normas e padrões de qualidade dos alimentos. Vigilância sanitária e o controle de qualidade de carnes (bovina, suína e de aves), ovos, pescados, leites e derivados. Controle de qualidade da água na indústria de alimentos. Análises em alimentos. Rotulagem dos Alimentos. Estudos das inspeções sanitárias dos alimentos, visando detectar as alterações fraudes e/ou falsificação.

Bibliografia Básica:

- ALMEIRA-MURADIAN, L.B.; PENTEADO, M.V.C. **Vigilância sanitária - tópicos sobre legislação e análise de alimentos.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos.** 4ed. São Paulo: Manole, 2011.
- SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** 6ed. São Paulo: Varela, 2008.

Bibliografia Complementar:

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC n. 360 de 23 de Dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 dez. 2003.
- BRASIL. Lei n. 8.078 de 11 de Setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial à União**, Brasília, 11 set.1990.

- MIGUEL. M.; LAMARDO, L.C.A.; GALVÃO, M.S.; NAVAS, S.A.; GARBELOTTI, M.L.; BRANCIFORTE, M. **Legislação em higiene alimentar e suas aplicações.** Revista Higiene Alimentar. v.14, nº 68/69, p. 44-49, 2000.
- KOBLITZ, M.G.B. **Matérias primas alimentícias - composição e controle de qualidade.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- TRIDA, V.C; FERREIRA, F.M. **Gestão da Qualidade Em Serviços de Alimentação - Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas.** São Caetano do Sul: Yendis, 2014.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos, de modo a permitir ao aluno participar das análises, sugestões e orientações de condutas dietoterápicas à pacientes hospitalizados e em tratamento ambulatorial, além de planejar dietas de acordo com a coletividade atendida e o ambiente em que a dieta será executada e administrada. Avaliação prática da importância e impacto do cuidado nutricional individualizado sobre o estado nutricional e a evolução clínica de pacientes internados e em tratamento ambulatorial. Participação em equipes multidisciplinares e pesquisas sobre tratamento de patologias.

Bibliografia Básica:

- CHEMIN, S.M. & MURA, J.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2007.
- MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 11ed. São Paulo: Roca, 2005.
- WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 3ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar:

- AQUINO, R.C.; PHILIPPI, S.T. **Nutrição Clínica: estudos de casos comentados.** São Paulo: Manole, 2009.
- CUKIER, C.; MAGNONI, D. **Perguntas e Respostas em Nutrição Clínica.** 2ed. São Paulo: Roca, 2004.
- CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis.** São Paulo: Manole, 2009.
- ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento.** 5ed. São Paulo: Manole, 2007.
- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO - NEPA. **Tabela brasileira de composição dos alimentos - TACO.** 4ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf

8º PERÍODO

CONSULTORIA EM NUTRIÇÃO

Formas de atuação do nutricionista em consultoria. Ética na consultoria. O empreendedorismo e o espírito empreendedor. Habilidades, atitudes e as características dos empreendedores. Oportunidades de negócios - nichos de mercado e análise de público-alvo. Plano de negócio. Estudo das atribuições e atividades desenvolvidas pelo nutricionista na área de marketing: Mix de marketing, conceitos; segmentação e tendências de mercado de produtos alimentícios. Perfil de consumidores; código de defesa do consumidor; orientação ao consumidor na aquisição de produtos alimentícios. Marketing pessoal e corporativo; marketing social e de serviços de saúde. Visão de negócios e sucesso profissional. Cálculo de honorários.

Bibliografia Básica:

- CONDE, A.; CONDE, S.R. **Nutricionista - o seu próprio empreendedor**. São Paulo: Metha, 2008.
- CROCO, L.; GUTTAMAN, E. **Consultoria Empresarial**. São Paulo: Saraiva, 2005.
- DRUCKER, P. **Administrando para o futuro: os anos 90 e a virada do século**. 6ed. São Paulo: Pioneira, 1998.

Bibliografia Complementar:

- CASTRO, L.T.; NEVES, M.F. **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos**. São Paulo: Editora Atlas, 2003.
- CFN. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil**. Brasília: CFN, 2006. Disponível em:<<http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/cartilhas/59.pdf>> Acesso em 05 de Novembro de 2014.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN n 334/2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 10 de maio 2004.
- Federação das Indústrias do Estado de São Paulo - FIESP; Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL. **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo, 2010. (http://www.brazilfoodtrends.com.br/Brasil_Food_Trends/index.html)
- SCAGLIUSI, FB; MACHADO, FMS; TORRES, EAFS. **Marketing aplicado à indústria de alimentos**. Disponível em: <http://hygeia.fsp.usp.br/~eatorres/gradu/marketing.pdf> Acesso em: 02 jul 2014.

GASTRONOMIA

Histórico da gastronomia nacional e regionalismo – suas origens, influências culturais (resgate da herança afro-descendente, indígena e regional – cerrado mineiro) e características. Relação entre gastronomia doméstica e profissional. Tipos de estabelecimentos comerciais e institucionais - estrutura e lay-out. Mercado de alimentos e bebidas - possibilidades, perspectivas e tendências. Glossário gastronômico. Noções básicas da gastronomia mundial. Regras de etiqueta à mesa. Decoração de pratos. Tendências em gastronomia e nutrição. Gastronomia hospitalar. Análise sensorial - importância e aplicação da análise sensorial; fisiologia sensorial; métodos clássicos de avaliação sensorial.

Bibliografia Básica:

- CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 4ed. São Paulo: Global, 2011.
- SAVIOLI, G; CALEFFI, R. **Escolhas e impactos: gastronomia funcional**. São Paulo: Edições Loyola, 2011.
- SLOAN, D. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. São Paulo: Manole, 2005.

Bibliografia complementar:

- BARRETO, R.L.P. **Gastronomia & História dos Hotéis-Escola Senac São Paulo**. São Paulo: Senac, 2005.
- BARRETO, R.L.P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: Senac, 2003.
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CAMARGO, H.L. **Patrimônio histórico e cultural**. São Paulo: Aleph, 2002.
- FLANDRIN, L.J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 5ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

MONOGRAFIA II

Desenvolvimento do projeto de pesquisa criado como trabalho monográfico na disciplina de monografia I. Planificação operacional da pesquisa (organização da estrutura necessária para o desenvolvimento da pesquisa, coleta de dados e tabulação dos resultados). Organização geral e formato da monografia segundo as normas do UNICERP. Treinamento para apresentação de monografia.

Bibliografia Básica:

- BASTOS, L.R.; et al. **Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses, dissertações e monografias**. 5ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000.
- MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Metodologia Científica**. 6ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- QUEIROZ, S.R.S.; LIMA, S.P. **Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos**. Patrocínio: Centro Universitário do Cerrado-Patrocínio, 2010. Disponível em: http://www.unicerp.edu.br/images/imagens_do_site/manual/manual2012.pdf
Acessado em 5 de Novembro de 2014.

Bibliografia Complementar:

- BELL, J. **Projeto de pesquisa: guia para pesquisadores iniciantes em educação, saúde e ciências sociais**. 5ed. Porto Alegre: Penso, 2010.
- DESLANDES, S.F.; CRUZ NETO, O.; GOMES, R.; MINAYO, M.C.S. (org). **Pesquisa Social. Teoria, Método e Criatividade**. 24ed. Petrópolis: Vozes, 1994.
- GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- ISKANDAR, J.I. **Normas da ABNT Comentadas para Trabalhos Científicos**. 5ed. Curitiba: Juruá, 2012.
- MINAYO, M.C.S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 6ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec, 1999.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Conceituação da tecnologia de alimentos e da industrialização dos alimentos. Processos de preservação e conservação aplicados aos diversos grupos de alimentos e seus efeitos sob os aspectos nutricional, organoléptico e microbiológico. Legislação regulatória e mecanismo de ação dos aditivos utilizados em alimentos. Estudo tecnológico do leite, carne, e derivados. Estudo tecnológico dos óleos, alimentos desidratados, doces e geléias. Tecnologia de envase - embalagens.

Bibliografia Básica:

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Barcelona: Elicien, 2008.
- FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos - princípios e prática**. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar:

- GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações**. 2ed. São Paulo: Nobel, 2008.

- GONÇALVES, E.C.B.A. **Análise de Alimentos - Uma Visão Química da Nutrição**. 2ed. São Paulo: Varela, 2009.
- ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Volume 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Volume 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição – Introdução à Bromatologia**. 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Aplicação do conteúdo teórico das disciplinas voltadas à gestão através de práticas supervisionadas na rotina de um serviço de alimentação institucional, estimulando a criatividade e a tomada de decisões do aluno, na resolução de situações rotineiras e inesperadas. Reconhecer e desenvolver as etapas do funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a administração de recursos humanos, o planejamento de cardápios para coletividades, a administração de materiais, o gerenciamento do preparo, cocção e distribuição de alimentos, a execução de programas e manuais de boas práticas na manipulação de alimentos e de Nutrição Preventiva na empresa.

Bibliografia Básica:

- ANDRADE, N.J. Higiene na Indústria de Alimentos. São Paulo: Varela, 2008.
- MEZOMO, I.B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5ed. São Paulo: Manole, 2006.
- TEIXEIRA, S.M.F.G; CARVALHO, Z.M.J.; BISCONTINI, T.M. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar:

- ABREU, E.S; SPINELLI, A.M.S.; NEUMANN, M.G. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um Modo de Fazer**. 5ed. São Paulo: Metha, 2013.
- ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos**. 8ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2ed. São Paulo: Manole, 2008.
- SILVIA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2004.
- TRIDA, V.C; FERREIRA, F.M. **Gestão da Qualidade Em Serviços de Alimentação - Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas**. São Caetano do Sul: Yendis, 2014.

10 – ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

A formação do Nutricionista garante o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado atinge 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

A carga horária do estágio curricular está distribuída eqüitativamente em, pelo menos, três áreas de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição.

- **NUTRIÇÃO CLÍNICA:** O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica terá 230 horas distribuídas em hospitais e clínicas da região.
- **UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:** O Estágio Supervisionado em Administração em Serviços de Alimentação e Nutrição terá 230 horas, distribuídas em instituições e empresas que dispõem de serviço de produção de refeições em larga escala e supermercados.
- **NUTRIÇÃO SOCIAL:** O Estágio Supervisionado em Nutrição Social terá duração de 230 horas, distribuídas nas Unidades Básicas de Saúde, nos serviços de alimentação escolar vinculada às Secretarias de Educação, na Vigilância Sanitária e em outros locais em que o profissional Nutricionista desenvolva suas atividades em Saúde Pública.

Os estágios serão realizados em locais, tais como: hospitais, clínicas, centros de diálise, unidades básicas de saúde, empresas, escolas, creches e outras instituições, bem como na comunidade, em trabalhos de campo, prioritariamente onde exista convênio, preceptor necessariamente nutricionista, e supervisor de estágio no local. Para os estágios de Nutrição Clínica e de Nutrição em Unidade e Alimentação e Nutrição os serviços deverão ser chefiados por Nutricionista conforme Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 77/87. Todos os estágios são supervisionados diretamente, durante todo o tempo em que o aluno permanece no local de estágio (exceto na área de Nutrição em Unidades de

Alimentação e Nutrição, que é feito diariamente, mas não durante período integral de permanência do aluno no local), por professores da IES. Para cada aluno é obrigatória a integralização da carga-horária total do estágio, prevista no currículo do curso. A organização do estágio oferecerá ao aluno possibilidade de escolha quanto aos locais para realização de seu estágio dentro das instituições conveniadas, considerando ainda a avaliação do professor supervisor e o perfil do aluno/campo de estágio. Havendo mais de um aluno solicitando a realização do estágio em um mesmo local com limite de vagas, a escolha do aluno estagiário será feita mediante sorteio promovido pelo coordenador do curso. O estágio curricular é constituído de 690 horas/aulas, distribuídas equitativamente em três áreas.

Para aprovação no Estágio Curricular, o aluno deverá cumprir a carga horária de 230h em cada área, além de obter nota igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero). Não há realização do exame final, uma vez que a aplicação do mesmo não condiz com a natureza da disciplina. O sistema de avaliação do aproveitamento do Estágio Curricular será efetuado pelos Supervisores Acadêmicos e Supervisor Local, composto pelos seguintes critérios:

- Desempenho, Presença e Execução das atividades propostas: Nota 5,0 (cinco vírgula zero).
- Relatório Final: Nota 5,0 (cinco vírgula zero).

Uma vez cumprindo a carga horária exigida e obtendo nota superior a 6,0 (seis vírgula zero) o aluno recebe o conceito de APROVADO. Caso contrário, é enviada à secretaria do UNICERP a lista dos alunos com conceito de REPROVADO.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO - REGULAMENTO INTERNO -

CAPÍTULO I - DA IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

Artigo 1º - O Estágio Supervisionado constitui disciplina obrigatória do Currículo do Curso de Nutrição. É um período de aprendizagem que contém um conjunto

de atividades educacionais práticas e orientadas, para que o futuro profissional possa vivenciar o dia-a-dia de um estabelecimento de ensino.

Artigo 2º - Sendo uma atividade curricular obrigatória, o não cumprimento do estágio impede o estudante de obter o registro de seu diploma, não alcançando assim a licença para exercer a profissão.

CAPÍTULO II - DA IMPORTÂNCIA DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Artigo 3º - O Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição do UNICERP é uma atividade curricular obrigatória, de treinamento profissional que visa oportunizar a complementação do ensino teórico-prático, proporcionando aos acadêmicos o aperfeiçoamento e ampliação de sua formação profissional, social e cultural.

Artigo 4º - O estágio deverá proporcionar atividades práticas onde o estudante estagiário possa vivenciar a teoria assimilada nas disciplinas das habilitações, com um espaço de tempo para articular teoria - prática, tendo como finalidade rendimento da prática docente.

Artigo 5º - O estágio constitui-se num elo, entre a instituição de ensino geradora de conhecimento e a instituição conveniada, além de estreitar a relação entre o estagiário e o profissional, favorecendo desta forma o intercâmbio de idéias.

CAPÍTULO III - DOS OBJETIVOS

Artigo 6º - Do Objetivo Geral:

Proporcionar o desenvolvimento acadêmico dos alunos do Curso de Nutrição em atividades práticas de trabalho, colaborando para a ampliação e aperfeiçoamento da integração estudante - escola no processo de estágio.

Artigo 7º - Dos Objetivos Específicos:

I - Aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos no transcorrer do curso, buscando o aperfeiçoamento e ampliação da sua formação profissional, na vivência de situações da prática pedagógica tanto no ensino fundamental como no ensino médio.

II - Ampliar o desenvolvimento de habilidades humanas, pedagógicas e técnicas, agindo com ética, responsabilidade e competência durante a execução do estágio.

V - Oferecer uma visão global e aspectos específicos da atividade profissional.

VI - Estimular o trabalho interdisciplinar em equipe.

CAPÍTULO IV - DOS ASPECTOS LEGAIS

Artigo 8º - O Estágio Supervisionado constitui disciplina obrigatória do Currículo Pleno para conclusão dos Cursos de bacharelado e licenciatura do UNICERP, em consonância com a Lei nº11.788, de 25/09/08 e a resolução CNE/CP 2 de 19/02/02.

CAPÍTULO V - DAS CONDIÇÕES DE EXEQÜIBILIDADE

Artigo 9º- Os estágios serão realizados em locais, tais como: hospitais, clínicas, centros de diálise, unidades básicas de saúde, empresas, escolas, creches e outras instituições conveniadas com o UNICERP, sendo obrigatória a integralização da carga horária de 690 horas, distribuídas ao longo do curso, iniciando-se a partir do 6º período.

CAPÍTULO VI - DA ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Artigo 10º - A organização do estágio oferecerá ao aluno possibilidade de escolha quanto aos locais para realização de seu estágio dentro das instituições conveniadas, considerando ainda a avaliação do professor supervisor e o perfil do aluno/campo de estágio.

Artigo 11º - Havendo mais de um aluno solicitando a realização do estágio em um mesmo local com limite de vagas, a escolha do aluno estagiário será feita mediante sorteio promovido pelo coordenador do curso.

CAPÍTULO VII - DAS ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS

Artigo 12º - É de competência do Coordenador de Curso:

I – Manter relações com Instituições da comunidade a fim de realizar pesquisa e abertura de possíveis campos de estágio;

II – Controlar e acompanhar as atividades relativas ao estágio, para que ocorram de acordo com as regras estabelecidas e as normas legais;

- III – Acompanhar o trabalho dos Supervisores de estágio, orientando-os se necessário;
- IV – Dar atendimento e encaminhamento aos requerimentos de alunos relativos ao estágio;
- V – Realizar semestralmente, contato com os locais de estágio, a fim de verificar se a atuação dos estagiários está consoante com as necessidades do local;
- VI – Receber as notas dos supervisores e encaminhá-las à Secretaria Geral para o registro das mesmas;
- VII – Reunir-se com supervisores e estagiários, ao término de cada semestre letivo ou quando se fizer necessário para troca de experiências, harmonização de pontos de vista e reflexão acerca das estratégias da relação teoria/prática desenvolvidas;
- VIII - Preocupar - se com os aspectos éticos - profissionais e de responsabilidade, ao orientar os alunos antes de enviá-los aos locais de estágio.
- IX- Procurar incentivar os alunos a valorizar as atividades do estágio.

Artigo 13º - É de competência do Supervisor de Estágio:

- I – Observar as normas do Regimento Geral do UNICERP, bem como o que está disposto neste regulamento, assumindo responsabilidades e cumprindo as obrigações pertinentes à sua função;
- II – Agir de acordo com os valores éticos e morais preconizados pelo UNICERP;
- III – Orientar o acadêmico quanto à observância da ética profissional;
- IV – Comparecer a reuniões convocadas pela coordenação sempre que se fizerem necessárias, para tratar de assunto referente ao desenvolvimento do estágio e procedimentos a serem adotados;
- V – Supervisionar individualmente ou em grupos os estagiários sob sua responsabilidade;
- VI – Transmitir princípios, conhecimentos teóricos/práticos e indicar referências bibliográficas aos acadêmicos para aprimoramento da sua atuação ou para reformulação dos conhecimentos teóricos que tenham sido entendidos inadequadamente a partir das situações de estágio;
- VII – Realizar avaliações periódicas do desempenho, aproveitamento e crescimento profissional do acadêmico;

- VIII – Controlar a frequência e carga horária do estagiário;
- IX – Notificar ao acadêmico as situações em que dificuldades pessoais possam estar interferindo no desempenho profissional;
- X – Fornecer a nota do estagiário;
- XI - Manter contato com as instituições conveniadas para viabilizar a realização do estágio;
- XII - Organizar, entregar e receber todos os documentos necessários ao desenvolvimento do estágio supervisionado.

CAPÍTULO VIII - DO ESTAGIÁRIO

Artigo 14º - É de direito do estudante estagiário:

- I – Receber a orientação do curso relativa às atividades e finalidades do estágio;
- II - Expor à Coordenação do Curso, quaisquer problemas de ordem pessoal, que dificultem ou impeçam a realização do estágio, para que seja possível buscar soluções.
- III - Recorrer à Coordenação do Curso a qualquer momento, por insatisfação com o desenvolvimento do estágio, apresentando por escrito sua argumentação, evitando queixas ou reclamações a terceiros.
- IV - Apresentar sugestões que venham contribuir com o aprimoramento contínuo do estágio.

Artigo 16º - É dever do estudante estagiário:

- I - Comparecer as reuniões com a Coordenação de estágios e Supervisores para receber informações preliminares acerca das áreas de atuação e critérios adotados para escolha do local de inserção;
- II - Conhecer a estrutura organizacional da Instituição em que desenvolverá o estágio, observando as normas e rotinas implementadas;
- III - Comparecer assídua e pontualmente a todas as atividades previstas pelo programa de estágio;
- IV - Avisar, com antecedência, ao supervisor e local de estágio quando houver a necessidade de faltar ou atrasar por alguma atividade, protocolando a falta para que seja programada a reposição do estágio

- V - Desenvolver pesquisas bibliográficas e leituras complementares que se fizerem necessárias para o desenvolvimento de sua prática;
- VI - Permanecer no local de estágio no tempo estipulado, para o cumprimento das atividades propostas;
- VII - Evitar falar alto e discutir sob qualquer pretexto nas dependências do local de estágio;
- VIII - Tratar de maneira atenciosa e gentil qualquer pessoa que necessite de seus cuidados profissionais e com quem desenvolva as atividades (funcionários e equipe);
- IX - Não utilizar telefones celulares durante o período de estágio;
- X - Zelar pelo material, equipamentos e bens colocados à sua disposição.
- XI - Respeitar a hierarquia dos locais de estágio, obedecendo às normas e determinações.
- XII - Manter elevado o padrão de comportamento e de relações humanas, condizentes com as atividades a serem desenvolvidas.
- XIII - Demonstrar iniciativa e mesmo sugerir inovações nas atividades desenvolvidas no estágio.
- XIV - Guardar sigilo de tudo que diga respeito ao funcionário e à documentação de uso interno das instituições conveniadas.
- XV - Preparar o material de trabalho e apresentá-lo à aprovação do Supervisor e Nutricionista responsável, antes da aplicação no campo de estágio.
- XVI - Elaborar e entregar todos os relatórios exigidos no Estágio, de acordo com prazos e normas estabelecidos.
- XVII - Demonstrar espírito de responsabilidade, pontualidade, colaboração, serviço e ajuda mútua.
- XVIII - Cumprir todos os dispositivos legais referentes ao estágio.
- XIX - Usar o crachá de estagiário em todas as atividades nas instituições conveniadas.
- XX - Comparecer ao local de estágio trajando uniforme branco (camisa ou camiseta com decote discreto, evitando transparências), jaleco branco de mangas longas com o logotipo do UNICERP sobre o uniforme, sapatos fechados e de salto baixo (até 5cm).

§1º - Durante o Estágio Supervisionado de Nutrição Clínica os alunos estagiários devem cumprir as regras de vestimentas supracitadas, além da proibição quanto ao uso de saias, bermudas e calças curtas. Os cabelos devem estar presos, sem adornos e com protetor para cabelos nas áreas de Centro Cirúrgico, Unidade de Terapia Intensiva, Lactário, Área de preparo de dietas enterais e outros locais indicados pelo supervisor/preceptor de estágio.

§2º - Durante o Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição os alunos estagiários devem cumprir todas as regras de vestimentas supracitadas, além necessidade de manter os cabelos presos, com uso obrigatório do protetor para cabelos, sem adornos nas mãos (anéis, pulseiras), sendo proibido o uso de esmalte, brincos, *piercings* e demais objetos do gênero.

CAPÍTULO IX - DO INÍCIO E TÉRMINO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Artigo 17º - De acordo com o Calendário do UNICERP, será elaborado pela Coordenação do Curso o cronograma para o início e término do estágio, resguardando as excepcionalidades. O calendário deverá ser apresentado aos alunos estagiários durante a reunião geral antes do início dos estágios.

CAPÍTULO X - DAS MODALIDADES

Artigo 18º - As modalidades do estágio são:

- I - Observação
- II - Participação
- III - Regência

CAPÍTULO XI - DA DOCUMENTAÇÃO DO ESTAGIO SUPERVISIONADO

Artigo 19º - Documentos necessários para caracterizar o processo de estágio:

- I - Termo de Compromisso de Estágio.
- II - Relatório diário de acompanhamento do estágio.
- III - Ficha de avaliação do estagiário.
- IV - Atestado de conclusão do estágio.
- V - Relatório de estágio.

§1º - Os modelos dos documentos usados pelo aluno poderão sofrer adaptações e/ou modificações, de acordo com as necessidades que surgirem.

§2º - O formato do relatório será definido por cada um dos professores supervisores de estágio.

CAPÍTULO XII - DO PLANEJAMENTO E DO ATESTADO DE CONCLUSÃO DO ESTÁGIO

Artigo 20º - Definida a organização e a instituição que servirá como local de estágio, o aluno deverá cumprir o planejamento elaborado pelo supervisor do estágio, prestando contas das tarefas cumpridas mediante anotação na ficha de relatório diário.

Artigo 21º - Concluído o estágio, o aluno deverá entregar ao Supervisor de Estágio o Atestado de Conclusão do Estágio, devidamente assinado pelo Diretor da Instituição onde foram realizadas as atividades.

CAPÍTULO XIII - DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

Artigo 22º - A avaliação do Estágio Supervisionado será de competência do Supervisor de Estágio, e/ou das nutricionistas responsáveis.

Artigo 23º - A conclusão do Estágio Supervisionado e aprovação no mesmo implicam a entrega, por parte do aluno, de todos os documentos citados no artigo, dentro do período letivo seguindo prazos de entregas de notas à secretaria.

§1º - Os documentos deverão ser entregues ao Supervisor de Estágio até 1 semana após o término do estágio em cada um dos locais conveniados.

CAPÍTULO XIV - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

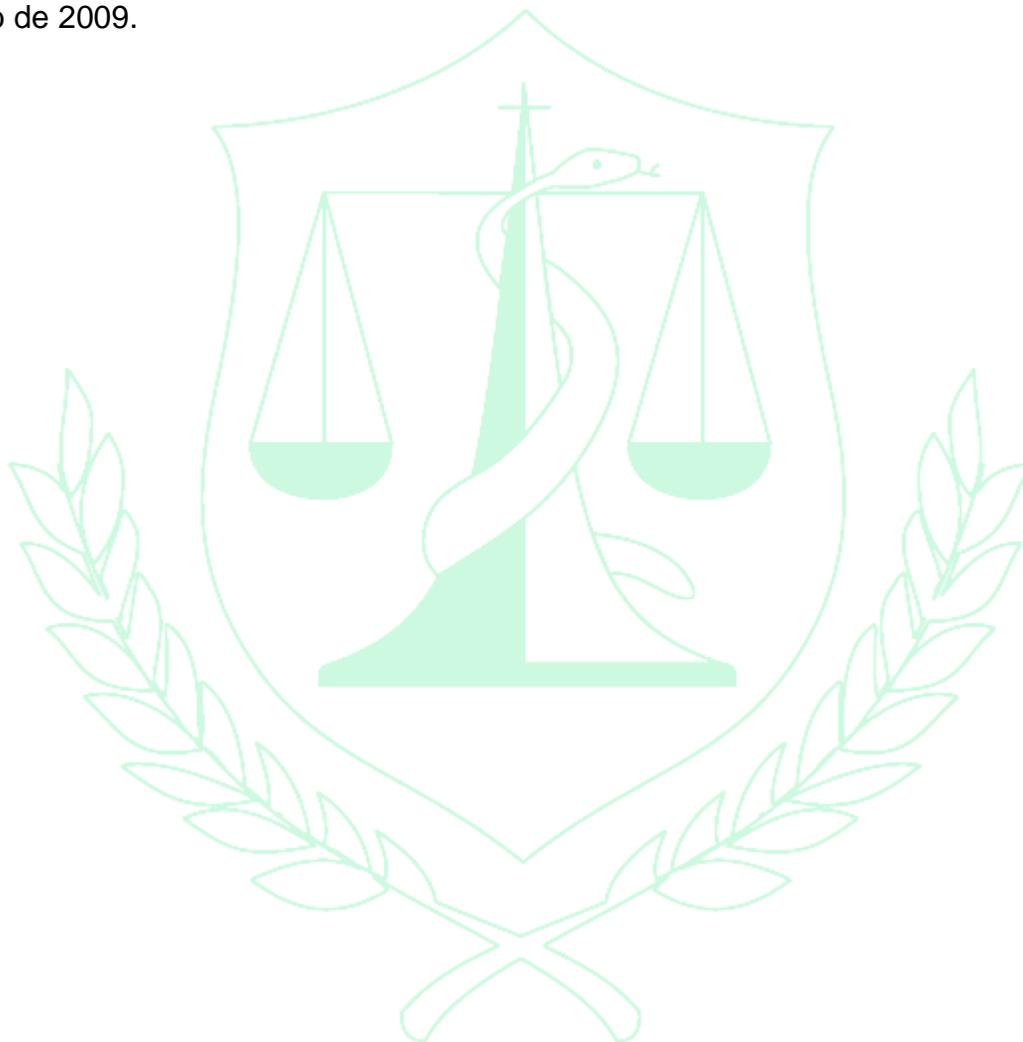
Artigo 24º - O aluno que não comprovar o efetivo cumprimento do Estágio Supervisionado através do Atestado de Conclusão estará automaticamente reprovado no Estágio Supervisionado e deverá fazê-lo novamente, pois o não cumprimento do número total de horas do Estágio Supervisionado impede que o aluno conclua o curso.

§1º - Será permitido ao aluno a reposição de carga horária, mas não da nota diária, somente mediante apresentação de atestado médico, de óbito familiar,

convocação judicial ou equivalentes, a ser entregue no setor de protocolo desta instituição; devendo a reposição da carga horária ser efetuada na semana seguinte à falta, no mesmo local de estágio em que a mesma ocorreu.

Artigo 25º - Os casos omissos serão decididos pelo Conselho Diretor do UNICERP, através de requerimentos encaminhados pelo aluno ou Coordenação do Curso.

Artigo 26º - A presente norma aplica-se a partir do segundo semestre do ano letivo de 2009.



11 - ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Complementares constituem-se em ações de ensino, pesquisa e extensão de caráter obrigatório a serem desenvolvidas pelo acadêmico no transcorrer do curso de graduação em Nutrição no UNICERP. Seus objetivos são os de flexibilizar o currículo do curso e propiciar aos seus acadêmicos a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar.

Estas possuem carga horária de 90 horas/aula com tempo de 60 minutos, necessárias em sua totalidade para a colação de grau, sendo consideradas atividades complementares ao currículo do curso de Nutrição aquelas promovidas pelo UNICERP, ou por qualquer outra instituição devidamente credenciada, classificadas nas modalidades de ensino, pesquisa, extensão, serviço comunitário e representação estudantil. Para se assegurar a sua diversidade, não será permitido o cômputo de mais de 50% da carga horária exigida em única modalidade.

As Atividades Complementares podem ser desenvolvidas em qualquer semestre ou período letivo, inclusive no período de férias escolares, dentro ou fora do turno regular das aulas, sem prejuízo, no entanto, de qualquer das atividades de ensino ministrado no Curso de Nutrição do UNICERP, que são prioritárias.

Independentemente de participar de eventos que forem promovidos ou oferecidos pelo UNICERP, compete ao aluno desenvolver esforços para buscar na comunidade externa e participar da realização de outros que sejam promovidos ou realizados por órgãos públicos ou privados e/ou instituições atuantes na comunidade, que por sua natureza possam vir a ser aproveitados com vistas à integralização de Atividades Complementares.

Compete ao Coordenador do Curso de Nutrição do UNICERP encaminhar à Secretaria Geral do UNICERP, as comprovações das atividades complementares dos discentes. É da exclusiva competência da Coordenação do Curso de Nutrição, a atribuição das horas/atividades de cada aluno, atendidas suas exigências Curso de Nutrição do UNICERP.

Já foram encerrados os seguintes projetos:

Nutrivida: Programa de orientação Alimentar desenvolverá trabalhos educativos para com os alunos de 1º e 2º grau em escolas do município de Patrocínio/MG, com base na carência de informações básicas de nutrição, higienização e manipulação dos alimentos de forma correta. Assim passando informações básicas para uma boa alimentação.

Objetivo: Conscientizar crianças e adolescentes a cerca da importância de hábitos alimentares saudáveis.

Rotulagem nutricional: Os alunos desenvolverão os rótulos com as informações nutricionais de forma a atender à legislação vigente de todos os produtos fabricados por uma micro empresa produtora de licores.

Objetivo: Familiarizar os alunos com os diversos tipos de rotulagem e promover a fixação da aprendizagem.

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Nutrição do Centro Universitário do Cerrado-Patrocínio – UNICERP.

Capítulo I – Das Disposições Gerais

Art. 1º. Este Regulamento dispõe sobre as Atividades Complementares do Curso de Nutrição do Centro Universitário do Cerrado-Patrocínio – UNICERP.

Capítulo II – Das Atividades Complementares

Art. 2º. As Atividades Complementares são componentes curriculares obrigatórios, enriquecedores e implementadores do perfil do formando; possibilitam o reconhecimento, por avaliação de habilidades, conhecimento e competência do aluno, inclusive adquirida fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de

interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mercado do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

Art. 3º. São concebidas para propiciar ao aluno a oportunidade de realizar, em prolongamento às demais atividades do currículo, uma parte de sua trajetória de forma autônoma e particular, com conteúdos diversos que lhe permitam enriquecer o conhecimento jurídico propiciado pelo Curso de Nutrição do UNICERP.

Art. 4º. Entende-se como Atividade Complementar toda e qualquer atividade, não compreendida nas atividades previstas no desenvolvimento regular dos componentes curriculares, obrigatórios ou eletivos, da matriz curricular do Curso de Nutrição, desde que adequada à formação acadêmica e ao aprimoramento pessoal e profissional do futuro profissional.

Parágrafo Único. As Atividades Complementares não se confundem com as disciplinas do Curso de Nutrição.

Capítulo III – Das Modalidades de Atividades Complementares

Art. 5º. Consideram-se Atividades Complementares aquelas promovidas pelo UNICERP, ou por qualquer outra instituição devidamente credenciada, classificadas nas seguintes modalidades:

- I – Grupo 1: Atividades vinculadas ao ensino;
- II – Grupo 2: Atividades vinculadas à pesquisa;
- III – Grupo 3: Atividades vinculadas à extensão;
- IV – Grupo 4: Atividades vinculadas ao serviço comunitário;
- V – Grupo 5: Atividades vinculadas à representação estudantil.

Art. 6º. São consideradas atividades vinculadas ao ENSINO, no GRUPO 1, as seguintes:

- I – A frequência e o aproveitamento em disciplinas não incluídas na matriz curricular, oferecidos pelo UNICERP, compreendendo a área do Curso de Nutrição ou outras áreas do conhecimento;
- II – O exercício efetivo de monitoria no UNICERP, com formalização institucional e exigência de parecer final favorável do docente responsável;

III – O efetivo exercício de estágio extracurricular em entidade pública ou privada, como processo de complementação da formação do aluno, e mediante comprovação fornecida pela instituição em que o interessado completou a exigência legal do estágio;

IV – A participação em atividades extra-classe promovidas como parte da formação integral do aluno, seja pelo UNICERP ou por outras instituições, como, por exemplo: Semana Acadêmica, Palestras, Seminários, Simpósios, Exposições, Debates, Exibição e Discussão de filmes e vídeos, Workshops, Lançamento de Livros e eventos similares.

Art. 7º. São consideradas atividades vinculadas à PESQUISA, no GRUPO 2, as seguintes:

I – A participação em projetos institucionalizados de pesquisa como aluno colaborador; a participação em projetos de iniciação à pesquisa, orientado por docente pesquisador da área do Curso de Nutrição com ou sem financiamento de instituições públicas ou privadas; ou, ainda, a participação em qualquer outra espécie de projeto de pesquisa acadêmica comprovado;

II – O trabalho de pesquisa e de redação de artigo ou ensaio, publicado efetivamente em jornal ou revista acadêmica, impressa ou eletrônica, do qual será procedida a juntada de documento comprobatório respectivo;

III – A participação em grupos de estudo de temas da área do Curso de Nutrição ou afins, coordenados ou orientados por docentes do UNICERP;

IV – A apresentação comprovada de trabalhos ou comunicações em eventos culturais ou científicos, individual ou coletivamente, em semanas de iniciação científica, seminários, e outros, organizados no âmbito do UNICERP ou em outras instituições de ensino superior, ou até mesmo fora do âmbito acadêmico;

V – O comparecimento comprovado a sessões públicas de defesa de monografias, dissertações de mestrado ou de teses de doutorado, na área do Curso de Nutrição ou afins, do qual será procedida a juntada de breve relatório.

Art. 8º. São consideradas atividades vinculadas à EXTENSÃO, no GRUPO 3, as seguintes:

I – A participação em atividades de extensão universitária, promovidas pelas Coordenações de Curso do UNICERP;

II – O comparecimento comprovado a eventos científico-culturais, realizados fora do âmbito do UNICERP, mas cujo conhecimento teórico ou técnico seja conexo ao perfil e às habilidades da área do Curso de Nutrição.

Art. 9º. É considerada atividade vinculada ao SERVIÇO COMUNITÁRIO, no GRUPO 4, a participação efetiva em programas ou projetos de serviço comunitário e ou de promoção social, patrocinados, promovidos ou reconhecidos pelo UNICERP.

Art. 10. É considerada atividade vinculada à REPRESENTAÇÃO ESTUDANTIL, no GRUPO 5, o exercício de cargo de representação estudantil em entidade nacional ou estadual, na diretoria do Diretório Acadêmico e ainda nos órgãos colegiados do UNICERP, e nas representações de turma, computado apenas o período em que estiver efetivamente matriculado no Curso de Nutrição.

Capítulo IV – Da Carga Horária a ser Integralizada

Art. 11. O aluno deve desenvolver durante o ciclo acadêmico uma programação que totalize a carga horária mínima de 110 horas a ser cumprida, conforme determinado na matriz curricular do Curso de Nutrição.

Parágrafo Único. A totalização das horas destinadas às Atividades Complementares é indispensável à colação de grau.

Art. 12. As Atividades Complementares podem ser desenvolvidas em qualquer semestre ou período letivo, inclusive no período de férias escolares, dentro ou fora do turno regular das aulas, sem prejuízo, no entanto, de qualquer das atividades de ensino ministrado no Curso de Nutrição do UNICERP, que são prioritárias.

Art. 13. A escolha e a validação das Atividades Complementares devem objetivar a flexibilização curricular, propiciando ao aluno a ampliação epistemológica, a diversificação temática e o aprofundamento interdisciplinar como parte do processo de individualização da sua formação acadêmica.

Art. 14. As Atividades Complementares devem ser planejadas conjuntamente pela Coordenação do Curso de Nutrição, professores e alunos, semestre a semestre, e

podem ser cumpridas, de acordo com os interesses dos alunos e suas vocações, dentro da própria Instituição, ou fora dela.

Art. 15. Para assegurar seu caráter autônomo e flexível, as Atividades Complementares devem ser livremente escolhidas pelo aluno, observando o rol de possibilidades admitidas pelo UNICERP.

§1º. Na execução das Atividades Complementares, o aluno deverá cumprir sempre mais de uma modalidade prevista nesse Regulamento, visando à diversificação de experiências úteis à compreensão holística da profissão e da formação acadêmica.

§2º. Para se assegurar a sua diversidade, não será permitido o cômputo de mais de 50% da carga horária exigida em única modalidade.

Capítulo V – Do Acompanhamento

Art. 16. A programação das Atividades Complementares estará sujeita a validação da Coordenação do Curso de Nutrição, mediante exame de sua compatibilidade com os objetivos didático-pedagógicos e profissionalizantes do Curso de Nutrição, expressos no Projeto Pedagógico.

§1º. A validação das Atividades Complementares será requerida pelo aluno, instruindo o pedido com a comprovação de frequência, comparecimento ou participação nos eventos extracurriculares.

§2º. Serão consideradas válidas, independente de justificção do aluno ou de exame de compatibilidade, as Atividades Complementares oferecidas pelo UNICERP, ou por ele referendadas, diretamente ou mediante os seus núcleos e/ou coordenações de pesquisa e de extensão, desde que alcançado o conceito especificado no edital apropriado.

§3º. O processo de requerimento, comprovação e validação das Atividades Complementares ficará registrado na Coordenação do Curso de Nutrição.

Art. 17. É vedado o cômputo concomitante ou sucessivo de cargas horárias ou conteúdos, trabalhos, atividades ou práticas próprias das disciplinas da matriz

curriculares, ou destinadas à elaboração e defesa de TCC, como Atividades Complementares, salvo àquelas que excederem à carga horária exigida na referida matriz curricular.

Art. 18. O acompanhamento das Atividades Complementares desenvolvidas pelos alunos será exercido por um professor vinculado ao corpo docente do UNICERP, indicado pela Coordenação do Curso de Nutrição e designado por ato do Reitor da Instituição, competindo-lhe:

I – cumprir e fazer cumprir as normas constantes neste Regulamento;

II – cooperar com a Coordenação do Curso de Nutrição na elaboração do Programa de Atividades Complementares, dando-lhe ampla publicidade para os alunos;

III – acompanhar e controlar a participação dos alunos em ações e eventos promovidos pela Instituição, que visem o aproveitamento como Atividades Complementares;

IV – apreciar e decidir a respeito da validade de documentos apresentados pelos alunos, que objetivem aproveitamento de eventos externos como Atividades Complementares.

V – apresentar à Coordenação do Curso de Nutrição, Relatório Semestral detalhando as Atividades Complementares desenvolvidas pelos alunos e validadas, acompanhado dos documentos comprovantes da sua realização, com a indicação das cargas horárias e da frequência registrada de cada um dos alunos.

Parágrafo Único. Compete ao Coordenador do Curso de Nutrição examinar e aprovar o relatório elaborado pelo professor responsável pelo acompanhamento das Atividades Complementares desenvolvidas pelos alunos, bem como encaminhá-lo à Secretaria, no prazo estabelecido, para os efeitos de contabilização e de registro nos históricos escolares dos alunos.

Art. 19. Compete à Coordenação do Curso de Nutrição a elaboração do Programa de Atividades Complementares, incluindo o elenco de atividades institucionais, devendo o mesmo ser publicado e distribuído aos alunos no início de cada semestre letivo.

Art. 20. Independentemente de participar de eventos que forem promovidos ou oferecidos pelo UNICERP, compete ao aluno desenvolver esforços para buscar na comunidade externa e participar da realização de outros que sejam promovidos ou realizados por órgãos públicos ou privados e/ou instituições atuantes na comunidade, que por sua natureza possam vir a ser aproveitados com vistas à integralização de Atividades Complementares.

Capítulo VI – Das Disposições Finais

Art. 21. As situações omissas ou de interpretação duvidosas surgidas da aplicação das normas deste Regulamento, deverão ser dirimidas pela Coordenação do Curso de Nutrição, ouvido o Colegiado de Curso.

Art. 22. Este Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Nutrição do UNICERP.

12 - AVALIAÇÃO

Considerando a avaliação como um processo que envolve todas as atividades realizadas pelos alunos, bem como a sua postura nos encontros teóricos e teórico-práticos, os acadêmicos do curso de Nutrição serão avaliados não apenas através de resultados de exames ou trabalhos escritos, mas também o desempenho durante a realização de tarefas, a capacidade de criar e raciocinar, a capacidade de análise e reflexão acerca da realidade em que se encontra, serão elementos básicos a serem considerados na avaliação. Aliado a isso, cada docente e acadêmico deverá considerar os aspectos legais acerca da avaliação, propostos no Regimento do UNICERP, os quais propõem:

A verificação do desempenho acadêmico será feita por disciplina, compreendendo a apuração do rendimento escolar e da assiduidade.

Art. 117 – O rendimento escolar será aferido através de avaliações parciais realizadas ao longo do semestre letivo e pelo exame final.

Parágrafo Único – As avaliações para aferimento do rendimento escolar, de acordo com a natureza da disciplina, poderão ser realizadas de múltiplas formas,

processos e técnicas adequadas a cada situação, conforme normas a serem baixadas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Art. 118 – Ao final de cada bimestre letivo será atribuído ao aluno uma nota resultante da, somatória de pelo menos, duas formas de avaliação.

§ 1º - Nas disciplinas com mais de duas aulas semanais deverão ser aplicadas pelo menos duas provas escritas e uma outra forma de avaliação.

§ 2º Será facultado, nas disciplinas com até 2 (duas) aulas semanais, ouvido o Colegiado de Curso, a aplicação de apenas uma prova escrita e outra forma de avaliação, para obtenção da nota bimestral.

§ 3º Ficará a critério do Colegiado de Curso, aprovados pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, a forma e o número de avaliações nas disciplinas ministradas nos estágios supervisionados.

Art. 119 – A forma e os critérios estabelecidos para obtenção das médias bimestrais de cada disciplina deverão constar dos planos de ensino aprovados pelo Colegiado de Curso, os quais deverão ser comunicados aos alunos no início do semestre letivo. Parágrafo Único – Caberá ao professor da disciplina escolher a forma de avaliação e sua aplicação, bem como proceder ao respectivo julgamento.

Art. 120 – O resultado da avaliação bimestral será expresso em escala de (0) zero a (100) cem, sem casa decimal.

Art. 121 – É assegurado ao aluno o direito de requerer, via Protocolo, a revisão de provas escritas e gráficas, desde que devidamente fundamentada e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da divulgação da nota pelo professor em sala de aula.

Parágrafo Único – O processo de revisão de prova e seus possíveis recursos serão regulamentados pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Art. 122 – O aluno que deixar de comparecer à prova escrita, gráfica, oral ou de outra forma de avaliação pré-determinada, bem como ao exame final, deverá requerer segunda chamada junto ao Protocolo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, justificando a ausência e apresentando documento comprobatório, se solicitado.

Parágrafo Único – Caberá ao Diretor de Ensino de Graduação, com base no parecer do professor da disciplina, o deferimento ou não do pedido.

Art. 123 – As notas bimestrais e a média resultante do exame final deverão ser encaminhadas ao setor competente nos prazos fixados pelo calendário escolar.

A avaliação dos alunos acontecerá de duas formas:

- prova escrita: o total distribuído em provas escritas deverá ser de 70 (setenta) pontos.
- outras formas (debates, estudo de casos, seminários, participações, painéis, trabalhos individuais ou em grupos, trabalho de campo, aulas práticas, dentre outras) O total distribuído em outras formas, deverá ser de 30(trinta) pontos.
- As disciplinas com mais de 2 aulas semanais deverão ser aplicadas pelo menos 2 (duas) provas escritas e 1(uma) outra forma de avaliação.
- As disciplinas com até duas aulas semanais poderão, em decisão do colegiado, aplicar apenas uma prova escrita e outra forma de avaliação.

Será concedido exame final ao aluno que, com freqüência mínima de 75% obtiver média inferior a 60 e igual ou superior a 40 pontos. Não há exame final nas disciplinas que envolvem conteúdos essencialmente práticos. É considerado aprovado, após o exame final, o aluno que obtiver média final 60, resultante da média aritmética das notas entre a média semestral e a nota do exame final e reprovado na disciplina o aluno que obtiver média semestral inferior a 40 pontos média semestral inferior a 60 pontos, após a realização do exame final, freqüência inferior a 75%.

13 – CORPO DOCENTE

Além das atribuições específicas do professor como profissional chave no processo de formação do futuro profissional da área de Nutrição para atuar na sociedade do conhecimento, o regimento do UNICERP aponta as seguintes atribuições ao corpo docente:

As atividades dos docentes compreendem:

- Preservação, elaboração e transmissão de conhecimentos, a saber: aulas, conferências, seminários e outras formas de exposição e debate; trabalhos práticos de treinamento;
- Seleção de alunos, docentes, pesquisadores e verificação de aprendizagem;
- Pesquisa em geral e atividades de extensão;
- Elaboração de trabalhos destinados à publicação e ligados ao ensino à pesquisa e à extensão;
- Participação em congressos e reuniões de caráter científico; programas de cooperação e outras formas de intercâmbio inerentes às atividades de extensão;
- Formação ética e cívica dos alunos.

São considerados deveres dos docentes:

- Observar, em seu procedimento docente, os princípios e as normas gerais da Instituição;
- Apresentar, em tempo hábil, para aprovação do Colegiado do Curso, os programas das disciplinas de sua responsabilidade;
- Ministrar suas aulas e cumprir, integralmente, o programa aprovado pelo Colegiado de Curso;
- Cumprir o regime escolar, os horários estabelecidos e registrar sua frequência;
- Anotar no Diário de Classe a frequência, os resultados das avaliações dos alunos, a matéria lecionada e encaminhá-lo ao Coordenador de Curso, nos prazos estabelecidos;
- Prestar assistência e orientação aos estudantes, promover e incentivar sua integração na vida escolar, através das atividades didáticas e outros meios julgados convenientes;
- Zelar e responsabilizar-se pelo equipamento, material didático e outros bens do Centro Universitário sob sua custódia ou uso;
- Participar das reuniões e solenidades do Centro Universitário, e setor a que pertence e cumprir, com total desempenho, todas as atribuídas no Estatuto e neste Regimento;

- Cumprir e fazer cumprir, nos prazos hábeis, as determinações e solicitações dos órgãos do Centro Universitário, bem como desempenhar os encargos e comissões que lhes forem atribuídos pelas autoridades universitárias;
- Exercer a ação disciplinar na área de sua competência e apoiar medidas disciplinares, tomadas pelas autoridades universitárias;
- Aperfeiçoar-se e atualizar-se didática e profissionalmente.

O corpo docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário do Cerrado Patrocínio é composto por 01 docente com o título de doutor, 10 mestres e 11 especialistas , conforme tabela abaixo.

	Disciplinas	Professor	Titulação
1° Período	Citologia e Histologia	Carolina Nunes Valadares	Mestre
	Fundamentos de Anatomia Humana	César Abrahao	Mestre
	Introdução a Nutrição	Juliane Belluzzo Alba Neto	Especialista
	Metodologia da Pesquisa Científica	Marisa Diniz Gonçalves Machado	Mestre
	Português Instrumental	Valci Aparecida Xavier Guimarães	Mestre
	Química Aplicada	Bruno Pereira Diniz	Especialista
	Sociologia	Sebastião Salvino do Nascimento	Mestre
2° Período	Bioestatística	Flávio Rodrigues Oliveira	Mestre
	Bioquímica	Jéferson Dutra Salomão	Especialista
	Fisiologia Humana	Edson Rodrigues Junior	Mestre
	Genética e Embriologia	Lílian Cristina Barbosa	Doutor
	Imunologia	Maria Laura Carvalho de Oliveira	Especialista
	Psicologia Aplicada à Saúde	Tatiana Ribeiro Mariano de Souza	Especialista
	Saneamento e Saúde	Nelma do Carmo Fernandes Borges	Especialista
3° Período	Composição dos Alimentos	Geise de Castro Fonseca	Especialista
	Farmacologia	Jéferson Dutra Salomão	Especialista
	Microbiologia Geral	Kelly Regina da Silva	Especialista
	Nutrição Humana	Claudia Modesto Veludo de Oliveira	Mestre
	Parasitologia	Crislaine Madleine	Especialista
	Patologia Geral	Juliana de Lucas Resende Oliveira	Mestre
4° Período	Avaliação Nutricional		
	Educação Nutricional	Geise de Castro Fonsêca	Especialista
	Microbiologia dos Alimentos	Kelly Regina da Silva	Especialista

	Recomendações Nutricionais e Dietética	Claudia Modesto Veludo de Oliveira	Mestre
	Técnica Dietética I	Juliane Belluzzo Alba Neto	Especialista
5° Período	Dietoterapia I	Claudia Modesto Veludo de Oliveira	Mestre
	Higiene na Produção de Alimentos		
	Nutrição em Saúde Pública	Geise de Castro Fonsêca	Especialista
	Nutrição Materno-infantil	Kely Raspante	Mestre
	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	Daniela Aparecida Ferreira Conrado	Especialista
	Técnica Dietética II	Juliane Belluzzo Alba Neto	Especialista
6° Período	Bromatologia	----	---
	Dietoterapia II	Claudia Modesto Veludo de Oliveira	Mestre
	Epidemiologia Nutricional	Geise de Castro Fonsêca	Especialista
	Gestão e Planejamento em Unidades de Alimentação	Juliane Belluzzo Alba Neto	Especialista
	Nutrição Aplicada ao Esporte		
	Terapia Nutricional		
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social*	Juliane Belluzzo Alba Neto Daniela Aparecida Ferreira Conrado Claudia Modesto Veludo de Oliveira	Especialista Especialista Mestre
7° Período	Dietoterapia Ambulatorial e Hospitalar		
	Ética e Orientação Profissional	Geise de Castro Fonsêca	Especialista
	Monografia I	(disciplina sem crédito)	---
	Dietoterapia III	Claudia Modesto Veludo de Oliveira	Mestre
	Vigilância Sanitária dos Alimentos	Daniela Aparecida Ferreira Conrado	Especialista
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica*	Juliane Belluzzo Alba Neto Daniela Aparecida Ferreira Conrado Claudia Modesto Veludo de Oliveira	Especialista Especialista Mestre
8° Período	Consultoria em Nutrição	Daniela Aparecida Ferreira Conrado	Especialista
	Gastronomia	Juliane Belluzzo Alba Neto	Especialista
	Monografia I	(disciplina sem crédito)	---
	Tecnologia de Alimentos	----	---
	Optativa I	----	---
	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição*	Juliane Belluzzo Alba Neto Daniela Aparecida Ferreira Conrado	Especialista Especialista

14 - ATIVIDADES ACADÊMICAS:

a) Desenvolvimento de estágios nas principais áreas de atuação do Nutricionista, em hospitais, creches, instituições privadas em alimentação de coletividades.

b) Atividade extra-curricular: Com o objetivo de ampliar conhecimentos e integrar alunos, professores e outros profissionais da área são organizadas atividades complementares como: Simpósio de Saúde e Meio ambiente com a participação de diversos profissionais que estão atuando em pesquisa, consultorias e na educação; seminários com a participação dos alunos, professores do curso, professores convidados e profissionais das mais diversas áreas; cursos de extensão com temas sugeridos pelos alunos contando com participação dos mesmos e de professores do curso.

c) Programas de Monitorias com prioridade para as disciplinas com carga horária prática, como Anatomia. O aluno tem a responsabilidade de orientar o estudo dos demais discentes sob a supervisão do professor da disciplina.

d) Programa de Extensão: programação de atividades de extensão em parceria com a comunidade nos diferentes níveis de atuação, cursos, oficinas, palestras, prestações de serviços à comunidade, entre outros; Estímulo aos alunos e professores à participação em eventos, dando seqüência aos projetos que já vem sendo realizados.

Já foram encerrados os seguintes projetos:

Nutri consultoria: As empresas preocupadas com sua sobrevivência, não têm medido esforços para se adaptar às novas exigências do mercado. Neste contexto, no Brasil, o setor de alimentação é o setor da economia que mais tem demorado para absorver estas mudanças ocorridas no cenário mundial. Desta forma, a consultoria de profissionais especializados na área se torna essencial no sucesso de uma empresa alimentícia, em especial, o nutricionista e o administrador. Este projeto está sendo realizado em parceria com o UNICERP JR.

Objetivos: Elaborar dois tipos de cardápios (1 pessoa jurídica e outro pessoa física de elevada classe econômica) e seus devidos custos; Dimensionar a

cozinha industrial a ser montada; Fazer uma pesquisa de opinião sobre a implantação desta empresa no município de Patrocínio, MG.

Dia Nacional de Saúde e Nutrição: A nutrição e o comportamento alimentar têm sido, cada vez mais, considerados na perspectiva da prevenção primária (PERES, 1994) e, por isso, investigados no indivíduo e grupos saudáveis. Características da dieta, desequilíbrio nos nutrientes que a compõe, excessos ou déficit relativo de alguns elementos, têm conseqüências negativas nos índices de saúde imediatos e a longo prazo dos indivíduos. Apesar de o acesso a uma alimentação adequada ser cada vez mais reafirmado enquanto direito de todo ser humano, a desnutrição continua a ser um dos problemas mais importantes de saúde pública do mundo atual. Paralelamente a isso, ainda vale ressaltar que o excesso de peso vem aumentando em toda população, sendo este um fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis, tais como hipercolesterolemia e outras dislipidemias, hipertensão arterial e suas conseqüências, diabetes mellitus, além de outras inúmeras morbidades (PHILIPP, 2003). Diante de tal fato pretende-se comemorar o dia nacional de alimentação e nutrição.

Objetivo: Conscientizar a população de Patrocínio, MG, a cerca da importância de se adotar uma alimentação saudável, práticas de higiene e, conseqüente melhora dos hábitos de vida dos mesmos.

Educação Nutricional dos alunos da APAE de Patrocínio-MG: Os portadores de necessidades especiais apresentam algumas características inerentes à sua condição, que requer uma alimentação diferenciada, através do diagnóstico nutricional, para manejo adequado em cada caso. Crianças com problemas crônicos no desenvolvimento, dentre eles a Síndrome de Down, a Paralisia Cerebral e disfunções neuromusculares, apresentam distúrbios da deglutição. A dificuldade motora dessas crianças pode afetar a função motora oral, tornando-as um grupo de risco que pode desenvolver desordens da deglutição ou disfagia, que por suas vezes resultam em desnutrição ou problemas como aspiração de dieta, regurgitação e instabilidade respiratória. Essas dificuldades podem gerar

aversão aos alimentos, necessitando de uma alimentação especial. (SCHALAFNER, 2002).

Objetivo: Orientar os portadores de necessidades especiais a se alimentar e buscar alternativas para oferecer alimentos de fácil mastigação e melhor tolerância, evoluindo caso a caso.

Boletim de Nutrição e Saúde: A criação do site do curso de Nutrição do Unicerp tem por objetivo envolver os alunos e professores do curso de Nutrição com a divulgação de conhecimentos sobre a ciência da nutrição para a comunidade através de um meio de propaganda em massa: a internet. A proposta parte da observação de que a procura por informações sobre alimentação e nutrição na internet cresce a cada dia, porém em virtude da proliferação de conteúdos pouco confiáveis, o processo de educação nutricional torna-se mais difícil. A criação de um elo de comunicação entre os alunos do curso de nutrição e a comunidade leiga prepara melhor estes alunos para que se tornem capazes de repassar a teoria aprendida em sala de aula de forma objetiva, dinâmica e, especialmente, confiável, o que favorece o processo de educação nutricional e aproxima ainda mais os alunos da prática da profissão, envolvendo-os ainda mais com o curso. Além disso, a criação de um site bastante dinâmico sobre nutrição (receitas, orientações nutricionais, discussão sobre assuntos atuais, divulgação de eventos, entre outros.) com material escrito pelos próprios alunos do curso e totalmente supervisionado por um professor, favorece a publicidade positiva para o próprio curso de nutrição do Unicerp dentro do meio acadêmico e também entre a população de Patrocínio e região. Trimestralmente, as melhores notícias integrarão o Boletim de Saúde e Nutrição, jornal apresentado na forma impressa e distribuído aos alunos do Unicerp.

Nutri Risos: O projeto tem o intuito de facilitar a aceitação do tratamento e dos procedimentos hospitalares, principalmente aqueles relacionados à alimentação, visto que a maioria dos pacientes não ingere boa parte da dieta que lhes é oferecida devido à falta de apetite, alteração do paladar, mudança de hábitos e horários alimentares e até mesmo devido a aspectos psicológicos. Toda criança

hospitalizada têm pelo menos uma coisa em comum: todas queriam estar fora do hospital, brincando e se alimentando como crianças saudáveis. E os traumas ligados à hospitalização infantil como a perda de controle sobre o corpo e a vida, atitudes negativas em relação às doenças, entre outros prejudicam a alimentação e conseqüentemente a sua recuperação. Portanto, este projeto não beneficia somente a criança, mas também seus pais, o corpo médico e toda a comunidade. A essência do projeto Nutri Risos é resgatar de forma lúdica e divertida a associação do prazer ao consumo de alimentos, mesmo que estes façam parte de dietas restritas e controladas, fazendo com que o paciente assuma um olhar diferenciado sobre a alimentação hospitalar. Por exemplo, em casos onde o silêncio e a quietude são necessários, a mímica torna-se uma agradável prioridade. Em outros casos, uma alegre multa é aplicada a pacientes que recusam a se alimentar, e nada melhor que um bom malabarismo ou teatro para equilibrar a dieta. Este fascínio fica estreitamente atrelado à sensibilidade e emoção que ele desperta por ser dirigido às crianças que, embora hospitalizadas, necessitam exercer sua mais importante expressão da vida, que é sorrir.

Avaliação das Práticas de Preparo de Alimentos e Aplicação do Controle de Qualidade na Cantina do UNICERP: As unidades destinadas à alimentação coletiva têm como principal objetivo oferecer refeições que atendam critérios nutricionais e sanitários, preservando a saúde do consumidor. Nestas unidades, o risco potencial de contaminações patogênicas está sempre presente, por isso cresce a preocupação com a melhoria da qualidade de seus produtos e serviços alimentícios. A cantina do UNICERP é um estabelecimento que atende a toda comunidade universitária. Os alimentos passam por várias etapas até que sejam servidas aos consumidores, etapas que conduzidas de maneira inadequada, podem comprometer a segurança e a qualidade dos mesmos. Para assegurar a qualidade das refeições servidas se faz necessária a implementação de um sistema de controle de qualidade que atue em todas as etapas do processo. Este trabalho tem como objetivo elaborar um diagnóstico dos principais problemas detectados na área de processamento de alimentos e aplicar um sistema de controle de qualidade na cantina do UNICERP englobando todos os agentes

físicos e biológicos envolvidos nas etapas de recebimento, manuseio, consumo, limpeza, preparação e armazenamento. Para isso, serão realizadas observações com questionário tipo CHECK-LIST e análises microbiológicas, apresentando o diagnóstico da situação da cantina. Após, será implantado um Programa de Controle de Qualidade baseado no sistema de Boas Práticas na Produção e Distribuição de Alimentos. É importante num processo de implementação de controle de qualidade que haja envolvimento e responsabilidade de todas as pessoas envolvidas na organização, treinamento e melhoria contínua. O projeto, voltado para os alunos do 7º período do curso de Nutrição, é constituído de etapas distintas de trabalho, a saber: diagnóstico da situação da cantina, implantação do programa de qualidade, análise microbiológica dos alimentos e treinamento dos funcionários. Ao final de cada quinzena será realizada uma avaliação dos procedimentos adotados através de check-list e de reuniões com os funcionários e administração. Se necessário, as etapas subsequentes podem ser reavaliadas, no sentido de se concretizar os objetivos propostos.

e) Projetos de Pesquisa: Planejamento de atividades que envolvam participação de profissionais com produção científica relevante nas diferentes áreas de atuação, com o objetivo de mostrar ao aluno o papel da Universidade na sua formação e promover atualização do conhecimento, bem como estimular sua participação em eventos de cunho científico como lançamento de livros e divulgação de publicações na área da Ciência da Nutrição e afins;

Avaliação Nutricional de Estudantes Universitários do UNICERP: Os alunos do 3º período de Nutrição coletaram os dados dos estudantes universitários do UNICERP e este projeto encontra-se em fase de análise de dados para posterior redação e publicação.

Hortas Comunitárias e Estados de Saúde de Moradores do Bairro Manoel Nunes: Alunos do curso de Nutrição irão coletar dados (previsto para Março de 2008) de saúde e orientar a população sobre hábitos de vida saudável e propor intervenções nutricionais ao público em estudo, em convênio com a casa do

caminho, secretaria da agricultura do município de Patrocínio, bem como os cursos de graduação agronomia e enfermagem do UNICERP.

Existe a possibilidade de retorno de todos os projetos classificados como finalizados.

15 - MONOGRAFIA

Um dos critérios necessários para a conclusão da graduação em Nutrição do Centro Universitário do Cerrado Patrocínio é a elaboração de uma monografia que é apresentado a uma banca de professores do Curso no final do 8º período. Quatro disciplinas são oferecidas ao longo do curso de forma a oferecer ao aluno o instrumental teórico e metodológico para a produção da monografia científica: Bioestatística (3º Período), Metodologia da pesquisa científica (1º Período), Monografia I (7º Período) e Monografia II (8º Período). A orientação é para que os discentes escolham os temas dos trabalhos de conclusão de curso dentro das linhas de pesquisa existentes no Curso de Nutrição (Alimentação Coletiva, Alimentos Funcionais, Educação Nutricional, Higiene de Alimentos, Nutrição Clínica no adulto, Nutrição Esportiva, Programas de Alimentação e Nutrição, Rotulagem Nutricional e Vigilância Sanitária dos Alimentos). A elaboração do projeto e a execução do trabalho de conclusão de curso será supervisionado pelo professor orientador escolhido pelo aluno e pelo tutor das disciplinas de Monografia I e II.

NORMAS GERAIS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Capítulo I - Conceituação e Objetivos

Art. 1º A monografia de Conclusão de Curso é uma atividade acadêmica curricular dos 7º e 8º períodos do Curso de Nutrição.

Art. 2º A monografia constitui-se de um trabalho científico, podendo ser uma proposta de intervenção, uma pesquisa bibliográfica, experimental, descritiva ou um relato de caso, nos vários eixos metodológicos.

Art. 3º São objetivos da monografia do curso de Nutrição:

I - Possibilitar ao aluno o desenvolvimento de um trabalho de pesquisa sobre tema relevante na área de Nutrição.

II - Familiarizar o aluno com as estratégias metodológicas da elaboração de um trabalho de iniciação científica.

III - Proporcionar ao aluno a utilização de referencial teórico das disciplinas no estudo de problemas relevantes para a nutrição.

Art. 4º A monografia de conclusão de curso será desenvolvido por meio de disciplinas obrigatórias, denominadas Monografia I (7º período) e Monografia II (8º período).

CAPÍTULO II - Da Coordenação da Monografia de Conclusão de Curso

Art. 5º A coordenação das monografias de conclusão de curso são realizadas pela Coordenação do Curso.

Art. 6º À Coordenação compete:

I - Preparar o calendário anual com as datas para entrega do tema e orientador, do Projeto e do Trabalho Final, bem como da avaliação dos mesmos pela Banca Examinadora e da apresentação pública da monografia.

II - Apresentar o calendário elaborado sobre a monografia para os membros do corpo docente do curso em reunião do Colegiado de Curso para aprovação.

III - Cuidar para que o cronograma seja rigorosamente cumprido.

IV - Divulgar as normas da monografia para todos os alunos e professores desde o início do curso.

V - Acompanhar o processo de avaliação do projeto e da monografia.

V I- Controlar o número de orientandos de cada professor, bem como fazer o levantamento dos alunos que não indicaram tema e/ou orientador.

VII - Designar os professores que comporão as bancas examinadoras.

VIII - Mediar os problemas que surgirem, durante o ano, entre orientador e alunos.

IX - Receber as avaliações individuais dos alunos, bem como os resultados das avaliações das bancas examinadoras.

X - Receber as monografias em sua forma final e definitiva para arquivamento e

encaminhamento à biblioteca.

CAPÍTULO III - Dos Requisitos Gerais da Monografia de Conclusão de Curso

Art. 7º A monografia de conclusão de curso tem como requisitos:

- I - Ser projeto de pesquisa exclusivo para o TCC.
- II - Ser desenvolvido individualmente.
- III - Ser elaborado segundo metodologia científica.
- IV - Ser desenvolvido com a orientação de um professor do Centro Universitário do Cerrado - Patrocínio e, se for o caso, de um co-orientador.
- V - Cumprir as atividades segundo o cronograma proposto pela disciplina de Monografia I.
- VI - Ser o Trabalho, em sua forma final, aprovado por uma banca examinadora.

CAPÍTULO IV - Da Orientação

Art. 8º A orientação da monografia tem como requisitos:

- I- Cada aluno deverá escolher um professor orientador.
- II- Poderão ser orientadores os professores do Centro Universitário do Cerrado - Patrocínio, com titulação mínima de especialista com experiência na temática e/ou metodologia a ser desenvolvida.
- III- Poderão ser co-orientadores docentes ou profissionais de nível superior com conhecimento relacionado à temática ou à metodologia do trabalho e às normas gerais da monografia
- IV- O co-orientador externo ao Centro Universitário deverá apresentar *curriculum vitae* documentado, ser aprovado pela coordenação e assinar a ficha de inscrição da monografia juntamente com o orientador.
- V- Cada orientador poderá aceitar a orientação, variando de 6 (seis) a 10 (dez) orientandos, considerando as necessidades atuais do curso.
- VI- O professor escolhido pelos alunos poderá recusar a orientação de um trabalho, cujo tema não esteja dentro de sua competência ou de sua área de trabalho.
- VII- O orientador acompanhará o desenvolvimento do trabalho do orientando sempre cuidando para que haja um efetivo acompanhamento do processo de

iniciação à pesquisa científica.

VIII- O orientador avaliará individualmente os orientandos durante o desenvolvimento do projeto e do trabalho. Ao final do período letivo deverá encaminhar as notas ao professor da disciplina de Monografia I e II.

IX- O orientador e/ou co-orientador poderá desistir da orientação ou co-orientação de um trabalho, se não houver o cumprimento total das normas pelo(s) orientando(s), formalizando sua decisão à Coordenação que a apreciará.

CAPÍTULO V - Dos Requisitos do Projeto de Pesquisa

Art. 9º O Projeto de pesquisa deverá:

I- Abranger todas as informações relativas à introdução, objetivos, justificativa, coerência do trabalho com a enfermagem, metodologia, cronograma, bibliografia e anexos. Conforme a metodologia proposta deverá constar dos apêndices: instrumento usado para coleta de dados, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e a aprovação da Comitê de Ética em Pesquisa- COEP do UNICERP.

II- Ser elaborado segundo Manual de Normas para Trabalho de Conclusão de Curso do UNICERP.

III- Ser entregue em três cópias digitadas e encadernadas, em data determinada pela Coordenação acompanhada da indicação de membros para a composição da banca examinadora.

CAPÍTULO VI - Dos Requisitos do Trabalho Final

Art. 10º O Trabalho de pesquisa em sua versão final deverá:

I- Ser encaminhado pelo Orientador à coordenação utilizando formulário específico.

II- Ser elaborado segundo *Manual de Normas para Trabalho de Conclusão de Curso do UNICERP*.

III- Conter resumo acompanhado de três descritores e/ou cabeçalho de assunto (unitermo, palavra chave) selecionados segundo orientação do docente da disciplina de Monografia I e II.

IV- Ser entregue em três vias encadernadas para a banca examinadora em período determinado pela Coordenação. Se houver co-orientador o número de

vias será de quatro.

V- Ser entregue, após avaliação pela banca, em duas cópias da versão final revisada e encadernada à Coordenação.

VI- Apresentar a monografia em sessão pública, em data definida pela Coordenação.

CAPÍTULO VII - Da Banca Examinadora

Art. 11° Será de responsabilidade da banca examinadora:

I- Análise e avaliação do projeto de pesquisa emitindo os conceitos. Os projetos considerados INSUFICIENTES deverão ser refeitos e reavaliados no prazo estabelecido pela Banca Examinadora.

II- Avaliação do Trabalho final em suas formas escrita e oral, levando-se em conta os critérios de excelência de um trabalho de monografia.

Art. 12° A banca examinadora será composta, além do orientador, de dois membros indicados pelos pesquisadores.

Parágrafo Único - Caso haja co-orientador, este participará da apresentação do projeto e do trabalho, no entanto, não poderá ser indicado como membro da banca examinadora.

Art. 13° Poderão ser admitidos como membros da banca, professores do Centro Universitário do Cerrado - Patrocínio, profissionais e professores externos ao UNICERP, com envolvimento em pesquisa científica e/ou notória atuação na área.

Art. 14° A sessão de análise e discussão do projeto e de avaliação do trabalho em sua versão final será presidida pelo orientador.

Art. 15° Excetuando o orientador, cada elemento da banca atribuirá nota ao Trabalho final considerando a redação final e apresentação oral.

Art. 16° Os integrantes da banca terão o prazo máximo de 10 dias para leitura e análise do projeto e do Trabalho final.

CAPÍTULO VIII - Da avaliação da monografia de conclusão de Curso

Art 17° A avaliação da monografia de Conclusão de Curso constará de:

I- Trabalho final em sua forma escrita: avaliação pela banca examinadora considerando os critérios específicos. Valor 60 pontos. O trabalho poderá ser: aprovado, aprovado com restrição ou reprovado. Para o trabalho aprovado com restrições, a nota, somente será atribuída após as alterações promovidas pelos autores, podendo ser necessária nova avaliação pela banca examinadora.

II- Apresentação pública: cabendo à banca a avaliação conforme ficha específica - valor 40 pontos. O trabalho que não ficar pronto em tempo hábil para esta apresentação pública, será apresentado à banca em data posterior a ser definida pela coordenação.

Art. 18º A nota final da monografia será obtida através da somatória das notas das duas etapas de avaliação. Será aprovado o aluno que obtiver o mínimo de 60 pontos.

Art. 19º Discrepâncias significativas de avaliação serão dirimidas em reunião convocada pela coordenação com a banca em questão.

Art. 20º Os alunos que não obtiverem a pontuação mínima de 60 (sessenta) e aquele que não apresentar a monografia dentro do prazo estabelecido serão considerados reprovados.

Art. 21º A monografia aprovada com restrições deverá ser entregue aos autores, com as alterações sugeridas pelos membros da banca dentro do prazo estipulado no cronograma. Somente após os autores realizarem as alterações sugeridas pelos membros da banca, é que será atribuída a nota final à monografia.

Art. 22º Do resultado da avaliação final da banca não caberá recurso.

CAPÍTULO XIX - Das Disposições Finais

Art. 23º A divulgação das normas vigentes para a monografia será feita pela Coordenação de curso.

Art. 24º Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação de curso.

16 - RECURSOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS DISPONÍVEIS

A apresentação teórica o professor faz através de aulas expositivas, seminários, mesa redonda, estudos dirigidos usando recursos diversos como: quadro, retroprojeto, projetor de slides, data show; televisão, vídeo, DVD, internet. Para

as práticas de laboratório estão disponíveis laboratórios onde o professor fixa o conteúdo teórico, ensina técnicas laboratoriais, desenvolve técnica de preparo de material para o estudo e pesquisa e desenvolve trabalhos de pesquisas. Além de orientar na elaboração de relatórios e forma de apresentação dos mesmos.

Os laboratórios estão equipados para o desenvolvimento de atividades práticas em imunologia, genética, microbiologia, bioquímica, biofísica, anatomia humana, anatomia e fisiologia humana comparada, citologia, histologia, química, informática, técnica dietética, nutrição experimental e tecnologia de alimentos. Os mesmos estão sendo constantemente re-equipados de acordo com as pesquisas que estão sendo implantadas no curso.

17 - ADEQUAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PLANOS DE CURSO

As ementas são discutidas constantemente, no início e término de cada semestre, de acordo com a necessidade, entre os professores do curso em reuniões do colegiado de curso, sendo definidos ajustes nas mesmas para atender os objetivos do curso e perfil profissional desejado.

Todas as ementas e os conteúdos programáticos foram ajustados depois de intensas discussões entre os docentes do curso em reuniões de colegiado. Ao longo do semestre são feitas observações no desenvolvimento dos conteúdos programáticos, para novas discussões em reuniões de colegiado e conselho de curso e propostas de reformulação para o semestre seguinte.

17.1 - Bibliografia

A bibliografia está organizada nos planos de curso em livro básico e complementar. O livro básico visa a formação generalista proposta pelo curso, sendo discutido pelos professores das diversas áreas do curso e modificados sempre que necessário, visando a qualidade na formação do profissional. A referência complementar atende a especificidade de cada conteúdo observando a relevância do mesmo para a formação do nutricionista.

18 - NIVELAMENTO DOS ALUNOS

Os alunos que vem apresentando dificuldades de aprendizagem são nivelados através de aulas extras ministradas pelos monitores fora do horário obrigatório. É

estimulada também a formação de grupos de estudos orientados por professores e colegas visando sanar as dificuldades. A monitoria para aulas práticas está sendo adotada no curso de acordo com sua necessidade.

A instituição possui o programa de apoio ao acadêmico (PAAC), que tem como objetivo nivelar os alunos nos temas relacionados a português, matemática, informática e inglês.

