

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES
DO JEQUITINHONHA E MUCURI
CAMPUS JK MINAS GERAIS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
E DA SAÚDE



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

BACHARELADO
MODALIDADE PRESENCIAL
VIGÊNCIA A PARTIR DE 2023/1



Reitor..... Janir Alves Soares
Vice Reitor..... Marcus Henrique Canuto
Chefe de Gabinete..... Maria Prisilina de Souza
Pró-Reitor de Graduação..... Rafael Alvarenga Almeida
Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação..... Douglas Santos Monteiro
Pró-Reitora de Extensão e Cultura..... Welyson Tiano dos Santos Ramos
Pró-Reitor de Assuntos Comunitários e Estudantis..... Jussara de Fátima Barbosa
Fonseca
Pró-Reitor de Planejamento e Orçamento..... Darliton Vinicius Vieira
Pró-Reitora de Administração..... Alcino de Oliveira Costa Neto
Pró-Reitora de Gestão de Pessoas..... Moisés Augusto da Silva
Coordenador do Curso de Nutrição..... Lucilene Soares Miranda
Vice-Coordenador do Curso de Nutrição..... Fábio Tadeu Lourenço Guimarães
Secretaria do Curso de Nutrição..... Luíz Egídio Silva Tibães
**Equipe do Núcleo Docente Estruturante (PORTARIA/FCBS Nº 72, DE 12 DE
SETEMBRO DE 2022)**..... Lucilene Soares Miranda
Fábio Tadeu Lourenço Guimarães
Dora Neumann
Ivy Scorzi Cazelli Pires
Janaína de Oliveira Melo
Paulo Messias de Oliveira Filho
Romero Alves Teixeira



COLABORADORES

Ana Catarina Perez Dias
Angelina do Carmo Lessa
Daniele Ferreira da Silva
Elizabeth Adriana Esteves
Luciana Neri Nobre
Maria de Fátima Gomes da Silva
Nadja Maria Gomes Murta
Nísia Andrade Villela Dessimoni Pinto
Paulo de Souza Costa Sobrinho
Tania Regina Riul



ÍNDICE

1 CARACTERIZAÇÃO DO CURSO.....	06
2 BASE LEGAL DE REFERÊNCIA.....	07
3 APRESENTAÇÃO.....	11
3.1 Histórico e Contextualização do Curso na UFVJM.....	11
3.2 Histórico e Identidade Institucional da UFVJM.....	17
3.3. Informações e Características Socioeconômicas e Educacionais dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.....	19
3.4.- Histórico do Curso no Brasil e Justificativa da Necessidade Social e Econômica do Curso.....	21
4 JUSTIFICATIVA.....	27
5 OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS.....	32
5.1 Objetivo geral.....	32
5.2 Objetivos específicos.....	33
6 METAS.....	34
7 PERFIL DO EGRESSO.....	35
8 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES.....	37
9 CAMPO DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL.....	41
10 PROPOSTA PEDAGÓGICA.....	42
10.1 Metodologia de ensino.....	45
10.2 Modos de integração entre teoria e prática.....	47
10.3 Integração entre graduação e pós-graduação.....	48
10.4 Integração do curso com o SUS.....	49
10.5 Integração do curso com as redes públicas de ensino.....	50
10.6 Interdisciplinaridade.....	52
10.7 Oferta a distância - Modalidade de ensino, uso de tecnologias de comunicação e informação.....	53
10.8 Tecnologias de Informação e de Comunicação nos processos de ensino e aprendizagem.....	54
10.9 Educação Empreendedora.....	55
10.10 Educação Ambiental.....	57
10.11 Educação em direitos humanos.....	58
10.12 Educação das relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena.....	60
10.13 Apoio ao discente.....	62
11 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	66
11.1 Eixos temáticos.....	71
11.2 Matriz Curricular.....	74
11.3 Fluxograma da matriz curricular.....	89
11.4 Estágio Curricular Supervisionado.....	90
11.4.1 Estágio Obrigatório.....	91
11.4.2 Estágio Não-Obrigatório.....	93
11.5 Atividades complementares - AC.....	94



11.6 Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.....	96
11.7 Atividades de extensão.....	97
11.8 Ementário e bibliografias.....	99
12 AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....	225
12.1 Recuperação processual e Paralela.....	230
12.2. Instrumentos de avaliação do processo de aprendizagem.....	231
13 ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO CURSO	232
14 ESTRUTURA E ADMINISTRAÇÃO DO CURSO	236
14.1 Estrutura Física.....	237
14.2 Corpo Docente.....	244
14.3 Corpo Técnico.....	249
14.4 Coordenação do Curso.....	251
14.5 Colegiado do Curso.....	251
14.6 Núcleo Docente Estruturante.....	252
14.7 Coordenadores de estágios.....	252
14.8 Câmara Departamental.....	252
15 TRANSIÇÃO CURRICULAR.....	253
16 REFERÊNCIAS.....	259
17 ANEXOS.....	262
17.1 Infraestrutura.....	277
17.2 Corpo Docente.....	278
17.3 Corpo Técnico Administrativo.....	282
17.4 Regulamentos de Estágio, TCC, AC/AACC,	284
17.5 Referendo do NDE para referências bibliográficas.....	297
17,6 Ata do Colegiado do Curso de Nutrição aprovando o PPC.....	298
17.7 Acordos de Cooperação para oferta de unidades curriculares ofertadas por outros departamentos/ cursos	301
17.8 Modelo de Requerimento de Migração Curricular.....	317



1 CARACTERIZAÇÃO DO CURSO

DADOS DA INSTITUIÇÃO	
Instituição	UFVJM – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Endereço	Campus JK – Rodovia MGT 367, Km 583, no 5000 – Alto da Jacuba
CEP/Cidade	39.100-000 / Diamantina (MG)
Código da IES no INEP	596
DADOS DO CURSO	
Curso de Graduação	Nutrição
Área de conhecimento	Saúde
Grau	Bacharelado
Habilitação	Bacharel em Nutrição
Modalidade	Presencial
Regime de matrícula	Semestral
Formas de ingresso	Processo Seletivo pelo Sistema de Seleção Unificada (SISu) via Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) e Processo Seletivo por Avaliação Seriada (SASI) da UFVJM; Processos Seletivos Internos na forma do regulamento dos Cursos de Graduação da UFVJM.
Número de vagas oferecidas	25 vagas/semestre
Turno de oferta	Integral
Carga horária total	3600 h/a
Tempo de integralização	Mínimo: 4,5 anos Máximo: 6,5 anos
Local da oferta	Campus JK – Diamantina – MG
Ano de início do Curso	18 de fevereiro de 2002
Ato de criação do Curso	Portaria MEC 1.306 de 04/07/2001
Ato de autorização de funcionamento/Reconhecimento/Renovação do Curso	- Ato de Autorização: Portaria MEC 1.306 de 04/07/2001. - Ato de Reconhecimento: Portaria SESu 531, de 25/08/2006. - Renovação de Reconhecimento: Portaria SERES/MEC Nº 111 de 04/02/2021. Publicada no D.O.U. em 05/02/21.



2 BASE LEGAL DE REFERÊNCIA

Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências.

Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008; Resolução CNE/CP nº. 1, de 17 de junho de 2004, Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana

Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o Estágio de Estudantes.

Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de Junho de 2004 e nº 11.273, de 6 de Fevereiro de 2006.

Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências.

Lei nº 5.276, de 24 de abril de 1967 - dispõe sobre a profissão de Nutricionista, regulamenta o seu exercício, e dá outras providências.

Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978. Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências.

Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Regula, em todo o território nacional, as ações e serviços de saúde, executados isolada ou conjuntamente, em caráter permanente ou eventual, por pessoas naturais ou jurídicas de direito público ou privado.

Lei nº 8.324, de 17 de dezembro de 1991. Regulamenta a profissão do Nutricionista

Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999; Decreto no 4.281 de 25 de junho de 2002, Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.



Decreto nº 5296/2004, Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

Decreto nº 5626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o Art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014 e dá outras providências.

Resolução CNE/CES nº 02, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

Resolução CNE/CES nº 04, de 06 de abril de 2009. Institui a carga horária mínima de duração em horas e tempo de integralização mínimos para os cursos Bacharelados presenciais na área da Saúde.

Resolução CNE/CES nº 05, de 07 de novembro de 2001 - Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição

Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Parecer CNE/CP nº 14/2012. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena.

Parecer CNE/CP nº 3, de 10 de março de 2004 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

Parecer CNE/CP nº 8/2012, de 6 de março de 2012 - Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

Resolução CNS nº 569, de 08 de dezembro de 2017 - Estabelece os Princípios Gerais para as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação da Área da Saúde



Resolução CNS nº 350, de 09 de junho de 2005, Aprova critérios de regulação para a autorização e reconhecimento de cursos de graduação da área da saúde, tendo em perspectiva: a) as necessidades sociais em saúde; b) projetos político-pedagógicos coerentes com as necessidades sociais; e c) a relevância social do curso;

Resolução nº 1 (CONAES), de 17 de junho de 2010. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante – NDE e dá outras providências.

Resolução CFN nº 698, de 11 de agosto de 2021. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.

Resolução CFN nº 600, de 23 de maio de 2018, Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação.

Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018, Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.

Resolução CFN nº 418, de 18 de março de 2008. Dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de Nutrição.

Resolução nº 06 (CONSU), de 11 de maio de 2021 Aprova o novo Regulamento da Comissão Própria de Avaliação Institucional – CPA, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM.

Resolução nº 04 (CONSEPE), de 10 de março de 2016. Institui o Núcleo Docente Estruturante NDE nos Cursos de Graduação da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM e revoga a Resolução CONSEPE nº 16, de 18 de junho de 2010.

Resolução nº 01 (CONSEPE), de 18 de fevereiro de 2008. Referenda o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição - Bacharelado, da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde desta Universidade, aprovado *ad referendum* do CONSEPE.

Resolução nº. 06 (CONSEPE), de 17 de abril de 2009. Aprova a Política de Extensão da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri-UFVJM.

Resolução nº. 34 (CONSEPE), de 20 de novembro de 2009. Institui o Programa de Formação Pedagógica Continuada para a Docência.



Resolução nº 22 (CONSEPE), de 16 de março de 2017. Estabelece normas para o Trabalho de Conclusão de Curso da UFVJM.

Resolução nº 22 (CONSEPE), de 23 de setembro de 2021. Estabelece normas para o aproveitamento de estudos obtidos em instituições nacionais e estrangeiras.

Resolução nº 11 (CONSEPE), de 11 de abril de 2019. Estabelece o Regulamento dos Cursos de Graduação da UFVJM.

Resolução nº 33 (CONSEPE), de 14 de dezembro de 2021. Regulamenta as Atividades Complementares - AACC no âmbito da UFVJM.

Resolução nº 21 (CONSEPE), de 25 de julho de 2014. Altera a Resolução nº. 02 – CONSEPE, de 26 de fevereiro de 2010 que estabelece as normas de Estágio dos Discentes dos cursos de Graduação da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).

Resolução nº 17 (CONSEPE), de 24 de agosto de 2016. Revoga, *ad referendum* do CONSEPE, o art. 5º e parágrafos da Resolução nº 21 CONSEPE, de 25 de julho de 2014 e dá outras providências.

Resolução nº 02 (CONSEPE), de 18 de janeiro de 2021. Regulamenta a curricularização das atividades de extensão nos cursos de graduação no âmbito da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM.

Resolução nº 02 (Colegiado de Curso de Nutrição), de 23 de novembro de 2022. Regulamenta as Atividades Complementares (AC) do Curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM.

Resolução nº 03 (Colegiado de Curso de Nutrição), de 23 de novembro de 2022. Estabelece normas para o Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM.

Resolução nº 04 (Colegiado de Curso de Nutrição), de 14 de dezembro de 2022. Institui adequações nos trâmites procedimentais para nortear ações necessárias ao planejamento e organização semestral de turmas de estágios supervisionados curriculares do curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, bem como revoga a Resolução Nº1 e Instrução Normativa nº 04 do Colegiado do Curso de Nutrição.



3 APRESENTAÇÃO

3.1 Histórico e Contextualização do Curso na UFVJM

O curso de Nutrição da UFVJM foi criado em 04 de julho de 2001, tendo o início da sua implantação acontecido em fevereiro de 2001, na então Faculdade Federal de Odontologia de Diamantina (FAFEOD), a qual deu origem às Faculdades Federais Integradas de Diamantina (FAFEID) em 04 de outubro de 2002. Com o crescimento da FAFEID, em 06 de setembro de 2005, foi transformada em Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, pela Lei 11.173 de 08 de setembro de 2005.

A concepção do curso de nutrição ocorreu a partir de um projeto da FAFEID de implantação de cursos de graduação em áreas que promovessem o desenvolvimento sustentável, a cidadania e acesso a direitos sociais fundamentais nas regiões do Vale do Jequitinhonha, Vale do Mucuri e Norte de Minas, que detêm o mais baixo desenvolvimento humano em Minas Gerais e no país. Desse modo, desde sua origem, o curso de Nutrição tem contribuído com a Missão Institucional da UFVJM, de “produzir e disseminar o conhecimento e a inovação, integrando o ensino, a pesquisa e a extensão como propulsores do desenvolvimento regional e nacional.”

O perfil epidemiológico regional caracterizava-se por um processo de transição epidemiológica ainda retardado em relação ao restante da região Sudeste do Brasil, prevalência ainda elevadas de doenças infecciosas, parasitárias e nutricionais, concomitante com crescente aumento das doenças crônicas não transmissíveis, com destaque para as prevalências de Diabetes, Hipertensão e Excesso de Peso, que estão diretamente relacionadas à alimentação e nutrição do indivíduo. Após a implementação do curso de Nutrição ocorreu um avanço na atenção nutricional devido às ações de ensino, pesquisa e extensão realizadas pelo curso, assim como a atuação dos estagiários e egressos que permaneceram na região e colaboram para a diminuição destas patologias, bem como para a melhora dos índices de desenvolvimento da região. Ressaltamos que a existência do curso propicia a melhora do atendimento nutricional, porém não atende todas as



necessidades, sendo importante o aumento da contratação de profissionais nutricionistas na rede pública de atenção à saúde. De acordo com a Pesquisa de Assistência Médico Sanitária, em 2002, as Macrorregiões de Saúde do Jequitinhonha, Norte e Nordeste de Minas Gerais, tinham cadastrados 28 nutricionistas, em apenas 8 (4,6%) dos 174 municípios que abrangem a região (Fonte DATASUS/TABNET).

Após a sua criação o curso passou pelo processo de Reconhecimento em setembro de 2005, recebendo visita de Comissão Avaliadora do Ministério da Educação, recebendo parecer amplamente satisfatório nas dimensões avaliadas (Portaria SESu nº 531, de 25/08/2006, publicada em 28/08/2006) . O Projeto Pedagógico passou por reformulação no ano de 2008, sendo aprovado pela Resolução nº 01 do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão da UFVJM – CONSEPE, de 18 de fevereiro de 2008. Nessa reformulação o curso passou a ter 3.600 horas, contemplando todas as diretrizes nacionais curriculares vigentes.

O curso manteve o foco na implementação do Projeto Pedagógico, criando o Núcleo Docente Estruturante, alinhando as normatizações internas com as Diretivas de Ensino, Pesquisa, Extensão e Gestão Administrativa da UFVJM, bem como trabalhando na estruturação de novo espaço físico, adequando de forma contínua seu funcionamento às necessidades regionais e institucionais.

Pela Figura 1, com a observação da distribuição dos discentes atualmente matriculados no curso, pode-se constatar que a oferta de vagas atende não somente à demanda de Diamantina e cidades circunvizinhas, mas abrange outras regiões do estado de Minas Gerais, bem como de outros estados da Federação.

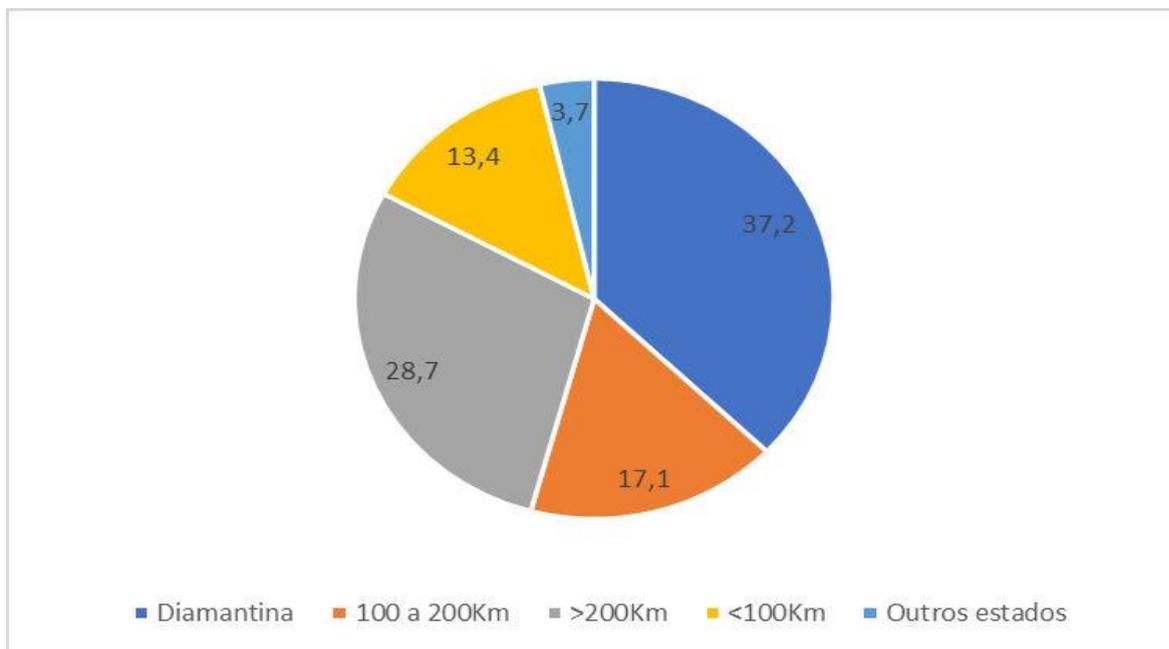


Figura 1. Proporção de discentes do curso no primeiro semestre de 2022 em relação às distâncias de suas cidades de origem - agosto de 2022 Fonte: Sistema e-campus/UFVJM.

Nos seus 22 anos de existência, o curso de nutrição alcançou sua maturidade, tendo seus egressos inseridos em todas as áreas de atuação profissional, bem como no campo do ensino, pesquisa e extensão em diferentes Instituições de ensino no país tais como: UFBA, UFJF, UFPI, UFMT, UFT, UNIMONTES, UFG, UFSM, UFOP, dentre outras. O curso mantém contato com seus egressos, muitos dos quais disponibilizaram seus ambientes de trabalho para a realização de estágios obrigatórios e não obrigatórios aos discentes do curso.

A inserção dos profissionais egressos do curso cumpre o objetivo inicial de promover o desenvolvimento da região e garantia de acesso a direitos, contando com a presença de diversos profissionais em empresas e serviços públicos municipais, estadual e federal na região de influência da UFVJM. De acordo com o TABNET/DATASUS, em maio de 2022, haviam cadastrados no Cadastro Nacional dos Estabelecimentos de Saúde – CNES, no seguimento recursos humanos em saúde, 436 nutricionistas nas Macrorregiões do Jequitinhonha, Norte e Nordeste de Minas Gerais, representando um aumento de 1.557% em relação à implantação do curso. Esse número de profissionais estão agora



distribuídos em 161 municípios (92,5%) dos 174 municípios que abrangem a região. Apesar dessa cobertura regional, o quantitativo de profissionais/1.000 habitantes ainda é extremamente baixo (0,148 nutricionistas/1.000 habitantes – Estimativas populacionais de 2021) (BRASIL 2022).

A formação humanista, crítica e reflexiva implícita na concepção pedagógica do curso, propicia uma formação que aproxima o discente da práxis profissional exercida no cenário vivencial da profissão desde cedo, por meio de visitas técnicas, e realização de atividades acadêmicas nos cenários de práticas desde o primeiro período do curso. Essa vivência é problematizada nas salas de aulas propiciando ao discente refletir os problemas sociais encontrados e pesquisar e desenvolver possíveis soluções, promovendo uma aprendizagem significativa.

Assim, o Núcleo Docente Estruturante e o Colegiado do curso de Nutrição desta Instituição Federal de Educação Superior – IFES propõem, neste documento, a reformulação do seu Projeto Pedagógico de Curso (PPC), trazendo uma proposta de inovação na organização curricular com vistas ao atendimento dos dispositivos legais e das novas temáticas inseridas no contexto do ensino da saúde e da nutrição. Além disso, o novo PPC é orientado pelos pressupostos filosóficos emanados do Projeto Pedagógico Institucional – PPI da UFVJM, da Resolução nº 569/2017 do Conselho Nacional de Saúde e demais regramentos que regem o ensino superior, dentre outros.

O Projeto Pedagógico, preconizado pela Lei 9394/96 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) constitui um dever de toda instituição de ensino, como uma das formas de expressão do exercício pleno de sua autonomia. Este documento deve explicitar as linhas mestras, as políticas e diretrizes que nortearão um curso de graduação.

Dentro desta premissa, este projeto estabelece os princípios norteadores, objetivos, perfil profissional, áreas de atuação profissional e proposta curricular do curso de Nutrição da UFVJM, o qual foi construído de forma participativa, reunindo a visão intelectual multidisciplinar e as experiências dos profissionais que integram o corpo docente, sendo discutido de forma interdisciplinar com docentes de outras unidades acadêmicas e



diferentes áreas do saber. Também buscou contemplar a realidade local e regional do território de influência da Universidade. O curso de Nutrição oferecido pela UFVJM tem amparo na legislação educacional em vigor e que orienta o processo de formação do Nutricionista.

O processo de elaboração deste PPC foi coordenado pelo Núcleo docente estruturante (NDE) do Departamento de Nutrição contando com diferentes membros (Portarias FCBS 1630/2010, 022/2015, 069/2015, 061/2017 e 041/2018, 022/2022, 048/2022, 051/2022 e 72/2022). Para coordenar as atividades relativas à reformulação do currículo vigente algumas atividades ocorreram anteriormente a este processo, o que envolveu algumas etapas, incluindo oficinas com egressos e com profissionais das diversas áreas de atuação e oficinas com profissionais com *expertise* em metodologias ativas.

As oficinas, que ocorreram em meados de 2014, contribuíram em diversos aspectos, relatados a seguir:

1. *Percepção dos egressos*: Os egressos do Curso, período de 2006 a 2014 que estiveram presentes, apontaram deficiências na relação teoria e prática, na integração das unidades curriculares básicas e profissionalizante. Em relação às áreas de atuação, relataram as unidades curriculares da área de nutrição social precisavam ser reformuladas para favorecer a atuação do nutricionista nesta área. Na área de alimentação coletiva, apontaram que unidades curriculares desta área necessitavam práticas mais condizentes com a realidade dos campos de prática profissional. Na área de Nutrição Clínica, disseram se sentir adequadamente preparados para atuarem na área em questão.

2. *Percepção dos discentes regularmente matriculados à época*: Apontaram a necessidade de ajustes nas seguintes unidades curriculares: Tornar a Terapia Nutricional obrigatória, a Nutrição Experimental como eletiva e incluir Psicologia voltada para a nutrição, Introdução à Bioquímica e UCs da área de Engenharia de Alimentos.

3. *Percepção de profissionais que recebem nossos egressos nos campos de prática*. Os profissionais que recebem nossos alunos em seus campos de prática e que participaram



das oficinas referiram que o conhecimento teórico de nossos alunos é bom. Para os que chegam com menos conteúdo, disseram ser perceptível que este fato se deve à falta de interesse dos mesmos, e que algumas vezes a dificuldade é na relação deles com o professor supervisor de estágio.

4. Oficinas com profissionais com expertise em metodologias ativas: Estas ocorreram em maio de 2014 com o objetivo principal de envolver os docentes na reestruturação do PPC e na consolidação de mudanças no Curso. Elas representaram um momento de aquisição de conhecimento e de troca de experiências com a finalidade de discutir e repensar o Curso de Nutrição frente aos desafios e demandas do sistema de saúde do país, da UFVJM e do mundo do trabalho. Além disso, teve a intenção de levar os docentes a refletirem sobre a necessidade de se consolidar a integração teoria-prática na perspectiva interdisciplinar e multiprofissional, com aproximação aos cenários de prática profissional desde o início da formação, a partir de níveis de complexidade diferenciados. Ainda, ressaltaram a importância do trabalho coletivo e compartilhado para se avançar no processo de mudanças necessárias no PPC, favorecendo a consolidação de espaços de articulação e interdisciplinaridade das atividades de ensino e aprendizagem.

Além dessas ações, em meados de 2018 houve uma assembleia geral entre os discentes do regularmente matriculados no curso e a coordenação, para discussões e colher informações sobre a percepção dos discentes atuais sobre impressões e melhorias para o curso.

Em relação às questões levantadas pelos egressos, a construção do PPC trouxe avanços na inclusão de Unidades Curriculares focalizadas no cenário de vivência da profissão como na área da Alimentação escolar, na inclusão da extensão vinculando o ensino, serviço e a comunidade, bem como o ajuste dos conteúdos do campo da alimentação coletiva.

A coordenação de curso juntamente com o NDE e Colegiado, desde a realização do diagnóstico, empreenderam esforços no sentido de identificar as necessidades e dificuldades de conteúdos dos discentes para reforçar o processo de formação, bem como



atuaram para mediar as dificuldades nas relações entre os discentes, docentes e profissionais das instituições concedentes de estágio.

Diante do exposto, o presente PPC avança no sentido de organizar a matriz curricular em Eixos Temáticos e incluir de atividades integradoras ao longo de quatro anos e meio. Esta forma de organização propõe aproximar os discentes aos cenários de atuação profissional do nutricionista desde o início do curso. Ademais, este PPC contempla uma estrutura curricular flexível que movimentada no sentido de superação da fragmentação dos conhecimentos e da dicotomia entre teoria e prática, propõe, portanto, uma integração de diferentes áreas disciplinares e profissionais.

3.2. HISTÓRICO E IDENTIDADE INSTITUCIONAL DA UFVJM

A UFVJM teve sua origem em 1953, quando o então governador Juscelino Kubitschek de Oliveira fundou a Faculdade de Odontologia de Diamantina (FAOD), com o objetivo de atender às necessidades da grande área que é o Vale do Jequitinhonha, antes de se tornar UFVJM, foi Faculdade Federal de Odontologia (FAFEOD) e Faculdades Federais Integradas de Diamantina (FAFEID). Até 1997, a então FAFEOD possuía apenas o curso de Odontologia, quando foi criado o curso de Enfermagem, começando assim seu processo de expansão. Em 2002, foram criados novos cursos e a FAFEOD foi transformada em FAFEID, sendo duas faculdades (Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde e a Faculdade de Ciências Agrárias) e 8 cursos ao total (Odontologia, Enfermagem, Nutrição, Farmácia, Fisioterapia, Agronomia, Engenharia Florestal e Zootecnia). Em 2005, com a interiorização do ensino público superior no Brasil, a FAFEID foi transformada em Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM. Hoje, com os seus 69 anos de tradição em ensino e 17 anos de universidade, a UFVJM possui, além do Campus I e JK, localizados na cidade de Diamantina, mesorregião do Jequitinhonha, mais três Campi em cidades localizadas nas mesorregiões do Vale do Mucuri, Noroeste e Norte de Minas Gerais, sendo eles os Campi Teófilo Otoni, Unaí e Janaúba, respectivamente. Outrossim, a UFVJM oferta cursos na modalidade de educação à distância em diferentes



polos da sua região de abrangência. Atualmente, são ofertados 46 cursos de graduação presenciais e cinco cursos na modalidade de educação à distância. Ademais, a UFVJM proporciona o ensino de pós-graduação nas modalidades Lato Sensu, compreendendo 09 cursos, e Stricto Sensu abrangendo níveis de mestrado e doutorado, em que são ofertados 24 cursos (<http://portal.ufvjm.edu.br/a-universidade/cursos/>) (ANEXO 1). A Instituição possui mais de 10000 estudantes dos cursos de graduação presenciais e a distância e mais de 1.500 estudantes de pós-graduação. O quadro de pessoal da UFVJM conta com 617 técnicos administrativos e 778 docentes, servidores com alta qualificação que atuam para a produção de conhecimento e para uma formação de excelência, integrando ensino, pesquisa e extensão (<https://portal.ufvjm.edu.br/a-universidade>).

Considerando o princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, previsto no art. 207 da Constituição Federal de 1988, a UFVJM incentiva, apoia e sedia diversos projetos de ensino, pesquisa e extensão. No âmbito do ensino, são desempenhadas atividades acadêmicas de monitoria, projetos de ensino e projetos apoiados pelo Programa de Apoio ao Ensino da Graduação – PROAE da Pró-Reitoria de Graduação (ANEXO 02 - <http://www.ufvjm.edu.br/prograd/>).

A UFVJM dispõe a missão de: “Produzir e disseminar o conhecimento e a inovação integrando o ensino, a pesquisa e a extensão como propulsores do desenvolvimento regional e nacional”. Associada a esta missão, a UFVJM tem como valores e princípios a Ética, a responsabilidade socioambiental, a democracia, a liberdade e a solidariedade. Embasada nos princípios mencionados, a visão da UFVJM é estar entre as melhores Instituições de Ensino Superior do Brasil, reconhecida e respeitada pela excelência do ensino, da pesquisa e da extensão, contribuindo para o desenvolvimento nacional, em especial dos Vales do Jequitinhonha e do Mucuri (<http://portal.ufvjm.edu.br/a-universidade/>). Também possui como missão promover a pesquisa científica, estabelecendo um patamar de qualidade, inserção regional e internacionalização. Para este propósito, a universidade incentiva a execução de projetos de pesquisa, a formação de grupos de pesquisa e o desenvolvimento das atividades de Iniciação Científica (ANEXO 3) . Atualmente, a instituição apoia, por meio de programas



institucionais, 117 bolsistas de Iniciação Científica, 165 estudantes de Doutorado, 25 Pós-doutorandos e 745 estudantes de Mestrado, incluindo Mestrado Profissional (<http://portal.ufvjm.edu.br/prppg>) (Anexo 4).

Na esfera da extensão, a Política da UFVJM apresenta como objetivo geral "ampliar e aprofundar as relações entre a UFVJM e outros setores da sociedade, em especial a dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, objetivando contribuir com alternativas de transformação da sociedade realizada no sentido da melhoria das condições de vida e do fortalecimento da cidadania" (<http://www.ufvjm.edu.br/proexc/>). Associada à extensão, a cultura e sua atuação está fundamentada na diretriz da Política Cultural da universidade que prevê o desenvolvimento e a valorização da arte e da cultura na instituição e nas diferentes regiões de abrangência da universidade (<http://www.ufvjm.edu.br/proexc/>). As ações de extensão são valorizadas e aprimoradas pela UFVJM. Programas de Apoio à Extensão e à Cultura que possuem o propósito de incentivar a indissociabilidade com a pesquisa e com o ensino e fomentar o desenvolvimento das atividades de extensão e cultura têm sido desenvolvidos na universidade, podendo-se citar como exemplos: projetos e programas de extensão, cursos, eventos e prestações de serviço (Anexo 05).

3.3. Informações e Características Socioeconômicas e Educacionais dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

O Vale do Jequitinhonha, região no Nordeste de Minas Gerais, está conformada por 55 municípios, e é considerado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) como uma das 12 mesorregiões do estado. Isso significa que essa área tem similaridades econômicas e sociais que a diferencia de outras. Particularmente, esse território representa 14% do estado. A região, banhada pelos 50 mil Km² do rio Jequitinhonha, é lar de mais de 950 mil brasileiros, dos quais dois terços vivem na zona rural, segundo dados do último censo do IBGE (IBGE 2021).

O Vale do Jequitinhonha é dividido em três microrregiões: Baixo, Médio e Alto Jequitinhonha. O Baixo Jequitinhonha compreende a microrregião de Almenara, a mais



próxima do Estado da Bahia, enquanto o Médio abrange as regiões de Pedra Azul e Araçuaí. Por fim, mais próximo da Região Metropolitana de Belo Horizonte, há o Alto Jequitinhonha, que reúne as microrregiões de Diamantina e Capelinha, donas de indicadores sociais mais profícuos (<https://www.ufmg.br/polojequitinhonha/o-vale/sobre-o-vale-do-jequitinhonha/>).

Reunindo 5,1% da população e 1,9% do PIB estadual, o Jequitinhonha/Mucuri apresenta o mais baixo PIB per capita dentre as dez regiões de Minas Gerais – R\$ 5,2 mil. Comparativamente às demais regiões de Minas Gerais, a taxa de urbanização do Jequitinhonha/Mucuri é baixa (63,2%). A distribuição setorial do PIB do Jequitinhonha/Mucuri revela ampla predominância dos serviços (69,0%) em comparação à participação relativa da agropecuária (16,5%) e da indústria (14,5%). A região é também responsável por 1,5% dos empregos formais e por apenas 0,3% das exportações totais da economia estadual. Dentre as atividades econômicas desenvolvidas na região, destaque para agricultura, pecuária, mineração, pedras ornamentais, pedras preciosas e reflorestamento. Nos últimos anos, a participação regional no total das exportações do estado oscilou negativamente em 0,53 pontos percentuais, enquanto que no PIB manteve-se estável (<https://portalamm.org.br/caracterizacao-economica-das-regioes-de-planejamento/>). Os riscos de mortalidade infantil no Brasil, são maiores em algumas áreas da região Sudeste, como no Vale do Jequitinhonha, e nas regiões Norte e Nordeste, principalmente em cidades de pequeno e médio porte.

Essas cidades têm alta concentração de pobreza, mais barreiras ao acesso aos serviços de saúde (Andrade, Szwarcwald 2007; Victora et al., 2011). Assim, o Vale do Jequitinhonha é uma das regiões de MG com os maiores percentuais de pobreza, analfabetismo, mortalidade infantil, taxa de fecundidade e baixa renda. A região tem um dos menores Índices de Desenvolvimento Humano (IDH) do Estado de MG e ocupa uma das piores posições do país (Stefanini, Nunes e Garcia, 2014).

A análise do crescimento físico e o estado nutricional em amostra representativa da população escolar do Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais, Brasil com idades entre 6 e 18



anos, mostraram prevalência de desnutrição menor (moças 1,2% e rapazes 3,9%) do que o esperado para a referência enquanto que a prevalência de sobrepeso se aproximou de 13% e 6% entre as moças e os rapazes, respectivamente, e a de obesidade em torno de 2% em ambos os sexos (Guedes, Mendes, 2012).

Os achados aqui encontrados mostram que, no que se refere à situação nutricional, a desnutrição por déficit de estatura e massa corporal não se apresentou como um problema relevante. Contudo, o excesso de peso corporal despontou como um agravo nutricional que merece atenção entre os escolares do Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais. (Guedes, Mendes, 2012).

Entre os atributos ambientais que mais podem contribuir para a variação do crescimento físico, dois são particularmente significativos: a adequada nutrição e o atendimento aos aspectos básicos de saúde pública (De Onis, Wijnhoven, Onyango, 2004).

Já em análise do estado nutricional de idosos em uma cidade do Alto Vale do Jequitinhonha, foi observado que mais da metade apresentava alterações em relação ao peso, mas sendo maior o percentual de idosos com baixo peso, entretanto mais de um quarto dos idosos apresentou sobrepeso (Alves et al., 2007).

Tal cenário desafia a formação do nutricionista, requerendo um Projeto Pedagógico sintonizado com as mudanças epidemiológicas e que viabilize uma formação que dê respostas aos desafios apresentados.

3.4.- HISTÓRICO DO CURSO NO BRASIL E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE SOCIAL E ECONÔMICA DO CURSO

A ciência da nutrição evoluiu junto com os conhecimentos da Química, da Bioquímica, da Fisiologia e da Patologia, convergindo na criação de um novo campo de conhecimento, cuja época de surgimento dificilmente é estabelecida com precisão. Ancorada no enunciado de Hipócrates, a alimentação aparece como prescrição terapêutica



e preventiva desde 450 A.C., mas é durante o período das grandes navegações no Século XV e XVI, que surgiram as primeiras recomendações baseadas em conceitos médicos para a alimentação dos marinheiros durante as longas viagens pelos oceanos (Kac, Sichiare & Gigante, 2007; Murta, 2013). No Brasil do início do século XX, nas escolas de medicina da Bahia e do Rio de Janeiro foram defendidas teses e publicados livros sobre Higiene Alimentar e Fisiologia da Alimentação (Vasconcelos 2002). Assim, um corpo teórico prático já se consubstanciava no curso da história a partir de vários conhecimentos.

A despeito desse curso histórico, autores contemporâneos definem que a emergência do campo da Ciência da Nutrição, da Política Pública de Alimentação e Nutrição e da própria profissão do Nutricionista, é relativamente recente e surgiu de forma quase simultânea no mundo e no Brasil, no início do século XX. Segundo Vasconcelos (2002), o período entre a I e a II Guerra mundial foi capital para o desenvolvimento da Ciência da Nutrição, com a criação de vários centros de estudos na Europa e América do Norte, e posteriormente na América Latina (Argentina e Brasil). O autor discorre sobre a criação de centros de estudos e pesquisa na América Latina, simultaneamente à criação dos primeiros cursos de formação de especialistas nesse campo, bem como das primeiras agências governamentais e não governamentais que passaram a conduzir intervenções em Alimentação e Nutrição.

A formação em Nutrição no Brasil, inicia-se com a especialização de médicos e dietistas, enviados ao Instituto Nacional de Nutrição, Escola Nacional de Dietistas e curso de dietólogos da Universidade de Buenos Aires - Argentina, sob a influência do Dr. Pedro Escudeiro. Esse intercâmbio proporcionou a formação de figuras centrais para a criação da profissão e dos cursos em nosso país, tais como: Josué de Castro, Nelson Chaves, José Eduardo Dutra de Oliveira, Sílvia Telles, Firmina Sant'Anna, Sílvia Mello, Liselotte Hoeschl Ornellas, José João Barbosa, Sylvio Soares de Mendonça e Dante Nascimento Costa. Este estabelecimento como campo científico, profissão e política pública ocorreu entre os anos de 1926 e 1940, num projeto maior de modernização da economia brasileira, vinculado ao governo getulista do estado novo.



Nos primeiros anos de 1930, os historiadores da Ciência da Nutrição, apontam que duas correntes do saber médico, convergiram para formar um campo da Nutrição numa perspectiva biológica, convergindo saberes das escolas de nutrição e dietética europeia e norte americana com ênfase no doente, na clínica, na fisiologia, no alimento como tratamento e no laboratório, constituindo assim o campo da Dietoterapia, hoje denominada de Nutrição Clínica. Mais tarde, esse campo dá origem à Nutrição Básica e Experimental. Outra perspectiva congregou especialistas médicos e dietistas adeptos de uma Nutrição na perspectiva Social e Coletiva, com ênfase na produção, distribuição, acesso e consumo dos alimentos, e tendo uma atuação voltada para a população, a sociedade, a economia e a disponibilidade dos alimentos. Essa vertente deu origem ao campo da Alimentação Institucional, inaugurando no governo de Getúlio Vargas um campo de atuação dos dietistas em políticas públicas de assistência alimentar aos trabalhadores por meio dos Serviços de Alimentação da Previdência Social – SAPS. O campo da Nutrição na Saúde Pública originou-se mais tardiamente nos anos de 1950 e 1960, sobretudo influenciados pelas ações diagnósticas e epidemiológicas para um serviço de saúde em estruturação, especialmente a atenção básica.

A criação dos primeiros cursos de Nutrição no Brasil data de 1939, com início no Instituto de Higiene, hoje Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Em 1940 foi criado o curso técnico de nível médio no Serviço Central de Alimentação do IAPI, no Rio de Janeiro, tornando-se curso superior de Nutricionistas em 1943, atualmente é o curso da UNIRIO. Em 1944 foi criado o curso técnico na Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth – atual curso da UERJ, e em 1948 o curso de nutricionistas da UFRJ.

Vasconcelos (2002) aponta que apesar das influências externas, os cursos de nutrição no Brasil surgem dentro do setor saúde, tanto numa perspectiva individual quanto coletiva. Afirma ainda que a ênfase da formação do profissional foi a capacitação para atuar na área clínica e na alimentação coletiva em programas institucionais de caráter público. A designação do profissional, inicialmente Dietista por influência norte-americana



(onde persiste assim até hoje), aproximou-se mais tarde e definitivamente da concepção Argentina e Latino Americana que o denomina Nutricionista.

Entre os anos de 1950 a 1975, os cursos de Nutrição no Brasil passaram por um intenso processo de consolidação e expansão no território nacional. Ao final da década de 1960 havia sete cursos no Brasil, com destaque para a criação dos cursos na Universidade da Bahia (1956), e na Universidade Federal de Pernambuco (1957). Em 1968, um novo curso foi criado em Niterói, no Rio de Janeiro, na Universidade Federal Fluminense. A inclusão de novos objetivos de atuação profissional incluiu a partir de 1960, a atuação do nutricionista nos Serviços de Saúde Pública, sob forte influência das agências internacionais como: ICNND, USAID, ONU, UNICEF, FAO, WHO, PHAO entre outras.

Entre a década de 1970 e de 1980, o governo brasileiro deu impulso à nova expansão dos cursos no país, a partir da proposição do I e do II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição – PRONAN, conduzido pelo Instituto de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde. Essa proposta se baseou no diagnóstico do ENDEF 1974 e elencava diversas intervenções de Alimentação e Nutrição no âmbito coletivo e individual. Assim, entre 1975 a 1981, o número de cursos evoluiu de 7 para 30 cursos, aumentando a oferta de vagas de 570 para 1.592. Essa expansão forçou uma ampliação dos campos de trabalho, diversificando o mercado de trabalho e organizando esses profissionais, levando a criação de entidades representativas nos campos sociais, científicos, sindicais, e de fiscalização do exercício profissional.

Merece destaque referir-se à primeira regulamentação da profissão em 1967 (Lei nº 5.276 de 24 de abril de 1967); as deliberações do Conselho Federal de Educação acerca do currículo mínimo em 1974 com 2.880 horas; a aprovação da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 que criou os Sistema Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas; a criação em 1972 da Federação Brasileira das Associações de Nutricionistas – FEBRAN; e de Sindicatos de Nutricionistas em vários estados do país. Em 2001, o Conselho Nacional de Educação aprovou a Resolução CNE/ CES nº 5 de 07 de novembro de 2001, estabelecendo as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, que vigora atualmente (em processo de revisão – aguardando parecer da CES/CNE).



Vasconcelos (2002) e Vasconcelos e Calado (2011), apontam a partir dos anos de 1980, um intenso processo de ampliação dos cursos de Nutrição no país, mais acentuado após a promulgação da LDB em 1996. Entre 1981 e 1996 o número de cursos evoluiu de 30 para 45 cursos (22 públicos e 23 privados). Entre 1996 até 2009, o número de cursos passou de 45 para 391, e a oferta de vagas evoluiu de 3.643 para 49.185 respectivamente.

Em relação ao desenvolvimento da profissão, ressalta-se uma participação expressiva nos movimentos sociais da Reforma Sanitária na década de 1980 que culminou com a criação do Sistema Único de Saúde, bem como participação efetiva no processo de implantação na década de 1990. Entre 1990 e 2000, os profissionais de nutrição estiveram envolvidos no retorno da pauta política e da sociedade do Tema da Segurança Alimentar e Nutricional, o qual retorna com todo vigor entre 2003 e 2010 com a Estratégia Fome Zero e posteriormente a Estratégia Brasil sem Miséria (2010 a 2016). O profissional nutricionista se destacou no Ministério da Saúde, coordenando a Área Técnica de Alimentação e Nutrição, bem como diversas Coordenações e Diretorias no Ministério do Desenvolvimento Social e Ministério da Educação (Vasconcelos, 2020)

O processo de reprodução ampliada de cursos de graduação em Nutrição, é marcado pela oferta de ensino privado, com uma distribuição especialmente concentrada nas regiões mais ricas do país (54,2% no sudeste). Atualmente, o Ministério da Educação indica a existência de 819 cursos presenciais em atividade. Nos últimos 10 anos, uma nova realidade nacional na oferta de cursos de graduação em Nutrição inclui a modalidade à distância, tendo desde 2014 sido criados 110 cursos à distância, ofertando uma soma de 226.929 vagas.

Em Minas Gerais, os primeiros cursos de Nutrição foram criados na Universidade Federal de Viçosa - UFV (1977), e Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP (1979). Esses dois cursos tiveram forte influência na constituição do Curso de Nutrição da UFVJM, dado que a maioria dos docentes é egressa desses cursos. De acordo com o Ministério da Educação, o crescimento da oferta de cursos no estado foi semelhante ao restante do país. Após 1996, foram criados e estão em funcionamento 76 cursos que oferecem 8.299 vagas anualmente. Em Instituições Públicas de Ensino Superior, totalizam-se 13 cursos, com



oferta de 827 vagas anuais. Dos 76 cursos em atividade no estado, apenas oito cursos estão localizados nas regiões norte e nordeste mineiros, oferecendo 670 vagas e apenas um é público e gratuito (UFVJM) que oferece 25 vagas semestrais que oferece 50 anuais com duas entradas semestrais, desde o início de sua criação proporcionando o adequado acesso ao acervo, estrutura física e recursos humanos. Cabe destacar que existem ainda 24 cursos na modalidade à distância no estado de Minas Gerais, ofertando 148.234 vagas.

Todo esse processo de intenso crescimento dos cursos de nutrição nos últimos 26 anos, denota uma característica de privatização da educação superior, massificando a formação em Nutrição. As regiões Norte, Nordeste do país e Norte e Noroeste de Minas Gerais, Vale do Jequitinhonha e Vale do Mucuri, são caracterizadas por municípios de baixo desenvolvimento humano, populações com alta vulnerabilidade, Sistemas de Saúde, de Assistência Social e de Educação, com grandes déficits de profissionais nutricionistas para a realização ações de políticas públicas estabelecidas em marcos legais constitucionais. Ainda assim, são as regiões menos atraentes para estabelecimento da educação superior paga e, portanto, menos assistidas na distribuição dos cursos, sejam presenciais, ou à distância. Desse modo, a análise ao processo final de expansão dos cursos no país indica uma orientação para uma demanda mercadológica da oferta de cursos, sem considerar as necessidades sociais das populações mais vulneráveis.

Destaca-se que do ponto de vista da formação contemporânea, as competências do nutricionista foram ampliadas, incluído novos campos no exercício profissional que demandam ampliação da base de conhecimentos, tais como: Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada, Nutrição Comportamental, Fitoterapia, Sistemas Alimentares e Sustentabilidade, Abordagens Sindêmicas dos Problemas de Saúde, Cultura e Alimentação entre outros. Do mesmo modo, a evolução dos cursos para a inclusão de metodologias ativas, dos cenários de prática profissional, inclusão das práticas comunitárias, bem como a interdisciplinaridade, a inclusão da extensão universitária como estratégia de ensino, podem favorecer o desenvolvimento da competência almejada desse profissional.



4 JUSTIFICATIVA

A Constituição Federal de 1988, em seu artigo 196, 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 sua promoção, proteção e recuperação”.

Em seu artigo 198, inciso II, a Constituição determina como diretrizes para a concretização desse direito social, a o “[...] atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais” e, no inciso III, “participação da comunidade”(BRASIL, 1988).

A Declaração formulada na Conferência Internacional de Alma-Ata (1978), destaca em seu item VII que os cuidados primários em Saúde:

Refletem, e a partir delas evoluem, as condições econômicas e as características socioculturais 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.

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.

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. (Alma-Ata, URSS, 1978)

A demanda por uma nova concepção em Saúde Pública no mundo, gerou 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”. Esta conferência 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.”

Na Lei Federal 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”.

Como já dito neste PPC, nas últimas décadas, os profissionais da nutrição estiveram envolvidos na discussão na sociedade de temas fundamentais como a Segurança Alimentar e Nutricional, em que a criação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2006), bem como a instituição do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional e sua operacionalização por meio da Câmara Interministerial de SAN (2010), configuram estratégias e intervenções mais recentes no campo do exercício profissional. Ademais, o profissional nutricionista se destacou no Ministério da Saúde, coordenando a Área Técnica de Alimentação e Nutrição, bem como diversas Coordenações e Diretorias no Ministério do Desenvolvimento Social e Ministério da Educação, impondo a necessidade de



ampliação da formação e alinhamento da formação contemporânea com princípios inovadores da última década como novos princípios para os guias alimentares, novas classificações de alimentos, novos paradigmas assistenciais do SUS e a necessária ação intersetorial envolvendo saúde, educação, assistência social, meio ambiente e sistemas alimentares.

Nesse sentido a formação contemporânea requer do nutricionista, competências em novos campos no exercício profissional, e assim, a necessidade de ampliar a base de conhecimentos, sobretudo em: Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada, Nutrição Comportamental, Fitoterapia, Sistemas Alimentares e Sustentabilidade, Abordagens Sindêmicas dos Problemas de Saúde, Cultura e Alimentação entre outros. Em outra frente, a inclusão de metodologias ativas, cenários de prática, integração com gestão dos serviços e da comunidade, bem como a interdisciplinaridade, a curricularização da extensão universitária como estratégia de ensino, são inovações necessárias para atualizar a formação do profissional com o perfil almejado segundo as DCN.

Diante do exposto, percebe-se que 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 buscar entre os mais diversos setores sociais, uma nova orientação sensível às necessidades culturais contribuindo para a melhoria da qualidade de vida individual e coletiva.

É neste contexto que se insere a nutrição, ciência que estuda o alimento e sua interação com o ser humano nos seus diferentes momentos biológicos e em seus aspectos socioeconômico e cultural. A nutrição é um dos fatores mais importantes para o homem, visto que exerce grande influência sobre a saúde e a vida. A nutrição e a alimentação equilibrada, em quantidade e qualidade, são condições essenciais da qualidade de vida, e esta é um componente básico do desenvolvimento humano.

Assim, é de fundamental importância a formação de profissionais capacitados cientificamente para atuarem em qualquer área em que a alimentação e a nutrição se



apresentem fundamentais para: a promoção, prevenção, manutenção e recuperação da saúde, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do país e a melhoria da qualidade de vida da população.

Na atualidade é cada vez mais notada a necessidade da interiorização territorial do profissional nutricionista. Atraídos inicialmente por oportunidades de trabalho no setor público, em municípios de pequeno e médio porte, que passam a assumir a gestão dos recursos do SUS, os nutricionistas tendem a se firmar nestes municípios, ampliando suas ações para outras políticas públicas, como a alimentação escolar e a assistência social com a instituição do Sistema Único de Assistência Social – SUAS. Outra tendência importante é a permanência nos grandes centros urbanos, com grande concentração de profissionais e uma diversificação das atividades nos campos da Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva, Nutrição Social e Alimentação Coletiva. Neste contexto, as dificuldades pela excessiva competição entre os profissionais, resultam em aviltamento salarial e subemprego.

Formar um profissional nutricionista generalista capaz de atuar e de optar por qualquer área de especialidade, tendo como referência o trabalho interprofissional colaborativo é uma tarefa desafiadora. Capacitar profissionais com elevada densidade de conhecimento técnico-científico, com capacidade técnica para atender a um mercado exigente e complexo e, ao mesmo tempo, com capacidade de compreender e interagir em uma sociedade desigual e de necessidades básicas não atendidas, antevendo as tendências do futuro da ciência da nutrição é o maior desafio. Assim, o curso de graduação Nutrição está orientado pelos seguintes princípios:

- A graduação como etapa inicial da formação do nutricionista;
- A articulação entre atividades teóricas e práticas desde o início do curso, permeando toda a formação do(a) nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
- A indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão no desenvolvimento das atividades de formação;



- A autonomia institucional, flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- O reconhecimento do papel social da universidade pública;
- A implementação de metodologia no processo ensino-aprendizagem que estimule o estudante a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- A valorização de estratégias pedagógicas que articulem o saber, o saber fazer e o saber conviver, visando promover a formação de profissionais aptos a "aprender a aprender", que compreende o "aprender a conhecer", o "aprender a fazer", o "aprender a conviver" e o "aprender a ser".
- A pesquisa como instrumento fundamental do processo pedagógico e do trabalho do(a) nutricionista;
- O aprendizado do estudante e o trabalho profissional organizado segundo o raciocínio científico;
- O estudante como sujeito do processo de formação inicial, com participação ativa no currículo;
- Estímulo à autonomia do estudante;
- A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no estudante atitudes e valores orientados para a cidadania e a solidariedade;
- A formação para as políticas públicas de saúde como orientadora geral do currículo.

A revisão do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição se deu num contexto de desenvolvimento do corpo docente num crescente da formação pedagógica e apreensão de metodologias de ensino e aprendizagem. Foi um processo socialmente construído, negociado politicamente e academicamente entre os docentes, discentes, entidades



representativas da profissão e com os serviços de saúde e educação dos municípios do Alto Vale do Jequitinhonha.

Nesse processo, foi necessário discutir com o Conselho Regional da 9ª região, com o Conselho Federal de Nutricionistas, Associação Brasileira de Nutrição, Associação Brasileira de Ensino em Nutrição, Executivas Regional e Nacional de Estudantes de Nutrição, Federação Nacional de Nutricionistas, Gestores e Profissionais do Sistema Único de Saúde e do Sistema de Ensino dos Municípios e do Estado de Minas Gerais.

As entidades acadêmicas e profissionais de nutricionistas e estudantes de nutrição vinham desde 2016 discutindo a reformulação das Diretrizes Curriculares Nacional para os cursos de graduação em Nutrição, com a participação de docentes do curso da UFVJM, desse modo, subsidiando de perto na revisão do PPC com as discussões travadas nesses fóruns sobre o futuro do processo de formação do nutricionista.

Em relação aos gestores estaduais, e municipais da saúde e da educação, desde o início do curso em 2002, os estágios obrigatórios do curso impunham a necessidade de permanente contato com os gestores e profissionais dos serviços. A cada semestre eram realizadas avaliações do processo de formação do curso que subsidiaram as necessidades de avanços e redirecionamentos neste processo, desse modo, subsidiando alterações curriculares e estratégicas importantes nesse PPC.

Ademais, tendo em mente o papel constitucional do Sistema Único de Saúde como norteador da formação dos profissionais de saúde, bem como as mudanças estratégicas e conceituais dos modelos assistenciais de saúde, cuja substituição de um modelo eminentemente biomédico por um modelo de atenção integral, o alinhamento do PPC com as necessidades sociais e de saúde da região foi central no processo.

5 OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS

5.1 Objetivo Geral



O Curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais, tem como objetivo precípua formar o Nutricionista, profissional da área de saúde, com formação generalista, humanista e crítica, com sólido conhecimento técnico científico e com competências e habilidades para desenvolver adequadamente atividades relacionadas ao *cuidado à saúde*, à *gestão para o trabalho em nutrição* e à *educação alimentar e nutricional* em uma trajetória acadêmica que integre o ensino, a pesquisa e extensão para a formação de um profissional comprometido com seu papel na sociedade, capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural, Desse modo, o objetivo do curso incorpora um perfil de egresso em consonância com a Resolução Nº 5 da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação – CNE/CES de 07 de novembro de 2001.

5.2 Objetivos Específicos

A formação está direcionada para:

- Contribuir para a segurança alimentar e nutricional das populações do noroeste e norte de Minas Gerais, bem como dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.
- Assegurar o mais alto grau possível de qualidade na atenção prestada ao indivíduo e à coletividade, com responsabilidade e compromisso;
- Compreender a relação homem/alimento nas suas diversas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas, biológicas, ambientais e de sustentabilidade.
- Conhecer os principais problemas de saúde e nutrição que afetam a população e os indivíduos na sociedade atual e seus determinantes,



- Conhecer as principais formas preconizadas de intervenção nos problemas de saúde, alimentação e nutrição para as populações e indivíduos,
- Exercer a profissão, pautado em valores éticos e humanísticos tais como a solidariedade, o respeito à vida humana, ao meio ambiente, a convivência com a pluralidade e diversidade de ideias e pensamentos.
- Produzir e disseminar o conhecimento e a inovação integrando o ensino, a pesquisa e a extensão como propulsores do desenvolvimento regional e nacional, integrando o futuro profissional à comunidade e a realidade.
- Formar profissional capacitado a ser um agente transformador da realidade local e regional, quer seja no planejamento de políticas públicas em alimentação e Nutrição, bem como no atendimento individual e de coletividades, visando a saúde como bem humano mais precioso.

6 METAS

O departamento de Nutrição possui estrutura coerente com o funcionamento do presente PPC, que pode ser potencializado com a aquisição de materiais de consumo no laboratórios específicos, bem como equipamentos (balanças, multiprocessadores, equipamentos de análise químicas), implantação das linhas de gases, área de convivência para os discentes que possibilite a socialização.

Atualmente a Universidade não oferece um espaço de convivência adequado para os alunos. Seria de grande contribuição para o desempenho acadêmico e para garantir condições dignas aos discentes, que a UFVJM proporcionasse qualidade de permanência no prédio da Nutrição e na Universidade.

É urgente a construção de um restaurante universitário, que possibilite uma alimentação acessível e de qualidade a todos os usuários do campus. Também se faz



necessário oferecer conforto e acolhimento aos nossos alunos, implementando medidas para garantir no departamento de Nutrição o acesso a computadores com *internet*, adequação de áreas dignas para a realização de refeições, descanso e lazer entre aulas, possibilitando sua fixação no campus e prazer em estar em nossas dependências.

O curso de Nutrição vem discutindo e trabalhando nos últimos 2 anos, juntamente com a Faculdade de Medicina - FAMED, cursos de Fisioterapia, Enfermagem, Odontologia e Farmácia, a implantação do Ambulatório Multidisciplinar de Saúde no Campus I (centro da cidade), que buscará integrar os cenários de vivência dos graduandos em saúde com uma *práxis* multiprofissional e interdisciplinar, integrando também com outras unidades da Rede de Saúde (hospitais, Centros de Especialidades, Diretoria Regional de Saúde, Vigilância em Saúde e Gestão em Saúde) no mesmo território. Outrossim, essa região é intensamente frequentada pela população de Diamantina e dos municípios vizinhos em busca de assistência especializada.

A limitação de docentes tem levado à sobrecarga laboral, redução de ofertas de novas unidades curriculares por meio de unidades curriculares eletivas, atividades de extensão e pesquisa.

O NDE fez uma avaliação detalhada do novo PPC e concluiu que há a necessidade de contratação de docentes para diversas áreas de formação, em especial, para os campos da Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição Social, Nutrição Básica e Ciências dos Alimentos. Ressalta-se a importância de áreas emergentes na Ciência da Nutrição como Sistemas Alimentares, Ciências do Comportamento, Fitoterapia, Ergonomia, Nutrigenômica, Gnotobiologia, Suplementação, para uma formação articulada com temas contemporâneos.

7 PERFIL DO EGRESSO

O perfil do egresso do Curso de Nutrição da UFVJM foi definido a partir da leitura do perfil instituído na Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, Diretrizes



Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação da Área da Saúde e na avaliação do perfil dos Nutricionistas egressos do curso, atuantes nas mais diferentes áreas da profissão, os quais contribuíram em discussões oportunas no processo de construção deste PPC, definindo qualidades e deficiências nos seus processos de formação de graduando.

Assim, pretende-se formar um profissional da área de saúde que desenvolva ações de segurança alimentar e nutricional e de cuidado dietético, destinados a indivíduos e grupos populacionais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde. Estas ações devem visar o direito humano à alimentação adequada, pautadas em princípios éticos e humanísticos com repercussão favorável à realidade socioeconômica, política, cultural e ambiental.

Este profissional deverá ser generalista, com formação em todas as áreas de atuação regulamentadas, tecnicamente competente nos campos de saber que fundamentam as competências desse profissional; crítico, criativo e humanizado em relação ao processo histórico e social do trabalho e do trabalhador numa sociedade desigual e em busca da reafirmação da justiça social; enfim um profissional consciente do seu papel nessa sociedade e capaz de engajar-se e comprometer-se com essas transformações sociais. A formação proposta nesse PPC será fundamentada num conceito ampliado de Saúde e no atendimento das necessidades sociais em saúde com ênfase no Sistema Único de Saúde.

A matriz curricular contida neste PPC propicia o acompanhamento de forma sistemática e crítica das mudanças ocorridas no mundo do trabalho, antevendo-as e ampliando espaços, considerando e incorporando princípios humanísticos que valorizem a melhoria da qualidade de vida da sociedade. A flexibilidade da matriz será oferecida tendo em mente a autonomia de decisão do discente, bem como privilegiando os conhecimentos prévios dos mesmos e o desejo de alinharem-se tecnicamente e cientificamente com conhecimentos outros norteadores de atuação ética e competente da profissão do nutricionista.



Neste PPC levou-se também em consideração, o princípio da educação continuada como um processo de construção de competências que demandam aperfeiçoamento e atualização constantes. Essa educação continuada será estimulada no processo de formação da graduação, tendo como base a Nutrição baseada em evidências, e a ampliação do saber a partir das evidências científicas de outros campos da Ciência.

Nesse contexto o Curso de Nutrição da UFVJM considera como eixos fundamentais na formação profissional, o novo paradigma da atenção à saúde que vem sendo reconstruído nas últimas décadas, conjugado com o conceito de segurança alimentar, que prevê o direito humano à alimentação como um direito fundamental, permeando a atenção alimentar e nutricional enquanto instrumento de trabalho, respaldado por princípios éticos, humanísticos e visão holística do ser humano.

A formação do profissional nutricionista estará interligada por conhecimentos que levam em consideração os paradigmas explícitos pelas relações de trabalho, que hoje se fundamentam nas dimensões técnico-científica (saber conceber e fazer), social (saber conviver), moral (saber ser), política (saber agir) e estratégica (saber pensar e agir prospectivamente), e que o levam à busca constante do conhecimento refletindo o compromisso com a qualidade e competência profissional, liderança, capacidade de tomar decisões, de interação e articulação com outros profissionais e a comunidade.

8 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

As Competências e Habilidades propostas pelo curso de Nutrição em seu presente projeto pedagógico, encontram-se em consonância com as Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição (Resolução CNE/CES N°5 de 07 de novembro de 2001).

O perfil profissional pretendido abrange as competências e habilidades relacionadas às áreas - Cuidado à Saúde Individual e de Coletividade; Gestão em Nutrição e Educação e Comunicação em Nutrição apresentadas nos Quadros 5 e 6, a seguir.



Quadro 5 - Áreas e subáreas de competências do Curso de Nutrição/UFVJM, 2022.

Áreas de Competência	Cuidado à Saúde	Cuidado à saúde individual	Realiza avaliação do estado nutricional
		Cuidado à saúde individual	Elabora e desenvolve plano de atenção dietética
		Cuidado à saúde de coletividades	Identifica necessidades nutricionais coletivas
			Elabora e desenvolve plano de intervenção nutricional coletivo
	Gestão do Trabalho em Nutrição	Identifica facilidades e obstáculos relacionados ao trabalho em nutrição	
		Intervém nos problemas de organização do processo de trabalho em nutrição	
	Educação e Comunicação em Nutrição	Identifica necessidades de aprendizagem no âmbito individual e coletivo	
		Busca e socializa saberes	

Fonte: Adaptado da Faculdade de Saúde Pública/USP. Comissão de Graduação. Definição de habilidade e competências do nutricionista. São Paulo: 2007.

Quadro 6– Descrição das áreas e subáreas de competências do Curso de Nutrição/UFVJM, 2022.

ÁREA DE COMPETÊNCIA: CUIDADO À SAÚDE	
Subárea de Cuidado à Saúde Individual	
Realiza avaliação do estado nutricional do indivíduo	Promove um ambiente acolhedor e agradável para realizar identificação de necessidades nutricionais, segundo uma concepção ampliada do processo saúde doença, considerando elementos subjetivos, socioeconômicos e culturais relacionados à alimentação; - Busca a construção de vínculo com indivíduos e cuidadores juntamente com a equipe multiprofissional de saúde; - Elabora <i>anamnese</i> alimentar coletando dados sobre alimentação, hábitos de vida e situação de saúde-doença do indivíduo; - Realiza avaliação nutricional, reconhecendo o indivíduo e seu contexto social, hábitos e comportamentos alimentares; - Amplia sua análise com dados antropométricos (peso, altura, pregas, circunferências) e bioquímicos, incluindo, sempre que necessário, informações do prontuário, entrevistas com familiares/cuidadores e/ou com outros profissionais de saúde envolvidos;



	<ul style="list-style-type: none">- Registra, com clareza e ética, as informações relevantes.
Elabora e desenvolve plano de atenção dietética	<p>Elabora planos de atenção nutricional considerando o contexto de vida, familiar e social dos indivíduos. Busca, na prescrição e na orientação do plano alimentar, a promoção da saúde, a prevenção de complicações e danos nas situações de doença e a adesão ao plano de atendimento;</p> <ul style="list-style-type: none">- Emprega raciocínio clínico e epidemiológico e utiliza critérios éticos e de factibilidade na formulação de planos alimentares, cardápios e fórmulas enterais;- Busca envolver os clientes/pacientes bem como os demais profissionais da equipe de saúde no estabelecimento da conduta nutricional;- Apresenta e discute com indivíduos/cuidadores o plano proposto, considerando a autonomia dos indivíduos;- Registra, com clareza e ética, o desenvolvimento do plano, e considera os limites da atuação profissional na avaliação de resultados.
Subárea de cuidado à Saúde Coletiva	
Identifica necessidades nutricionais coletivas e/ou oportunidades	<ul style="list-style-type: none">- Identifica necessidades nutricionais coletivas, segundo uma concepção ampliada de promoção da saúde, empregando ferramentas de interpretação e análise de dados de natureza epidemiológica, socioeconômica e cultural;- Realiza análises do sistema alimentar, acompanhando tendências de grupos e da sociedade no tocante aos hábitos alimentares;- Considera as características particulares de grupos populacionais (idade, gênero, condições de saúde, cultura alimentar e religião) e a infraestrutura disponível (material e de recursos humanos) no planejamento de cardápios e refeições para coletividades.
Elabora e desenvolve plano de intervenção nutricional para coletividade	<ul style="list-style-type: none">- Elabora planos de intervenção nutricional para grupos, considerando a realidade socioeconômica e cultural, o sistema de saúde e/ou outras instituições envolvidas, visando à promoção da saúde e a segurança alimentar e nutricional;- Considera as legislações existentes em relação aos alimentos e produtos alimentares, buscando a adoção de medidas de controle de qualidade para manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos;- Emprega ferramentas da epidemiologia, utiliza conhecimentos específicos e critérios éticos e de factibilidade (recursos humanos e materiais) na formulação de cardápios, receitas, preparações e orientações nutricionais para coletividades;- Promove o envolvimento de diversos segmentos da comunidade, profissionais de diferentes áreas, e da equipe de saúde na avaliação de eficácia, efetividade e monitoramento da situação alimentar e nutricional e de políticas públicas na área da nutrição.
Área de Competência: Gestão do Trabalho em Nutrição	
Identifica facilidades e obstáculos	<ul style="list-style-type: none">- Participa de modo ativo, oportuno e ético na identificação de problemas relacionados ao processo de trabalho, mostrando capacidade de fazer e receber críticas, com vistas à melhoria do cuidado nutricional das pessoas;



relacionados ao trabalho em nutrição	<ul style="list-style-type: none">- Busca explicações abrangentes para os problemas identificados, coletando e interpretando dados e mostrando disponibilidade e interesse para considerar diferentes perspectivas nesse processo;- Busca manter atitude profissional com postura humanizada e respeitosa na interação com pessoas, comprometendo-se com a qualidade das ações desenvolvidas, com a equipe de trabalho, com a instituição e com a sociedade;- No processo de identificação de problemas, promove relações de cooperação e corresponsabilização para alcance dos resultados desejados.
Intervém nos problemas de organização do processo de trabalho em nutrição	<ul style="list-style-type: none">- Participa de decisões negociadas e fundamentadas numa análise crítica dos problemas e do contexto institucional;- Maximiza a utilização de recursos humanos e materiais necessários ao adequado desenvolvimento do trabalho e no enfrentamento dos problemas;- Articula e promove as ações de intervenção, buscando garantir viabilidade e factibilidade aos planos;- Acompanha o desenvolvimento do plano de trabalho, segundo análise de custo efetividade e avalia obstáculos e facilidades encontrados;- Reorienta as ações a partir da reflexão sobre impacto no processo de trabalho e nos resultados alcançados.
Área de Competência: Educação em Nutrição	
Identifica necessidades de aprendizagem no âmbito individual e coletivo	<ul style="list-style-type: none">- Utiliza todos os momentos do processo de atenção alimentar e nutricional para identificar necessidades de aprendizagem próprias, de pacientes/cuidadores, de usuários de serviços e da equipe de trabalho com base nas necessidades nutricionais e na própria prática profissional;- Contribui para que o processo de educação seja realizado de modo individual e/ou coletivo, ético, respeitoso, aberto às mudanças, identificando conhecimentos, valores e experiências prévias de cada um e os requerimentos de natureza pedagógica para a transformação das práticas;- Faz uso de questionários, entrevistas, indicadores e de observações, sempre que necessário;- Identifica hiatos do conhecimento no sentido da necessidade de pesquisa e produção de novos saberes.
Busca e socializa saberes	<ul style="list-style-type: none">- Busca ativamente e analisa criticamente informações, segundo as necessidades identificadas;- Escolhe estratégias educativas para a socialização de conhecimentos já produzidos e reconhecidos cientificamente na área da nutrição, considerando as características individuais, de grupos e comunidades no processo de educação e comunicação em nutrição;- Compartilha seus saberes com outros profissionais de saúde e participa da formação de futuros profissionais.

Fonte: Adaptado da Faculdade de Saúde Pública/USP. Comissão de Graduação. Definição de habilidade e competências do nutricionista. São Paulo: 2007.



O perfil do profissional pretendido ainda inclui o desenvolvimento durante a graduação de habilidades gerais, as quais se destacam:

1. Aplicar técnicas de comunicação e de relações humanas que permitam adequada relação com o paciente, comunidade e equipe multiprofissional;
2. Assumir posições de liderança e tomar decisões;
3. Realizar o trabalho dentro do mais alto padrão de qualidade e princípios da ética;
4. Desempenhar suas funções de forma crítica, analítica e reflexiva;
5. Atuar com responsabilidade social e compromisso com a construção da cidadania;
6. Superar as barreiras culturais, sociais e pessoais na interação com os pacientes, grupos e comunidade;
7. Ter espírito empreendedor;
8. Incorporar a educação continuada como princípio de qualificação profissional;
9. Participar do planejamento e da gestão dos recursos econômicos e financeiros nas diferentes áreas de atuação;
10. Integrar e atuar em equipe multiprofissional de saúde.

9 CAMPO DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL

O nutricionista formado pela UFVJM poderá atuar em qualquer área do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria ou manutenção da qualidade de vida. Sendo



assim, amparado pela lei que regulamenta a profissão e na Resolução CFN 600 de maio de 2018, poderá atuar nas seguintes áreas:

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva – Refere-se à gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)
- II. Nutrição Clínica – Refere-se à assistência nutricional e dietoterápica hospitalar, ambulatorial, em nível de consultórios e em domicílio
- III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Refere-se à assistência nutricional e dietoterápica para atletas e desportistas.
- IV. Nutrição em Saúde Coletiva – Refere-se à assistência e educação nutricional individual e coletiva
- V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos – Refere-se às atividades de desenvolvimento, produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição.
- VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão – refere-se à atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área de saúde ou afins.

10 PROPOSTA PEDAGÓGICA

A inclusão de uma visão de mundo em que o sujeito assistido é cidadão e participante do seu cuidado em saúde, fundamentado nos princípios da Promoção da Saúde; bem como a necessidade de incorporação das temáticas atuais de Direitos Humanos; Relações Étnico Raciais e História da Cultura Afro-Brasileira e Africana; as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental; a inclusão dos portadores de necessidade especiais; e de temas relacionados à violência doméstica contra as mulheres,



requerem uma revisão dos conteúdos da Unidade Curriculares de modo a garantir a transversalidade de temas sensíveis em nossa sociedade.

Desse modo, o curso de Nutrição da UFVJM, considerando o que expressa as Diretrizes Curriculares Nacionais para a graduação em Nutrição, incorpora a visão de que a “formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde”, assumindo assim que, para além do diagnóstico e tratamento das enfermidades, o nutricionista necessita reconhecer os determinantes sociais em saúde, as políticas setoriais e intersetoriais de abastecimento, alimentação e nutrição, assistência social, educação, cultura, econômicas e de saúde, que serão alcançadas através da articulação do ensino, pesquisa e extensão proposta neste PPC.

A ênfase no SUS deve fundamentar o perfil do egresso emanado na mesma diretriz, considerando uma formação para um exercício profissional que considere a integralidade, a equidade, a emancipação, participação e humanização do sujeito. Nesse sentido a proposta do PPC se alinha à uma formação que visa uma atuação crítica em segurança alimentar e atenção dietética sob a luz da realidade social, econômica, política e cultural da região dos Vales do Jequitinhonha, Mucuri e Norte Mineira.

Ainda considerando o perfil do egresso, uma avaliação junto aos egressos do curso, atuando em diferentes campos na região de influência da UFVJM e outros estados do país, indicou que a formação para atuação na rede de Atenção à Saúde, requeria incrementar experiências acadêmicas na assistência individual ambulatorial, na atuação em equipamentos públicos e privados de Segurança Alimentar e Nutricional, no Empreendedorismo individual e coletivo, na Gestão de Programas de Alimentação e Nutrição dos Escolares e em novos campos da Ciência da Nutrição como Nutrigenômica, Comportamento humano, Gestão da Informação entre outros. Esses apontamentos deram origem à criação de novas Unidades Curriculares neste PPC, assim como a introdução de conteúdos específicos em Unidades Curriculares já existentes.

A Concepção pedagógica do curso partiu dos pressupostos do Relatório da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI da Unesco (Dellors, 1998) de



que a educação deve se adaptar à uma civilização cognitiva, construída com base nas competências individuais. Nesse sentido, a proposta de uma educação organizada em torno dos pilares do conhecimento deve proporcionar a aquisição dos instrumentos da compreensão (aprender a conhecer) propiciando assim agir sobre o meio em que se vive (aprender a fazer); para que construamos a capacidade e cooperar com os outros na totalidade (aprender a viver juntos) e finalmente propiciar integrar os pilares precedentes, dando realização plena da pessoa na sua totalidade (aprender a ser).

Em se tratando de uma profissão de saúde, a formação em nutrição fundada nessa definição de educação, deve buscar compreender o homem, a humanidade, sua ação sobre os meios físicos, sociais, políticos e econômicos, com vistas a dar consequência aos princípios norteadores do SUS, buscando garantir a integralidade da atenção à saúde com qualidade, eficiência e resolutividade. Isso, contudo não exclui a necessidade de utilizar abordagens pedagógicas progressivas de ensino e aprendizagem, que produza sujeitos sociais com competências éticas, políticas e técnicas, dotados de conhecimento, raciocínio, crítica, responsabilidade e sensibilidade para as questões da vida e da sociedade, capacitando-os para intervirem em contextos de incertezas e complexidades. Desse modo, na construção do PPC do curso de Nutrição da UFVJM, buscou-se referenciais teóricos do campo da Educação para orientar o trabalho pedagógico a ser desenvolvido no curso considerando o perfil profissional almejado. Nesse caminho, as contribuições da Pedagogia Histórico Crítica se assentaram sobre o desejo de um perfil profissional humanista e crítico, capaz de transformar as realidades epidemiológicas, sociais, econômicas e culturais no seu entorno (Szymanski & Méier 2014). Ademais, o compromisso da Universidade Pública que abriga o curso, sua localização estratégica no território humano e social, impõe que a aprendizagem, além de significativa para os estudantes, precisa ser significativa para as comunidades desse território, dando assim, consequência a um perfil do egresso definido nas Diretrizes Curriculares e nas necessidades sociais da região.

Nessa concepção pedagógica, pressupõe-se a adoção de metodologias de aprendizagem que desafiem os estudantes, colocando-os como sujeitos na construção do conhecimento, em que o docente deixa de ser a principal fonte da informação e se insere



nesse processo como um facilitador e orientador, conformando assim, uma concepção pedagógica alicerçada nos princípios da autonomia da Pedagogia de Paulo Freire (2002). Assim, nesse processo de ensino e de aprendizagem o discente deve ser capaz de autogerenciar seu processo de formação.

Partindo das concepções, o pensamento de Paulo Freire (1996, 2011), para quem a educação é um ato dialógico, inspirou a elaboração da proposta pedagógica onde no processo de ensino e aprendizagem, destaca-se a dialética entre o conhecer e o pensar em que a contraposição de idéias leva a outras. Assim, os fundamentos de uma educação em que o ensino e a aprendizagem são atos políticos e transformadores do mundo, coaduna com o perfil do egresso emanado das DCN de graduação em nutrição vigentes.

10.1 Metodologia de Ensino

A estratégia pedagógica a ser adotada neste ciclo de formação foi elaborada observando-se a realidade do Nutricionista no momento atual do país, tendo em vista as demandas históricas e emergentes da profissão e em consonância com o diagnóstico realizado em conjunto com egressos do curso e com discentes, tendo como objetivo tornar o curso mais atrativo para uma geração que se caracteriza pela familiaridade com os meios digitais e está aberta a novas propostas que se distanciam do modelo de ensino baseado no professor como centralizador do processo de aprendizagem e que atenda aos discentes quanto às suas expectativas e necessidades.

Para avaliação deste processo, as dinâmicas de aprendizagem propostas vislumbram tornar o curso mais atrativo, melhorar sua avaliação no desempenho de cursos, diminuir retenção e evasão, assim como formar um profissional apto a atuar nas diferentes áreas de atuação com capacidade técnica e inovadora.

Alinhado com os princípios pedagógicos discutidos, as metodologias de ensino devem propiciar autonomia e estímulo à educação permanente e continuada, necessárias ao mundo do trabalho.



Considerando a multiplicidade de experiências de sua própria formação, bem aperfeiçoamentos no exercício da docência, o arsenal metodológico de ensino e aprendizagem dos docentes dá forma à linha metodológica do curso. Cabe ressaltar que a pluralidade de métodos deve se adequar à uma pluralidade de conteúdos que formam as áreas de conhecimentos fundamentais na formação do nutricionista. Outrossim, as Diretrizes Curriculares Nacionais de graduação em Nutrição estimulam a inovação e a qualidade da formação, passando por metodologias de ensino e aprendizagem emancipadoras.

Nesse sentido, na construção do PPC, o Núcleo Docente Estruturante, procedeu uma ampla pesquisa junto ao corpo docente, no desenvolvimento de metodologias de ensino praticadas no âmbito do curso.

Fundado numa concepção pedagógica histórico crítica e nos princípios de uma educação problematizadora, as metodologias ativas se alinham com as perspectivas de inovação no PPC, como um processo em curso, associadas à metodologias mais tradicionais de ensino aprendizagem. Assim, as principais estratégias de ensino e aprendizagem experimentadas e que se pretende adotar neste PPC são: sala de aula invertida, aprendizagem por problemas e por projetos, preleção dialogada, seminários, rodas de conversa, atividades extra muros, instrução por pares, estudo de casos, construção de portfólios, filmes, rotação por estações, mapas mentais, vivências no serviço, discussão de textos.

As competências didático pedagógicas de cada docente propicia adoção das metodologias elencadas. Entretanto, a proposição do NDE é o desenvolvimento continuado dos docentes no conhecimento e adoção de metodologias ativas inovadoras para que amplie a experiência docente no curso, junto ao Programa de Desenvolvimento Docente - FORPED, já implementado na instituição, constituindo-se em um indicador importante na avaliação da implantação do PPC.



10.2 Modos de integração entre teoria-prática

O curso de Nutrição desenvolve atividades práticas de forma integrada com a teoria desde o primeiro semestre. Nesse sentido, há carga horária prática em todos os semestres do curso (40 UC obrigatórias), tendo uma minoria de UC com somente carga horária teórica (12 UC - Sociologia, Genética, Introdução à Nutrição, Imunologia, Composição de Alimentos, Teoria Geral da Administração, Nutrição e Metabolismo, Parasitologia, Inquéritos Dietéticos, Psicologia Aplicada à Nutrição, Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Ética e Orientação Profissional). Ademais, muitas UC do curso (15 UC - Atividades Integradoras de I a VI, Avaliação Nutricional, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Educação Alimentar e Nutricional, Antropologia da Alimentação, Nutrição Materno Infantil, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, História, Políticas e Planejamento em Saúde Pública, Nutrição Esportiva e Nutrição em Saúde Pública) destinam carga horária para a curricularização da Extensão, propiciando integração entre o ensino e a extensão.

Merece destaque o papel das UC denominadas atividades integradoras, que serão detalhadas no item 11 - Organização curricular, que estão presentes do 2º a o 7º semestre da matriz curricular. Esta UC irá propiciar dois objetivos importantes no curso: uma integração entre os conteúdos do semestre, propiciando ao discente uma percepção da interrelação dos componentes curriculares do mesmo semestre, pondo em diálogo interdisciplinar conteúdos, docentes e abordagens metodológicas; e a possibilidade de realizar simultaneamente a integração entre ensino serviço e comunidade e a curricularização das ações de extensão, considerando que as atividades dessa UC acontecerão no contexto de programas, projetos e eventos de extensão em temas construídos coletivamente entre os docentes do semestre, discentes, serviço e comunidade.

Tais atividades integradoras permitirão abordagens relacionadas à educação em direitos humanos, educação ambiental, Educação das relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, assim como a inclusão



social, tendo em vista que elas permeiam as unidades curriculares dos respectivos semestres, de acordo com a proposta que for executada.

Considerando o conceito *aprender fazendo* utilizado na formação da área da saúde, a Atividade integradora surge como um contraponto da sequência teoria e depois prática na produção do conhecimento, sendo um instrumento para ação-reflexão-ação, vinculado aos cenários de prática e presente ao longo da formação.

10.3 Integração entre graduação e pós-graduação

O corpo docente do curso de Nutrição participa de diversos Programas de Pós-graduação *Stricto Sensu* nas áreas das Ciências da Nutrição, Química, dos Alimentos, Ensino em Saúde, Ciências Fisiológicas, Saúde Sociedade & Ambiente e Estudos Rurais e Pós-graduação *Lato Sensu* nas áreas da Residência Multiprofissional do Idoso e Especialização em Direitos Humanos.

Em dezembro de 2018 o Departamento de Nutrição aprovou junto à Coordenadoria de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, a criação do Programa de Pós Graduação em Ciências da Nutrição – PPGCN - nível de Mestrado Acadêmico, tendo iniciado suas atividades no segundo semestre de 2019. Na atualidade, os discentes do PPGCN cursam uma Unidade Curricular da Pós graduação denominada Estágio Docência, em que se envolvem com as atividades de ensino na graduação. Além disso, participam como co-orientadores de Trabalho de conclusão de curso da graduação, orientações de iniciação científica e como membros de bancas examinadoras de Trabalho de conclusão de curso da graduação e especialização.

Soma-se a isso o desenvolvimento de Projetos de Pesquisa pelos docentes do curso, os quais inserem anualmente discentes nos Programas Institucionais de Bolsa de Iniciação Científica - PIBIC da UFVJM, assim como a participação voluntária, articulando desta forma, o ensino da graduação, pós-graduação, pesquisa e extensão no âmbito do curso. A participação dos discentes da graduação em projeto de pesquisa, proporciona o



desenvolvimento do senso crítico, permite a associação entre o conhecimento adquirido nas UC com a área científica, favorece a melhora do rendimento acadêmico, contribui para a preparação do estudante para o mercado de trabalho, além de estimular a autonomia para a busca de soluções para os problemas na prática profissional.

Atualmente o curso conta com 07 Grupos de Pesquisa certificados pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento e Pesquisa – CNPq, liderados por docentes do Departamento de Nutrição, nas áreas da Ciência da Saúde, Ciências Humanas, Ciências Biológicas e Ciências Exatas e da Terra, bem como docentes que participam de vários outros grupos de pesquisa em diversificadas áreas do conhecimento.

O curso mantém há vários anos, programas e projetos de pesquisa com interface em extensão registrados na Pró-Reitoria de Extensão e Cultura - PROEXC, bem como uma Clínica Escola, que dão assistência à comunidade local e regional, propiciando acesso à assistência nas áreas de Saúde, Educação, Assistência Social e Direitos Humanos.

10.4 Integração do curso com o SUS

A concepção do curso de graduação em Nutrição segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais deve dar ênfase no SUS. Cabe ressaltar que a Alimentação e Nutrição pela própria natureza se insere na grande área da saúde. Essa inserção se dá sob diversos aspectos, já que a alimentação é um dos principais fatores ambientais de adoecimento, configurando assim um determinante do processo saúde doença, em que figura como objeto do diagnóstico da situação de saúde individual e coletiva. Em outra mão, configura uma intervenção essencial para recuperação da saúde, a partir das abordagens dietoterápicas e do manejo dietético da nutrição clínica. E finalmente, é reconhecido o papel de prevenção e promoção da saúde, a partir das mudanças ou manutenção de hábitos alimentares saudáveis por meio dos processos educacionais de mudança de comportamento da Educação Alimentar e Nutricional.



Feito essas considerações, e implicando a ação do nutricionista na prevenção de doenças, promoção da saúde e recuperação da saúde, é coerente aceitar a máxima da formação dos profissionais de saúde “no SUS e para o SUS”. Essa máxima é corrente nos debates sobre formação profissional nas entidades de classe e profissionais, refletindo a atitude de defesa do SUS.

Cabe ressaltar a permeabilidade do SUS e da saúde em atividades intersetoriais como a produção de refeições, produção de alimentos e assistência dietética nos programas da educação e da assistência social. Assim, mesmo em áreas que frequentemente não se consideram da saúde, as mesmas se revelam profundamente interpenetradas pelo Sistema Único de Saúde.

No curso de Nutrição proposto neste PPC, a formação no SUS e para o SUS está implícita desde o início do curso, em que as Atividades Integradoras configuram um eixo estratégico para romper os muros da Universidade e integrar o ensino com a Rede local de Saúde do SUS, entendendo aqui que Rede de Saúde transcende a Rede Assistencial típica. Essas atividades proporcionam um envolvimento crescente do estudante de nutrição com a complexidade assistencial da rede, indo do diagnóstico do território até níveis mais complexos da atenção terciária.

A curricularização da Extensão também é estratégica para essa integração, de modo a envolver a comunidade e a gestão do SUS no processo de formação do graduando em Nutrição nesta Universidade.

10.5 Integração do curso com as redes de ensino

O envolvimento do nutricionista no planejamento e elaboração da merenda escolar, tanto na rede pública quanto privada de ensino, é de suma importância para que a mesma possa contribuir de forma adequada para potencializar o desenvolvimento humano.

O desenvolvimento das ações do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, é uma atividade clara de natureza multissetorial, envolvendo



saber dos sistemas alimentares, da cultura alimentar, do sistema de educação e do sistema de saúde. A Lei 11.947/2009, definiu a responsabilidade técnica do PNAE exclusiva para o nutricionista, em decorrência do conhecimento deste profissional acerca da nutrição humana, da saúde, da assistência alimentar e do abastecimento alimentar.

Nesse sentido, um conjunto de conhecimentos acerca da dietética, da gestão pública, da nutrição humana e da educação, os quais estão dispersos em unidades curriculares diversas, necessitava ser congregada em uma unidade curricular específica para delinear o *modus operandi* na gestão deste complexo programa, que tem caráter universal na sua distribuição em todos os municípios brasileiros, e atende uma população especial e estratégica: educandos na infância, adolescência e adultos.

No presente PPC, o tema será abordado a partir de diversas unidades curriculares, tendo sido adicionado uma Unidade Curricular denominada “Gestão da Política de Alimentação Escolar”, ainda pouco comum nos currículos dos cursos de Nutrição no país, mas que configura importante mercado de trabalho do profissional nutricionista. Esse tema permeará estrategicamente as Atividades Integradoras, Atividades complementares e a curricularização da extensão, dando oportunidade ao graduando em Nutrição, conhecer a Rede de Educação Básica Municipal, Estadual e Federal da Região.

É importante ressaltar que os estágios em Unidades de Alimentação e Nutrição no 8º semestre e em Nutrição Social no 9º semestre são áreas de convergência de conhecimento e de práxis do nutricionista nesse campo, sendo uma das áreas para realização dos estágios curriculares.

A construção da experiência de formação do graduando em Nutrição do curso da UFVJM, remonta à criação do curso, tendo em todas as turmas que formaram cursado estágio em Alimentação Escolar. Essa característica do curso se revela no número de egressos atuando em Alimentação Escolar nos municípios da área de influência da UFVJM.



10.6 Interdisciplinaridade

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais de graduação em Nutrição, os conteúdos essenciais devem estar relacionados com o processo saúde-doença do indivíduo, da família e da comunidade, integrado a uma realidade epidemiológica e profissional, proporcionando integralidade às ações do cuidar em nutrição.

Desse modo, um conjunto de conteúdos de diversas áreas do conhecimento devem se integrar, propiciando fundamentos para a *praxis* profissional. As grandes áreas de conhecimento que formam esse percurso são: Ciências Biológicas; Ciências da Saúde; Ciências Sociais, Ciências Humanas; Ciências Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos. Essas temáticas estão presentes em conteúdos curriculares de variadas Unidades Curriculares, proporcionando assim uma transversalidade na abordagem dos temas.

O Curso está estruturado em nove semestres buscando a inclusão de Unidades Curriculares da Ciência da Nutrição desde o primeiro semestre. Respeitando a aquisição ascendente de conhecimentos, os conteúdos da Ciência da Nutrição foram divididos em Nutrição Básica (que dão os fundamentos do conhecimento em Nutrição Humana) e Nutrição Aplicada (que fundamenta as intervenções do nutricionista para atenção dietética de indivíduos, famílias, comunidades e sistemas alimentares).

Nesse sentido, conteúdos da Nutrição Básica, ministrados nos semestres iniciais do curso juntamente com conteúdos introdutórios das Ciências da Saúde e Biológicas, Ciências Sociais, Humanas, Econômicas, e Ciências dos Alimentos, e serão integrados horizontalmente (no semestre) por meio das atividades articuladoras de práticas comuns, denominadas Atividades Integradoras.

Do mesmo modo, o ciclo da Nutrição Aplicada também possui as Atividades Integradoras como eixo de articulação entre as Unidades Curriculares das Ciências da Saúde, Farmacêutica, Sociais, dos Alimentos e da Administração Pública.



Essas atividades integradoras se darão no contexto da curricularização da extensão e da integração do ensino, serviço e comunidade, desde o 2º semestre até o 7º semestre, sempre com a formação de uma comissão de docentes do semestre que definirão os temas e as atividades de extensão a serem desenvolvidas.

De outro modo, a interdisciplinaridade está presente no desenvolvimento de atividades ligadas às metodologias ativas com a participação de docentes e profissionais de saúde, bem como na oferta de Unidades Curriculares comuns a outros cursos da saúde e das ciências agrárias no decorrer de todo o curso.

No contexto de ensino na UFVJM, o curso de Nutrição promove a interdisciplinaridade e a interprofissionalidade propiciando oferta de componentes curriculares comuns aos cursos de Farmácia, Odontologia, Fisioterapia, Enfermagem e Turismo, bem como os discentes de Nutrição cursam componentes curriculares ofertados por outros cursos como Agronomia, Zootecnia, Farmácia, Humanidades, Licenciatura em Ciências Biológicas, Matemática e Turismo.

10.7 Oferta a distância - Modalidade de ensino, uso de tecnologias de comunicação e informação

Tendo em mente o papel constitucional do Sistema Único de Saúde, ao qual compete a ordenação da formação de recursos humanos na área da saúde, o Conselho Nacional de Saúde emitiu a Resolução CNS nº 515/2016, na qual se posiciona de modo contrário à autorização de cursos da área da saúde ministrado totalmente na modalidade de Educação à Distância, o que abrangeria UCs de caráter assistencial e de práticas que tratem do cuidado/atenção em saúde individual e coletiva. Essa posição foi seguida pelo Conselho Federal de Nutricionistas e diversas outras entidades profissionais da área da saúde (Posicionamento disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2015/07/EAD.pdf>). O NDE e o Colegiado do Curso de Nutrição optaram por oferecer o curso integralmente na modalidade presencial, e a possibilidade de utilização Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) em parte da



carga horária da Unidade Curricular que deverá ser analisada e aprovada pelo Colegiado de Curso de Nutrição e constar no plano de ensino.

O NDE irá monitorar a adoção dessas tecnologias educacionais, na expectativa que a inclusão das TIC não substitua o ensino presencial. Ademais, o NDE promoverá o desenvolvimento do corpo docente nessas metodologias, alinhado à política de ensino da UFVJM, a qual hoje conta com corpo normativo (Resolução nº. 34 - CONSEPE, de 20 de novembro de 2009) para o desenvolvimento docente em formação pedagógica por meio do Programa FORPED/UFVJM - Formação Pedagógica Continuada para a Docência na UFVJM.

10.8 Tecnologias de Informação e de Comunicação nos processos de ensino e aprendizagem

O avanço do campo da informática nas últimas décadas e a sua inserção nos demais campos do conhecimento vem acompanhado da utilização de tecnologias de informação e da comunicação (TIC) e do ambiente virtual de aprendizagem (AVA) como ferramentas mediadoras do processo ensino aprendizagem, sendo ambas reconhecidas pela Portaria do MEC nº 2117/2019.

A Nota Pública dos Conselhos da área da saúde, se posiciona favorável à adoção de Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) em cursos na modalidade presencial. Desse modo, o PPC do curso de Nutrição da UFVJM, optou pela adoção, de acordo com a competência docente, de TIC para promover, qualificar e inovar o ensino presencial. Muitas das metodologias ativas relacionadas pela experiência do corpo docente pressupõem a utilização de Ambiente Virtual de Aprendizagem, interação assíncrona entre discentes e com os docentes, utilização de plataformas específicas para métodos como mapas mentais, realidade ampliada e virtual, *gamificação*, produção audiovisual, entre outras.

A utilização das TICs e do AVA pressupõe que haja a interação entre o discente e docente ou outro mediador (monitor ou tutor). A UFVJM tem promovido cursos para os



docentes com o intuito que os mesmos possam utilizar a Plataforma Moodle e G-Suíte (ambientes virtuais) e ferramentas disponíveis.

10.9 Educação Empreendedora

Empreendedorismo é o modo de pensar e agir de forma inovadora, identificando e criando oportunidades, inspirando, renovando e liderando processos, tornando possível o impossível, entusiasmando pessoas, combatendo a rotina, assumindo riscos em favor do lucro. O empreendedor seria aquele que assume riscos e começa algo novo. Parece não restar dúvidas que um dos papéis do empreendedor é colocar em prática suas ideias, porém de forma inovadora, sempre agindo de forma responsável (Werlang; Favretto e Flach, 2017). Lenzi (2009) enfatiza que o empreendedorismo é um fenômeno que se configurou como principal fator de desenvolvimento econômico e social de alguns países.

As incertezas atuais no cenário social, econômico e político brasileiro têm sido determinantes para que novas perspectivas acerca da relevância do espírito empreendedor, tanto no ambiente universitário quanto no lócus mercadológico, sejam estimuladas e incentivadas a fim de permitir outras possibilidades de fortalecimento e de desenvolvimento da cadeia econômica, social e tecnológica. Neste contexto que se insere a educação empreendedora, ou seja, a prática docente estimulando a mente do estudante que, por meio de iniciativas muitas vezes de indivíduos proativos e persistentes, tem-se a capacidade de proporcionar crescimento ao país e à população em geral.

O Ensino Superior tem contribuído de forma efetiva para a formação da cultura empreendedora, o professor passa a se constituir em protagonista no processo de intermediação do conhecimento, por meio de práticas ativas, inovação e criatividade na condução do processo ensino-aprendizagem.

O presente PPC do curso de Nutrição tem o intuito de seguir as tendências, recomendações e exigências atuais, apoiado nos princípios da interdisciplinaridade, da flexibilidade, e na busca contínua de melhoria e atualização, instigando também uma



educação empreendedora (PDI cursos UFVJM, 2017, p.30), sem prejuízo das orientações contidas nas “Diretrizes Curriculares Nacionais”.

Conforme estabelecido no perfil do egresso desenhado no PPI 2017-2021 da UFVJM, espera-se que o PPC do curso de graduação em Nutrição possa desenvolver um aluno com habilidades crítica e reflexiva incorporando o desenvolvimento de atitudes empreendedoras que promovam o desenvolvimento regional e nacional (UFVJM, 2017, p.29). Dentre as diretrizes para a construção dos currículos dos cursos de graduação, o PPI/PDI da UFVJM (2017-2021) estabelece como um dos eixos a promoção da “formação discente de forma a estimular o desenvolvimento de atitudes empreendedoras” (UFVJM, 2017, p.35).

Os docentes em suas unidades curriculares, quando possível, trabalharão o conceito de empreendedorismo, de forma a despertar nos discentes a importância na identificação de oportunidades para criação de um futuro negócio ou projetos que sejam capazes de alavancar mudanças, e criar soluções eficazes, gerando assim, impactos positivos. Neste contexto destacamos a Empresa Júnior - NUTRIR-SE que possibilita aos discentes experiências em ações empreendedoras. Suas atividades são tutoradas por um docente de acordo com o Regimento interno da empresa.

O tema “empreendedorismo” poderá ser abordado em aulas expositivas, visitas técnicas a empresas, estudos de casos, leituras direcionadas e vinculadas ao tema, formação de grupos de discussão e debates, *brainstorming*, seminários e palestras com empreendedores em encontros de Nutrição.

O NDE, junto a ações alinhadas com o programa FORPED, buscará meios de capacitar seus corpo docente para a inserção da educação empreendedora em suas unidades curriculares, trabalhando diferentes conteúdos e visões da atuação do profissional nutricionista.



10.10 Educação Ambiental

A Resolução Nº 2, DE 15 DE JUNHO DE 2012, estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. No inciso VI do § 1º do artigo 225, da Constituição Federal (CF), de 1988, determina que o Poder Público deve promover a Educação Ambiental em todos os níveis de ensino, pois “todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao poder público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações”. A Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), prevê que a Educação Superior deve desenvolver o entendimento do ser humano e do meio em que vive; que a educação tem, como uma de suas finalidades, a preparação para o exercício da cidadania. o Parecer CNE/CP nº 8, de 6 de março de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos incluindo os direitos ambientais no conjunto dos internacionalmente reconhecidos, define que a educação para a cidadania compreende a dimensão política do cuidado com o meio ambiente local, regional e global.

No presente PPC, a educação ambiental será abordada ao longo de todo o processo formativo discente, de modo que se desenvolva em cada aluno o espírito crítico, fazendo-o reconhecer a importância de suas práticas para o meio ambiente. Seja na melhor escolha do material para embalar o alimento, dos produtos utilizados na sanitização de alimentos, áreas físicas e utensílios empregados na prática profissional em diferentes espaços de atuação, descarte de resíduos na produção e distribuição de alimentos, como óleos, materiais descartáveis e restos de alimentos, seja no incentivo em comunidades urbanas e rurais para a criação de hortas privadas e comunitárias orgânicas com o objetivo de melhorar os hábitos alimentares e estimular uma relação saudável com o meio ambiente. Uma horta comunitária orgânica pode induzir mudanças comportamentais significativas em relação ao meio ambiente e no aumento do consumo de alimentos orgânicos, frutas e legumes. Assim as disciplinas que abordam o tema compreendem: Bromatologia, Microbiologia, Teoria geral da administração, Composição de alimentos, Bioestatística e epidemiologia, Microbiologia aplicada à Nutrição, Parasitologia, Higiene e



vigilância sanitária, Antropologia da alimentação, História, política e planejamento em saúde pública e Administração em unidades de alimentação e nutrição, Atividades integradoras I a VI, Estágio em unidades de alimentação e nutrição, Estágio em Nutrição social. Disciplinas eletivas: Vigilância da saúde, Toxicologia alimentar e nutricional, Segurança alimentar e nutricional, Ergonomia e segurança do trabalho, Processamento de produtos de origem vegetal, Sociologia e associativismo rural, Tecnologia da carne e derivados e Tecnologia do leite e derivados..

Há uma necessidade urgente de conscientizar o discente sobre a importância de reduzir os impactos ambientais dos resíduos de embalagens, para aumentar a conscientização dos consumidores, para que priorizem o uso de materiais de embalagem de recursos renováveis. Os biomateriais podem não ser uma solução rápida para o lixo plástico ou para diminuir a quantidade de plásticos à base de fósseis usados a curto prazo. Eles ainda precisam ser coletados nos fluxos de resíduos e separados dos materiais convencionais para compostagem ou reciclagem controlada. Ainda há necessidade de mais pesquisas nesse campo; os plásticos convencionais têm um século de vantagem, mas os biomateriais estão fechando a lacuna rapidamente, com o desenvolvimento nos aproximando de um futuro de embalagens de alimentos totalmente de base biológica (Nilsen-Nygaard et al., 2021).

Desta forma, este PPC se propõe a uma educação balizada também por uma consciência ambiental, de forma que seu egresso seja sensível e consciente do impacto de suas ações e seja capaz de propor mudanças em seu *métier* para que haja harmonia em sua *práxis* profissional e o meio ambiente.

10.11 Educação em direitos humanos

A Educação em Direitos Humanos (EDH), um dos eixos fundamentais do direito à educação, refere-se ao uso de concepções e práticas educativas fundadas nos Direitos Humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida



cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas. Internacionalmente reconhecidos como um conjunto de direitos civis, políticos, sociais, econômicos, culturais e ambientais, sejam eles individuais, coletivos, transindividuais ou difusos, referem-se à necessidade de igualdade e de defesa da dignidade humana. Aos sistemas de ensino e suas instituições cabe a efetivação da Educação em Direitos Humanos, implicando a adoção sistemática dessas diretrizes por todos(as) os(as) envolvidos(as) nos processos educacionais (Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012).

Antes de ser um componente curricular para a formação humana e profissional dos estudantes, a EDH deve configurar-se numa cultura e numa dimensão que perpassa o ser e o fazer da experiência universitária. Isso implica em explícito esforço na formação de uma cidadania ativa, militante, preocupada com a edificação de uma cultura da paz onde cada um seja respeitado em sua idiossincrasia, suas crenças, seus valores, suas opções fundamentais (Tosi, Ferreira, Zenaide, 2016).

A construção de uma formação humanística em nosso estudante, será desenvolvida de forma transversal e interdisciplinar ao longo de sua formação acadêmica. Tal temática será abordada em unidades curriculares da área de humanas, Ciências Básicas, Ciências da Saúde, Ciências Humanas, Ciências Sociais e Nutrição Aplicada, a saber: Introdução à Nutrição, Metodologia da pesquisa científica, Teoria geral da administração, Bioestatística e epidemiologia, Microbiologia aplicada à Nutrição, Nutrição e dietética da criança e do adolescente, Técnica dietética II, Nutrição e dietética do adulto e do idoso, Avaliação Nutricional, Educação alimentar e nutricional, Higiene e vigilância sanitária, Patologia da nutrição e dietoterapia I, II e III, Antropologia da alimentação, Nutrição materno infantil, História, política e planejamento em saúde pública, Administração em unidades de alimentação e nutrição e Nutrição em saúde pública, Atividades integradoras de I a VI, Ética, Gestão do Programa nacional de alimentação escolar, Estágio em unidades de alimentação e nutrição, Estágio em Nutrição social, Estágio em nutrição clínica. Unidades curriculares eletivas: Terapia Nutricional. Vigilância da Saúde, Toxicologia alimentar e nutricional, Segurança alimentar e nutricional. Psicologia do desenvolvimento da infância e



do adolescente, Psicologia do desenvolvimento do adulto e velhice, Língua Brasileira de sinais – Libras, Ergonomia e segurança do trabalho e Sociologia e associativismo rural.

A presença de uma comunidade crescente de pessoas, jovens e adultos, ingressando ou retornando à vida universitária, representa uma oportunidade excelente para a atividade de ensino em Direitos Humanos, quer seja no horizonte da transversalidade em todas as esferas institucionais, em componentes pedagógicos específicos, ou em programas de extensão e/ou pós-graduação. Requer exercitar a consciência crítica, o respeito pela diversidade, o exercício da tolerância (Tosi, Ferreira, Zenaide, 2016).

O presente PPC, tem como proposição, a tomada de ações de incentivo ao desenvolvimento de projetos de extensão, pesquisa e ensino que estimulem ações de extensão voltadas para a promoção de Direitos Humanos, o estabelecimento de diálogo com os segmentos sociais em situação de exclusão social e violação de direitos, assim como com os movimentos sociais e a gestão pública, bem como o fortalecimento de práticas individuais e sociais que gerem ações e instrumentos em favor da promoção, da proteção e da defesa dos direitos humanos, bem como da reparação das diferentes formas de violação de direitos, ações estas em conformidade com a RESOLUÇÃO Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012.

10.12 Educação das relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena

A LEI Nº 10.639/03, que estabeleceu as diretrizes e bases da educação nacional, incluiu no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", o parecer CNE/CP 03/2004 que estabelece políticas de ações afirmativas à demanda da população afrodescendente, com a finalidade de reparar, reconhecer e valorizar sua história, cultura e identidade e a lei 11.645/2008 que incluiu também a população indígena, alicerçam e fundamentam o olhar do presente PPC para a necessidade de uma discussão acerca destas culturas, que construíram a identidade do



povo brasileiro, para que permeie de forma interdisciplinar toda a formação discente. A Resolução CNE/CP 01/2004 de 17 de junho de 2004, no § 1º de seu Artigo 1º, estabelece que “As Instituições de Ensino Superior incluirão nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos que ministram, a Educação das Relações Étnico-raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, nos termos explicitados no Parecer CNE/CP 3/2004”.

Essa temática é trabalhada em unidades curriculares que abordam as origens históricas da sociedade brasileira, a história da alimentação brasileira com a evolução e a formação dos hábitos e culturas alimentares, atividades de extensão e pesquisa voltadas à temática, sendo elas: Sociologia, Técnica dietética II, Antropologia da alimentação. Atividades integradoras de I a VI, Estágio em Nutrição social. Disciplinas eletivas: Vigilância da saúde, Segurança alimentar e nutricional e Sociologia e associativismo rural.

Considerando-se as especificidades do Brasil, principalmente, o processo histórico de civilização e forma de organização sociopolítica (baseada no sistema escravocrata, de dizimação indígena e exclusão social de minorias), as teorias/abordagens apresentadas, em adição às que já são utilizadas pelos pesquisadores no país, podem auxiliar nas pesquisas que buscam entender e evidenciar as disparidades em saúde, fomentando a adoção de medidas que possam promover a igualdade e superar as graves disparidades em saúde existentes no país. O incentivo à pesquisa com a população negra deve ser fortalecido no campo acadêmico, permitindo que a população se estude e beneficie sua população por meio da ciência.

É de grande relevância sensibilizar tanto o corpo discente quanto o corpo docente dos cursos de ciências da saúde, em pesquisas que abranjam a população negra, aprimorando, por meio da ciência, as estratégias de cuidado que podem ser adotadas diante das demandas de saúde dos negros, estando o curso de Nutrição em consonância com a presente afirmativa.



10.13 APOIO AO DISCENTE

A UFVJM, em extensão o Curso de Nutrição, conta com uma rede de apoio ao acadêmico, a fim de impulsionar o processo formativo e o acolhimento do discente. Assim, destacam-se os seguintes setores e programas:

- Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PROACE): integrante da Reitoria da UFVJM, tem por finalidade promover o bem-estar, a equidade, a qualidade de vida e o desenvolvimento da comunidade acadêmica, por meio da proposição, planejamento e execução de ações de assistência e atenção ao estudante; promoção e atenção à saúde; segurança do trabalho e higiene ocupacional; esporte e lazer.
- Programa de Monitoria: tem como objetivo proporcionar a participação efetiva e dinâmica em projeto acadêmico de ensino, no âmbito de determinada unidade curricular, sob a orientação direta do docente responsável. O monitor tem seu trabalho acompanhado por um professor-supervisor. A monitoria poderá ser exercida de forma remunerada ou voluntária
- Programa de Apoio ao Ensino de Graduação (PROAE): é um programa que visa estimular e apoiar a apresentação de projetos que resultem em ações concretas para a melhoria das condições de oferta dos cursos e componentes curriculares de graduação, intensificando a cooperação acadêmica entre discentes e docentes através de novas práticas e experiências pedagógicas e profissionais.
- Programa de Educação Tutorial pelo Trabalho (PET): O PET é composto de grupos tutoriais de aprendizagem e busca propiciar aos alunos de graduação, sob a orientação de um professor tutor, condições para a realização de atividades extracurriculares. As atividades extracurriculares que compõem o Programa tem como objetivo garantir aos alunos do curso oportunidades de vivenciar experiências



não presentes em estruturas curriculares convencionais.

- Programa e Apoio à Participação em Eventos (PROAPE): é um programa da Prograd de fomento à participação de discentes dos cursos de graduação em eventos acadêmicos-científicos-culturais, nacionais e internacionais, como congressos, simpósios, seminários e similares, considerados importantes para a integração do ensino, pesquisa e extensão.
- Programa de Assistência Estudantil (PAE): é o conjunto de ações que têm por finalidade ampliar as condições de permanência dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, de forma a viabilizar a igualdade de oportunidades quanto ao acesso à graduação presencial e contribuir para a redução das taxas de retenção e evasão, quando motivadas por insuficiência de condições financeiras e, ou determinantes socioeconômicas e culturais causados pelas desigualdades sociais.
- Moradia Estudantil Universitária (MEU): é o conjunto de edificações destinadas a garantir o alojamento temporário de discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, regularmente matriculados em um dos cursos de graduação presenciais da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), contribuindo, dessa forma, para sua formação social e profissional. A MEU tem como objetivo: contribuir para que os discentes tenham igualdade de condições para a permanência na educação superior; proporcionar aos discentes ambientes em condições adequadas à moradia, estudo e convivência, visando o bom desempenho acadêmico; incentivar o espírito de organização, cooperação e convivência coletivos entre os discentes moradores.



- Programa Institucional de Bolsas de Extensão (Pibex): visa promover a interação da comunidade universitária com a comunidade externa na resolução de problemas, superação de dificuldades, intercâmbio de conhecimentos, saberes e serviços. Através da concessão de bolsas de extensão, o Pibex contribui com a formação dos discentes a partir da interação com a realidade da população brasileira — em especial, a das regiões de abrangência da UFVJM, qualificando-os para os desafios enfrentados no mundo atual em relação à atuação profissional e ao exercício da cidadania.
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic): seja por iniciativa de apoio de órgãos de fomento à pesquisa ou iniciativa privada, tem por objetivo estimular uma maior interação entre a graduação e a pós-graduação, despertando nos estudantes a vocação científica e incentivando talentos potenciais entre estudantes de graduação, mediante suas participações em projetos de pesquisa. De forma complementar à graduação, o programa proporciona a consolidação da aprendizagem de técnicas e métodos científicos e estimula o desenvolvimento do pensamento científico e criatividade.
- Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NACI): é um espaço institucional de coordenação e articulação de ações que contribuam para a eliminação de barreiras impeditivas do acesso, permanência e usufruto não só dos espaços físicos, mas também dos serviços e oportunidades oferecidos pela tríade Ensino-Pesquisa-Extensão da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. O Núcleo identifica e acompanha semestralmente, o ingresso de discentes com necessidades educacionais especiais na UFVJM, incluindo o transtorno do espectro autista, no ato da matrícula e, ou a partir de demandas espontâneas dos próprios, ou ainda, solicitação da coordenação dos cursos e docentes. A partir dessa identificação, são desenvolvidas ações para o seu atendimento, como por exemplo, empréstimo de equipamentos de tecnologia assistiva e disponibilização de tradutor e



intérpretes de LIBRAS para os discentes surdos.

- Centro Acadêmico de Nutrição “Prof.^a Dr^a Tânia Regina Riul”: é uma entidade de representação dos estudantes de graduação do curso de Nutrição sem filiação política partidária ou religiosa, sediado na Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – Campus Diamantina, no Departamento de Nutrição, gabinete 118. Entre as suas funções, podemos destacar: organização de atividades acadêmicas extracurriculares como debates, discussões, palestras, semanas temáticas, recepção de calouros e realização de projetos de extensão; encaminhamento, mobilização e organização de reivindicações e ações políticas dos estudantes; mediação de negociações e conflitos individuais e coletivos entre estudantes e a instituição; realização de atividades culturais como feiras de livros, festivais diversos, entre outros.
- Associação Acadêmica Atlética de Nutrição – METABÓLICA: é uma entidade responsável por promover e coordenar as atividades esportivas do curso de Nutrição. Ela estimula a prática de atividades físicas por meio da organização de treinos e campeonatos externos e internos em diversas modalidades. A associação busca também criar projetos sociais que tragam benefícios para toda a comunidade acadêmica. Além disso, é responsável pela integração e interação dos alunos por meio da realização de atividades festivas e na confecção e comercialização de produtos (canecas, camisetas, bonés, entre outros).
- Empresa Júnior NUTRIR-SE - é considerada uma sociedade civil, sem fins lucrativos e instrumento pedagógico do empreendedorismo, que visa permitir aos estudantes o estabelecimento de um elo mínimo entre teoria e prática. Foi aprovada em reunião da câmara departamental em 13/07/16 e teve sua primeira assembleia em 15/07/16. As atividades da NUTRIR-SE são tutoradas por um docente de acordo com o



Regimento interno da empresa. E-mail: nutrirseufvjm@gmail.com e instagram: [nutrirseufvjm](https://www.instagram.com/nutrirseufvjm).

11 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Os conteúdos curriculares essenciais para o Curso de Nutrição da UFVJM estão relacionados com todo o processo saúde-doença do indivíduo, da família e da comunidade. Procurou-se integrar tais conteúdos à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Tais conteúdos contemplam as ciências biológicas e da saúde, as ciências sociais, humanas e econômicas, as ciências da alimentação e nutrição e a ciência dos alimentos.

A matriz curricular proposta contempla um conjunto de componentes curriculares essenciais, obrigatórios, englobando os conteúdos centrais para a formação; os componentes curriculares complementares gerais, relacionados à formação geral, e componentes eletivos. Estes últimos possibilitam maior participação do aluno na definição dos seus estudos, de acordo com sua área de interesse, respeitando, desta forma, o princípio da flexibilidade.

A Resolução CNE/CES nº 5 de 07 de novembro de 2001, inclui entre suas diretrizes, a necessidade de assegurar que o curso de Nutrição tenha atividades práticas desde o início do curso, de forma integrada e interdisciplinar. Nesse sentido, a estrutura curricular do PPC propõe carga horária prática em todos os semestres do curso (40 de 52 UC obrigatórias/ 1.428 Horas), tendo uma minoria de UC com somente carga horária teórica (12 de 52 UC/ 495 Horas - Sociologia, Genética, Introdução à Nutrição, Imunologia, Composição de Alimentos, Teoria Geral da Administração, Nutrição e Metabolismo, Parasitologia, Inquéritos Dietéticos, Psicologia Aplicada à Nutrição, Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Ética e Orientação Profissional). Ademais, 15 UC do curso (320/Horas - Atividades Integradoras de I a VI, Avaliação Nutricional, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Educação Alimentar e Nutricional, Antropologia da Alimentação,



Nutrição Materno Infantil, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, História, Políticas e Planejamento em Saúde Pública, Nutrição Esportiva e Nutrição em Saúde Pública) destinam carga horária para a curricularização da Extensão, propiciando integração entre o ensino e a extensão.

A diversidade e a complexidade nos cenários de atuação do Nutricionista exigem um novo delineamento curricular, superando a fragmentação dos campos de conhecimento que integram a formação profissional. Ao se considerar este desafio estão inclusas no PPC as Atividades Integradoras que serão ofertadas do 2º ao 7º semestre do curso.

Estas UCs irão propiciar dois objetivos importantes no curso: uma integração entre os conteúdos do semestre, propiciando ao discente uma percepção da interrelação dos componentes curriculares do mesmo semestre, pondo em diálogo interdisciplinar conteúdos, docentes e abordagens metodológicas; e a possibilidade de realizar simultaneamente a integração entre teoria e prática no contexto da interação entre ensino, serviço e comunidade, e a curricularização das ações de extensão, considerando que as atividades dessas UCs acontecerão por meio de programas, projetos e eventos de extensão em temas construídos coletivamente entre os docentes do semestre, discentes, serviço e comunidade. Esses componentes visam ampliar as possibilidades de construção e significação de saberes e situações reais do exercício profissional do Nutricionista.

As Atividades Integradoras serão planejadas pelos docentes destas UCs de cada período, visando integração horizontal e vertical dentro da matriz curricular. Ficarão responsáveis pelos registros dessas atividades e pelas articulações necessárias aos andamentos da unidade curricular, 03 (três) docentes do departamento de Nutrição do respectivo período (2º ao 6º período) e 02 (dois) docentes do departamento de Nutrição do 7º período. Os demais docentes do semestre do curso participarão da AI garantindo assim a integração dos conteúdos de suas UC por meio desta atividade. Para que haja integração vertical, as temáticas de cada atividade integradora poderão abordar diferentes conteúdos das UCs do semestre atual e anteriores com o apoio dos docentes das diversas áreas do conhecimento.



Desta forma, as atividades integradoras possibilitarão ao discente, em seu processo formativo, compreender as múltiplas dimensões do campo da Nutrição e interrelações com outros campos do conhecimento, a realidade social e as políticas públicas de saúde e alimentação do país; conhecer e vivenciar experiências nas principais áreas e nos diversos cenários de atuação profissional; compreender o processo de trabalho em saúde da perspectiva interdisciplinar e multiprofissional; construir uma visão crítica sobre a Nutrição e experimentar situações que contribuam para o (re) conhecimento da profissão.

Nas UCS Atividades Integradoras serão realizadas ações de extensão conforme Resolução N°. 06, Consepe, de 17 de abril de 2009, que trata da Política de Extensão da UFVJM. No planejamento destas Atividades Integradoras, que poderão ocorrer no formato regular ou modular, os docentes responsáveis deverão encaminhar o plano de ensino para análise, no semestre anterior à sua execução, em que conste que a ação de extensão foi devidamente registrada na PROEXC. A flexibilidade do formato de oferta depende da natureza da atividade integradora proposta que poderá ocorrer ao longo do semestre ou de forma pontual.

As temáticas a serem trabalhadas nas Atividades Integradoras abordarão temas transversais que buscam além de integrar os conteúdos das UC do período, incorporar os temas transversais já abordados em UCs de semestres anteriores sobre as Diretrizes Educação das Relações Etnico Racial e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena, Diretrizes de Educação Ambiental, Diretrizes para a Educação em Direitos Humanos, inclusão de temas como o Ensino de Libras e utilização de Libras na assistência em saúde, inclusão dos Direitos de Proteção e Promoção da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, bem como a temática da violência doméstica contra a mulher.

Com o intuito de complementar e flexibilizar o percurso formativo dos estudantes do Curso de Nutrição, está previsto o cumprimento de carga horária mínima (105 horas) em unidades curriculares consideradas eletivas (Art. 32, inciso II da Resolução Consepe, 11/2019). Estas poderão ser escolhidas dentro de um elenco de unidades curriculares aprovadas pelo Colegiado do curso de Nutrição, podendo ser oferecidas pelo próprio curso



de Nutrição ou por outros cursos da UFVJM. Além disso, o discente, no rumo dos seus estudos, também poderá cursar qualquer unidade curricular de cursos da UFVJM, sendo consideradas como optativas, conforme normas institucionais vigentes. O Quadro 9 contém as unidades curriculares eletivas referendado pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Além das Atividades Integradoras, no PPC atual foram incluídas as unidades curriculares Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Inquéritos Dietéticos como obrigatórias. Ao considerar as observações dos docentes das UCs e a necessidade de ajustes nos conteúdos e ementas das UCs, foram realizados ajustes como: introdução de atividades de extensão nas UCs: Antropologia da Alimentação, Avaliação Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, História, Políticas e Planejamento em Saúde Pública, Nutrição Esportiva, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição em Saúde Pública, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, redução de carga horária nas seguintes UC: Imunologia, Parasitologia, Bromatologia, Avaliação Nutricional, Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Nutrição em Saúde Pública, Tecnologia de Alimentos e Microbiologia dos Alimentos que passou a chamar Microbiologia aplicada à Nutrição com alteração de ementa. Por outro lado houve aumento da carga horária de Composição Química de alimentos que passou a se chamar Composição de Alimentos com carga horária total teórica, Nutrição Esportiva e Trabalho de Conclusão de Curso.

Outras UC foram modificadas quanto ao semestre de oferta como: Avaliação Nutricional saiu do 3 e passou a ser ofertada no 4, Composição Química de Alimentos, que passou a se chamar Composição de Alimentos saiu do 3 e passou a ser ofertada no 2, Teoria Geral da Administração saiu do 5 e passou a ser ofertada no 2, Psicologia saiu do 1 e foi para o 5 alterando a nomenclatura para Psicologia aplicada à Nutrição, Bioestatística e Epidemiologia saiu do 2 e foi para o 3, Fisiologia dos Sistemas saiu do 2 e foi para o 1, Genética saiu do 3 e foi para o 1, Metodologia da Pesquisa saiu do 3 e foi para o 2 e a nomenclatura foi alterada para Metodologia da Pesquisa Científica, Parasitologia saiu do 3 e foi para o 4, Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente saiu do 4 e foi para o 3, Patologia saiu do 4 e foi para o 5, Políticas, Planejamento e Administração em Saúde



Pública saiu do 4 e foi para o 6 e passou a chamar História, Políticas e Planejamento em Saúde Pública, Técnica Dietética I saiu do 4 e foi para o 3, Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso saiu do 5 e foi para o 4, Técnica Dietética II saiu do 5 e foi para o 4, Ética e Orientação Profissional saiu do 6 e foi para o 7, Nutrição em Saúde Pública saiu do 6 e foi para o 7, Nutrição esportiva saiu do 6 e foi para o 7, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I saiu do 6 e foi para o 5, Administração e Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição II saiu do 7 e foi para o 6 e passou a chamar Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II saiu do 7 e foi para o 6, Antropologia da Alimentação saiu do 8 e foi para o 5, Patologia da Nutrição e Dietoterapia III saiu do 8 e foi para o 7, Trabalho de Conclusão de Curso saiu do 9 e foi para o 8.

Algumas tiveram a alteração da nomenclatura: Higiene de Alimentos mudou passou a chamar Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos, Educação Nutricional passou a chamar Educação Alimentar e Nutricional, Administração e Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição I e passou a chamar Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição.

Os Estágios em Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Social e em Nutrição Clínica que antes eram divididos foram unificados ao final do curso sendo o primeiro realizado no 8 semestre e os outros dois no 9 semestre, e algumas obrigatórias passaram a configurar como disciplinas eletivas: Economia e Nutrição experimental.

Estas alterações na organização curricular formuladas neste PPC visam assegurar:

1. 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;

2. As atividades teóricas, práticas e de extensão 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;
3. A implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
4. 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 se constitui em atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;
5. O estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
6. A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

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, sendo estas distribuídas nos eixos temáticos.

11.1. Eixos temáticos

Para concretizar os objetivos propostos para a formação do Nutricionista, os conteúdos obrigatórios da matriz curricular estão dispostos em eixos temáticos, os quais

integrarão unidades curriculares e atividades organizadas de modo a articular teoria, prática e atividades de extensão, desde o início da formação, e potencializar o compromisso com as políticas públicas e com as necessidades de saúde da população (Figura 1 e Quadro 7).

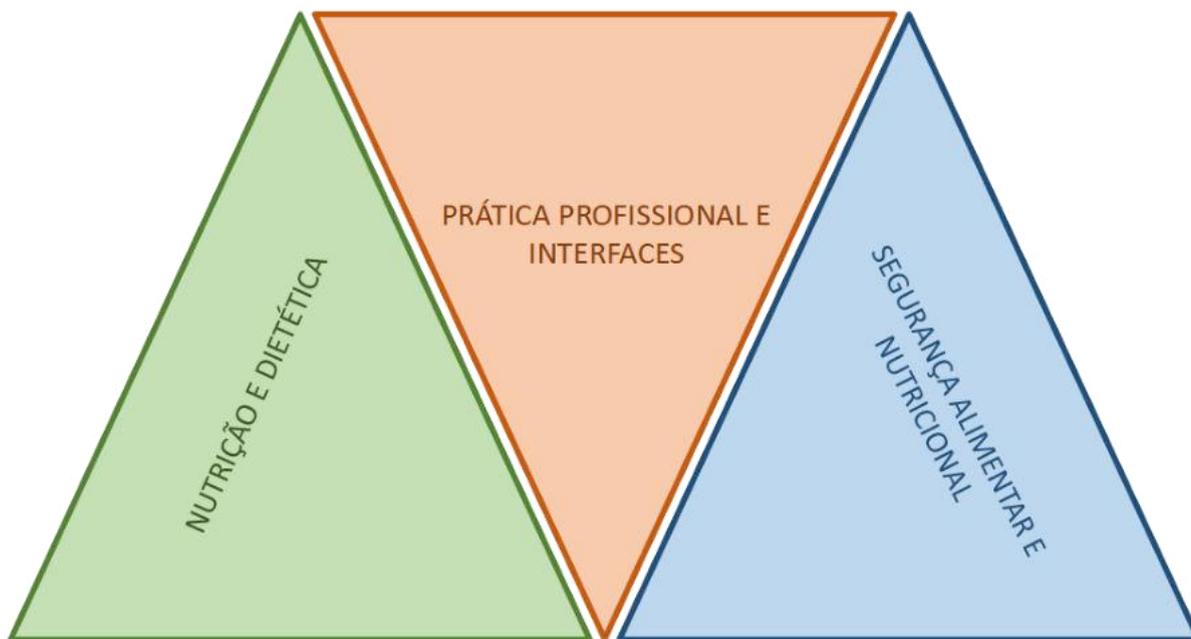


Figura 1 - Representação gráfica dos eixos temáticos da matriz curricular

O eixo *Nutrição e Dietética* promoverá oportunidades de aprendizagem ao discente para compreender o ser humano nos diversos ciclos da vida, no contexto saúde-doença, com procedimentos para o diagnóstico e intervenção nutricional de indivíduos e grupos populacionais. O eixo *Segurança Alimentar e Nutricional* trará oportunidades de aprendizagem ao discente na compreensão do ser humano sob as óticas psicossocial e política, respaldadas no direito humano à alimentação adequada e segura, e com sustentabilidade ambiental e cultural. O eixo *Prática profissional e interfaces* visa integrar conhecimentos apreendidos, vinculando-os às diferentes áreas da prática profissional com interação com o serviço e a sociedade.



O Quadro 7 apresenta a distribuição geral dos componentes curriculares de acordo com os eixos temáticos propostos.

Quadro 7 – Distribuição dos componentes curriculares de acordo com os eixos temáticos

Semestr e letivo	Componentes curriculares por eixo temático		
	Nutrição e Dietética	Segurança alimentar e nutricional	Prática profissional e interfaces
1º	Anatomia Humana Citologia Fisiologia dos Sistemas Bioquímica Genética	Sociologia	Introdução à Nutrição
2º	Imunologia Histologia e Embriologia	Bromatologia Microbiologia Composição de Alimentos	Atividade integradora I Metodologia da Pesquisa Teoria Geral da Administração
3º	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente Técnica Dietética I Nutrição e Metabolismo	Microbiologia Aplicada à Nutrição	Atividade Integradora II Bioestatística e Epidemiologia
4º	Técnica Dietética II Inquéritos Dietéticos Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso Avaliação Nutricional	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos Parasitologia	Atividade Integradora III
5º	Farmacologia Básica Patologia Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Antropologia da Alimentação Educação Alimentar e Nutricional Psicologia Aplicada à Nutrição	Atividade Integradora IV
6º	Nutrição Materno-Infantil Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Administração de UAN Planejamento Físico-funcional de UAN História, políticas e planejamento	Atividade Integradora V



Semestr e letivo	Componentes curriculares por eixo temático		
	Nutrição e Dietética	Segurança alimentar e nutricional	Prática profissional e interfaces
		em saúde pública	
7º	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III Nutrição Esportiva	Nutrição em Saúde Pública Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar Tecnologia de Alimentos	Atividade Integradora VI Ética e orientação profissional
8º	---	---	TCC Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição
9º	---	---	Estágio em Nutrição Clínica Estágio em Nutrição Social
SPF	Unidades curriculares eletivas	Unidades curriculares eletivas	Unidades curriculares Eletivas
SPF	Atividades complementares	Atividades complementares	Atividades Complementares
SPF	Extensão	Extensão	Extensão

Legenda: SPF sem período fixo

11.2 Matriz curricular

A Matriz Curricular deve representar o espaço no qual o conhecimento seja sistematizado e organizado, de forma ágil e flexível, com vistas a reduzir os limites entre o mundo do ensino e do trabalho. O Quadro 8 apresenta a organização detalhada da matriz curricular por período.



Quadro 8 - Quadro Matriz Curricular

Período 1º														
Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária						CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências	
				T	P	ECS	D	EX	CHT					
DCB001	Anatomia Humana	O	P	30	45					75	05	--	--	DCB107 DCB098
DCB075	Citologia	O	P	15	30					45	03	--	--	DCB009 CTD150 CTT150 BIO002
DCB094	Fisiologia dos Sistemas	O	P	45	30					75	05	--	--	DCB012 DCB050 DCB097 EDF098
DCB074	Bioquímica	O	P	45	30					75	05	--	--	DCB084 DCB007
DCB011	Sociologia	O	P	45	00					45	03	--	--	BHU125
DCB076	Genética	O	P	30	00					30	02	--	--	DCB025
NUT	Introdução à Nutrição	O	P	30	00					30	02	--	--	NUT001
Total				240	135	--	--	--		375	25			



Período 2º													
Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária					CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências	
				T	P	ECS	D	EX					CHT
DCB057	Histologia e Embriologia	O	P	30	30				60	04	Citologia	--	
DCB	Imunologia	O	P	45	00				45	03	Bioquímica	--	FAR120 BIO033 FAR142 DCB126 DCB127 DCB128
DCB063	Microbiologia	O	P	30	30				60	04	Bioquímica	--	DCB067 FLO051 BIO004 CTD151 DCB062
NUT	Bromatologia	O	P	30	30				60	04	--	--	NUT002
NUT	Composição de Alimentos	O	P	60	00				60	04	--	--	NUT004
NUT	Metodologia da Pesquisa Científica	O	P	30	30				60	04	--	--	NUT030 ZOO042 ENF020 ENF002 BHU133 BHU134 TUR054
NUT	Teoria Geral da Administração	O	P	30	00				30	02	--	--	NUT035
NUT	Atividade integradora I	O	P	00	00			30	30	02	--	--	---
---	Eletivas	EL	P	--	--				--	--	--	--	---
Total				255	120	--	-	30	405	27			



Período 3º													
Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária						CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências
				T	P	ECS	D	EX	CHT				
NUT	Nutrição e Metabolismo	O	P	60	00				60	04	---		NUT033
NUT	Técnica Dietética I	O	P	15	45				60	04	Composição de Alimentos		NUT007
NUT008	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	O	P	45	45				90	06	Composição de alimentos		---
DCB	Microbiologia Aplicada à Nutrição	O	P	30	15				45	03	---		DCB024
DCB	Bioestatística e Epidemiologia	O	P	60	30				90	06	---		DCB005
NUT	Atividade integradora II	O	P	00	00			30	30	02	Atividade Integradora I		---
---	Eletivas	E	L	--	--				--	--	---		---
Total				210	135	--	--	30	375	25			



Período 4º														
Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária						CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências	
				T	P	ECS	D	EX	CHT					
FAR140	Parasitologia	O	P	45	00					45	03	—		FAR123 FAR129 BIO006 BIO127 FAR125
NUT	Técnica Dietética II	O	P	15	45					60	04	Técnica Dietética I		NUT012
NUT	Inquéritos Dietéticos	O	P	30	00					30	02	Técnica Dietética I		---
NUT	Nutrição e Dietética do Adulto e Idoso	O	P	30	30					60	04	Nutrição da Criança e do Adolescente		NUT010
NUT	Avaliação Nutricional	O	P	38	30			07		75	05	---		NUT072
NUT	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos	O	P	45	30					75	05	---		NUT005
NUT	Atividade integradora III	O	P	00	00			30		30	02	Atividade Integradora II		---
---	Eletivas	EL	P	--	--					--	--	---		---
Total				203	135	-	-	37		375	25			



Período 5º													
Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária					CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências	
				T	P	ECS	D	EX					CHT
DCB	Farmacologia Básica	O	P	60	00					60	04	Bioquímica Fisiologia dos Sistemas	DCB096 DCB036 DCB045 FAR012
DCB095	Patologia	O	P	40	20					60	04	Fisiologia dos Sistemas	DCB103 DCB077 DCB068
NUT015	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	O	P	60	00			15	75	05		Nutrição do Adulto e do Idoso	---
NUT	Educação Alimentar e Nutricional	O	P	40	00			20	60	04	---		NUT011
NUT	Antropologia da Alimentação	O	P	48	00			12	60	04	---		NUT036
DCB	Psicologia Aplicada à Nutrição	O	P	45	00				45	03	---		DCB010
NUT	Atividade Integradora IV	O	P	00	00			30	30	02		Atividade Integradora III	---
---	Eletivas	EL	P	--	--			--	--	--	---		---
Total				293	20			77	390	26			



Período 6º													
Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária						CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências
				T	P	ECS	D	EX	CHT				
NUT	Nutrição Materno-Infantil	O	P	60	10			20	90	06	---		NUT014
NUT	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	O	P	60	00			15	75	05	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I		NUT019
NUT	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	O	P	30	30				60	04	Técnica Dietética II		NUT016
NUT	Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição	O	P	30	30				60	04	---		NUT020
NUT	História, políticas e planejamento em saúde pública	O	P	48	00			12	60	04	---		NUT006
NUT	Atividade integradora V	O	P	00	00			30	30	02	Atividade Integradora IV		---
---	Eletivas	EL	P	--	--				--	--	---		---
Total				228	70	--	-	77	375	25			



Período 7º													
Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária						CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências
				T	P	ECS	D	EX	CHT				
NUT	Nutrição Esportiva	O	P	30	00			30	60	04	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso		NUT018
NUT	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	O	P	60	15				75	05	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I		NUT023
NUT	Nutrição em Saúde Pública	O	P	51	00			09	60	04	---		NUT013
NUT	Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar	O	P	45	00				45	03	---		NUT079
NUT	Tecnologia de Alimentos	O	P	15	45				60	04	Microbiologia Aplicada à Nutrição		NUT024
NUT017	Ética e orientação profissional	O	P	30	00				30	02	---		---
NUT	Atividade integradora VI	O	P	00	00			30	30	02	Atividade Integradora V		---
---	Eletivas	EL	P	--	--			--	--	--	---		---
Total				231	60			69	360	24			

As atividades complementares deverão computar ao final do 7º Período 90 horas, sendo o mínimo 54 horas e o máximo 58,5 horas de atividades de extensão conforme item 11.5.



Período 8º													
Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária						CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências
				T	P	ECS	D	EX	CHT				
NUT	Trabalho de Conclusão de Curso	O	P	00	30	-			30	02	Atividade Integradora IV		
NUT	Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição	O	P	00	-	240			240	16	Todas as UCs obrigatórias, eletivas, atividades complementares		
Total					30	240			270	18			

Período 9º													
Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária						CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências
				T	P	ECS	D	EX	CHT				
NUT	Estágio em Nutrição Clínica	O	P			240			240	16	Todas as UCs obrigatórias, eletivas, atividades complementares e extensão		
NUT	Estágio em Nutrição Social	O	P			240			240	16	Todas as UCs obrigatórias, eletivas, atividades complementares e extensão		
Total						480			480	32			



Legenda:

Mod	Modalidade
P/D	Presencial/Distância
O	Obrigatória
EL	Eletiva
LE	Livre Escolha
OL	Opção Limitada
T	Teórica
P	Prática
ECS	Estágio Curricular Supervisionado
EX	Extensão
CR	Crédito
CHT	Carga Horária Total



Quadro 9 - Unidades Curriculares Eletivas ou Opção Limitada ou Livre Escolha

Código	Componente Curricular	Tipo	Mod	Carga Horária				CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências
				T	P	D	CHT				
NUT	Análise Sensorial de Alimentos Aplicada à Nutrição	EL	P	25	20		45	03	Bioestatística e epidemiologia		NUT076 Análise Sensorial
DCB	Bioquímica de Alimentos	EL	P	30	30		60	04	Bioquímica		DCB020 Bioquímica de Alimentos
NUT	Normas para Trabalho de Conclusão de Curso	EL	P	30	15		45	03			NUT083 Normas para Trabalho de Conclusão de Curso
NUT	Gerenciamento de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição	EL	P	15	15		30	02	Administração e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição		NUT082 Gerenciamento de Custos aplicado a Unidades de Alimentação e Nutrição
NUT073	Terapia Nutricional	EL	P	45	00		45	03	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I		
NUT009	Nutrição Experimental	EL	P	15	60		75	05			



Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária				CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências
				T	P	D	CHT				
FAR136	Economia	EL	P	30	00		30	02			
TUR001	Leitura e Produção de Textos	EL	P	36	24		60	04			
LIBR001	Língua Brasileira de Sinais	EL	P	60	00		60	04			EDF045
MAT001	Fundamentos de Matemática	EL	P	60	00		60	04			
AGR001	Agroecologia	EL	P	30	30		60	04			
AGR057	Processamento de Produtos de Origem Vegetal	EL	P	30	30		60	04			
AGR087	Sociologia e Associativismo Rural	EL	P	60	00		60	04			AGRO064 - Sociologia e Associativismo Rural
ZOO112	Tecnologia da Carne e Derivados	EL	P	30	30		60	04	Microbiologia e Bioquímica		ZOO061- Tecnologia da Carne e derivados
ZOO111	Tecnologia do Leite e Derivados	EL	P	30	30		60	04	Microbiologia e Bioquímica		ZOO062 - Tecnologia do Leite e derivados



Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária				CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências
				T	P	D	CHT				
NUT	Toxicologia Alimentar e Nutricional	EL	P	60	0		60	04			NUT084-Toxicologia de Alimentos
NUT	Segurança Alimentar e Nutricional	EL	P	45	0		45	03			
NUT	Vigilância da Saúde	EL	P	45	0		45	03			
NUT	Rotulagem de Alimentos	EL	P	15	30		45	03			
AGR086	Desenho Técnico	EL	P	15	30		45	03			
FLO104	Ergonomia e Segurança no Trabalho	EL	P	30	15		45	03			
DCB115	Psicologia do Desenvolvimento da Infância e Adolescência	EL	P	30	0		30	02			
DCB116	Psicologia do Desenvolvimento do Adulto e da Velhice	EL	P	30	0		30	02			
EAL412	Alimentos Funcionais.	EL	P	45	0		45	03			



Código	Componente Curricular	Tipo	Modo	Carga Horária				CR	Pré-requisitos	Correquisitos	Equivalências
				T	P	D	CHT				
EAL208	Tecnologia de Cereais	EL	P	30	30		60	04			
ENF086	Educação em Saúde para a Morte	EL	P	30	0		30	02			
EDF078	Socorros Urgentes	EL	P	30	15		45	03			

A estrutura curricular-EC poderá sofrer alterações, tais como: inclusão de unidades curriculares eletivas, vinculação e ou exclusão de correquisitos e pré-requisitos, equivalências e remanejamento de componentes curriculares entre períodos. Ela poderá ser acessada por meio do link: <http://www.ufvjm.edu.br/prograd/estruturas-curriculares.html>.



Quadro 10 - Síntese para Integralização Curricular

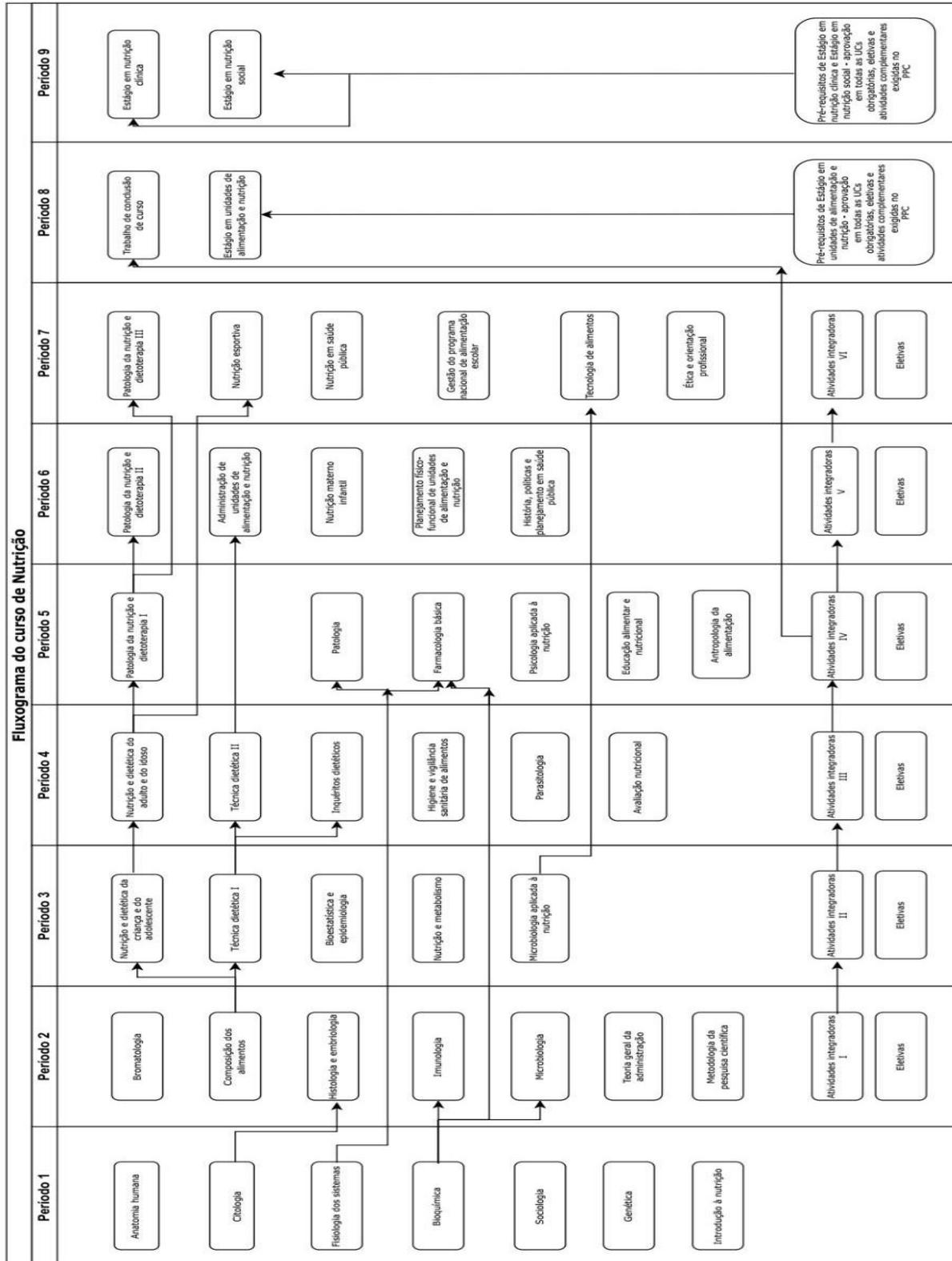
Componente Curricular	Carga horária presencial (h)	Carga horária a distância (h)	Nº Créditos
Unidades Curriculares Obrigatórias	3405		227
Unidades Curriculares Eletivas ou Opção Limitada ou livre Escolha	105		07
Atividades de Extensão*	374		–
Atividades Complementares (Bacharelado)	90		06
Trabalho de Conclusão de Curso**	30		02
Estágio Curricular Supervisionado/Internato**	720		48
Total	3600		240
Porcentagem (%)			
Tempo para Integralização Curricular	Mínimo: 4,5 anos		
	Máximo: 6,5 anos		

*Carga horária Informativa, da execução da atividade caráter extensionista, carga horária não é somada à carga horária total.

**Carga horária Informativa, não é somada à carga horária total.



11.3 Fluxograma da matriz curricular





11.4 Estágio Curricular Supervisionado

Estágio é entendido como a atividade de aprendizagem proporcionada ao estudante pela participação em situações reais, dentro e fora da Universidade, que lhe permitam vivenciar, aplicar e aprofundar os conhecimentos e objetivos do curso.

O Estágio Curricular é, portanto, elemento indispensável à formação profissional e deve proporcionar ao aluno contato com a realidade em que irá atuar, bem como desenvolver ações de integralidade, objetivo da proposta do Sistema Único de Saúde - SUS. É o componente curricular que visa à aplicação dos princípios e conceitos e a consolidação da relação teoria/prática como forma de proporcionar ao aluno uma aprendizagem social, profissional e cultural possibilitando-lhe atuar numa realidade concreta.

De acordo com as exigências das Diretrizes Curriculares para o curso de Nutrição, os estágios curriculares perfazem o mínimo de 20% da carga horária total do curso. Se embasam na Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes, na Resolução- CNE n.5 de 07 de novembro de 2001 que dispõe sobre as diretrizes curriculares nacionais do Curso de Graduação em Nutrição; nas Resoluções n.17/2016 e n.21/2014 e CONSEPE/UFVJM (http://www.ufvjm.edu.br/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=487), que regulamentam os estágio supervisionados nos cursos de graduação da UFVJM e levam em conta o Código de Ética do Nutricionista - Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) n.599 de 25 de fevereiro de 2018, Resolução CFN 698 de 11 de agosto de 2021 e a Resolução 600/2018-CFN, a quais tratam do código de ética, áreas de atuação e atribuições de estágios (<http://resolucao.cfn.org.br/>)

As modalidades de estágio são duas: o estágio obrigatório ou curricular e não-obrigatório ou extracurricular. O estágio obrigatório é aquele previsto no currículo pleno do curso e cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção do diploma. O estágio não-obrigatório refere-se ao estágio desenvolvido como atividade complementar opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso.



Os estágios poderão ser realizados em organizações públicas ou privadas, que são nomeadas como Unidades Concedentes, sob a ciência dos Coordenadores de estágio do Curso de Nutrição, sendo estas Unidades Concedentes conveniadas ou não, conforme Resolução 17/2016 CONSEPE/UFVJM. Independente da modalidade de estágio, o aluno deverá estar devidamente matriculado no curso de Nutrição da UFVJM, Campus JK e cumprir os requisitos curriculares.

11.4.1. Estágio Obrigatório

O estágio obrigatório deverá proporcionar a operacionalização dos conteúdos teóricos do curso, de forma a desenvolver competências e habilidades para o exercício profissional.

No curso de Nutrição da UFVJM, o Estágio Curricular está organizado de modo a contemplar três, das seis áreas de atuação do nutricionista, conforme preconizado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição (Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 de novembro de 2001), a saber: *Nutrição Clínica; Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição.*

Os estágios acontecerão de forma modular, com carga horária diária de 6 horas e duração de 8 semanas, em instituições concedentes que se localizam na cidade de Diamantina e vários municípios do Alto Jequitinhonha, bem como nas regiões metropolitana, Norte e Central de Minas Gerais.

O Estágio Curricular abordando atividades específicas de cada área está organizado na forma de unidades curriculares. A carga horária do Estágio Curricular representa 20% da carga horária total do curso e corresponde a 720 horas, distribuídas equitativamente nas três áreas de atuação supracitadas, sendo previsto o Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição no oitavo (8º) período, com 240 horas, e os Estágios Supervisionados em Nutrição Social e Nutrição Clínica a serem realizados no nono (9º) período com 240 horas cada. Será atribuída carga horária conforme normas e resoluções



da UFVJM, aos Encargos Docentes dos docentes envolvidos com essas atividades junto à Pró reitoria de Gestão de Pessoal.

A programação das atividades de orientação está em consonância com a Resolução CFN 698 de 11 de agosto de 2021, que define os papéis específicos e comuns dos nutricionistas docentes orientadores e nutricionistas supervisores das instituições concedentes do estágio. O docente deverá realizar orientação efetiva de 1 h/semanal por discente, e o Departamento de Nutrição deverá ter no seu orçamento anual recursos financeiros destinados à reuniões para tal finalidade.

Além disso, o funcionamento do Estágio Curricular obedecerá à legislação vigente e às normas institucionais e terá seu plano de trabalho próprio para cada área de atuação, elaborado conforme a ementa da UC.

Para a realização dos estágios supervisionados obrigatórios serão exigidos documentos pertinentes como Termo de Compromisso de estágio obrigatório (<http://ufvjm.edu.br/prograd/convenios.html>) em 3 vias onde assinam alunos, Direção da FCBS e responsável legal pela Unidade Concedente, além de cópias de documentos pessoais e Plano de trabalho desenvolvido pelos docentes responsáveis de cada área com anuência dos orientadores de estágio das Unidades Concedentes. Os procedimentos preparatórios para a realização do estágio curricular são regulamentados pela Instrução Resolução Nº 04 do Colegiado do Curso de Nutrição de 14 de dezembro de 2022 ou resolução vigente que venha revogá-la.

As avaliações dos estagiários ocorrerão no decorrer do estágio e ao final, por meio de sistema de avaliação de desempenho discente da UFVJM. Os critérios de formação incluem uma avaliação pelo nutricionista supervisor da instituição concedente com peso de 40% da nota, avaliação pelo docente orientador com peso 20% da nota, e avaliação de relatório de estágio produzido pelo discente durante a realização do mesmo com peso de 40% da nota.



11.4.2. Estágio Não-Obrigatório

Do mesmo modo que os estágios obrigatórios, o Estágio não obrigatório segue as mesmas normativas em relação aos planos de atividades, e termos de compromisso, devendo desta forma um nutricionista docente orientador e um nutricionista local supervisor, devendo o mesmo seguir os trâmites legais de registro com assinatura dos termos entre o discente, UFVJM e a instituição concedente. Os estágios não-obrigatórios poderão ser desenvolvidos em qualquer área de atuação do Nutricionista, de acordo com o interesse do aluno. Trata-se de uma atividade que proporciona experiência complementar à formação profissional, possibilitando ao aluno o contato *in loco* com a realidade de atuação do profissional.

Após aprovação do estágio pela Unidade Concedente, a coordenação de estágios de cada área designará um professor Orientador para apresentação e avaliação do estagiário.

Ao final do estágio, o aluno deverá entregar um relatório ao Orientador, após 15 (quinze) dias de encerramento, que deverá estar em conformidade com as orientações constantes em Roteiro de estágio e Plano de trabalho específico para cada área de atuação do nutricionista

Considerando a proposta de flexibilização curricular, o aluno poderá validar o estágio não-obrigatório como “Atividade Complementar”, ao apresentar à Coordenação do Departamento de Nutrição/FCBS/UFVJM, o certificado de realização do estágio, emitido pela Unidade Concedente do estágio, e o comprovante de entrega e aprovação do relatório pelo professor Orientador.

Independente da área em que o aluno atuar em seu estágio não-obrigatório, o objetivo geral é incentivar a aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos, buscando uma reflexão crítica e a interdisciplinaridade, que auxiliem na formação de um profissional mais capacitado para assumir o exercício profissional.



11.5 Atividades Complementares - AC

Além das atividades curriculares obrigatórias do curso, outras atividades podem ser consideradas, no âmbito da universidade ou fora dela, para complementar a formação do estudante, de modo a atingir o perfil do nutricionista desejado.

As Atividades Complementares (ACs) têm a finalidade de enriquecer o processo de ensino e aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional do discente, estimulando a prática de estudos independentes, transversais, opcionais, permitindo a permanente e contextualizada atualização profissional específica. No curso de Nutrição estas constituem atividades diversificadas, ligadas ao ensino, à pesquisa, à extensão atividades de representação estudantil, capacitação profissional e atividades de inserção cidadão e formação integral/holística, fornecendo aos estudantes o instrumental teórico e prático necessário para o trabalho em qualquer uma das áreas de atuação do nutricionista. Tais atividades são obrigatoriamente incluídas como carga horária curricular, segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 de novembro de 2001, Resolução CONSEPE Nº 33/2021 da UFVJM e Resolução Colegiado do Curso de Nutrição, Nº 2/2022).

Os alunos do curso de Nutrição deverão cumprir um total de 90 horas de atividades complementares até o final do sétimo período.

As atividades complementares, bem como a equivalência de carga horária, serão normatizadas por meio da Resolução nº. 33 - CONSEPE, de 14 de dezembro de 2021, em conjunto com a normatização complementar realizada pelo Colegiado de Curso da Nutrição seguidas abaixo:

- Para atividades consideradas como complementares, art. 2º da resolução CONSEPE Nº 33, remuneradas ou não remuneradas* (bolsa) e que no certificado constem a carga horária, cada hora será correspondente a uma hora de registro de AC para cada hora informada. A saber: a iniciação científica; a iniciação à docência/monitoria; a participação em projetos de extensão; o estágio não obrigatório; a bolsa atividade; o Programa de Educação Tutorial (PET); o Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência



(Pibid); o Programa Residência Pedagógica (RP) e demais projetos institucionais; os eventos oficiais de natureza acadêmica, científica ou tecnológica; participação em órgãos colegiados da UFVJM; as atividades desportivas e culturais; a participação em comissões, designada por portaria; a participação em entidades de representação estudantil.

• Quando não houver carga horária no certificado:

- Para participação em eventos oficiais de natureza acadêmico-científica: cada dia de evento corresponderá a 2 horas de AC.

- Participação em órgãos colegiados da UFVJM (colegiado de curso, etc): cada ciclo (mandato) corresponderá a 15 horas de AC.

- Participação em comissões (portaria) equivale a 5 horas de AC.

- Participação em entidades de representação estudantil: cada ciclo de gestão corresponde a 20 horas de AC.

- Outras atividades: verificar Resolução CONSEPE N.º.33 de 14 de dezembro de 2021, ou encaminhar ao colegiado, como caso omissivo.

• A carga horária mínima a ser cumprida deverá estar distribuído em, pelo menos, 03 (três) dos seguintes grupos:

I atividades de ensino e publicação – máximo de 25% da carga horária (22,5 horas);

II atividades de pesquisa e publicação – máximo de 25% da carga horária (22,5 horas);

III atividades de extensão, cultura, publicação e esporte (atividades com normas, envolvendo ou não competição, não incluindo exercícios físicos realizados em academia, a exemplo de musculação, danças, dentre outras) – mínimo de 60% em atividade de extensão (54 horas) e máximo de 65% para o item (58,5 horas);

IV atividades de representação estudantil – máximo de 25% da carga horária (22,5 horas);

V capacitação profissional e atividades de inserção cidadã e formação integral/holística – máximo de 25% da carga horária (22,5 horas);



É importante ressaltar que o curso de Nutrição conta com um Programa de Atendimento Clínico Nutricional, realizado na Clínica-escola de Nutrição. Este programa tem como objetivo prestar atendimento nutricional personalizado junto à comunidade interna da UFVJM, bem como à comunidade externa. Além de seus docentes estarem envolvidos em outras ações de extensão, pesquisa e ensino em que o discente tem a oportunidade de realizar as suas atividades complementares.

11.6 Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é um componente curricular obrigatório do curso de graduação em Nutrição da UFVJM. O TCC deverá atuar como elemento articulador e integrador no currículo, das vivências de aprendizado adquiridas ao longo do Curso, permitindo uma reflexão crítica da formação e da atuação profissional do nutricionista, contribuindo assim para o rompimento com a acriticidade e o tecnicismo. Os Trabalhos de Conclusão do Curso de Nutrição da UFVJM são regidos pela Resolução N° 22 – CONSEPE, de 16 de março de 2017 e complementado pela Resolução N° 03 do Colegiado do Curso de Nutrição de 23 de novembro de 2022.

O TCC constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um tema de estudo pertinente ao Curso de graduação em Nutrição e é requisito essencial e obrigatório para a obtenção do grau de Nutricionista. Este envolve a elaboração de um trabalho, nos campos do ensino, da pesquisa ou da extensão, sob orientação de um professor do quadro de docentes do Curso de Nutrição ou de outros cursos/departamentos/Unidades da UFVJM que desenvolvam atividades relacionadas com as áreas de conhecimento envolvidas na formação profissional em Nutrição, que deverá ser firmada por meio de assinatura entre o docente e o(s) discente(s) de termo de compromisso. Poderá ser desenvolvido de forma individual ou em dupla, e deverá ser relatado na forma de monografia, artigo científico, livro ou capítulo de livro, e-book. O TCC deverá ser apresentado na unidade curricular Trabalho de Conclusão de Curso (30 horas)



a uma banca avaliadora composta por 3 (três) membros titulares incluindo o orientador, e 1 (um) membro suplente que fará a avaliação de acordo com a ficha de avaliação. Após a defesa o discente deverá entregar o TCC corrigido conforme Resolução nº. 22 – CONSEPE, de 16 de março de 2017 (<http://site.ufvjm.edu.br/icet/files/2018/09/TCC-UFVJM-RESOLUCAO-Consepe-n%C2%BA-22-2017.pdf>)

11.7 Atividades de Extensão

Conforme Resolução Nº. 06, Consepe, de 17 de abril de 2009, que trata da Política de Extensão da UFVJM, a extensão é um processo educativo, cultural e científico que articula o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre Universidade e Sociedade. Para uma ação ser considerada extensionista, deverá, obrigatoriamente, englobar os seguintes princípios: indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, impacto e transformação social, interação social entre a comunidade universitária e a comunidade externa e interdisciplinaridade. Conforme a Instrução normativa conjunta da Reitoria e Prograd nº 04 de 12 de abril de 2019 (<https://portal.ufvjm.edu.br/a-universidade/reitoria/atos-normativos/2019/instrucao-normativa-conjunta-reitoriaprograd-n-4-de-12-de-abril-de-2019.pdf/@download/file/Instru%C3%A7%C3%A3o%20Normativa%20Conjunta%20ReitoriaPrograd%20n.%C2%BA%204,%20de%202012%20de%20abril%20de%202019.pdf>), serão consideradas as seguintes ações de extensão: (1) Participação em Projetos, Programas, Cursos, Eventos e Prestação de Serviços que estejam devidamente registrados pela Pró-Reitoria de Extensão e Cultura/Proexc-UFVJM ou órgãos equivalentes; (2) Atividades extensionistas desenvolvidas em unidades curriculares do curso previstas no plano de ensino aprovado pelo Colegiado de Curso, de forma articulada com os objetivos e conteúdo da unidade curricular. Fica a cargo do docente responsável pela unidade curricular a definição da modalidade da ação a ser desenvolvida, que deverá estar de acordo com o previsto na Resolução CONSEPE nº 02/2021



(http://www.ufvjm.edu.br/formularios/doc_view/9733-.html?lang=pt_BR.utf8%2C+pt_BR.UT)
, seguindo as normas determinadas pela Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PROEXC).

Em cumprimento à Meta 12.7 da Lei 13.005/2014 que aprova o Plano Nacional de Educação 2014-2014, a carga horária referente aos Créditos Curriculares de Extensão no Curso de Nutrição da UFVJM será de 374 horas, que ultrapassa o mínimo de 10% da carga horária de integralização do curso (360 horas). A creditação da extensão no Curso de Nutrição se dará por meio das unidades curriculares Atividades Integradoras I a VI que integram o projeto pedagógico como atividades obrigatórias de extensão, totalizando 180 horas (48,13%), nas unidades curriculares: Antropologia da Alimentação, Avaliação Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar, História, Políticas e Planejamento em Saúde Pública, Nutrição Esportiva, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição em Saúde Pública, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, perfazendo o total de 140 horas (37,43%) e cumprir o mínimo de 54 (14,44%) horas das atividades complementares em atividades de extensão. Desta forma, aproxima-se teoria e prática, integração com cenários de práticas, e vivências na comunidade em sua formação, contribuindo para que o estudante conheça a sociedade e entenda a sua necessidade e desenvolva habilidades de comunicação e percepção das necessidades do outro. A extensão contribui não apenas para a questão formativa mas também com a questão humanista e social que o nutricionista desempenhará.



11.8 Ementário e bibliografia básica e complementar

Período 1º	
COMPONENTE CURRICULAR: ANATOMIA HUMANA	
CH Total: 75 h CH Teórica: 45 h CH Prática: 30 h	CR: 05
Ementa: Estudos morfológicos dos sistemas orgânicos do homem.	
Bibliografia Básica: DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar: Para estudante de medicina 3.ed. Atheneu: São Paulo, 2007. GARDNER, Ernest Dean; GRAY, Donald J. Anatomia: estudo regional do corpo humano. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1988. SOBOTTA. Atlas de Anatomia Humana. 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.	
Bibliografia Complementar: Lei Federal nº 8.501 de 30 de novembro de 1992. Dispõe sobre a utilização de cadáver não reclamado, para fins de estudo ou pesquisas científicas e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 1992; p. 16519. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8501.htm MACHADO, A. Neuroanatomia Funcional. 3.ed. Atheneu, 2013. MOORE, K.L., DALLEY, A.F. Anatomia orientada para a clínica. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 6.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. RUIZ, C.R. Lições de anatomia: vida, morte e dignidade. O mundo da Saúde, São Paulo, v.30, n.3, 2006. Disponível em: https://docplayer.com.br/15049156-Licoes-deanatomia-vida-morte-e-dignidade.html . SCHÜNKE, Michael; SCHULTE, Erik; SCHUMACHER, Udo. Prometheus: atlas de anatomia: pescoço e órgãos internos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. SPENCE A.P. Anatomia Humana Básica. 2.ed. Manole, 1991. WOLF-HEIDEGGER, G.; KÖPF-MAIER, Petra. Wolf-Heidegger: atlas de anatomia humana. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.	



COMPONENTE CURRICULAR: GENÉTICA

CH Total: 30 h **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 00 h

CR: 02

Ementa:

Princípios básicos da herança genética: Genética Mendeliana. Divisão celular e gametogênese. Herança relacionada ao sexo. Anomalias cromossômicas. Genética molecular: replicação, transcrição e tradução. Mutação e alelismo múltiplo. Avanços científicos na área de genética e estudos correlatos.

Bibliografia Básica:

ALBERTS, B. et al. Fundamentos da Biologia Celular. 3ª ed. Editora Artmed, 2011. 843p

GRIFFITHS, A.J.F. et al. Introdução à genética. 10ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 712p.

PIERCE, B.A. Genética: um enfoque conceitual. 3ª ed. Editora Guanabara Koogan, 2011. 774p.

Bibliografia Complementar:

ALBERTS B. Biologia Molecular da Célula. 5ª ed. Editora Artmed, 2010. 1268p.

COOPER, Geoffrey M; HAUSMAN, Robert E. A célula: uma abordagem molecular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 716 p.

JORDE LB, CAREY JC, BAMSHAD MJ. Genética médica. Editora: Elsevier, 2010. 350p.

SNUSTAD P, SIMMONS MJ. Fundamentos de Genética. 4ª ed. Editora Guanabara, 2010. 903p.

VOGEL F, MOTULSKY AG. Genética humana: problemas e abordagens. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 684 p.

E-books disponíveis na Biblioteca da UFVJM:
<https://dliportal.zbra.com.br/Login.aspx?key=ufvjm>

GRIFFITHS, A. Introdução à genética. 11. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729963.

PIERCE, Benjamin A. Genética um enfoque conceitual. 5. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729338.

SNUSTAD, D. Peter. Fundamentos de genética. 7. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527731010.



Referência aberta:

E-books disponíveis pelo Google Books: <https://books.google.com.br/>

NELSON, DL., COX, MM. Princípios de Bioquímica de Lehninger - 7.ed. 2019. Editora Artmed.

ZAHA, A, FERREIRA, HB, PASSAGLIA, LMP. Biologia Molecular Básica. 5 ed. 2014. Artmed Editora.

Textos e artigos de acesso aberto disponibilizados na plataforma on-line da unidade curricular.

COMPONENTE CURRICULAR: BIOQUÍMICA

CH TOTAL: 75h **CH TEÓRICA:** 45h **CH PRÁTICA:** 30h **CR:** 05

Ementa:

Estrutura e função das biomoléculas: água; aminoácidos; carboidratos; lipídeos; nucleotídeos; ácidos nucleicos; vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Proteínas, enzimas e coenzimas. Oxidações biológicas. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídeos. Metabolismo dos aminoácidos. Metabolismo dos nucleotídeos. Integração e regulação do metabolismo.

Bibliografia Básica:

BERG, Jeremy M.; STRYER, Lubert; TYMOCZKO, John L. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. xx, 1114 p. ISBN 9788527713696.

CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Bioquímica**. 2. ed. -. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2015. lvi, 812p. ISBN 9788522118700.

NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011. xxx, 1273 p. ISBN 9788536324180.

VOET, Donald; VOET, Judith G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013. xxix, 1481 p. ISBN 9788582710043

Bibliografia Complementar:

BELLÉ, L. P.; SANDRI, S. Bioquímica aplicada: reconhecimento e caracterização de biomoléculas. São Paulo: Érica, 2014.

BETTELHEIN, F. A. et al. Introdução à bioquímica. São Paulo: Cengage Learning, 2017.

BROWN, T. A. Bioquímica. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

CHAMPE PC; HARVEY RA; FERRIER DR. Bioquímica ilustrada. 4.ed.Porto



Alegre, RS: Artmed, 2009. 519 p.

CORNELY K; PRATT CW. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. XIX, 716 p.

FERRIER, D. R. Bioquímica ilustrada. 7. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2018.

HARVEY RA. Bioquímica ilustrada. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 520 p.

KOOLMAN J; RÖHM KH. Bioquímica: texto e atlas. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. XI,478 p.

PELLEY JW. Bioquímica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 230 p.

SMITH C, MARKS AD, LIEBERMAN M. Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. xii, 980 p.

COMPONENTE CURRICULAR: CITOLOGIA

CH Total: 45 h **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 15 h

CR: 03

Ementa

Composição química da célula. Membranas plasmáticas. Sistema de endomembranas. Citoesqueleto e movimentos celulares. Organelas transformadoras de energia. Núcleo. Ciclo celular. Diferenciação celular.

Bibliografia Básica

ALBERTS B, BRAY D, HOPKIN K. Fundamentos da Biologia Celular. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed. 2006.

COOPER GM. A Célula: Uma Abordagem Molecular. 3ªed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

JUNQUEIRA LCU, CARNEIRO J. Biologia celular e molecular. 9ªed. Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar

De Robertis EM, Hib J. Bases da biologia celular e molecular. 16ª ed. Guanabara Koogan, 2014.

LODISH H et al. Biologia celular e molecular. 5ªed. Porto Alegre : Artmed, 2005.

NOVIKOFF AB, HOLTZMAN E. Células e estrutura celular. 4ª ed., Rio de Janeiro: Interamericana, 2005.

POLLARD TD, EARNSHAW WC. Biologia celular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.



WOLFGANG K. Citologia, histologia e anatomia microscópica: texto e atlas. 11ª ed. Artmed, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: FISILOGIA DOS SISTEMAS

CH Total: 75 h **CH Teórica:** 45 h **CH Prática:** 30 h **CR:** 05

Ementa:

Estudo do funcionamento dos diferentes sistemas componentes do corpo humano.

Bibliografia Básica:

BERNE, Robert M. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2000. 1034 p. ISBN 852770591.

COSTANZO, Linda S. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011. xiii, 496 p. ISBN 9788535238945.

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011. xxi, 1151 p. ISBN 9788535237351.

Bibliografia Complementar:

AIRES, Margarida de Mello. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. xiv, 1335 p. ISBN 9788527721004.

MACHADO, Angelo; HAERTEL, Lucia Machado. **Neuroanatomia funcional**. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2014. xii, 344 p. (Biblioteca biomédica). ISBN 9788538804574.

GUYTON, Arthur C. **Neurociência básica: anatomia e fisiologia**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1993. 345 p. ISBN 8527702584.

HOUSSAY, Bernardo A. **Fisiologia humana**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1984. 836 p. ISBN 8522600716.

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. xxxiv, 957 p. ISBN 9788536322841 (enc).

COMPONENTE CURRICULAR: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO

CH Total: 30h **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 00 h **CR:**02

Ementa:



Conceitos básicos de alimentação e nutrição. O campo da nutrição no Brasil: evolução histórica. Aspectos relacionados ao direito humano à alimentação, transição nutricional e o cenário contemporâneo das políticas públicas de alimentação e nutrição no país. Áreas de atuação e mercado de trabalho do nutricionista. Legislação do Profissional do Nutricionista.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Lei n. 8234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Brasília. 1991.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução n. 600 de 23 de Maio de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência por área de atuação para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília, 2018.

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p. ISBN 9788535229844.

PINTO, Ana Maria de Souza; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 2. ed. rev.ampl. São Paulo, SP: Metha, 2007. 318 p. ISBN 9788588888098.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Revista de Nutrição [online]. 2002, vol.15, n.2, pp. 127-138. Disponível em:
http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732002000200001&script=sci_abstract&tlng=pt

Bibliografia Complementar:

ABN. Associação Brasileira de Nutrição: histórico do nutricionista no Brasil. 1939 a 1989. Coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo. Ed. atheneu. 1991.

BOSI, Maria Lúcia Magalhães. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Rio de Janeiro, RJ: Espaço e Tempo, 1988. 220 p. ISBN 8585114541.

COSTA, Nilce Maria da Silva Campos. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do nutricionista no Brasil. Revista de Nutrição. v. 12, n. 1, p. 5-19. 1999



GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; FERREIRA, Claudia Franchi; FRUTUOSO, Maria Fernanda Petrolí. Situação profissional de egressos de um curso de nutrição. Revista de Nutrição. Campinas, v. 13, n. 1, abr. 2000. Disponível em: [/www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-5273200000100005&lng=en&nrm=iso>](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-5273200000100005&lng=en&nrm=iso).

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; CALADO, Carmen Lúcia de Araújo. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de Nutrição. Campinas, v. 24, n. 4, ago. 2011. Disponível em: [/www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000400009&lng=en&nrm=iso>](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000400009&lng=en&nrm=iso).

COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA

CH Total: 45 h CH Teórica: 45 h CH Prática: 00 h

CR: 03

Ementa

Sociologia: autores e proposição teórica. Os paradigmas clássicos da sociologia: socialização funcional dos indivíduos; ação social e coesão social; conflitos de classe e mudança social. As origens históricas da sociedade brasileira. Sociologia da saúde e o nascimento da medicina social. Condicionantes sociais estabelecidas pelas relações de produção e pelas ideologias do trabalho. Trabalho, inclusão social e globalização.

Bibliografia Básica

BARATA, Rita Barradas. **Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde**. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009. 120 p. (Temas em saúde). ISBN 9788575411841.

FORACCHI, Marialice M.; MARTINS, José de Souza. **Sociologia e sociedade :: leituras de introdução à sociologia**. Rio de Janeiro, RJ: LTC ed., 1977. 308 p. ISBN 8521605994.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 51. ed. rev. São Paulo, SP: Global, 2006. 727 p. (Introdução à história da sociedade patriarcal no Brasil ; 1). ISBN 8526008692.

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 600 p. ISBN 8536302224.

VILA NOVA, Sebastião. **Introdução à sociologia**. 6. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2004. 231 p. ISBN 8522437882.



Bibliografia Complementar

BERGER, Peter L.; LUCKMANN, Thomas. A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento. 35. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. 239 p. ISBN 9788532605986.

COHN, G. (Org.). Max Weber: sociologia. 7.ed. São Paulo: Ática, 2003.

DURKHEIM, Émile. Lições de sociologia. São Paulo, SP: M. Fontes, 2002. 304 p. ISBN 8533615450.

ELIAS, Norbert. O processo civilizador: uma história dos costumes. Rio de Janeiro, RJ: Jorge Zahar, 1993. 277 p. ISBN 857110106X.

ELIAS, Norbert. O processo civilizador: formação do estado e civilização. Rio de Janeiro, RJ: Jorge Zahar, 1993. 307 p. ISBN 9788571102576.

Período 2º

COMPONENTE CURRICULAR: HISTOLOGIA EMBRIOLOGIA

CH Total: 60 h **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 30 h

CR: 04

Ementa:

Aspectos morfofuncionais da gametogênese. Estudo do desenvolvimento humano desde a fertilização até o término do período embrionário. Aspectos morfofuncionais dos principais tecidos animais.

Bibliografia Básica:

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. **Histologia básica:** texto e atlas. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013. 538 p. ISBN 9788527723114.

MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, Mark G. **Embriologia clínica.** 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012. xviii, 540 p. ISBN 9788535257964.

NAHIRNEY, Patrick C.; OVALLE, William K. **Netter bases da histologia.** Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. 493 p. ISBN 9788535228038.

SADLER, T. W.; LANGMAN, Jan. **Langman, embriologia médica.** 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2005. 347 p. ISBN 9788527709729.

Bibliografia Complementar:

GARTNER, L.P; HIATT, J.L Tratado de Histologia- 3 ed. Elsevier



GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. **Atlas colorido de histologia**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2010. xv, 435 p. ISBN 9788527716468.

JUNQUEIRA, L. C. Histologia Básica Texto & Atlas. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527732178. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732178/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!4/2/2%5Bvst-image-button-534649%5D%400:45.3>

MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N.; SHIOTA, Kohei. **Atlas colorido de embriologia clínica**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2002. 284 p. ISBN 9788527706919.

ROSS, Michael H. Ross, histologia texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular. 7. São Paulo Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729888. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729888/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!4/2/2%5Bvst-image-button-414029%5D%400:2.57>

SADLER, T. W. Embriologia Médica, 13a edição. 13. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729178. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729178/epubcfi/6/4%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dhalftitle%5D!4/2/4%5Bvst-image-button-43373%5D%400:23.6>

SOBOTTA, Johannes; WELSCH, Ulrich. **Atlas de histologia: citologia, histologia e anatomia microscópica**. 7 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2010. ix, 259 p. ISBN 9788527713146.

COMPONENTE CURRICULAR: IMUNOLOGIA

CH Total: 45 h CH Teórica: 45 h CH Prática: 00 h

CR: 03

Ementa:

Estudo das propriedades das respostas imunológicas, das células e tecidos do sistema imunológico, dos antígenos e anticorpos, do processamento e apresentação de antígenos, da maturação e ativação linfocitária, da geração de tolerância imunológica e das respostas imune inata, humoral e celular.

Bibliografia Básica:

ABBAS, A.K. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro. 7a ed. Elsevier, 2011.

JANEWAY, J.R. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença. Porto Alegre: Artes Médicas, 2007.



ROITT, I., BROSTOFF, J., MALE, D. Imunologia. 6a Edição, Editora Manole, 2003.

Bibliografia Complementar:

ABBAS, A.K. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro. 6a ed. Elsevier, 2008.

ABBAS, A.K. Imunologia. Rio de Janeiro. 2a ed. Revinter, 2006.

ABBAS, A.K., LICHTMAN, A.H. Imunologia básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico Elsevier; 2a Ed., 2007.

PEAKMAN, M., VERGANI, D. Imunologia Básica e Clínica. Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro. 1999.

PLAYFAIR, J.H.L., LYDYARD, P.M. Imunologia Médica. Ed. Revinter. Rio de Janeiro. 1999.

ROITT, I. M. & DELVES, P. J. Fundamentos de Imunologia, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004

COMPONENTE CURRICULAR: BROMATOLOGIA

CH total: 60 h **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 30 h

CR: 04

Ementa:

Conhecimento da composição química dos alimentos e quantificação da composição química e nutricional dos alimentos, preparo de soluções e descarte de reagentes e resíduos.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2011. 601 p.

DAMODARAN, Srinivasan; FENNEMA, Owen R.; PARKIN, Kirk L. Química de Alimentos de Fennema - 4ª Ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.

FENNEMA, Owen R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza, España: Acribia, 2000. 1258 p.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. São Paulo, SP: Varela, 2003. 238 p.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. A. Química do Processamento de Alimentos. 3 ed. São Paulo, SP: Varela, 2001.



EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo, SP: Atheneu, 2002. 450 p.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática - 2ª Ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006.

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 307 p.

Referência aberta

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos /coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008 p. 1020 (1a versão eletrônica) <https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf>.

COMPONENTE CURRICULAR: MICROBIOLOGIA

CH total: 60 h CH Teórica: 30 h CH Prática: 30 h CH

CRÉDITOS: 04

Ementa:

Citologia, fisiologia, metabolismo e genética dos principais grupos microbianos. Microbiota normal humana, interação parasita-hospedeiro e principais doenças infecciosas. Métodos de controle do crescimento microbiano, antimicrobianos e seus mecanismos de resistência.

Bibliografia Básica:

BROOKS GF et al. Microbiologia médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2014.

MADIGAN, M. T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

PELCAZAR JR, MICHAEL J. Microbiologia conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, vol. 1 e 2. 1996.

TORTORA GJ, FUNKE BR, CASE CL. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

Bibliografia Complementar:

BURTON GRW, ENGELKIRK PG. Microbiologia: para as ciências da saúde. 7. ed. Rio de Janeiro, 2005



FRANCO, Bernadette D. G. de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos: texto básico para os cursos de ciências farmacêuticas, nutrição e engenharia de alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2004. 182 p.

MURRAY PR, ROSENTHAL KS, PFALLER MA. Microbiologia médica. Rio de Janeiro: Elsevier, c2010.

SILVA N, JUNQUEIRA VCA, SILVEIRA NFA. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001

WILLIAMS R, PLAYFAIR J ROITT I, WAKELIN D. Microbiologia médica. 2. ed. São Paulo: Manole, 1999. 584 p.

COMPONENTE CURRICULAR: METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA

CH total: 60 h **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 30 h **CH** **CR:** 04

Ementa:

O conhecimento científico. Relações entre ciência, tecnologia e sociedade. O método científico. Ética em pesquisa. Projeto e relatório de pesquisa. Coleta, tratamento e interpretação de dados. Citação e referências. Normas para elaboração e apresentação escrita e oral de trabalhos científicos.

Bibliografia Básica:

HULLEY, B. S.; CUMMINGS, S. R.; BROWNER, W. S.; GRADY, D.; HEARST, N.; NEWMAN, T.B. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2011. 314 p.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.

Bibliografia Complementar:

APPOLINÁRIO, F. Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico. São Paulo: Atlas, 2004.

BAPTISTA LUCIO, Pilar; SAMPIERI, Roberto Hernández. Metodologia de pesquisa. 3. ed. São Paulo, SP: McGraw-Hill, 2006.

MATIAS-PEREIRA J. Manual de metodologia da pesquisa científica. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.



SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P. B. Metodologia da pesquisa. 5. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.

VOLPATO, G. Dicas para redação científica. 3. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010.

VOLPATO, G.; BARRETO, R. Elabore projetos científicos competitivos. [S.l.]: Best Writing, 2014.

Referência aberta:

https://www.academia.edu/37898107/E_book_Metodologia_do_Trabalho_Cientifico

https://www.academia.edu/28917615/Fachin_fundamentos_de_metodologia

<https://epidemiologiagestao.files.wordpress.com/2017/05/aula-4-cic3aancia-e-conhecimento-cientc3adfico.pdf>

https://tccbiblio.paginas.ufsc.br/files/2010/09/024_Metodologia_de_pesquisa_e_elaboracao_de_teses_e_dissertacoes1.pdf

<https://periodicos.capes.gov.br>

COMPONENTE CURRICULAR: COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

CH Total: 60 h **CH Teórica:** 60 h **CH Prática:** 00 h

CR: 04

Ementa

Avaliação crítica de alimentos. Componentes em alimentos, valor nutritivo. Agrupamento dos Alimentos. Guias alimentares. Tabelas de composição química de alimentos, Biodisponibilidade de nutrientes e qualidade proteica. Cálculo do valor calórico e protéico de preparações. Diferenciação dos alimentos (In natura, processados, ultraprocessados, fins especiais, enriquecidos, funcionais, orgânicos, convencionais e transgênicos, enriquecidos, fins especiais e funcionais), listas de substituição de alimentos.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos:** teoria e prática. 7. ed. atual. Viçosa, MG: UFV, 2019. 666 p



COSTA, N. M. B. C.; ROSA, C. O. ((ed.)). **Alimentos transgênicos: saúde e segurança.** Viçosa: Editores, 2005. 250 p

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes.** 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2004. 368 p.

FEINBERG, M.; IRELAND-RIPERT, J.; TOQUE, C.. **Repertório geral dos alimentos: tabela de composição.** São Paulo, SP: Roca, 1999. 895 p.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 307 p

GUINÉ, R. P. F. **Food, diet and health: past, present and future tendencies.** New York: Nova Science Publishers, c2010. xi, 468 p. (Food science and technology).

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 7. ed. rev. ampl. São Paulo, SP: Atheneu, 2001. 330 p

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química.** 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 669 p

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2008. 387 p

PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 131 p

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P. **Carne & cia.** 2. ed. Brasília, DF: Ed. Senac-DF, 2009. 324 p.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos.** 3. ed. São Paulo, SP: Varela, 2003. 238 p

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos.** 3. ed. São Paulo, SP: Varela, 2001. xvi, 143 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema.** 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900 p.

DE ANGELIS, R. C. **A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas.** 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 317 p

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente.** São Paulo, SP: Atheneu, 2002. 450 p.



FEINBERG, M.; IRELAND-RIPERT, J.; TOQUE, C. **Repertório geral dos alimentos**: tabela de composição. São Paulo, SP: Roca, 1999. 895 p.

FRANCO, G. **Dietas e receitas**: valores calóricos e propriedades gerais dos alimentos. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 1992. 395 p.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias**: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. xii, 301 p.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p.

OLIVEIRA, J. E. D. de; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo, SP: Sarvier, 2008. 760 p.

ORDONEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Volume 1. Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre, RS. Ed. Artmed, 2005. 279 p.

ORDONEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre, RS. Artmed, 2005. 294 p.

PENTEADO, M. V. C. **Vitaminas**: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos. Barueri, SP.: Manole, 2003. 612 p.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição**: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2002. xii, 278 p.

SOUZA, C. J; REZENDE, F. A. C.; TUCCORI, L. P. **Informações nutricionais de produtos industrializados**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2003. 184 p

Referência aberta

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014. 156 p.

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf



IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981.

https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/endef/1981_Tabela%20de%20composicao%20de%20alimentos.pdf

RODRIGUES-AMAYA, D B.; KIMURA, M.; AMAYA-FARFAN, J. **Fontes brasileiras de carotenóides**: tabela brasileira de composição de carotenóides em alimentos. Brasília: MMA, SBF, 2008. 99 p .

https://www.researchgate.net/publication/292260585_J_Fontes_Brasileiras_de_Carotenoides_Tabela_Brasileira_de_Composicao_de_Carotenoides_em_Alimentos

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2020.

<http://www.fcf.usp.br/tbca/>

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. - 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.

<https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>

COMPONENTE CURRICULAR: TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO

CH Total: 30 h CH Teórica: 30 h CH Prática: 00 h

CR: 02

Ementa

Introdução à Teoria Geral da Administração: o que é o seu papel. Antecedentes e influenciadores do pensamento administrativo. A abordagem clássica (Administração Científica e Teoria Clássica). A abordagem humanística: a escola das Relações Humanas e a inclusão social no trabalho. Teoria da Burocracia. Teoria Comportamental. Teoria dos Sistemas. Teoria da Contingência e a influência ambiental e tecnológica. Considerações sobre as teorias administrativas.

Bibliografia Básica

ANDRADE, R.O.B.; AMBONI, N. Teoria Geral da Administração: Das origens às Perspectivas Contemporâneas. São Paulo: M. Books, 2007. 241 p.

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

CHIAVENATO, I. Administração de Empresas: uma abordagem contingencial. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1982.



MAXIMIANO, A. C. A. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 48

MOTTA, F. C. P.; VASCONCELOS, I. F. G. Teoria geral da administração. 3.ed.rev. São Paulo: Cengage Learning, 2006. 428 p.

Bibliografia Complementar

BOOG, G.; BOOG, M. (Coords.). Manual de gestão de pessoas e equipes: estratégias e tendências. São Paulo: Gente, 2002. v. 1. 632 p.

CHIAVENATO, I Comportamento Organizacional: A Dinâmica do Sucesso das Organizações. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

LONGENECKER, J. G., PETTY, J. W. Administração de pequenas Empresas. São Paulo : Pearson Makron Books, 1998

MUNIZ, A. J. O.; FARIA, H. A. Teoria geral da administração: noções básicas. 5. ed. erv. ampl. São Paulo: Atlas, 2007. 442 p.

TAYLOR, F.W. Princípios de Administração Científica. São Paulo: Atlas, 1990

COMPONENTE CURRICULAR: ATIVIDADE INTEGRADORA I

CH Total: 30 h	CH Prática: 00 h	CH EX: 30 h	CR: 02
-----------------------	-------------------------	--------------------	---------------

Ementa:

Estudo da conexão e integração do conhecimento de unidades curriculares do segundo semestre e anteriores, na prática e atuação profissional através de atividades de extensão.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, R.O.B.; AMBONI, N. Teoria Geral da Administração: Das origens às Perspectivas Contemporâneas. São Paulo: M. Books, 2007. 241 p.

ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2011. 601 p.

BROOKS GF et al. Microbiologia médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2014.

COSTA, N. M. B. C.; ROSA, C. O. ((ed.)). **Alimentos transgênicos:** saúde e segurança. Viçosa: Editores, 2005. 250 p



MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2011. 314 p.

Bibliografia Complementar:

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. São Paulo, SP: Varela, 2003. 238 p.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. A. **Química do Processamento de Alimentos**. 3 ed. São Paulo, SP: Varela, 2001.

BOOG, G.; BOOG, M. (Coords.). **Manual de gestão de pessoas e equipes: estratégias e tendências**. São Paulo: Gente, 2002. v. 1. 632 p.

BURTON GRW, ENGELKIRK PG. **Microbiologia: para as ciências da saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro, 2005

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900 p.

DE ANGELIS, R. C. **A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 317 p

FRANCO, Bernadette D. G. de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos: texto básico para os cursos de ciências farmacêuticas, nutrição e engenharia de alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2004. 182 p.

MUNIZ, A. J. O.; FARIA, H. A. **Teoria geral da administração: noções básicas**. 5. ed. erv. ampl. São Paulo: Atlas, 2007. 442 p.

TURATO, E. R. **Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. **Metodologia científica para a área da saúde**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.

Referência aberta:

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



BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf

IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981.

https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/edef/1981_Tabela%20de%20composicao%20de%20alimentos.pdf

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos / coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008 p. 1020 (1a versão eletrônica)
<https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf>.

RODRIGUES-AMAYA, D B.; KIMURA, M.; AMAYA-FARFAN, J. **Fontes brasileiras de carotenóides**: tabela brasileira de composição de carotenóides em alimentos. Brasília: MMA, SBF, 2008. 99 p.

https://www.researchgate.net/publication/292260585_J_Fontes_Brasileiras_de_Carotenoides_Tabela_Brasileira_de_Composicao_de_Carotenoides_em_Alimentos

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2020.
<http://www.fcf.usp.br/tbca/>

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.
<https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>

<https://www.academia.edu/37898107>

[E book Metodologia do Trabalho Científico](#)

https://www.academia.edu/28917615/Fachin_fundamentos_de_metodologia

<https://epidemiologiagestao.files.wordpress.com/2017/05/aula-4-cic3aancia-e-conhecimento-cientc3adfico.pdf>



https://tccbiblio.paginas.ufsc.br/files/2010/09/024_Metodologia_de_pesquisa_e_elaboracao_de_teses_e_dissertacoes1.pdf

<https://periodicos.capes.gov.br>

Período 3º

COMPONENTE CURRICULAR: BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA

CH Total: 90 h **CH Teórica:** 60 h **CH Prática:** 30 h **CH** **CR:** 06

Ementa:

Introdução à Bioestatística. Técnicas de amostragem: casual simples, sistemática, estratificada e de conveniência. Séries cronológicas. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Distribuição normal. Teste χ^2 . O processo saúde doença – evolução, definições, histórico, importância, conceitos básicos, estratégias e usos da Epidemiologia. Métodos epidemiológicos. Indicadores de saúde: morbimortalidade – condições formas e aplicações. A pesquisa epidemiológica; informação, fonte de dados, delineamentos, formulação de problemas, análises, caracterização do problema, vigilância epidemiológica. Desenho de estudos epidemiológicos: transversais, retrospectivos, prospectivos. Mensuração das condições de saúde.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M.L. Epidemiologia e Saúde - Fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2012, 724p.

ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Introdução à epidemiologia moderna. 2ª Ed. Belo Horizonte: COOPMED, 1992. 186p.

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

FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S.W.; FLETCHER, G.S. (ORGS.) Epidemiologia Clínica- Elementos Essenciais. 5ª ed. Editora: ARTMED, 2014, 280p.

GORDIS, L. Epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2010.

HULLEY, S. B. et al. Delineando a Pesquisa Clínica: uma abordagem epidemiológica. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

JEWELL, N. P. Statistics for Epidemiology. New York: Chapman & Hall/CRC, 2004.



MALETTA, C.H.M. Bioestatística e saúde pública. 2ª ed. Belo Horizonte: COOPMED, 1992. 304p.

MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K. V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia Caderno texto e exercício. 2ª ed. ATHENEU, 2008 790p.

PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004. 552p.

PEREIRA, M.G. Epidemiologia: Teoria e prática. 4a ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2000, 596p.

ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia e saúde. 5a ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999. 600p.

ROUQUAYROL, M.Z.; GURGEL, M. Epidemiologia e saúde. 7a ed. MEDBOOK, 2012, 736p.

SIQUEIRA, A.L.; TIBÚRCIO, J.D. (ORGS.) Estatística na área da saúde - Conceitos, metodologia, aplicações e prática computacional. Belo Horizonte: COOPMED, 2011, 520p.

SOARES, J. F. & SIQUEIRA, A. L. Introdução a Estatística Médica. 2 ed. Belo Horizonte. COOPMED, 2002.

TRIOLA, M.F. Introdução à estatística - Atualização da tecnologia. 11a ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013, 707p.

VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4a ed. CAMPUS, 2010, 256p.

Bibliografia Complementar:

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Brasileiro de Vigilância Epidemiológica, Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2015.

Carvalho, D.M. Grandes sistemas nacionais de informação em saúde: revisão e discussão da situação atual. Informe Epidemiológico do SUS. n.4, p. 7-49, out/dez, 1997.

MAGALHÃES, M.N. & LIMA, A.C.P. Noções de Probabilidade e Estatística. 5 ed. São Paulo: EdUSP, 2002.

MORAES, I.H.S. Informações em saúde: da prática fragmentada ao exercício da cidadania. São Paulo: Editora HUCITEC, 1994.

REIS, E.A. & REIS, I.A. Análise Descritiva de Dados: Tabelas e Gráficos. Belo Horizonte: UFMG, 2001. Relatório Técnico.

REIS, E.A. & REIS, I.A. Análise descritiva dos dados: Síntese numérica. Belo Horizonte: UFMG, 2002. Relatório Técnico.



TRIOLA, M.F. Introdução a Estatística. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. Porto Alegre: Artmed, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO E METABOLISMO

CH Total: 60 h CH Teórica: 60 h CH Prática: 00h CH CR: 04

Ementa:

Etapas do processo de nutrição. Macro e micronutrientes: Digestão e absorção; metabolismo e regulação; funções; distúrbios metabólicos ou enfermidades associados à deficiências ou toxicidade. Integração metabólica. Balanço energético e controle do peso corporal: regulação metabólica e hormonal da ingestão alimentar e do gasto energético.

Bibliografia Básica:

GIBNEY MJ, LANHAM-NEW SA, Cassidy A, Vorster H. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan. 2010. 320p.

ROLFES SR, WHITNEY E. Nutrição 1 – Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning. 2008. 448p.

PALERMO JR. Bioquímica da Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu. 2008. 172p.

Bibliografia Complementar:

AIRES, MM. Fisiologia. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. xiv, 1335 p.

COSTA NMB., PELÚZIO MCG. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p.

COZOLLINO SMF. Biodisponibilidade de Nutrientes. 3.ed. São Paulo: Manole. 2009. 1200p.

DOUGLAS, CR. Fisiologia aplicada à nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006. 10714 p.

TIRAPEGUI J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006.

Referência aberta:

- Artigos científicos indicados durante o curso, acessíveis nas bases de dados:
<https://www.scielo.br/>

<https://scholar.google.com.br/>



<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

- Vídeo-aulas indicadas por meio de links, no YouTube.

COMPONENTE CURRICULAR: MICROBIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

CH total: 45 h **CH teórica:** 30h **CH prática:** 15 h **CH**

CR: 03

Ementa:

Importância dos micro-organismos em alimentos e sua relação, benéfica ou deletéria, com a saúde humana. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Teoria dos Obstáculos de Leistner. Estudo dos microrganismos deteriorantes e patogênicos presentes em alimentos, com ênfase na inocuidade. Doenças transmitidas por alimentos. Qualidade e métodos de análise microbiológica de alimentos. Probióticos. Interação entre micro-organismos em alimentos e microbiota intestinal humana. Metabólitos microbianos de interesse em alimentos. Princípios básicos de virologia em alimentos.

Bibliografia Básica:

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Ed. Artmed. 2002.
SIQUEIRA, R.S. Manual de Microbiologia dos Alimentos. Embrapa. 1995.

FRANCO, B. D. G. de Melo; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 182 p.

JAY, M. J. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Artmed. 2005. 711 p.

MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S.; PFALLER, M. A. Microbiologia médica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 948 p.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.

Bibliografia Complementar:

AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDEL, W., LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial. Vol.4. Biotecnologia na Produção de Alimentos. Ed. Edgard Blücher Ltda. 2001. 593p.

BHUNIA, A.K. Foodborne Microbial Pathogens: mechanisms and pathogenesis. New York: Springer, 2008, 276 p.

BROCK, T.D, MADIGAN, M. T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxii, 1128 p.

ROITMAM, I, TRAVASSOS, L.R., AZEVEDO, J.L. Tratado de Microbiologia. Vol.1. Ed. Manole. 1987. 126p.



SILVA, N., JUNQUEIRA, V.C.A., SILVEIRA, N.F.A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. Ed. Varela. 2001. 317 p.

Artigos Científicos na área de Microbiologia dos Alimentos.

Referência aberta:

<https://books.google.com.br>

<http://www.scielo.br>

<http://www.periodicos.capes.gov.br>

<https://saude.gov.br/>

<https://portal.fiocruz.br/>

<https://www.gov.br/anvisa/>

<https://www.youtube.com>

COMPONENTE CURRICULAR: TÉCNICA DIETÉTICA I

CH total: 60 h **CH Teórica:** 15 h **CH Prática:** 45 h

CRÉDITOS: 04

Ementa:

Conceitos básicos em técnica dietética. Utensílios e equipamentos. Pesos e medidas. Técnicas culinárias e introdução ao dicionário gastronômico. Alimentos - características, aquisição e conservação. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo de alimentos de diferentes grupos alimentares: açúcares e doces, cereais, óleos e gorduras, carnes e aves, pescados, ovos, leite e derivados, leguminosas, frutas e hortaliças, condimentos infusos e bebidas.

Bibliografia Básica:

COENDERS, A. Química Culinária. Zaragoza: Editorial Acribia, 1996. 290p.

EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo, SP: Atheneu, 2002. 450 p.

ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. 330p.

Bibliografia Complementar:

GRISWOLD, R.M. Estudo Experimental dos Alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 1972. 469p.



PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 669 p.

TEICHMANN, I. Cardápios: Técnicas E Criatividade. 5a ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2000. 140p.

TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. EDUSC, 2000.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo, SP: Marco Zero, c1997. 351 p.

Referência aberta:

www.dominiopublico.com.br

www.scielo.org

www.periodicos.capes.gov.br

COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

CH total: 90 h **CH Teórica:** 45 h **CH Prática:** 45 h

CRÉDITOS: 06

Ementa:

Conceitos básicos em Nutrição e Dietética. Histórico das Recomendações Nutricionais. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB. Métodos biológicos e químicos de avaliação de qualidade protéica. Métodos para determinação do peso ideal, gasto energético basal e determinação do gasto energético total. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para o pré-escolar, escolar e adolescente. Planejamento de dietas. Alterações fisiológicas na adolescência.

Bibliografia Básica

ACCYOLI, E., SAUNDERS, C. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Arte Médica, 2003.

LOPES, F.A., BRASIL, A.L.D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. Edição/Ano: 2004

WEFFORT, V. R.; LAMOUNIER, J. Á. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar



COZOLLINO SMF. Biodisponibilidade de Nutrientes. 3.ed. São Paulo: Manole. 2009. 1200p.

DOUGLAS, CR. Fisiologia aplicada à nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006. 10714 p.

FRANCO, G. Dietas e receitas: valores calóricos e propriedades gerais dos alimentos. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 1992. 395 p.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 307 p

GUINÉ, R. P. F. Food, diet and health: past, present and future tendencies. New York: Nova Science Publishers, c2010. xi, 468 p. (Food science and technology).

OLIVEIRA, J. E. D. de; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo, SP: Sarvier, 2008. 760 p.

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 669 p

PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 131 p

TIRAPEGUI J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006.

TUCUNDUVA, S. Tabela de composição de alimentos. Editora Metha. 302p.

Referência aberta

ABREU, A. A. QUEIROZ, N. N. A. PIRES, I.S.C Orientações sobre nutrição e higiene de alimentos para o enfrentamento da Covid-19: volume 1: nutrição e imunidade, 202 URI <http://acervo.ufvjm.edu.br/jspui/handle/1/2733>

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

COMINETTI, C., COZZOLINO, S. M. F. Recomendações de nutrientes. 2. ed. -- São Paulo : ILSI Brasil-International Life Sciences Institute do Brasil, 2017. -- (Série de publicações ILSI Brasil : funções plenamente reconhecidas de nutrientes)



<https://ilsibrasil.org/wp-content/uploads/sites/9/2017/07/Fasc%C3%ADculo-RECO MENDACOES-DE-NUTRIENTES.pdf>

Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos, 2021
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_crianca_brasileira_ver_sao_resumida.pdf

IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981.

https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/endef/1981_Tabela%20de%20composicao%20de%20alimentos.pdf

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2020.
<http://www.fcf.usp.br/tbca/>

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.
<https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>

Vídeo-aulas gravadas pela professora e disponibilizadas na plataforma moodle UFVJM <https://moodle.ead.ufvjm.edu.br/course/view.php?id=11656#section-20>

Artigos científicos indicados na plataforma moodle UFVJM
<https://scholar.google.com.br/> e <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>
<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>
<http://www.sonutricao.com.br/jogos.php>

COMPONENTE CURRICULAR: ATIVIDADE INTEGRADORA II

CH Total: 30 h CH Prática: 00 h CH EX: 30 h

CR: 02

Ementa:

Estudo da conexão e integração do conhecimento de unidades curriculares do terceiro semestre e anteriores, na prática e atuação profissional através de atividades de extensão.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M.L. Epidemiologia e Saúde - Fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2012, 724p.



FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Ed. Artmed. 2002.
SIQUEIRA, R.S. Manual de Microbiologia dos Alimentos. Embrapa. 1995.

ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. 330p.

ROLFES SR, WHITNEY E. Nutrição 1 – Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning. 2008. 448p.

WEFFORT, V. R.; LAMOUNIER, J. Á. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

AIRES, MM. Fisiologia. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. xiv, 1335 p.

AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDEL, W., LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial. Vol.4. Biotecnologia na Produção de Alimentos. Ed. Edgard Blücher Ltda. 2001. 593p.

BHUNIA, A.K. Foodborne Microbial Pathogens: mechanisms and pathogenesis. New York: Springer, 2008, 276 p.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Brasileiro de Vigilância Epidemiológica, Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2015.

Carvalho, D.M. Grandes sistemas nacionais de informação em saúde: revisão e discussão da situação atual. Informe Epidemiológico do SUS. n.4, p. 7-49, out/dez, 1997.

COSTA NMB., PELÚZIO MCG. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p.

DOUGLAS, CR. Fisiologia aplicada à nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006. 10714 p.

GRISWOLD, R.M. Estudo Experimental dos Alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 1972. 469p.

PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 669 p.

TIRAPEGUI J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006.

Referência aberta:



ABREU, A. A. QUEIROZ, N. N. A. PIRES, I.S.C Orientações sobre nutrição e higiene de alimentos para o enfrentamento da Covid-19: volume 1: nutrição e imunidade, 202 URI <http://acervo.ufvjm.edu.br/jspui/handle/1/2733>

Artigos científicos indicados durante o curso, acessíveis nas bases de dados:
<https://www.scielo.br/>

<https://scholar.google.com.br/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014. 156 p.
https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

COMINETTI, C., COZZOLINO, S. M. F. Recomendações de nutrientes. 2. ed. -- São Paulo : ILSI Brasil-International Life Sciences Institute do Brasil, 2017. -- (Série de publicações ILSI Brasil : funções plenamente reconhecidas de nutrientes)
<https://ilsibrasil.org/wp-content/uploads/sites/9/2017/07/Fasc%C3%ADculo-RECOMENDACOES-DE-NUTRIENTES.pdf>

Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos, 2021
https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_crianca_brasileira_ver_sao_resumida.pdf

IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981.
https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/edef/1981_Tabela%20de%20composicao%20de%20alimentos.pdf

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2020.
<http://www.fcf.usp.br/tbca/>

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.
<https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>



- Vídeo-aulas indicadas por meio de links, no YouTube.

<https://books.google.com.br>

<http://www.periodicos.capes.gov.br>

<https://saude.gov.br/>

<https://portal.fiocruz.br/>

<https://www.gov.br/anvisa/>

www.dominiopublico.com.br

Vídeo-aulas gravadas pela professora e disponibilizadas na plataforma moodle UFVJM_ <https://moodle.ead.ufvjm.edu.br/course/view.php?id=11656#section-20>

<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>

<http://www.sonutricao.com.br/jogos.php>

Período 4º

COMPONENTE CURRICULAR: PARASITOLOGIA

CH Total: 45 h CH Teórica: 45 h CH Prática: 00 h

CR: 03

Ementa

Parasitismo. Fatores que influenciam o aparecimento da doença parasitária. Morfologia, ciclo biológico, patogenia, noções de diagnóstico e tratamento, frequência e distribuição, controle e profilaxia dos principais parasitos humanos (protozoários, helmintos, ectoparasitas) e seus vetores associados

Bibliografia Básica

REY, Luís. **Parasitologia: Parasitos e doenças parasitárias do homem nas américas e na África**. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 883 p. ISBN 9788527714068.

REY, Luís. **Parasitologia**. 4. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2008 1 recurso online ISBN 978-85- 277-2027-4. NEVES,



NEVES, David Pereira. **Parasitologia humana**. 12. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2011. 546 p. ISBN 9788538802204.

NEVES, David Pereira. **Parasitologia humana**. 13.ed. São Paulo: Atheneu, 2016. 428 p. ISBN 85- 7379-243-4. AMATO

NETO, Vicente. **Parasitologia: uma abordagem clínica**. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. xix, 434 p. ISBN 9788535228045.

CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antônio. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 105 p. (Biblioteca biomédica). ISBN 8573791578.

NEVES, David Pereira; BITTENCOURT NETO, João Batista. **Atlas didático de parasitologia**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 101 p. (Biblioteca biomédica). ISBN 9788538800019.

Bibliografia Complementar

DE CARLI, Geraldo Atílio. **Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas**. São Paulo, SP: Atheneu, 2001. 810 p. ISBN 8573793228.

FERREIRA, Marcelo Urbano. **Parasitologia contemporânea**. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85- 277-2194-3.

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. **Parasitologia humana: e seus fundamentos gerais**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2010. viii, 390 p. ISBN 8573791403.

FREITAS, Elisangela Oliveira de. **Imunologia, parasitologia e Hematologia aplicadas à biotecnologia**. São Paulo Erica 2015 1 recurso online ISBN 9788536521046.1.

CARRERA, Messias. **Insetos de interesse médico e veterinário**. Curitiba: Editora da UFPR, 1991. 228 p. ISBN 8585132574.

Referência aberta

<http://www.scielo.br> - Scientific Electronic Library On Line
<http://www.periodicos.capes.gov.br> - Portal capes periódicos

COMPONENTE CURRICULAR: TÉCNICA DIETÉTICA II

CH Total: 60 h CH Teórica: 15 h CH Prática: 45 h

CR: 04

Ementa



Alimentação, história e cultura- uma breve introdução. Tipos de restaurantes e serviços. Planejamento de cardápios para Unidades Produtoras de Refeições (UPR), principalmente para diferentes Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), reconhecendo as recomendações técnicas e a satisfação do comensal. Noções de etiqueta social e “mise en place” nos diferentes serviços e estilos de mesa. Gastronomia regional, brasileira e internacional. Desenvolvimento de preparações para diferentes fins dietoterápicos e especiais.

Bibliografia Básica

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética**: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. 330p.

TEICHMANN, I. **Cardápios**: Técnicas E Criatividade. 5a ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2000. 140p.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EDUSC, 2000. 355p.

TORRE, F de la. **Administração hoteleira**: parte II: alimentos e bebidas. São Paulo, SP: Roca, 2002. ix, 252 p.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu – **Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Ed. Marco Zero, c1997. 351p.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 3. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007. 402 p.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte Para o Sabor** - Tecnologias para a Elaboração de Cardápios. 4 ed. São Paulo, SP: SENAC, 2003. 304p.

BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e cerimonial**: simplificando as ações. 2. ed. Porto Alegre, RS: Universidade de Caxias do Sul, 2002. 212 p.

PACHECO, Aristide de Oliveira. **Manual de Serviços do Garçom**. 5 ed. São Paulo, SP: Ed SENAC, 2004. 111p

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Organização de Banquetes**. SENAC: São Paulo: 2000.

Referência aberta

www.dominiopublico.com.br



www.scielo.org

www.periodicos.capes.gov.br

COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO

CH Total: 60 h **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 30 h

CR: 04

Ementa

Estudo das Necessidades e Recomendações Nutricionais para o Adulto e o Idoso visando a manutenção da saúde. Métodos para o cálculo do metabolismo basal e gasto energético total. Guias alimentares para adultos e idosos. Padrões alimentares. Planejamento de Dietas normais para adultos e idosos. Aspectos especiais em idosos, caracterização da funcionalidade, políticas e humanização.

Bibliografia Básica

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

CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 400 p.

[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735599/epubcfi/6/10\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcopyright\]!/4](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527735599/epubcfi/6/10[%3Bvnd.vst.idref%3Dcopyright]!/4)

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto, Guia de Nutrição** - Série - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNI- FESP / Escola Paulista de Medicina. 2 Ed. Manole, 2005. 474p.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p

MATSUDO, S. M. M. **Avaliação Do Idoso**. 1 Edição, Londrina, PR: Metha, 2000. 125p.

SOARES, E. A.; FRANK, A. A. **Nutrição No Envelhecer**. 1 Ed. São Paulo, SP. Atheneu, 2004. 300p

Bibliografia Complementar

DOUGLAS, C. R. **Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição**. 1 Ed. São Paulo, SP. Robe, 2002. 1046 p.

FARINATTI, P. T. V. **Envelhecimento: promoção da saúde e exercício: bases teóricas e metodológicas**. Barueri, SP. Manole, 2008. 499 p.



FREITAS, E. V., PY, L., (Ed.). **Tratado de Geriatria e Gerontologia**. 4 ed. Rio de Janeiro, RJ. Guanabara Koogan, 2018. 1651 p.

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

MURPHY, J. B.; WHITEHEAD, J. B.; RABINS, P. V.; SILLIMAN, R. A. **REICHEL / Assistência ao Idoso: Aspectos Clínicos Do Envelhecimento**. 5º Ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2001. 635 p.

PERRACINI, M. R. **Funcionalidade e envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 557 p.

SHEPHARD, R. J. **Envelhecimento, atividade física e saúde**. São Paulo, SP: Phorte, 2003. 485 p.

SHILS, M. E. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo, SP: Manole, 2003. 2v.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2003. 519 p.

Referência aberta

BRASIL. Ministério da Saúde. **Envelhecimento e saúde da pessoa idosa**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. (Cadernos de Atenção Básica, n. 19) (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

<https://www.saude.sc.gov.br/index.php/informacoes-gerais-documentos/atencao-basica/nucleos/nucleo-de-atencao-as-pessoas-com-doencas-cronicas/saude-da-pessoa-idosa/6561-caderno-de-atencao-basica-pessoa-idosa/file>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. **Manual de atenção à mulher no climatério/menopausa**. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2008. https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_atencao_mulher_climaterio.pdf

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014.156 p. https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.



https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf

COMINETTI, C., COZZOLINO, S. M. F. **Recomendações de nutrientes**. 2. ed. -- São Paulo : ILSI Brasil-International Life Sciences Institute do Brasil, 2017. -- (Série de publicações ILSI Brasil : funções plenamente reconhecidas de nutrientes) .

<https://ilsibrasil.org/wp-content/uploads/sites/9/2017/07/Fasc%C3%ADculo-RECOMENDACOES-DE-NUTRIENTES.pdf>

DRIs.

https://nap.nationalacademies.org/search/?term=dri&v%3Aproject=uweb_proj_ext

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2020.

<http://www.fcf.usp.br/tbca/>

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. - 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.

<https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>

COMPONENTE CURRICULAR: INQUÉRITOS DIETÉTICOS

CH Total: 60 h **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 00 h

CR: 02

Ementa

Estudo da evolução dos métodos de avaliação dietética, suas aplicações, limitações, validade e reprodutibilidade, correlações com marcadores bioquímicos, métodos de coleta e tratamento dos dados, análise e construção das informações dietéticas, construção de índices de qualidade da dieta, bem como as ferramentas tecnológicas de coleta e análises dos dados, a minimização de erros inerentes, e a utilização em investigações na epidemiologia nutricional.

Bibliografia Básica

FISBERG, Regina Mara. **Inquéritos alimentares**: métodos e bases científicas. Barueri, SP: Manole, 2005. 334 p. ISBN 8520416381

KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz/ Atheneu. 2007. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf>

MARCHIONI, DML; GORGULHO,BM, STELUTI, J. **Consumo alimentar**: guia para avaliação. Ed Manole. Barueri – SP: 2019.



MONTEIRO, Jacqueline Pontes ((coord.)). **Consumo alimentar**: visualizando porções. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 80 p. (Nutrição e metabolismo). ISBN 9788527712590.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo, SP: Manole, 2003. 390 p. ISBN 852041527X

SICHERI, R; PEREIRA, RA. **Consumo Alimentar e Obesidade**: teorias e evidências. Editora FIOCRUZ, 2022. ISBN: 9786557081273, eISBN:9786557081648, DOI: <https://doi.org/10.7476/9786557081648>

Bibliografia Complementar

COMINETTI, C., COZZOLINO, S. M. F. **Recomendações de nutrientes**. 2. ed. -- São Paulo : ILSI Brasil-International Life Sciences Institute do Brasil, 2017. -- (Série de publicações ILSI Brasil : funções plenamente reconhecidas de nutrientes)
<https://ilsibrasil.org/wp-content/uploads/sites/9/2017/07/Fasc%C3%ADculo-RECOMENDACOES-DE-NUTRIENTES.pdf>

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p. ISBN 9788535229844

SAMPAIO, Lílian Ramos (org). **Avaliação Nutricional**. Salvador: Ed. EDUFBA. 2012. ISBN - 978-85-232-0975-9. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/ddxwv/pdf/sampaio-9788523218744.pdf>

SHILS, Mauice E. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. São Paulo, SP: Manole, 2003. 2 v. ISBN 8520411207 (v.1)

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. **Avaliação nutricional de coletividades**. 4 ed. rev ampl e md. Florianópolis, SC: UFSC, 2008. 186 p. ISBN 9788532803757.

Referência aberta

Artigos de acesso aberto de interesse da área.

KAC,G; SICHERI,R; GIGANTE, DP. (org). **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz/ Atheneu. 2007. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf>

LEITE, MS. **Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007. 239 p. ISBN 978-85-7541- 137-7. Available from SciELO Books . <https://books.scielo.org/id/q/pdf/leite-9788575412930-07.pdf>



SAMPAIO, Lílian Ramos (org). Avaliação Nutricional. Salvador: Ed. EDUFBA. 2012. ISBN - 978-85-232-0975-9. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/ddxwv/pdf/sampaio-9788523218744.pdf>

COMPONENTE CURRICULAR: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

CH Total: 75 h CH Teórica: 45 h CH Prática: 30 h

CR: 05

Ementa

De caráter teórico-pO componente será abordado a partir de preleção, este componente curricular pretende articular, aprofundar e integrar os conhecimentos adquiridos nas ciências biológicas, da saúde, humanas, sociais e de alimentos até então realizados, de tal modo que os discentes do curso sejam mobilizados em suas atitudes e condutas, para adquirir e desenvolver capacidades que lhes permitam realizar a semiologia e o diagnóstico nutricional em todos os ciclos da vida, portadores de necessidades especiais e em suas dimensões biológica, social, individual, coletiva e sua inter relação com as práxis profissional.

O componente será abordado a partir de preleções dialogadas, estudos de casos, seminários e debates temáticos, atividades práticas extra muros em cenários vivenciais da profissão, construção e execução de projetos. A avaliação da aquisição das competências será formativa no percurso do discente, por meio de avaliações da apreensão dos conteúdos em seminários, construção de mapas conceituais e portfólios, avaliações de desempenho prático de habilidades e desenvolvimento de projetos. O processo avaliativo iniciará com um diagnóstico por meio de uma preleção dialogada, seguida da negociação de critérios de avaliação, autoavaliação e feedback entre discentes e docentes.

Bibliografia Básica

ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. Nutrição em obstetrícia e pediatria, 2 ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

BARROS, Alba Lucia Bottura Leite de. Anamnese e exame físico avaliação diagnóstica de enfermagem no adulto. Porto Alegre ArtMed 2002.

DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Editora Atheneu. 2007.

KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf>

TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. 1a ed. Ed Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2003.



VASCONCELOS FAG. Avaliação Nutricional de Coletividades: Textos e apoio didático. 3a ed. Série didática. Florianópolis: Ed.EFSC. 2008. 154p

WEFFORT, V R S; LAMOUNIER, J A . Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. 1. ed. Barueri: Manole, 2009. v. 1. 661p.

Bibliografia Complementar

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p. ISBN 9788535229844.

SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.

VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. v.1 e 2.

World Obesity Federation. World Obesity Atlas: 2022: London: World Obesity Federation, 2022. (disponível em https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/wof-files/World_Obesity_Atlas_2022.pdf)

Referência aberta

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 56 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 76 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)



BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança : crescimento e desenvolvimento / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 272 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica, nº 33) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 33 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual orientador para aquisição de equipamentos antropométricos. Portaria nº 2.975, de 14 de dezembro de 2011. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012 . (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)

KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007. disponível em <https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf>

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometria. Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p. (disponível em www.who.int)

SAMPAIO, Lílian Ramos (org). Avaliação Nutricional. Salvador: Ed. EDUFBA. 2012. ISBN - 978-85-232-0975-9. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/ddxwv/pdf/sampaio-9788523218744.pdf>

SWINBURN, BOYD A; KRAAK, VIVICA I; ALLENDER, STEVEN; ATKINS, VINCENT J; BAKER, PHILLIP I; BOGARD, JESSICA R; et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: *The Lancet* Commission report. *The Lancet Commissions*, volume 393, issue 10173, p791-846, february 23, 2019. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)32822-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)32822-8)

WILLETT W, ROCKSTRÖM J , LOKEN B , et al. Food in the Anthropocene: the EAT–*Lancet* Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*. 2019; (published online Jan 16.). [http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)



World Obesity Federation. World Obesity Atlas: 2022: London: World Obesity Federation, 2022. (disponível em https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/wof-files/World_Obesity_Atlas_2022.pdf)

COMPONENTE CURRICULAR: HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS

CH Total: 75 h **CH Teórica:** 45 h **CH Prática:** 30 h

CR: 05

Ementa

Vigilância sanitária e a saúde pública. O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Vigilância sanitária e a legislação de alimentos no Brasil. Direito humano à alimentação adequada com ênfase na inocuidade. Transmissão de doenças via alimentos. Surtos Alimentares. Higiene pessoal e controle de saúde dos manipuladores de alimentos. Procedimentos, critérios, técnicas e equipamentos para higiene ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Manejo integrado de pragas. Controle de qualidade de matérias-primas e alimentos prontos para o consumo. Manual de boas práticas. Procedimentos operacionais padronizados (POPs). Controle higiênico-sanitário dos alimentos. APPCC definições e Implantação em UANs. Ética na atuação profissional na área de vigilância sanitária.

Bibliografia Básica

COSTA, E.A. Vigilância sanitária: temas para debate. Salvador: EDUFBA, 2009. ISBN: 9788523206529; eISBN:9788523208813

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. Barueri: Manole, 2011. 1034 p. ISBN 9788520431337

SILVA JR., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo. 6ª ed. Editora Varela. 2005. 623 p. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos, Porto Alegre, Artmed, 2005, 711p.

Bibliografia Complementar

GUIA de elaboração do Plano APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 310 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA..



Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Atualmente: Resolução de Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Atualmente: Resolução de Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Legislação referente a Rotulagem de Alimentos. Diversas normas disponíveis no site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos. Atualmente: Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, Ministério da Saúde.

REY, Ana María; SILVESTRE, Alejandro Andres. Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo, SP: Varela, 2009. 245 p.

REY, Ana María; SILVESTRE, Alejandro Andres. Comer sem riscos 2: as doenças transmitidas por alimentos. São Paulo, SP: Varela, 2009. 336 p.

Sítios na internet: ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), Ministério da Agricultura, *Codex Alimentarius*, Organização Mundial da Saúde

TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2011. 263 p. ISBN 9788520506097

COMPONENTE CURRICULAR: ATIVIDADE INTEGRADORA III

CH Total: 30 h CH Prática: 00 h CH EX: 30 h CR: 02

Ementa:

Estudo da conexão e integração do conhecimento de unidades curriculares do quarto semestre e anteriores, na prática e atuação profissional através de atividades de extensão.

Bibliografia Básica:

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

FISBERG, Regina Mara. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. Barueri, SP: Manole, 2005. 334 p. ISBN 8520416381



FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática e educativa.** 25 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. 330p.

VASCONCELOS F A G. **Avaliação Nutricional de Coletividades: Textos e apoio didático.** 3a ed. Série didática. Florianópolis: Ed.EFSC. 2008. 154p

Bibliografia Complementar:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte Para o Sabor - Tecnologias para a Elaboração de Cardápios.** 4 ed. São Paulo, SP: SENAC, 2003. 304p.

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto.** Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.

DOUGLAS, C. R. **Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição.** 1 Ed. São Paulo, SP. Robe, 2002. 1046 p.

FARINATTI, P. T. V. **Envelhecimento: promoção da saúde e exercício: bases teóricas e metodológicas.** Barueri, SP. Manole, 2008. 499 p.

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

PACHECO, Aristide de Oliveira. **Manual de Serviços do Garçom.** 5 ed. São Paulo, SP: Ed SENAC, 2004. 111p

SHILS, Mauice E. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** São Paulo, SP: Manole, 2003. 2 v. ISBN 8520411207 (v.1)

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

WEITZMAN, R ((Coord.)). **Educação popular em segurança alimentar e nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero.** Belo Horizonte, MG: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008. 231 p. ISBN 9788598916040.

Referência aberta:

Artigos de acesso aberto de interesse da área.



www.dominiopublico.com.br

www.scielo.org

www.periodicos.capes.gov.br

BRASIL. Ministério da Saúde. Envelhecimento e saúde da pessoa idosa. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. (Cadernos de Atenção Básica, n. 19) (Série A. Normas e Manuais Técnicos).
<https://www.saude.sc.gov.br/index.php/informacoes-gerais-documentos/atencao-basica/nucleos/nucleo-de-atencao-as-pessoas-com-doencas-cronicas/saude-da-pessoa-idosa/6561-caderno-de-atencao-basica-pessoa-idosa/file>

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual operacional para profissionais de saúde e educação. Brasil. 2008. Disponível em:
http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_alimentacao_saudavel_escolas.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Manual de atenção à mulher no climatério/menopausa. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2008.
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_atencao_mulher_climaterio.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014.156 p.
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual orientador para aquisição de equipamentos antropométricos. Portaria nº 2.975, de 14 de dezembro de 2011. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (disponível em:
<http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)



BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 56 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 76 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 33 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança : crescimento e desenvolvimento / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 272 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica, nº 33) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Instrutivo: metodologia de trabalhos em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. Brasil. 2016. https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo_metodologia_trabalho_alimentacao_nutricao_atencao_basica.pdf

COMINETTI, C., COZZOLINO, S. M. F. Recomendações de nutrientes. 2. ed. -- São Paulo : ILSI Brasil-International Life Sciences Institute do Brasil, 2017. -- (Série de publicações ILSI Brasil : funções plenamente reconhecidas de nutrientes) <https://ilsibrasil.org/wp-content/uploads/sites/9/2017/07/Fasc%C3%ADculo-RECOMENDACOES-DE-NUTRIENTES.pdf>

DRIs. https://nap.nationalacademies.org/search/?term=dri&v%3Aproject=uweb_proj_ext



KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/ Atheneu. 2007. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf>

KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007. disponível em <https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf>

LEITE, MS. Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007. 239 p. ISBN 978-85-7541- 137-7. Available from SciELO Books . <https://books.scielo.org/id/q/pdf/leite-9788575412930-07.pdf>

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometria. Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p. (disponível em www.who.int)

SAMPAIO, Lílian Ramos (org). Avaliação Nutricional. Salvador: Ed. EDUFBA. 2012. ISBN - 978-85-232-0975-9. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/ddxwv/pdf/sampaio-9788523218744.pdf>

SAMPAIO, Lílian Ramos (org). Avaliação Nutricional. Salvador: Ed. EDUFBA. 2012. ISBN-978-85-232-0975-9. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/ddxwv/pdf/sampaio-9788523218744.pdf>

SWINBURN, BOYD A; KRAAK, VIVICA I; ALLENDER, STEVEN; ATKINS, VINCENT J; BAKER, PHILLIP I; BOGARD, JESSICA R; et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: *The Lancet* Commission report. *The Lancet Commissions*, volume 393, issue 10173, p791-846, february 23, 2019. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)32822-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)32822-8)

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2020. <http://www.fcf.usp.br/tbca/>

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. <https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>

WILLETT W, ROCKSTRÖM J , LOKEN B , et al. Food in the Anthropocene: the EAT–*Lancet* Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*. 2019; (published online Jan 16.). [http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)



World Obesity Federation. World Obesity Atlas: 2022: London: World Obesity Federation, 2022. (disponível em https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/wof-files/World_Obesity_Atlas_2022.pdf)

Período 5º

COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

CH Total: 60 h **CH Teórica:** 40 h **CH Prática:** 20 h **CR:** 04

Ementa

Histórico da educação alimentar e nutricional no Brasil, seu conceito, objetivos e evolução. O processo ensino-aprendizagem na promoção de uma alimentação adequada e saudável. Formação do hábito alimentar e seus determinantes. Guias e ícones alimentares; Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Elaboração de materiais educativos para educação alimentar e nutricional voltados à promoção de uma alimentação adequada e saudável.

Bibliografia Básica

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

<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasileira-Miolo-PDF-Internet.pdf>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Brasília, 2012. Disponível em: http://ideiasnamesa.unb.br/files/marco_EAN_visualizacao.pdf

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Caderno Teórico (disponível em: www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/publicacoes/)



[cadernoteorico_sesan.pdf.pagespeed.ce.CcSI5KlyvY.pdf](#)) e Caderno de Atividades (disponível em: www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/

[caderno,P20de,P20Atividades,P20Completo,P20Editado.pdf.pagespeed.ce.f65tX-IT3j.pdf](#)). Brasília: MDS, 2014.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática e educativa. 25 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GOUVEIA, E.L.C. Nutrição: Saúde e Comunidade. 2ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

LINDEN, S. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Caderno Teórico (disponível em: www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/publicacoes/cadernoteorico_sesan.pdf.pagespeed.ce.CcSI5KlyvY.pdf) e Caderno de Atividades (disponível em: www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/caderno,P20de,P20atividades,P20completo,P20editado.pdf.pagespeed.ce.f65tX-IT3j.pdf). Brasília: MDS, 2014.

GALISA, M, NUNES, AP, GARCIA, L, CHEMIN S. Educação Alimentar e Nutricional da teoria à prática. Disponível em: https://www.academia.edu/44054359/Livro_de_Educa%C3%A7%C3%A3o_Alimentar_e_Nutricional

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

NOBRE L.N, URQUÍA Y.J.M. SILVA A.C.S. Oliveira LS. Livro de atividades para promoção da alimentação saudável na escola: ensino fundamental I [recurso eletrônico] / Luciana Neri Nobre... [et al.]. - 1. ed. - Diamantina: UFVJM, 2020. 184 p. ISBN: 978-65-990231-4-9, Disponível em:



https://crn9.org.br/wp-content/uploads/2021/04/Livro-EAN-digital-09-04-2021-Lucia-na-Neri_compressed.pdf

WEITZMAN, R ((Coord.)). Educação popular em segurança alimentar e nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero. Belo Horizonte, MG: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008. 231 p. ISBN 9788598916040.

Referência aberta

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual operacional para profissionais de saúde e educação. Brasil. 2008. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_alimentacao_saudavel_escolas.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Instrutivo: metodologia de trabalhos em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. Brasil. 2016. https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo_metodologia_trabalho_alimentacao_nutricao_atencao_basica.pdf

COMPONENTE CURRICULAR: PATOLOGIA

CH Total: 60 h CH Teórica: 40 h CH Prática: 20 h

CR: 04

Ementa

Estudo das lesões celulares reversíveis e irreversíveis (necrose e apoptose), lesões por acúmulo de pigmentos exógenos e endógenos, distúrbios circulatórios, inflamação, cicatrização, alterações de crescimento e diferenciação celular e neoplasias com ênfase à etiopatogenia, alterações moleculares morfológicas e funcionais que as mesmas apresentam.

Bibliografia Básica

BOGLIOLO, Luigi; BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo Patologia. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2000. 1328 p. ISBN 8527706113.

BOGLIOLO, Luigi; BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo patologia geral. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. 364 p. ISBN 9788527715454.

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo Patologia. 8 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. 1501 p. ISBN 9788527717625.

COLLINS, Tucker; KUMAR, Vinay. Robbins patologia estrutural e funcional. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2000. 1251 p. ISBN 8527705015.



FRANCO, Marcello. Patologia: processos gerais. 6. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2015. 338 p. (Biblioteca biomédica). ISBN 9788538806035.

KUMAR, Vinay; ROBBINS, Stanley L.; COTRAN, Ramzi S. Robbins & Cotran Patologia: bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xx, 1458 p. ISBN 9788535234596.

ROBBINS, Stanley L.; KUMAR, Vinay. Robbins: patologia básica. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008. xvi, 1028 p. ISBN 9788535227291.

Bibliografia Complementar

DINTZIS, Renee Z. Fundamentos de Rubin: patologia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara, 2007. 937 p. ISBN 9788527713092

FILHO, Geraldo B. Bogliolo - Patologia Geral. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733243. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733243/>. Acesso em: 16 set. 2022.

FILHO, Geraldo B. Bogliolo - Patologia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527738378. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738378/>. Acesso em: 16 set. 2022.

HANSEL, Donna E.; DINTZIS, Renee Z. Fundamentos de Rubin - Patologia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan: Grupo GEN, 2007. E-book. ISBN 978-85-277-2491-3. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2491-3/>. Acesso em: 16 set. 2022.

PEREZ, Erika. Fundamentos de Patologia. São Paulo, SP.: Editora Saraiva, 2013. E-book. ISBN 9788536520957. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520957/>. Acesso em: 16 set. 2022.

Referência aberta

Textos diversificados a serem disponibilizados aos estudantes no decorrer do semestre letivo. Artigos científicos disponíveis no:

Portal de Periódicos CAPES/MEC

<http://www-periodicos-capes-gov-br.ez36.periodicos.capes.gov.br/>

[Google acadêmico, https://scholar.google.com.br/](https://scholar.google.com.br/)



COMPONENTE CURRICULAR: PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

CH Total: 45 h **CH Teórica:** 45 h **CH Prática:** 00 h

CR: 04

Ementa

Introdução à Psicologia. Objetos de estudo da psicologia. Conceitos em psicologia. Desenvolvimento e Aprendizagem. Apresentação dos Eixos Epistemológicos: Behaviorismo, Psicanálise, Psicologia Sócio-Histórica e Psicologia Piagetiana. Reforço. Psicopatologia e nutrição. Transtornos alimentares e seus aspectos psicossociais. Aspectos psicossociais da relação profissional de saúde x paciente. Subjetividade, beleza, mídia e nutrição.

Bibliografia Básica

BOCK, A.M.B., FURTADO, O.; TEIXEIRA, M.L.T (Orgs.). Psicologia - Uma introdução ao estudo de Psicologia. Editora Saraiva: São Paulo, 2008.

DAVIDOFF, L. Introdução à psicologia – 3 a edição – São Paulo: Makron Books, 2001.

SEGER, L. Psicologia e odontologia: Uma abordagem integradora. 4a edição. São Paulo: Livraria santos, 2002.

SILVA, M. J. P. Comunicação tem remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde. 2002.

Bibliografia Complementar

COLL, C.; PALACIOS, J.; MARCHESI, A. (orgs.). Desenvolvimento Psicológico e Educação: Psicologia da Educação. Vol. 2. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2004.

COLL, C.; PALACIOS, J.; MARCHESI, A. (org.). Desenvolvimento Psicológico e Educação: Psicologia Evolutiva. Vol. 1. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2004.

COLL, C.; PALACIOS, J.; MARCHESI, A. (org.). Desenvolvimento Psicológico e Educação: Psicologia Evolutiva. Vol. 3. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2004.

VYGOTSKY, L.S. Obras Escogidas. v. I, II, III, IV e V. Visor, 1997.

WOOLFOLK, A.E. Psicologia da Educação. 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

Referência aberta

Cadernos de Saúde Pública. Cadernos de Psicologia.

Artigos Científicos referentes aos conteúdos trabalhados.



COMPONENTE CURRICULAR: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

CH Total: 75 h **CH Teórica:** 60 h **CH Prática:** 00 h **CH EX:** 15 h **CR:** 05

Ementa

Dietoterapia: finalidade, importância. Função e atuação do nutricionista dietoterapeuta. Princípios da prescrição dietoterápica. Dietas progressivas hospitalares. Terapia Nutricional enteral e parenteral. Patologia e dietoterapia na obesidade e na magreza excessiva. Patologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. Patologia e dietoterapia nas doenças do trato gastrointestinal e anexos.

Bibliografia Básica

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. 1. ed. São Paulo, SP: Rideel, 2010. 448 p.

MURA, Joana D'Arc Pereira; SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Tratado de alimentação, nutrição & Dietoterapia. São Paulo, SP: Roca, 2007. 1122 p.

SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xvi, 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM).

VÍTOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 628 p.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1 e 2.

Bibliografia Complementar

BURGOS, Maria Goretti Pessoa de Araújo; LIMA, Denise Sandrelly Cavalcanti de; COELHO, Patrícia Brazil Pereira. Nutrição em cirurgia bariátrica. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 263 p. ISBN 9788577710737

KFOURI FILHO, Michel (ed.). Terapia Nutricional Parenteral. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 118 p

LIMA, José Milton de Castro; SANTOS, Armenio Aguiar dos; COSTA, Jesus Irajacy Fernandes da. Gastroenterologia e hepatologia: sinais, sintomas,



diagnóstico e tratamento. Fortaleza, CE: Ed. UFC, c2010. 822 p. ISBN 9788572823968.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza. Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. Barueri, SP: Manole, 2011. xxiv, 521 p.

SDEPANIAN, Vera Lucia. Gastroenterologia pediátrica manual de condutas. Barueri Manole 2010.

Referência aberta

<https://www.braspen.org/>

<https://www.sbcbm.org.br/>

<https://sbhepatologia.org.br/noticias/para-associados/arquivos-de-gastroenterologia/>

<https://abeso.org.br/>

<https://www.endocrino.org.br/sindrome-metabolica/>

COMPONENTE CURRICULAR: FARMACOLOGIA BÁSICA

CH Total: 60 h CH Teórica: 60 h CH Prática: 00 h

CR: 04

Ementa

Conceito gerais dos medicamentos, suas principais formas farmacêuticas e vias de administração. Princípios de farmacocinética e farmacodinâmica. Noções gerais dos efeitos adversos, interações medicamentosas e das interações fármaco-nutriente. Farmacologia básica acerca dos principais grupos farmacológicos.

Bibliografia Básica

BRUNTON LL, Lazo JS e Parker KL. Goodman & Gilmans: As bases Farmacológicas da Terapêutica. Mc Graw Hill, 12a edição.2012

KATZUNG B. Farmacologia Básica e Clínica. Guanabara Koogan, 12a edição.2014

RANG HP, Dale MM, Ritter JM. Farmacologia. Guanabara Koogan, 8a edição. 2016



Bibliografia Complementar

BEVILACQUA, Sylvio. Elementos de farmacologia e terapêutica. Rio de Janeiro, RJ: Científica, 1964.

BRODY, Theodore M. Brody: farmacologia humana. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2006.

BURCHUM JR, ROSENTHAL LD. LEHNE'S Pharmacology for Nursing Care. 9 th edition. Oxford: Elsevier Health Sciences, 2016.

CRAIG CR, STIIZEL RE. Farmacologia Moderna com Aplicações Clínicas. Rio de Janeiro. 6ª ed. Guanabara Koogan, 2005.

DELUCIA R, OLIVEIRA-FILHO RM, PLANETA CS. GALLACCI M, AVELAR MCW. Farmacologia Integrada. Rio de Janeiro. 3ª ed. Revinter, 2007

FUCHS, Flávio Danni. Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional. 4 ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2010.

GOLAN, D. E.; TASHJIAN JR, A. H.; ARMSTRONG, E.J.; ARMSTRONG, A. W. Princípios de farmacologia: a base fisiopatológica da farmacoterapia. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009.

HACKER M, BACHMAN K, MESSER W. Farmacologia, princípios e prática. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2012.

KOROLKOVAS, Andrejus ; FRANÇA, Francisco Faustino de Albuquerque Carneiro de. Dicionário terapêutico Guanabara: edição 2003/2004. 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2003.

LIMA, Darcy Roberto. Manual de farmacologia clínica e terapêutica. Rio de Janeiro, RJ: Médica e Científica, 1984.

NEIDLE EA, KROGER DC, YAGIELA JA. Farmacologia e Terapêutica para Dentistas. Rio de Janeiro. 6ª ed. Guanabara Koogan, 2011.

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

YAGIELA, J. A.; NEIDLE, E. A.; DOWD, F. J. Farmacologia 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.



COMPONENTE CURRICULAR: ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

CH Total: 60h **CH Teórica:** 48 h **CH Prática:** 12h

CR: 04

Ementa

Alimentação e cultura. A alimentação como elemento de formação social e da identidade. História da alimentação no Brasil. Alimentação, povos e comunidades tradicionais. Sistemas Alimentares. Alimentos regionais e da sociobiodiversidade.

Bibliografia Básica

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2003. 185 p

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo, SP: Itatiaia, 1983. 2 v. (926 p.)

LEVI-STRAUSS, Claude. O pensamento selvagem. 12. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2011. 336 p

Bibliografia Complementar

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 6. ed. São Paulo, SP: Estação liberdade, 2009. 885 p.

HELMAN, Cecil G. Cultura, saúde e doença. 5. Porto Alegre: ArtMed 2009.

JUNQUEIRA, Carmen; JUNQUEIRA, Carmen. Antropologia indígena: uma (nova) introdução. 2. ed. São Paulo, SP: EDUC, 2008. 103 p

LEITE, Maurício Soares. Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2007. 239 p.

MAUSS, Marcel; LEVI-STRAUSS, Claude. Sociologia e antropologia. São Paulo, SP: Cosac Naify, 2003. 535 p.

Referência aberta

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE. Alimentos Regionais Brasileiros. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484 p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf

BRASIL; MINISTÉRIO DE MEIO AMBIENTE E MINISTÉRIO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL. Portaria Interministerial N° 284, de 30 de maio de 2018. Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das



operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA. Diário Oficial da União, Seção 1, nº 131, p. 92, Brasília, DF, 30 de maio de 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/web/guest/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860

VASCONCELOS, Maristela Inês Osawa; ALBUQUERQUE, Izabelle Mont'Alverne Napoleão; PERES, Emanuela Catunda (org). De Comer: cultura alimentar e receitas do Semiárido Cearense. Sobral: Edições UVA, 2017. Disponível em: http://www.uvanet.br/edicoes_uva/gera_xml.php?arquivo=de_comer

COMPONENTE CURRICULAR: ATIVIDADE INTEGRADORA IV

CH Total: 30 h CH Prática: 00 h CH EX: 30 h CR: 02

Ementa:

Estudo da conexão e integração do conhecimento de unidades curriculares do quinto semestre e anteriores, na prática e atuação profissional através de atividades de extensão.

Bibliografia Básica:

BOCK, A.M.B., FURTADO, O.; TEIXEIRA, M.L.T (Orgs.). Psicologia - Uma introdução ao estudo de Psicologia. Editora Saraiva: São Paulo, 2008.

BOGLIOLO, Luigi; BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo Patologia. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2000. 1328 p. ISBN 8527706113.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo, SP: Itatiaia, 1983. 2 v. (926 p.)

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p.

RANG HP, Dale MM, Ritter JM. Farmacologia. Guanabara Koogan, 8a edição. 2016



Bibliografia Complementar:

BRODY, Theodore M. Brody: farmacologia humana. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2006.

BURGOS, Maria Goretti Pessoa de Araújo; LIMA, Denise Sandrelly Cavalcanti de; COELHO, Patrícia Brazil Pereira. Nutrição em cirurgia bariátrica. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 263 p. ISBN 9788577710737

COLL, C.; PALACIOS, J.; MARCHESI, A. (org.). Desenvolvimento Psicológico e Educação: Psicologia Evolutiva. Vol. 1. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2004.

COLL, C.; PALACIOS, J.; MARCHESI, A. (orgs.). Desenvolvimento Psicológico e Educação: Psicologia da Educação. Vol. 2. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2004.

DINTZIS, Renee Z. Fundamentos de Rubin: patologia. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara, 2007. 937 p. ISBN 9788527713092

FILHO, Geraldo B. Bogliolo - Patologia Geral. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733243. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733243/>. Acesso em: 16set. 2022.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 6. ed. São Paulo, SP: Estação liberdade, 2009. 885 p.

GUIA de elaboração do Plano APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 310 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA..

HELMAN, Cecil G. Cultura, saúde e doença. 5. Porto Alegre: ArtMed 2009.

KOROLKOVAS, Andrejus ; FRANÇA, Francisco Faustino de Albuquerque Carneiro de. Dicionário terapêutico

LIMA, José Milton de Castro; SANTOS, Armenio Aguiar dos; COSTA, Jesus Irajacy Fernandes da. Gastroenterologia e hepatologia: sinais, sintomas, diagnóstico e tratamento. Fortaleza, CE: Ed. UFC, c2010. 822 p. ISBN 9788572823968.

REY, Ana María; SILVESTRE, Alejandro Andres. Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo, SP: Varela, 2009. 245 p.



Período 6º

COMPONENTE CURRICULAR: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

CH Total: 75 h **CH Teórica:** 60 h **CH EX:** 00 h **CH EX:** 15 h **CR:** 05

Ementa

Nesta disciplina será discutido sobre patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólicas: diabetes, hipertireoidismo e hipotireoidismo, patologia e dietoterapia nas doenças renais: síndrome nefrítica, nefrótica, cálculos renais, insuficiência renal aguda (IRA), insuficiência renal crônica (IRC) e patologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares: hipertensão, dislipidemias, aterosclerose, insuficiência cardíaca congestiva (ICC), acidente vascular encefálico (AVE), infarto agudo do miocárdio (IAM) e Interação droga-nutriente.

Bibliografia Básica

CUPPARI L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia d Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2a ed., editora, Manole, 2002.

GUYTON, Arthur C. Tratado de fisiologia médica. 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2002. 973 p.

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p

NETO FT. Nutrição Clínica 1a edição, editora Guanabara Koogan, 2003.

RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. Nutrição e o rim. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2001. 416 p.

Bibliografia Complementar

CUPPARI, Lilian. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. xvi, 515 p. ISBN 9788520426531.

PERES, Wilza Arantes Ferreira; ROSADO, Eliane Lopes; LOPES, Marcia Soares da Mota e Silva; PERES, Wilza Arantes Ferreira. Dietoterapia: uma abordagem prática. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 213 p. ISBN 9788527713276.



SHIKE, Moshe; ROSS, A. Catharine; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. São Paulo, SP: Manole, 2009. xxix, 2222 p. ISBN 9788520424933.

SURH, Young-Joon. Dietary modulation of cell signaling pathways. Boca Raton: CRC Press, c2009. 477 p. (Oxidative stress and disease; 25). ISBN 9780849381485.

WALLACH, Jacques B. Interpretação de exames laboratoriais. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009. 1465 p. ISBN 9788527715232.

COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

CH Total: 90 h **CH Teórica:** 60h **CH Prática:** 10 h **CH EX:** 20 h **CR:** 06

Ementa

Introdução ao estudo da Nutrição Materno-infantil. Epidemiologia dos agravos mais comuns. Ajustes fisiológicos na gestação. Assistência pré-natal. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante, nutriz e lactente. Intercorrências e complicações da gestação. Estudo das recomendações nutricionais e planejamento dietético para o grupo materno infantil. Aleitamento materno e alimentação complementar. Agravos mais comuns na infância: diarreia, alergia à proteína do leite de vaca, intolerância à lactose.

Bibliografia Básica

Accioly E, Saunders C, Lacerda E M A. Nutrição em obstetrícia e pediatria 2ª Ed, 2009.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_dez_passos_alimentacao_saudavel_2ed.pdf

Euclides M. P. Nutrição do Lactente – Base Científica para uma Alimentação Adequada: SUPREMA Gráfica e Editora Ltda., 2 edição, 2000.

Filho, Peret, Amedee, Luciano. Terapia Nutricional nas doenças do aparelho digestório na infância. 2ª ed. 2003. Medsi, Rio de Janeiro.



Rego, JD. Aleitamento materno. Editora Atheneu, 2001.

Vítolo, M.R. Nutrição da gestação à adolescência. R & A editores, 2008.

Bibliografia Complementar

Akré J. Alimentação infantil. Bases fisiológicas: Organização Mundial da Saúde, 1989. Disponível em: <http://www.ibfan.org.br/documentos/ibfan/doc-288.pdf>

Ancona-Lopes F, Brasil A L D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

Barron W, Lindheimer M. Complicações médicas na gravidez. Artes Médicas, 2000.

FAO/OMS. Necessidades de energia e proteína, Genebra, 2004.

Guyton, AC. Fisiologia Humana. Editora Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 1988.

Ministério da Saúde. Assistência Pré-natal, Manual Técnico, Brasília, 2013. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd04_11.pdf

Montenegro, C.A e Rezende Filho, J. Obstetrícia Fundamental. 13 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

Nóbrega F J. Distúrbios da Nutrição: Na infância e adolescência. 2ª ed. Revinter, 2007.

Referência aberta

Akré J. Alimentação infantil. Bases fisiológicas: Organização Mundial da Saúde, 1989. Disponível em: <http://www.ibfan.org.br/documentos/ibfan/doc-288.pdf>

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_dez_passos_alimentacao_saudavel_2ed.pdf

Brasil. Ministério da Saúde. Assistência Pré-natal, Manual Técnico, Brasília, 2013. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd04_11.pdf



COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA, POLÍTICAS E PLANEJAMENTO EM SAÚDE PÚBLICA

CH Total: 60h CH Teórica: 48h CH Prática: 15 h CH EX: 12 h CR: 04

Ementa

Saúde Pública: do Brasil Colônia à consolidação do SUS. A Saúde como Direito Humano. O Sistema Único de Saúde. Saúde Pública e as Políticas Públicas. Planejamento em saúde

Bibliografia Básica

BOSI, M,L.M; M MERCADO MARTÍNEZ, F. J. Avaliação qualitativa de programas de saúde: enfoques emergentes. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2010

GIOVANELLA, L; Escorel, S.; Lobato, L.V.C.; Noronha, J.C.Carvalho, A.I. (Orgs). Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. 2ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.

RIVERA, FJU; ARTMANN,E. Planejamento e Gestão em Saúde: conceitos, história e propostas. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.

Bibliografia Complementar

BARATA, Rita Barradas. Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009.

CAMPOS, G. W. S. et al. A Saúde Pública e a Defesa da Vida. 3ª Edição ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

HOCHMAN, G. A era do saneamento: as bases da política de saúde pública no Brasil. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2006.

FALEIROS, VP et.al. A Construção do SUS: história da reforma sanitária e do processo participativo. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

GAMA, Alessandra de Saldanha da; GOUVEIA, Luciana. SUS esquematizado: teoria e questões. 3.ed. Rio de Janeiro: Ferreira, 2013.

GRAGNOLATI, M. 20 anos de construção do sistema de saúde no Brasil: uma avaliação do Sistema Único de Saúde. The World Bank , , [2013]

LIMA, Nísia Verônica Trindade (Org). Saúde e democracia: história e perspectivas do SUS. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 502p.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE; GOULART, Flávio A. de Andrade. Inclusão dos cidadãos na implementação das políticas de saúde: experiências brasileiras e europeias. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012. 123 p



RABELLO, L. S. Promoção da saúde: a construção social de um conceito em perspectiva comparada. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2010.

ROCHA, A. A.; CESAR, C. G. Saúde pública: bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008.

Referência aberta

GALIMBERTTI, Percy Antonio; ALBUQUERQUE, Izabelle Mont'Alverne Napoleão. Sociopolítica da saúde: desafios e oportunidades. Sobral: Edições UVA, 2018. Disponível em: http://www.uvanet.br/edicoes_uva/gera_xml.php?arquivo=sociopolitica_saude

COMPONENTE CURRICULAR: PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CH Total: 60 h CH Teórica: 30 h CH Prática: 30 h

CR: 04

Ementa:

Simbologias em Projetos Físico-funcionais em UAN's. Ambiência de UAN's. Composição das áreas das UAN's. Dimensionamento das áreas das UAN's. Dimensionamento de superfícies das UAN's. Novas Tecnologias em UAN's. Sustentabilidade em UAN's. Ergonomia em UAN's. Saúde do trabalhador no exercício de suas funções em UAN's.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S; SPINELLI M. G. N; ZANARDI, A.M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2007. 342 p.

Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2003.

MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p

PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

TEIXEIRA, S. F. M. G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219p.

Bibliografia Complementar:.



GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. São Paulo, SP: LTr, 2000. 1134 p. ISBN 8573228245 (broch.).

GRANDJEAN, E.; KROEMER, K. H. E. Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem. 5. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2005. 327 p. ISBN 8536304375.

LIDA, Itiro. Ergonomia: projeto e produção. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 1990. 465 p. ISBN 852120017X

MONTENEGRO, Gildo A. Desenho arquitetônico: para cursos técnicos de 2º grau e faculdades de arquitetura. 4. ed. São Paulo, SP: Edgard Blucher, 2001. 167 p. ISBN 852120291.

PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva.2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.

COMPONENTE CURRICULAR: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CH Total: 60 h CH Teórica: 30 h CH Prática: 30 h

CR: 04

Ementa:

Conceitos, objetivos; caracterização de sub-setores da alimentação coletiva; considerações históricas; Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição, Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição, Administração de Recursos Humanos, Administração de Recursos materiais: Administração Financeira em UAN, Avaliação da produtividade e da produção de refeições em UAN: Gestão da Qualidade em UAN, Atendimento e satisfação dos clientes em UAN

Bibliografia Básica

ABREU, E.S; SPINELLI M. G. N; ZANARDI, A.M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2009. 342 p.

Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2013.

MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.

TEIXEIRA, S. F. M. G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219p.



VAZ, Célia Silvério; Alimentação para Coletividade: uma abordagem gerencial, Brasília, 2002, 208 p.

Bibliografia Complementar

ALVES, S. J. E. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2007, 6ª edição.

FERREIRA, S. M. R. Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I. São Paulo: editora Varela, 2002. 173p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998. 95p.

PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

PROENÇA, R. P. C. *et al.* Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005. 221p.

SILVA, Sandra M.C.S; BERNARDES, Silvana M; Cardápio- Guia Prático para Elaboração; São Paulo, Editora Atheneu, 2001, 195p.

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 196 p.

COMPONENTE CURRICULAR: ATIVIDADE INTEGRADORA V

CH Total: 30 h **CH Prática:** 00 h **CH EX:** 30 h **CR:** 02

Ementa:

Estudo da conexão e integração do conhecimento de unidades curriculares do sexto semestre e anteriores, na prática e atuação profissional através de atividades de extensão.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S; SPINELLI M. G. N; ZANARDI, A.M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2007. 342 p.



Accioly E, Saunders C, Lacerda E M A. Nutrição em obstetrícia e pediatria 2ª Ed, 2009.

BOSI, M,L.M; M MERCADO MARTÍNEZ, F. J. Avaliação qualitativa de programas de saúde: enfoques emergentes. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2010

Campos GW (org) Tratado de Saúde Coletiva. Fiocruz, 2009.

Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2013.

NETO FT. Nutrição Clínica 1a edição, editora Guanabara Koogan, 2003.

Bibliografia Complementar:

ALVES, S. J. E. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2007, 6ª edição.

Ancona-Lopes F, Brasil A L D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

BARATA, Rita Barradas. Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2009.

BRASIL. MS. DAB. Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica, 2015. BRASIL. MS. Documento de diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas Redes de Atenção à Saúde e nas linhas de cuidado prioritárias, 2013.

BRASIL. MS. POLITICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, BRASILIA; 2011. BRASIL. MS. DAB. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica, 2014.

CAMPOS, G. W. S. et al. A Saúde Pública e a Defesa da Vida. 3ª Edição ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

CUPPARI, Lilian. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. xvi, 515 p. ISBN 9788520426531.

Guyton, AC. Fisiologia Humana. Editora Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 1988.

MONTENEGRO, Gildo A. Desenho arquitetônico: para cursos técnicos de 2º grau e faculdades de arquitetura. 4. ed. São Paulo, SP: Edgard Blucher, 2001. 167 p. ISBN 852120291.

PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva.2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.



PROENÇA, R. P. C. *et al.* Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005. 221p.

SURH, Young-Joon. Dietary modulation of cell signaling pathways. Boca Raton: CRC Press, c2009. 477 p. (Oxidative stress and disease; 25). ISBN 9780849381485.

Referência aberta:

Akré J. Alimentação infantil. Bases fisiológicas: Organização Mundial da Saúde, 1989. Disponível em: <http://www.ibfan.org.br/documentos/ibfan/doc-288.pdf>

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_dez_passos_alimentacao_saudavel_2ed.pdf

GALIMBERTTI, Percy Antonio; ALBUQUERQUE, Izabelle Mont'Alverne Napoleão. Sociopolítica da saúde: desafios e oportunidades. Sobral: Edições UVA, 2018. Disponível em: http://www.uvanet.br/edicoes_uva/gera_xml.php?arquivo=sociopolitica_saude

Ministério da Saúde. Assistência Pré-natal, Manual Técnico, Brasília, 2013. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd04_11.pdf

Período 7º

COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

CH Total: 60 h **CH Teórica:** 51 h **CH EX:** 09 h

CR: 04

Ementa

O papel do nutricionista na Saúde Pública. Identificação da situação epidemiológica dos principais agravos de saúde e nutrição. Promoção e prevenção da Saúde. Políticas, programas e ações institucionais no campo da alimentação e nutrição. Atuação do nutricionista no campo da saúde pública.



Bibliografia Básica

Campos GW (org) Tratado de Saúde Coletiva. Fiocruz, 2009.

BRASIL. MS. DAB. Cadernos de Atenção Básica n. 12. Obesidade. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. MS. DAB. Cadernos de Atenção Básica n. 20. Carenças nutricionais. Ministério da Saúde, 2007. KAC G et al. Epidemiologia nutricional. Fiocruz, 2007.

Santos I. Nutrição: da prevenção à promoção da saúde. São Paulo, 2009.

TADDEI JA (Org) Nutrição em Saúde Pública, Rubio; 2011.

Bibliografia Complementar

BRASIL. MS. Política Nacional de Alimentação e Nutrição, BRASILIA; 2011. BRASIL. MS. DAB. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica, 2014.

BRASIL. MS. DAB. Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica, 2015. BRASIL. MS. Documento de diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas Redes de Atenção à Saúde e nas linhas de cuidado prioritárias, 2013.

BRASIL. MS. DAB. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica, 2015.

BRASIL. CAISAN. Estratégia intersectorial de prevenção e combate a obesidade. 2014.

BRASIL. MS. Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica. 2008.

BRASIL. MS. DAB. NutriSUS Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CH Total: 60 h **CH Teórica:** 15 h **CH Prática:** 45 h

CR: 04

Ementa Princípios de conservação de alimentos. Métodos alternativos ao processamento térmico. Processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade e legislação de alimentos processados. Aplicação de aditivos em alimentos. Embalagem adequada para o prolongamento de prateleira de alimentos processados. Importância da tecnologia de alimentos para o nutricionista.



Bibliografia Básica

ALENCAR, Newton de. Manual de industrialização de carne suína. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 1997. 32 p. WARRISS, P. D. Meat science: an introductory text. 2nd ed. Wallingford: CAB International, 2010. viii, 234 p. (Modular texts). ISBN 9781845935931.

ALENCAR, Newton de. Produção de defumados: linguiça, lombo, costela, bacon, copa, picanha, pastrame, apresuntado, presunto tenro, cabrito, frango e peixe. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2007. 284 p. (Processamento de carne; 084). ISBN 8576011352.

DELSOLLA, Ana Teresa Péret. Processamento de carne de frango. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2000. 100 p. (Centro de produções técnicas).

DU, Min (ed.). Applied muscle biology and meat science. 3rd. ed. Boca Raton, FL: CRC Press, 2009. xii, 337 p. ISBN 9781420092721.

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos). ISBN 9788536306520.

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

HARBUTT, Juliet; DENNY, Roz. Manual enciclopédico do queijo. Lisboa: Estampa, 1999. 256 p. ISBN 972331438X.

HUI, Y. H. Dairy science and technology handbook. New York, N.Y.: VCH, c1993. 3v. ISBN 1560810785. MCSWEENEY, P. L. H. Cheese problems solved. Boca Raton: CRC Press, c2007. xxi, 402 p. ISBN 9781420043945.

HUI, Y. H. Handbook of meat and meat processing. 2nd ed. Boca Raton, FL: CRC Press, 2012. 981 p. ISBN 9781439836835.

LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 384 p. ISBN 8536304596.

LOPES, Daniela Aparecida Guimarães; ALENCAR, Newton de. Produção de embutidos: Linguiça pura frescal, pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2008. 208 p. (Processamento de carne; 5085). ISBN 857601159X.

PASTORE, Glauca Maria; BICAS, Juliano Lemos; MARÓSTICA JUNIOR, Mário Roberto. Biotecnologia de alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2013. xv, 511 p.



(Coleção ciência, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição; 12). ISBN 9788538803713.

RAMOS, Eduardo Mendes; GOMIDE, Lucio Alberto de Miranda. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 599 p. ISBN 9788572692892.

TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo, SP: Varela, 2004. 88 p. ISBN 8585519797.

WARRISS, P. D. Ciencia de la carne. Zaragoza: Acribia, 2003. 309 p. ISBN 8420010057 (broch)PARDI, Miguel Cione . [et al.]. Ciência, higiene e tecnologia da carne. 2. ed., rev. E e ampl. Goiânia, GO: Ed.UFG, 2006. 624 p. ISBN 8572741712.

Bibliografia Complementar

BANCO DO NORDESTE. Guia de práticas para o meio ambiente: fabricação de compotas, doces e sucos. [s. l.] , [s.d.]. 19 p.

CHITARRA, M. I. F, CHITARRA, A. B, Pós-colheita de frutas e hortaliças-fisiologia e manuseio. Ed. FAEPE, Lavras, MG, 1990, 316p.

FERREIRA, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2006. 134 p. (Laticínios). ISBN 8576011441.

FERREIRA, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2008. 226 p. (Laticínios; 540). ISBN 8576011271.

FERREIRA, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2005. 126 p. (Laticínios; 540). ISBN 8576011514.

Referência aberta

Vídeos práticos:

https://www.youtube.com/watch?v=j_aKief7-rg

https://www.youtube.com/watch?v=D_AvowAFgmY

<https://www.youtube.com/watch?v=xEHds3uiUHE>

<https://www.youtube.com/watch?v=hk-qy37w1rk>

<https://www.youtube.com/watch?v=LEcmEyzGI3Y>

<https://www.youtube.com/watch?v=TTarzaDZAEM>

https://www.youtube.com/watch?v=ZQf02_P9SvE



<https://www.youtube.com/watch?v=4dvkmEbpqMM>
<https://www.youtube.com/watch?v=5Osn47Es1HM>

COMPONENTE CURRICULAR: ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL

CH Total: 30 h CH Teórica: 30 h CH Prática: 00 h

CR: 02

Ementa

Conceitos, fundamentações e definições utilizados no estudo da ética. Conceitos básicos em Bioética. Relação da bioética e vida contemporânea. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais. Código de ética do nutricionista. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de Interesse para o Profissional. Entidades Representativas. Relações Humanas no Trabalho. Perfil do Nutricionista. Postura em entrevistas. Importância da Pós-graduação. Elaboração de Curriculum Vitae

Bibliografia Básica

CHAUÍ, MS. Convite à filosofia. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003. 424 p

DE LIBERAL, M. (org). Um olhar sobre ética e cidadania. São Paulo, Editora Mackenzie 2002.

SINGER, Peter. Ética prática. 3. ed. São Paulo, SP: Fontes, 2006. 399 p. (Biblioteca universal). ISBN 8533616686.

VALLS, A.L.M. O que é ética. 7 ed. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 1993, 820p.

Bibliografia Complementar

ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco. 4 ed. São Paulo: Martin Claret, 2001.

BOSI, M.L. A face oculta da nutrição: ideologia. Hucitec, 1988. 156p.

BURSZTYN M.(ORG.). Ciência, ética e sustentabilidade: desafios ao novo século. São Paulo: Ed.Cortez, 2001. 192 p.

COSTA, Nilce da Silva Campos. A Formação do nutricionista: educação e contradição. 2 reimp. Goiânia: Editora da UFG, 2002. 151 p

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Bioética: do principialismo à busca de uma perspectiva Latino- Americana. In: Iniciação à bioética; São Paulo: Conselho Federal de Medicina, 1998.



Referência aberta

AULA MORAL e Ética - <https://www.youtube.com/watch?v=jpBj7RUxSEU>

Juizo moral e-aulas USP -<http://eaulas.usp.br/portal/video.action?idItem=535>

Valores morais - O farol <https://www.youtube.com/watch?v=atTr7uwCVQI>

Valores morais e Turma da Mônica -
<https://www.youtube.com/watch?v=bOFpoEtED-Q>

COMPONENTE CURRICULAR: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III

CH Total: 75 h CH Teórica: 60 h CH Prática: 15 h

CR: 05

Ementa

Patologia e dietoterapia em: desnutrição hospitalar, anemias associadas à nutrição, pré e pós-operatório, Câncer, AIDS, Sepse, Doença de Parkinson, Doença de Alzheimer, doenças neurológicas carenciais, Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica, Fibrose Cística. doenças artríticas, na osteoporose e alergias alimentares.

Bibliografia Básica

DAN L. WAITZBERG Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica - 3 ed. Atheneu, 2004.

ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. São Paulo, SP: Manole, 2007.

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e Dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010..

SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1 e 2.

Bibliografia Complementar

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora Manole. 2005.

Faustino Teixeira Neto - Nutrição Clínica - 1 ed. Guanabara Koogan, 2003. 550p.

MARCHINI, Julio Sérgio ((coords.)). Nutrição clínica. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 445 p.



MURA, Joana D'Arc Pereira; SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo, SP: Roca, 2007.

SOBOTKA, L.. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio. 2008. 470p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP:Manole, 2005. xvi, 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM). ISBN 852042340X.

Referência aberta

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar, 2005. 144p. Disponível para download em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_desnutricao_crianças.pdf

OMS. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionais e outros) e suas equipes de auxiliares. Genebra, 1999.76p. Disponível em: http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/41999/a57361_por.pdf;jsessionid=1B9EAB716357A1E43552E7680A3EFA2A?sequence=2

COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO ESPORTIVA

CH Total: 60 h CH Teórica: 30 h CH Prática: 30 h

CR 4

Ementa

Introdução ao estudo da nutrição esportiva. Fisiologia e bioquímica do exercício. Adaptações bioquímicas no metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas. Vitaminas, minerais e água no exercício. Avaliação nutricional do atleta. Avaliação do gasto energético. Recomendações nutricionais para o esporte e treinamento. Alimentação pré, durante e pós-exercício. Suplementação nutricional e recursos ergogênicos. Alimentos funcionais e exercício. Planejamento dietético. Aconselhamento nutricional. Ética em nutrição esportiva.

Bibliografia Básica

GUERRA, I. (org.). Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2. ed., rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2010. xxv, 516

MCARDLE, W. D.; KATCH, F.I.; KATCH, V. L. Nutrição para o esporte e o exercício. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Gen/Guanabara Koogan, 2011. xxix, 565

MCARDLE, W. D.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. 1061 p.



Bibliografia Complementar

BROUNS, F. Fundamentos de Nutrição para os Desportos. Guanabara Koogan. 2.ed. 2005. 151p.

FOSS, MERLE F; KETEVIAN, STEVEN J. Bases fisiológicas do exercício e do esporte. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 560 p.

HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole. 2000.

HICKSON JF.; WOLINSKY, I. Nutrição no exercício e no esporte. 2. ed. São Paulo: Editora Roca. 2002

HICKSON JF.; WOLINSKY, I. Nutrição no exercício e no esporte. 2. ed. São Paulo: Editora Roca. 2002

Referência aberta

Artigos científicos indicados durante o curso, acessíveis nas bases de dados:

<https://www.scielo.br/>

<https://scholar.google.com.br/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

Resoluções Conselho Federal de Nutricionistas

Resolução CFN Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018 - Código de ética e de conduta do nutricionista.

Resolução CFN Nº 605, de 23 de maio de 2018 - Áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade. Disponíveis em: <https://www.cfn.org.br>

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CH Total: 45h CH Teórica: 45h CH Prática: 00h

CR: 03

Ementa

De caráter teórico-prático, este componente curricular pretende articular, aprofundar e integrar os conhecimentos adquiridos nas ciências humanas, sociais da saúde e de alimentos até então realizados, de tal modo que os discentes do



curso sejam mobilizados em suas atitudes e condutas, para adquirir e desenvolver capacidades que lhes permitam se posicionar como gestores e tomadores de decisão no Programa Nacional de Alimentação Escolar, respeitando as diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

Bibliografia Básica

AGUIAR, Jeanice de Azevedo; CALIL, Ricardo Moreira. Nutrição e administração nos serviços de alimentação escolar. São Paulo, SP: Marco Markovitch, 1999. 80 p. ISBN 8585484519

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Cadernos de Legislação 2022. FNDE/PNAE. Brasília. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/CADERNODELEGISLAO2022atualizadaltimaverso.pdf>

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-aquisicao-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimentacao-escolar>

BRASIL, Ministério da Educação. Manual orientativo para formação de manipuladores de alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-orientativo-para-formacao-de-manipuladores-de-alimentos>

BRASIL, Ministério da Educação. Manual de Instruções para o cadastro de nutricionistas no SIMEC. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-instrucoes-para-o-cadastro-de-nutricionistas-no-simec>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Manual de Estratégia



Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade. MDS/CAISAN. Brasília: 2014. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-estrategia-intersectorial-de-prevencao-e-contr-ole-da-obesidade>

Brasil. Ministério da Educação. Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília : FNDE, 2018. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>

Conselho Federal de Nutricionistas/Conselho Regional de Nutricionistas. Roteiro de Visita técnica: alimentação Escolar (gestão pública), CFN/CRN9: Brasília. 2018. Disponível em: <https://crn9.org.br/wp-content/uploads/2021/01/alimentacao-escolar-gestor-publico.pdf>

Bibliografia Complementar

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

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2016/2019. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

COSTA, C, TAKASHI, R, MOREIRA, T. Segurança Alimentar e inclusão social: A Escola na promoção da saúde infantil. São Paulo: Instituto Pólis, 2002.

Decreto nº 6.272, de 23 de novembro de 2007: Dispõe sobre as competências, a composição e o funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2007/decreto/d6272.htm#:~:text=Decreto%20n%C2%BA%206272&text=DECRETO%20N%C2%BA%206.272%2



[C%20DE%2023,Seguran%C3%A7a%20Alimentar%20e%20Nutricional%20%2D%20CONSEA.](#)

Decreto nº 10.713, de 7 de junho de 2021: Dispõe sobre a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2021/Decreto/D10713.htm#art10

Decreto no 7.272, de 25 de agosto de 2010: Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2011.346%2C%20DE%2015,quad a%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAsncias>.

JAIME, Patrícia Constante. Políticas públicas de alimentação e nutrição. [S.l.: s.n.], 2019.

Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006: Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) para assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2011.346%2C%20DE%2015,quad a%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAsncias>.

VALENTE, F.L.S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272p.

Referência aberta

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-aquisicao-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimentacao-escolar>

BRASIL, Ministério da Educação. Manual orientativo para formação de manipuladores de alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-orientativo-para-formacao-de-manipuladores-de-alimentos>



BRASIL, Ministério da Educação. Manual de Instruções para o cadastro de nutricionistas no SIMEC. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-instrucoes-para-o-cadastro-de-nutricionistas-no-simec>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Manual de Estratégia Intersectorial de Prevenção e Controle da Obesidade. MDS/CAISAN. Brasília: 2014. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-estrategia-intersectorial-de-prevencao-e-contr-ole-da-obesidade>

Brasil. Ministério da Educação. Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília : FNDE, 2018. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>

Conselho Federal de Nutricionistas/Conselho Regional de Nutricionistas. Roteiro de Visita técnica: alimentação Escolar (gestão pública), CFN/CRN9: Brasília. 2018. Disponível em: <https://crn9.org.br/wp-content/uploads/2021/01/alimentacao-escolar-gestor-publico.pdf>

COMPONENTE CURRICULAR: ATIVIDADE INTEGRADORA VI

CH Total: 30 h CH Prática: 00 h CH EX: 30 h CR: 02

Ementa:

Estudo da conexão e integração do conhecimento de unidades curriculares do sétimo semestre e anteriores, na prática e atuação profissional através de atividades de extensão.

Bibliografia Básica:

AGUIAR, Jeanice de Azevedo; CALIL, Ricardo Moreira. Nutrição e administração nos serviços de alimentação escolar. São Paulo, SP: Marco Markovitch, 1999. 80 p. ISBN 8585484519



DAN L. WAITZBERG Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica - 3 ed. Atheneu, 2004.

DE LIBERAL, M. (org). Um olhar sobre ética e cidadania. São Paulo, Editora Mackenzie 2002.

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos). ISBN 9788536306520.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F.I.; KATCH, V. L. Nutrição para o esporte e o exercício. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Gen/Guanabara Koogan, 2011. xxix, 565

Bibliografia Complementar:

BOSI, M.L. A face oculta da nutrição: ideologia. Hucitec, 1988. 156p.

Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em:

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf

BROUNS, F. Fundamentos de Nutrição para os Desportos. Guanabara Koogan. 2.ed. 2005. 151p.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora Manole. 2005.

FERREIRA, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2006. 134 p. (Laticínios). ISBN 8576011441.

FERREIRA, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2008. 226 p. (Laticínios; 540). ISBN 8576011271.

HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole. 2000.

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Bioética: do principialismo à busca de uma perspectiva Latino- Americana. In: Iniciação à bioética; São Paulo: Conselho Federal de Medicina, 1998.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP:Manole, 2005. xvi, 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM). ISBN 852042340X.

VALENTE, F.L.S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272p.

Referência aberta:

Artigos científicos indicados durante o curso, acessíveis nas bases de dados:

<https://www.scielo.br/>

<https://scholar.google.com.br/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

AULA MORAL e Ética - <https://www.youtube.com/watch?v=jpBj7RUxSEU>

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-aquisicao-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimentacao-escolar>

BRASIL, Ministério da Educação. Manual de Instruções para o cadastro de nutricionistas no SIMEC. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-instrucoes-para-o-cadastro-de-nutricionistas-no-simec>

BRASIL, Ministério da Educação. Manual orientativo para formação de manipuladores de alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-orientativo-para-formacao-de-manipuladores-de-alimentos>

BRASIL. Ministério da Educação. Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília : FNDE, 2018. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae>



BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Manual de Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade. MDS/CAISAN. Brasília: 2014. Disponível em:

<https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-estrategia-intersectorial-de-prevencao-e-contr-ole-da-obesidade>

Conselho Federal de Nutricionistas/Conselho Regional de Nutricionistas. Roteiro de Visita técnica: alimentação Escolar (gestão pública), CFN/CRN9: Brasília. 2018. Disponível em:

<https://crn9.org.br/wp-content/uploads/2021/01/alimentacao-escolar-gestor-publico.pdf>

Juizo moral e-aulas USP - <http://eaulas.usp.br/portal/video.action?idItem=535>

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar, 2005. 144p. Disponível para download em: https://bvsm.sau.de.gov.br/bvs/publicacoes/manual_desnutricao_crianças.pdf

OMS. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionais e outros) e suas equipes de auxiliares. Genebra, 1999.76p. Disponível em: http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/41999/a57361_por.pdf;jsessionid=1B9EAB716357A1E43552E7680A3EFA2A?sequence=2

Resolução CFN N° 605, de 23de maio de 2018 - Áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade. Disponíveis em: <https://www.cfn.org.br>

Resoluções Conselho Federal de Nutricionistas Resolução CFN N° 599, de 25 de fevereiro de 2018 - Código de ética e de conduta do nutricionista.

Valores morais - O farol <https://www.youtube.com/watch?v=atTr7uwCVQI>

Valores morais e Turma da Mônica - <https://www.youtube.com/watch?v=bOFpoEtED-Q>

https://www.youtube.com/watch?v=j_aKief7-rg

https://www.youtube.com/watch?v=D_AvowAFgmY

<https://www.youtube.com/watch?v=xEHds3uiUHE>

<https://www.youtube.com/watch?v=hk-qy37w1rk>



<https://www.youtube.com/watch?v=LEcmEyzGI3Y>
<https://www.youtube.com/watch?v=TTarzaDZAEM>
https://www.youtube.com/watch?v=ZQf02_P9SvE
<https://www.youtube.com/watch?v=4dvkmEbpMM>
<https://www.youtube.com/watch?v=5Osn47Es1HM>

Período 8º

COMPONENTE CURRICULAR: Trabalho de Conclusão de Curso

CH Total: 30h **CH Teórica:** 00h **CH Prática:** 30h

CR: 2 créditos

Ementa

Apresentação da aula e arguição perante uma Banca examinadora

Bibliografia Básica

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010. 158 p. ISBN 9788522458561.

BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. **Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica**. 29. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015. 112 p. ISBN 9788532605863.

LISE, Fernanda (org.). **Etapas da construção científica: da curiosidade acadêmica à publicação dos resultados**. Pelotas: UFPel, 2018. 1 recurso eletrônico ISBN 9788551700211. Disponível em: [http://guaiaca.ufpel.edu.br/bitstream/prefix/4171/3/Etapas%20da%20constru%
7%c3%a3o.pdf](http://guaiaca.ufpel.edu.br/bitstream/prefix/4171/3/Etapas%20da%20constru%c3%a7%c3%a3o.pdf)

NASCIMENTO, Francisco Paulo do; SOUSA, Flávio Luis Leite. **Metodologia da pesquisa científica: teoria e prática: como elaborar TCC**. 2. ed. Fortaleza, CE: INESP, 2016. 195 p. ISBN 9788579730788.

TURATO, E. R. **Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. **Metodologia científica para a área da saúde**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.



Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6024: numeração progressiva das seções de um documento escrito: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6027: informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6028: informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6029: informação e documentação: livros e folhetos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 8634 Rio de Janeiro, 2018.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 24. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2016. 317 p. ISBN 9788524924484.

Referência aberta

https://www.academia.edu/37898107/E_book_Metodologia_do_Trabalho_Cientifico

https://www.academia.edu/28917615/Fachin_fundamentos_de_metodologia

<https://epidemiologiagestao.files.wordpress.com/2017/05/aula-4-cic3aancia-e-conhecimento-cientc3adfico.pdf>

https://tccbiblio.paginas.ufsc.br/files/2010/09/024_Metodologia_de_pesquisa_e_elaboracao_de_teses_e_dissertacoes1.pdf

<https://periodicos.capes.gov.br>

COMPONENTE CURRICULAR: ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



CH Total: 240h **CH Teórica:** 00h **CH ECS:** 240h

CR: 16

Ementa

Acompanhamento da elaboração de cardápios e planejamento de compras. Acompanhamento dos processos de produção: recebimento e estocagem de gêneros, pré-preparo e preparo das refeições, distribuição das refeições, higienização de alimentos, materiais e superfícies. Controle de custos das refeições. Análise da estrutura físico-funcional das UAN's. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Bibliografia Básica

ABREU, E. S, SPINELLI M. G. N, ZANARDI A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2009. 342p.

ALVES, S. J. E. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2007, 6ª edição.

PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p.

TEIXEIRA, S. M.F.G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.

Bibliografia Complementar

ABERC – Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade -2003.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

BRASIL. Resolução CFN N.º 600/2018. Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividades: uma abordagem gerencial. Brasília: Editora Metha LTDA. 2011. 227p.



VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Editora Metha LTDA. 2011. 193p.

LOPES, H. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004.236 p.

Período 9º

COMPONENTE CURRICULAR: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

CH Total: 240h - CH Teórica: 00 h - CH ECS - 240h

CR: 16

Ementa

De caráter prático a Unidade Curricular irá propiciar ao discente a capacitação por vivência do Serviço de Saúde, realizando ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo: Gestão da Saúde Pública em Secretarias de Saúde do Estado e Municípios; Ações assistenciais ao indivíduo e coletividades na Rede de Atenção Primária em Saúde em Equipes multiprofissionais e Núcleos Ampliados de apoio à Saúde da Família; Gestão de Programas Específicos e Estratégias de Alimentação e Nutrição da PNAN na Rede de Atenção à Saúde –RAS; Desenvolvimento e Gestão das ações de Vigilância Alimentar e Nutricional na RAS; Ações de Assistência Nutricional e Dietética Individual em Ambulatórios de Especialidades; Desenvolvimento de ações de mobilização e educação em saúde em comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

A Unidade Curricular será desenvolvida nos espaços das instituições concedentes do estágio, sob supervisão direta de um profissional nutricionista habilitado contratado pela instituição concedente e sob orientação de docentes do curso responsáveis pela UC. Serão cumpridas antes do início do Estágio em Nutrição Social, todas as formalidades exigidas pela Lei nº. 11.788, de 25 de setembro de 2008, bem como as normativas internas da UFVJM, em especial: Resolução nº 21 CONSEPE, de 25 de julho de 2014; Resolução nº 17 CONSEPE, de 24 de agosto de 2016; Instrução Normativa nº 213, de 17 de dezembro de 2019; Instrução Normativa Prograd nº 01, de 18 de fevereiro de 2021; e a Instrução Normativa nº 2 do Colegiado de Curso de Nutrição, de 07 de fevereiro de 2018.

Bibliografia Básica



BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE Manual para a organização da atenção básica. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 1999. 40 p. ISBN 8533401876.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Atenção básica à saúde da criança: texto de apoio para o agente comunitário de saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2001. 169 p. ISBN 8588660075.

BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de atenção básica: programa saúde da família. Brasília, DF: [s.n.], 2002. 63 p. ISBN 8533403682

Cardoso, Marly A.. Nutrição em saúde coletiva. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2013. 368p.

FELISBERTO, Eronildo; HARTZ, Zulmira Maria de Araújo; SILVA, Ligia Maria Vieira da. Meta-avaliação da atenção básica à saúde: teoria e prática. Rio de Janeiro, RJ: Ed. FIOCRUZ, 2008. 409 p. ISBN 9788575411629.

Mendes, Eugênio Vilaça. O cuidado das condições crônicas na atenção primária à saúde: o imperativo da consolidação da estratégia da saúde da família. / Eugênio Vilaça Mendes. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2012.

Oliveira, Edina Araújo Rodrigues; Sarti, Flávia Mori; Sousa, Artemizia Francisca de; Formiga, Laura. Nutrição em Saúde Coletiva: Ações para a Promoção da Saúde. 1ª Ed. – Rio de Janeiro: Rúbio, 2011. 176p.

SILVA, Pollyanna de Oliveira; MORAIS, Rosane Luzia de Souza; PRAT, Bernat Vinolas. Relação entre os processos de trabalho na Atenção Primária à Saúde e a implantação das Linhas-Guia nos municípios sob jurisdição da Gerência Regional de Saúde de Itabira-MG: uma análise multicritério. 2018 85 p. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, 2018.

SOUSA, Ana Luiza Dayrell Gomes da Costa; LESSA, Angelina do Carmo; SANTOS, Delba Fonseca. Hospitalizações pediátricas por condições sensíveis à atenção primária em uma região ampliada de saúde do sudeste do Brasil. 2013 73 p. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, 2013.

Taddei JA, Lang RMF, Longo-Silva G, Toloni MHA, editores. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio Ltda; 2011. 640 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde: PNPS: Anexo I da Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017, que consolida as normas sobre as políticas nacionais de saúde do SUS/ Ministério da Saúde,



Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Série E. Legislação em Saúde)

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde)

BRASIL. Ministério da Saúde. Política nacional de práticas integrativas e complementares no SUS - PNPIC-SUS: atitude de ampliação de acesso. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (Série B. Textos Básicos de Saúde)

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual orientador para aquisição de equipamentos antropométricos. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série G. Estatística e Informação em Saúde)

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia de Bolso do Programa Saúde na Escola : alimentação saudável e prevenção da obesidade [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno temático do Programa Saúde na Escola : alimentação saudável e prevenção da obesidade [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia para acompanhamento das condicionalidades de saúde : Programa Auxílio Brasil [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Atenção técnica para prevenção, avaliação e conduta nos casos de abortamento / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. ; 1. ed. rev. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Situação alimentar e nutricional de gestantes na Atenção Primária à Saúde no Brasil [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2022.



BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 5 : protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da pessoa na adolescência [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 4 : protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. – Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 3 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de gestantes [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília : Ministério da Saúde, 2021.

Referência aberta

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 2 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília : Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Brasília : Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Caderno dos programas nacionais de suplementação de micronutrientes [recurso eletrônico] versão preliminar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrutivo para o cuidado da criança e do adolescente com sobrepeso e obesidade no âmbito da Atenção Primária à Saúde [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrutivo para o cuidado da criança e do adolescente com sobrepeso e obesidade no âmbito da Atenção Primária à Saúde [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Insegurança alimentar na atenção primária à saúde: manual de identificação dos domicílios e organização da rede [recurso



eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília : Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica: Saúde das Mulheres. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Versão preliminar.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrutivo para manejo da obesidade no Sistema Único de Saúde : caderno de atividades educativas / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. - Brasília : Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrutivo para manejo da obesidade no Sistema Único de Saúde : caderno de atividades educativas / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. - Brasília : Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrutivo de Abordagem Coletiva para manejo da obesidade no SUS / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. - Brasília : Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual instrutivo : implementando o guia alimentar para a população brasileira em equipes que atuam na Atenção Primária à Saúde [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde; Universidade de São Paulo. Brasília : Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Saúde da Família. Carteira de serviços da Atenção Primária à Saúde (CaSAPS) : versão profissionais de saúde e gestores [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Saúde da Família. -Brasília: Ministério da Saúde, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Contribuições dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família para a Atenção Nutricional [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2017. 39 p. : il.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de



Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Instrutivo : metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. – Brasília : Ministério da Saúde, 2016

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Secretaria Especial de Saúde indígena. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos Casos de Beribéri / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Secretaria Especial de Saúde indígena. Secretaria de Vigilância em Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

CH Total: 240 h **CH Teórica:** 00 h **CH ECS:** 240 h

CR: 16

Ementa

Atuar em serviço de nutrição clínica em nível hospitalar ou ambulatorial que permita a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista clínico.

Bibliografia Básica

CUPPARI L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia de Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2a ed., editora, Manole, 2002.

DAN L. WAITZBERG Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica - 3 ed. Atheneu, 2004.

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. 1. ed. São Paulo, SP: Rideel, 2010. 448 p.

NETO FT. Nutrição Clínica 1a edição, editora Guanabara Koogan, 2003.

SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1 e 2



Bibliografia Complementar

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. São Paulo, SP: Manole, 2007.

RIELLA, M C; MARTINS, C. Nutrição e o rim. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2001. 416 p.

SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xvi, 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM).

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

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1 e 2.

Referência aberta

CANDIDO, C C; SANTOS, E C, GAMES, G M O, CARELLE, A C. Guia técnico de nutrição e dietética. Barueri Manole 2019 1 recurso online ISBN 9788520453919.

MATOS, S P; SANTOS, E C; ABREU, L M; SEIXAS, P; BRITO, S. Descomplicando a nutrição fundamentos, aplicações e inovações na área alimentar. São Paulo Érica 2018 recurso online ISBN 9788536530024.

MUTTONI, S. Patologia da nutrição e dietoterapia. Porto Alegre SER - SAGAH 2017 1 recurso online ISBN 9788595021013.

Unidades Curriculares Eletivas

COMPONENTE CURRICULAR: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS APLICADA À NUTRIÇÃO

CH Total: 45 h **CH Teórica** 25 h **CH Prática:** 20 h

CR: 03

Ementa

Introdução à análise sensorial de alimentos. Análise sensorial, alimentação e influência na nutrição. Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação



sensorial. Princípios básicos sobre psicofísica: lei de Stevens e Threshold. Métodos sensoriais: a) métodos discriminativos, b) métodos descritivos, c) métodos afetivos. Análise estatística univariada (ANOVA). Seleção de provadores. Propriedades sensoriais dos alimentos. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais.

Bibliografia Básica

CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial: histórico e desenvolvimento**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 1998. 31 p. (Cadernos Didáticos; 32).

CHAVES, J. B. P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2005. 91 p. (Cadernos didáticos; 33).

CHAVES, J. B. P. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 1999. 81 p. (Cadernos Didáticos; 66).

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.

MINIM, V. P. R. (ed.). **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 4. ed., rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2018. 362 p.

Bibliografia Complementar

CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial: glossário**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 1998. 28 p. (Cadernos didáticos; 31).

KILCAST, D. **Sensory analysis for food and beverage quality control: a practical guide**. Boca Raton: CRC Press, c2010. xxv, 373 p. (Woodhead Publishing series in food science, technology and nutrition; v. 191)

SILVA NETTO, C. R. **Paladar: gosto, olfato, tato e temperatura: fisiologia e fisiopatologia**. Ribeirão Preto, SP: FUNPEC, 2007. 319 p.

STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory evaluation practices**. 3ª ed. San Diego, Califórnia: Elsevier, c2004. 374 p. (Food science and technology international series).

TEREZA C. A., GUILLERMO H., MARIA H. D. E MARIA A. **Avanços em análise sensorial: Avences en análisis sensorial**. São Paulo, SP: Varela, 1999. 286 p.

Referência aberta

Artigos de acesso aberto de interesse da área



COMPONENTE CURRICULAR: TERAPIA NUTRICIONAL	
CH Total: 45 h CH Teórica 45 h CH Prática: 00h	CR: 03
Ementa Introdução à terapia nutricional Enteral e Parenteral. Equipe multiprofissional e Regulamento Técnico da Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS) para terapia nutricional enteral e parenteral. Terapia nutricional enteral. Terapia nutricional parenteral. Terapia nutricional enteral e parenteral em situações especiais.	
Bibliografia Básica MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1 e 2. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1 e 2.	
Bibliografia Complementar LAMEU, Edson Braga. Clínica nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Revinter, 2005. 1071 p. LOPES, Antonio Carlos. Tratado de clínica médica. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2009. 3 v. PELUZIO, Maria do Carmo Gouveia; COSTA, Neuza Maria Brunoro. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2008. 400 p. ROMBEAU, John L.; ROLANDELLI, Rolando H. Nutrição clínica: nutrição parenteral. 3. ed. São Paulo, SP: ROCA, 2005. 576, il. SANTOS, A.F.L. Guia prático: dietas enterais. São Paulo, Ed Atheneu, 2006, 117p.	

COMPONENTE CURRICULAR: GERENCIAMENTO DE CUSTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	
CH Total: 30 h CH Teórica 15 h CH Prática: 15 h	CR: 02
Ementa	



Conceitos, objetivos, classificações e terminologias utilizadas na contabilidade de custos. Componentes do custo de refeições relativos a : gêneros (alimentares e não alimentares), pessoal e custos indiretos . Identificação dos custos e mensuração contábil através da sua apropriação às refeições, aos produtos e/ou serviços. Formação do preço de venda de refeições.

Bibliografia Básica

ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; ZANARDI, A.M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.São Paulo: Editora Metha LTDA, 2007. 342 p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 2003. 95p.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2011.196 p.

VAZ, C. S. Alimentação para Coletividade: uma abordagem gerencial, Brasília,2002, 208 p.

Bibliografia Complementar

MAGNEE, H. Administração Simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo, SP: Varela, 2005.

MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. 9ª ed. São Paulo, SP: Senac São Paulo, 2010

TEICHMANN, I. Cardápios Técnicas e Criatividade, Caxias do Sul: EDUCS,2000.Coleção Hotelaria,140p.

TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária, Caxias do Sul: EDUCS, 2000, 356p.

KANNELLA, L. C., CÂNDIDO, Índio. Restaurante : Técnicas e Processos de Administração e Operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002, 332p.

REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed. Varela, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR: ECONOMIA

CH Total: 30 h **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 00 h **CR:** 02

Ementa



História da Economia. Conceitos básicos em Economia. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Noções de teoria do desenvolvimento econômico. Organização do sistema econômico.

Bibliografia Básica

Mankiw, N. Gregory; Mankiw, N. Gregory. **Introdução à economia**: princípios de micro e macroeconomia. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2001.

Nogami, Otto; Passos, Carlos Roberto Martins. **Princípios de economia**. 5 ed. rev. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2005.

Vasconcellos, Marco Antonio Sandoval de. **Fundamentos de economia**. 3 ed. São Paulo Saraiva 2008.

Bibliografia Complementar

DORNBUSCH, Rudiger; FISCHER, Stanley. **Macroeconomia**. 5. ed. São Paulo, SP: Pearson Makron Books, 1991. 930 p

Gastaldi, J. Petrelli. **Elementos de Economia Política**. 19. ed. Saraiva 2005. 480p.

Pindyck, Robert S.; Rubinfeld, Daniel L. **Microeconomia**. 7. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2010.

Rossetti, José Paschoal. **Introdução à Economia**. 20. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 922p.

Singer, Paul. **Aprender economia**. 9. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2000. 202p.

WELLS, Robin; KRUGMAN, Paul R. **Introdução à economia**. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2007. 823p.

Referência aberta

Sites governamentais: <https://www.bcb.gov.br> / www.fazenda.gov.br / www.brasil.gov.br

COMPONENTE CURRICULAR: NORMAS PARA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CH Total: 60 h CH Teórica: 30 h CH Prática: 15 h CR: 03

Ementa



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6028: informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6029: informação e documentação: livros e folhetos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 24. ed. São Paulo, SP: Cortez, 2016. 317 p. ISBN 9788524924484.

Referência aberta

NORMAS PARA REDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2010. Disponível em: <http://prograd.ufvjm.edu.br/tcc.html>;

https://www.academia.edu/37898107/E_book_Metodologia_do_Trabalho_Cientifico

https://www.academia.edu/28917615/Fachin_fundamentos_de_metodologia

<https://epidemiologiagestao.files.wordpress.com/2017/05/aula-4-cic3aancia-e-conhecimento-cientc3adfico.pdf>

https://tccbiblio.paginas.ufsc.br/files/2010/09/024_Metodologia_de_pesquisa_e_elaboracao_de_teses_e_dissertacoes1.pdf

<https://periodicos.capes.gov.br>

COMPONENTE CURRICULAR: VIGILÂNCIA DA SAÚDE

CH Total: 45h CH Teórica: 45h CH Prática: 00h

CR: 03

Ementa

De caráter teórico, este componente curricular pretende articular, aprofundar e integrar os conhecimentos adquiridos nas ciências da saúde até então realizados pelo discente, de modo que sejam mobilizados em suas atitudes e condutas, para desenvolver a competência de análise crítica e gestão do (s) Sistema de Vigilância em Saúde no SUS. A abordagem parte da construção histórica das Vigilâncias e a constituição atual desse campo no SUS, sua operacionalização e corpo normativo, institucional e metodológico.

O conteúdo do componente curricular será abordado a partir de preleções dialogadas, estudos de casos, seminários e debates temáticos. A avaliação da aquisição das competências será formativa no percurso do discente, por meio de auto avaliação dos discentes, avaliação pelos discentes e pelos docentes, das atividades propostas.

Bibliografia Básica



BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria nº 3.252/GM/MS, de 22 de dezembro de 2009, publicada no Diário Oficial da União nº 245, de 23 de dezembro de 2009, Seção 1, p. 65. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2009/prt3252_22_12_2009_comp.html

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Saúde no Brasil - Contribuições para a Agenda de Prioridades de Pesquisa. Ministério da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/agenda_prioridades_pesquisa_ms.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância à Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Diretrizes Nacionais da Vigilância em Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010. 108 p. : – (Série F. Comunicação e Educação em Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 13). Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_nacionais_vigilancia_saude.pdf

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE.OPAS. Vigilância alimentar e nutricional - SISVAN: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. 119 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE.SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ANÁLISE DE SITUAÇÃO DE SAÚDE. Saúde Brasil 2004: uma análise da situação de saúde. Brasília, DF: Ministérios da Saúde, 2004. 364 p. (Série G. Estatística e Informação em saúde).

COSTA, E. A (org) Vigilância Sanitária: temas para debate/ autores: Salvador: EDUFBA, 2009.Coleção Sala de Aula, 7). Disponível em:

<https://static.scielo.org/scielobooks/6bmrk/pdf/costa-9788523208813.pdf>

DE SETA, MH; REIS, LGC; DELAMARQUE, EV. Gestão da vigilância à saúde – Florianópolis : Departamento de Ciências da Administração / UFSC; [Brasília] : CAPES : UAB, 2014. 146p. Disponível em:

<https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/145431/1/PNAP%20-%20Modulo%20Especifico%20-%20GS%20-%20Gestao%20Vigilancia%20Saude.pdf>

PAPINI, Solange. Vigilância em saúde ambiental: uma nova área da ecologia. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2012. 204 p. ISBN 9788538802198.

TEIXEIRA, C. F.; VILASBÔAS, Ana Luiza Queiroz. Diretrizes para a integração entre atenção básica e vigilância em saúde. 2008. Disponível em:

<https://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/imagem/3317.pdf>



TEIXEIRA, Carmem Fontes; PAIM, Jairnilson Silva; VILASBOAS, Ana Luiza. SUS, modelos assistenciais e vigilância da saúde. Inf. Epidemiol. Sus, Brasília, v. 7, n. 2, p. 7-28, jun. 1998. Disponível em: http://scielo.iec.gov.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-16731998000200002&lng=pt&nrm=iso BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria nº 1.378, de 9 de julho de 2013. Publicada no Diário oficial da União - DOU em 10 de julho de 2013. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt1378_09_07_2013.html

TEIXEIRA, CF; COSTA,EA. Vigilância da saúde e vigilância sanitária: concepções, estratégias e práticas. 20.º Seminário Temático da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, realizado em Brasília, em 26/03/2003. Disponível em: www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/coprh/seminario/semin_20.pdf

Bibliografia Complementar

BEZERRA, Anselmo César Vasconcelos. Vigilância em saúde ambiental no Brasil: heranças e desafios. Saúde e Sociedade [online]. 2017, v. 26, n. 4 [Acessado 5 Agosto 2022], pp. 1044-1057. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/QW39pKs4mMfkbGxVryfrJ3v/?lang=pt>

BORBA, Clodoaldo da Silva. Plano de integração da territorialização entre vigilância à saúde e a atenção básica no município de Abreu e Lima. 2010. 44 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão de Sistemas e Serviços de Saúde) - Instituto Aggeu Magalhães, Fundação Oswaldo Cruz, Recife, 2010. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/29975>

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Subsídios para construção da Política Nacional de Saúde Ambiental / Ministério da Saúde, Conselho Nacional de Saúde. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2007. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/subsidios_construcao_politica_saude_ambiental.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Textos de epidemiologia para vigilância ambiental em saúde. Brasília, DF: MS/Funasa, 2002. 131 p

MINAYO, C; MACHADO, JMH; PENA, PGL. Saúde do trabalhador na sociedade brasileira contemporânea. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ. 2011. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/gq8zp/pdf/minayo-9788575413654.pdf>

ONISHI, Clarissa Ayumi. Vigilância em saúde da população exposta aos agrotóxicos pela ótica das organizações de Campo Verde – MT. 2014. 181 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Coletiva) - Universidade Federal de Mato Grosso, Instituto de Saúde Coletiva, Cuiabá, 2014. Disponível em: https://ri.ufmt.br/bitstream/1/461/1/DISS_2014_Clarissa%20Ayumi%20Onishi.pdf



PIGNATI, W. Avaliação integrada dos impactos dos agrotóxicos na saúde e ambiente em Lucas do Rio Verde – MT, com ênfase na contaminação do leite materno. CUIABÁ, MT: UFMT/ISC, 2012. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/comissoes/comissoes-permanentes/cmads/apresentacoes-em-eventos/eventos-2012/3-07-2012-presenca-de-residuos-d-e-agrotoxicos-em-leite-materno/heloisa-rey-farza-anvisa/professor-dr.wanderlei-pignati-ufmt>

PIGNATI, Wanderlei Antonio, Machado, Jorge M. H. e Cabral, James F. Acidente rural ampliado: o caso das "chuvas" de agrotóxicos sobre a cidade de Lucas do Rio Verde - MT. Ciência & Saúde Coletiva [online]. 2007, v. 12, n. 1 [Acessado 5 Agosto 2022], pp. 105-114. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/ZdzZ6QjTQsXXLdCqG8XH7nh/?lang=pt>

ROHLFS, DB, GRIGOLETTO, JC, FRANCO NETTO, G, RANGEL, CF. A construção da Vigilância em Saúde Ambiental no Brasil. Cad. Saúde Colet., 2011, Rio de Janeiro, 19 (4): 391-8. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-641459>

SILVA, Shinarley Azevedo da. O agronegócio e as intoxicações agudas por agrotóxicos em Mato Grosso, Brasil. 2014. 117 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Coletiva) - Universidade Federal de Mato Grosso, Instituto de Saúde Coletiva, Cuiabá, 2014. Disponível em: https://ri.ufmt.br/bitstream/1/476/1/DISS_2014_Shinarley%20Azevedo%20da%20Silva.pdf

Referência aberta

Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Ministério da Saúde. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes>

ENSP - Escola Nacional de Saúde Pública - FIOCRUZ. Ministério da Saúde - <https://ensp.fiocruz.br/>

FIOCRUZ - fundação Oswaldo Cruz - Ministério da Saúde - <https://portal.fiocruz.br/publicacoes>

Rede Nacional de Atenção Integral à Saúde do Trabalhador (Renast) <https://renastonline.ensp.fiocruz.br/temas/rede-nacional-atencao-integral-saude-trabalhador-renast>

Secretaria de Vigilância em Saúde - SVS. Ministério da Saúde - <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/publicacoes-svs>



COMPONENTE CURRICULAR: ROTULAGEM DE ALIMENTOS

CH Total: 45h **CH Teórica:** 15h **CH Prática:** 30h

CR 03

Ementa

Elaboração de tabelas de informação nutricional para construção de rótulos, de acordo com legislações vigentes e atualizadas. Capacitação em rotulagem quanto aos constituintes obrigatórios, advertências obrigatórias, alimentos para fins especiais, rotulagem nutricional complementar de alimentos e bebidas embalados, modelos de rotulagem com informações frontal, tipos e tamanhos de rótulos e de letras, formatação do rótulo.

Bibliografia Básica

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 307 p. ISBN 8573791349

PACHECO, Manuela. Tabela de composição química dos alimentos e medidas caseiras: guia de bolso. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2010. 63 p. ISBN 9788577710638.

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.
<https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>

Bibliografia Complementar

BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. São Paulo, SP: Varela, 2003. 238 p. ISBN 8585519010.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTOS. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientações às indústrias de alimentos. 2. ed. Brasília, DF: Universidade de Brasília, 2005. 44 p. ISBN 8588233177 (broch)

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900 p. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos). ISBN 9788536322483

EINBERG, Max; IRELAND-RIPERT, Jayne; TOQUE, Carole. Repertório geral dos alimentos: tabela de composição. São Paulo, SP: Roca, 1999. 895 p. ISBN 8572412697

FEINBERG, Max; IRELAND-RIPERT, Jayne; TOQUE, Carole. Repertório geral dos alimentos: tabela de composição. São Paulo, SP: Roca, 1999. 895 p. ISBN 8572412697



FENNEMA, Owen R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza, España: Acribia, 2000. 1258 p. ISBN 8420009148.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Barueri: Manole. 2012, 161p.

Referência aberta

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA aprova norma sobre rotulagem nutricional. Brasil: Ministério da Saúde, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-norma-sobre-rotulagem-nutricional>. Acesso em: 14 jun. 2022.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA - RESOLUÇÃO RDC Nº 493, DE 15 DE Abril DE 2021 - RESOLUÇÃO RDC Nº 493, DE 15 DE Abril DE 2021 - DOU - Imprensa Nacional <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-493-de-15-de-abril-de-2021-315225504> 1/4 DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO Publicado em: 22/04/2021 | Edição: 74 | Seção: 1 | Página: 236

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial [da] União, Poder Executivo, Brasília/DF, 9 de outubro de 2020 (2020).

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2020. <http://www.fcf.usp.br/tbca/>

TACO. Tabela de Composição de Alimentos do ENDEF, IBGE. <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv6934.pdf>

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 1999. USDA Nutrient Database for Standard Reference, Release 13. Nutrient Data Laboratory Home Page. <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp>

www.agricultura.gov.br (Ministério da Agricultura)

www.portal.anvisa.gov.br (Ministério da Saúde)

COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

CH Total: 75h CH Teórica: 15h CH Prática: 60h

CR: 05



Ementa

Utilização de animais em pesquisas na área de nutrição. Técnicas de preparo das dietas específicas. Métodos de avaliação da qualidade/quantidade de nutrientes. Estudos com modelos animais de desnutrição e as alterações provocadas. Uso de alimentos regionais. Metodologia da investigação induzindo a participação ativa dos estudantes no cotidiano da pesquisa experimental, desenvolvendo o espírito investigativo para a produção do saber voltado para modificar a realidade.

Bibliografia Básica

ANDERSEN, M. L. et al. Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação. São Paulo: UNIFESP, 2004.

RAYMUNDO, M. M.; GOLDIM, J. R. O uso de animais em pesquisas científicas. Disponível em: <http://www.sorbi.org.br/revista4/animais-2007.pdf>. Acesso em: 20 out. 2001.

Teses, dissertações e monografias de conclusão de curso na área experimental envolvendo a alimentação e nutrição.

Bibliografia Complementar

ANDERSEN, M. L.; TUFIK, S. (Ed.). Animal models as tools in ethical biomedical research. São Paulo: UNIFESP, 2010.

BRASIL. Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979. Estabelece normas para a prática didático-científica da vivisseção de animais e determina outras providências. Brasília, DF, 1979.

BRASIL. Lei nº 11.794, de 08.10.2008. Regulamenta o inciso VII do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. Brasília, DF, 2008.

BRASIL. Decreto Nº 6.899, de 15 de julho de 2009. Dispõe sobre a composição do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal - CONCEA, estabelece as normas para o seu funcionamento e de sua Secretaria-Executiva, cria o Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais - CIUCA, mediante a regulamentação da Lei nº 11.794, de 8 de outubro de 2008, que dispõe sobre procedimentos para o uso científico de animais, e dá outras providências. Brasília, DF, 2009.

FRAJBLAT, M.; AMARAL, V. L. L.; RIVERA, E. A. B. Ciência em animais de laboratório. Cienc. Cult., São Paulo, v. 60, n. 2, p. 44-46, 2008. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000200019&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 03 nov. 2011.



PAIVA, F. P.; MAFFILI, V. V.; SANTOS, A. C. S. (Org.). Curso de manipulação de animais de laboratório. Fundação Oswaldo Cruz. Salvador, 2005.

Referência aberta

ALMEIDA, S. S.; COSTA, T. M. B.; LAUS, M. F. (org.). Psicobiologia do comportamento alimentar. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2022.

COMPONENTE CURRICULAR: TOXICOLOGIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

CH Total: 60h CH Teórica: 60h CH Prática: 00h CR: 04

Ementa

Princípios de toxicologia e introdução à toxicologia alimentar e nutricional. Avaliação de risco de substâncias químicas. Elementos de toxicocinética e toxicodinâmica. Métodos de determinação de substâncias tóxicas em alimentos. Toxinas naturais em alimentos. Micotoxinas. Toxicidades de Nutrientes. Contaminantes alimentares de resíduos industriais. Resíduos de agrotóxicos em alimentos. Aditivos alimentares. Intolerância e Alergias Alimentares. Substâncias tóxicas formadas durante o processamento de alimentos.

Bibliografia Básica

KLAASSEN, Curtis D. Fundamentos em toxicologia de Casarett e Doull (Lange). 2 / 2012 - (E-book)

MIDIO, A.F.; MARTINS, D.I. Toxicologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 304 p.

OGA, S.; CAMARGO, M.M.d.A.; BATISTUZZO, J.A.O.; Fundamentos de Toxicologia. 3a edição, 2008. Editora: Atheneu. 696P.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Principles for the safety assessment of food additives and contaminants in food. Geneva, 1987 (Environmental Health Criteria, 70).

Bibliografia Complementar

ALTUG, T. Introduction to Toxicology and Food. CRC Press; 1 edition. 2002. 168p.

Artigos específicos em periódicos especializados nas bases de dados:

Scopus: <http://www.scopus.com/>

Scielo: <http://www.scielo.br>

PubMed: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>



Portal de Periódicos da CAPES: <http://www.periodicos.capes.gov.br/>

HELFERICH, W.; WINTER, C.K. Food Toxicology. CRC Press; 1 edition. 2000. 240p.

PÜSSA, T. Principles of food toxicology. CRC Press; 1 edition. 2007. 344p.

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L.F. Introduction to food toxicology. New York: Academic Press. 2nd Edition. 2009, 320 p.

SPINOSA, H.DE S.; GÓRNIK, S. L.; PALERMO-NETO, J. Toxicologia aplicada à medicina veterinária. 2. São Paulo Manole 2020 (E-book).

Referência aberta

Codex Alimentarius FAO/WHO: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária - <http://portal.anvisa.gov.br/>

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO - <http://www.fao.org/food-safety/en/>

OMS- Organização Mundial da Saúde - <https://www.who.int/health-topics/food-safety>

COMPONENTE CURRICULAR: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

CH Total: 60h CH Teórica: 30h CH Prática: 30h CR: 04

Ementa

Estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico-químicas e funcionais de biomoléculas em alimentos. Alterações químicas e bioquímicas na produção, processamento e armazenamento de alimentos.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 5.ed. Viçosa, MG: Editora da UFV, 2011.

DAMODARAN, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema. 5.ed. Porto Alegre: ArtMed, 2018.

ESKIN, N. A. M. Bioquímica de alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2015.

KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.



MACEDO, P. D. G. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Erica, 2015.

PICÓ, Y. Análise química de alimentos: técnicas. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2014.

SILVA, P. S. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2018.

Bibliografia Complementar

BENJAMIN K. S. (ed.). Food biochemistry & food processing. 2. ed. New York: Wiley-Blackwell, 2012.

CASTILLO, C. J. C. (ed.). Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006.

CHITARRA, M. I. F. Tecnologia e qualidade pós-colheita de frutos e hortaliças. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA, 2005.

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

KOLAKOWSKA, A.; SIKORSKI, Z. E. (Ed.). Chemical, biological, and functional aspects of food lipids. 2. ed. Boca Raton, FL: CRC Press, 2011.

MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M., SATO, H. H.; PARK, Y. G. K. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo: Varela, 2005.

MORETTI, C. L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, SEBRAE, 2007.

OETTERER, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da qualidade da carne: fundamentos e metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2007.

SERAVALLI, E. A. G.; RIBEIRO, E. P. Química de alimentos. 2.ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

SIKORSKI, Z. E. (ed.). Chemical and functional properties of food components. 3. Ed. Boca Raton: CRC Press, 2007.

SIKORSKI, Z. E. (ed.). Chemical and functional properties of proteins. Boca Raton: CRC Press, 2001.



WONG, D. W. S.; WHITAKER, J. R. (ed). Handbook of food enzymology. New York: Marcel Dekker, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

CH Total: 45 horas **CH Teórica:** 45 h **CH Prática:** 00 h

CR: 03

Ementa

Histórico e evolução da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil. Determinantes e papel da Segurança Alimentar e Nutricional no mundo e no Brasil. A realidade da insegurança alimentar e nutricional na população brasileira e as estratégias governamentais para superá-la. O DHAA e a Soberania Alimentar, A Política Nacional de SAN, O Plano Nacional de SAN, A Coordenação Interministerial de SAN, Indicadores de Monitoramento de SAN, O MAPASAN, Formas de Avaliação da SAN no Brasil. Ações de SAN no contexto das políticas de Educação, Saúde, Assistência Social e Abastecimento. Aspectos sócio-econômicos e educacionais da alimentação e nutrição. O papel da sociedade civil e do poder público na Segurança Alimentar e Nutricional. Impacto sobre a saúde, estado nutricional, desenvolvimento econômico e social das comunidades. Política econômica aplicada à Segurança Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, M A D; ARAÚJO, R M. Políticas públicas: segurança alimentar e nutricional e desenvolvimento rural no Rio Grande do Norte. Natal, RN: EDUFRN, 2016. 299 p. ISBN 9788542505658.

GERMANO, P M L; GERMANO, M I S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

GOUVEIA, E L C. Nutrição, saúde e comunidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 247 p

MALUF, R S. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 174 p. ISBN 9788532634467.

MINAVO, M C. Os muitos Brasis. 2. ed. São Paulo: Abrasco, 1998.

PREISS, P V; SCHNEIDER, S; COELHO-DE-SOUZA, G. A contribuição brasileira à



segurança alimentar e nutricional sustentável. Porto Alegre: UFRGS, 2020 1 recurso eletrônico Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/211291>

PROSAN. Segurança alimentar e nutricional em mutirão: a experiência em minas gerais. Belo Horizonte, MG: CONSEA, 2004. 36 p.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2007. 623 p.

VALENTE, F L S. Direito humano à alimentação. São Paulo: Cortez, 2002.

WEITZMAN, R ((Coord.)). Educação popular em segurança alimentar e nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero. Belo Horizonte, MG: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008. 231 p. ISBN 9788598916040.

Bibliografia Complementar

AMARAL, Adriano Benayon do; COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (BRASIL). Abastecimento e segurança alimentar: o crescimento da agricultura e a produção de alimentos no Brasil. Brasília, DF: CONAB, 2008. 386 p.

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Cadernos de Legislação 2022. FNDE/PNAE. Brasília. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/CADERNODELEGISLACAO2022atualizadaltimaverso.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2. ed. rev. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 48 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Segurança Alimentar e Nutricional: trajetória e relatos da construção de uma política nacional. Brasília, DF: MDS, 2008. 82 p. ISBN 9788560700158.

BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. Segurança alimentar e nutricional: trajetória e relatos da construção de uma política nacional. Brasília, DF: MDS, 2008. 82 p. ISBN 9788560700158.

CONASEMS. Vigilância em saúde nos municípios [livro eletrônico]: caderno de textos. FERREIRA, MC; ZUBEN, APB. Campinas, SP: IPADS, 2020. PDF. <https://ipads.org.br/wp-content/uploads/2020/11/caderno-textos-vs.pdf>

COSTA, C, TAKASHI, R, MOREIRA, T. Segurança Alimentar e inclusão social: A Escola na promoção da saúde infantil. São Paulo: Instituto Pólis, 2002.



FAQUETI, A. Segurança alimentar e nutricional com enfoque na intersectorialidade [recurso eletrônico] / Universidade Federal de Santa Catarina, Núcleo Telessaúde Santa Catarina. Florianópolis: CCS/UFSC, 2019. 199 p

JAIME, Patrícia Constante. Políticas públicas de alimentação e nutrição. [S.l.: s.n.], 2019

SANTOS JUNIOR, C J. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 214 p

VALENTE, F.L.S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272p.

Referência aberta

BESTER, Gisela Maria; BOLSON, Simone Hegele. Análises eficazes sob a égide normativa dos princípios da soberania nacional, da segurança alimentar e nutricional e da segurança hídrica. Joaçaba: Unoesc, 2015. 1 recurso eletrônico (Série Direitos Fundamentais Sociais). ISBN 9788584220601. Disponível em: https://www.unoesc.edu.br/images/uploads/editora/Analises_eficazes_sob_a_egide_normativa_dos_principios.pdf

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-aquisicao-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimentacao-escolar>

BRASIL, Ministério da Educação. Manual orientativo para formação de manipuladores de alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-orientativo-para-formacao-de-manipuladores-de-alimentos>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2004). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. <http://elegis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2016/2019. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf



BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Fundo Nacional Desenvolvimento da Educação. Manual Plan PNAE: Ferramenta de Planejamento de Cardápio. Brasília: MEC; 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Manual de Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade. MDS/CAISAN. Brasília: 2014. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-estrategia-intersetorial-de-prevencao-e-controle-da-obesidade>

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

Decreto nº 10.713, de 7 de junho de 2021: Dispõe sobre a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2019-2022/2021/Decreto/D10713.htm#art10

Decreto nº 6.272, de 23 de novembro de 2007: Dispõe sobre as competências, a composição e o funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2007-2010/2007/decreto/d6272.htm#:~:text=Decreto%20n%C2%BA%206272&text=DECRETO%20N%C2%BA%206.272%2C%20DE%2023,Seguran%C3%A7a%20Alimentar%20e%20Nutricional%20%2D%20CONSEA.

Decreto no 7.272, de 25 de agosto de 2010: Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2011.346%2C%20DE%2015,quada%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAs.>

Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006: Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) para assegurar o direito humano à alimentação



adequada e dá outras providências. Disponível em:
<http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2011.346%2C%20DE%2015,quada%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAs>.

COMPONENTE CURRICULAR: PSICOLOGIA DO DESENVOLVIMENTO DA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

CH Total: 30 horas **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 00 h

CR: 02

Ementa

Concepção sobre o desenvolvimento. Teorias histórico-sociais e periodização do desenvolvimento humano, do nascimento à adolescência. Implicações dos estudos sobre desenvolvimento psíquico na atividade do profissional fisioterapeuta

Bibliografia Básica

ALMEIDA, Laurinda Ramalho de (Orgs). Henri Wallon: psicologia e educação. 8. ed. São Paulo: Loyola, 2008. 87 p.

FERREIRA, C. A. M. (org) Psicomotricidade: da educação infantil à gerontologia. Teoria e Prática. São Paulo: Lovise, 2000.

MAHONEY, Abigail Alvarenga; ALMEIDA, Laurinda Ramalho de (Orgs.). A constituição da pessoa na proposta de Henri Wallon. São Paulo: Edições Loyola, 2004. 148 p.

MARTINS, L. M.; ABRANTES, A. A.; FACCI, M. G. D. (Org.). Periodização histórico-cultural do desenvolvimento psíquico: do nascimento à velhice. Campinas: Autores Associados, 2016. 368 p.

MUJINA, Valéria Sergueyevna. Psicologia Evolutiva. Madrid: A. Machado Libros, 2013. 420 p.

VIGOTSKI, Lev S. A defectologia e o estudo do desenvolvimento e da educação da criança anormal. Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 37, n. 4, p. 861-870, dez. 2011.

WALLON, Henri. A evolução psicológica da criança. São Paulo: M. Fontes, 2007. 208 p.

WALLON, Henri. Do ato ao pensamento: ensaio de psicologia aplicada. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 224 p.

Bibliografia Complementar

CARRARA, Kester. Introdução à psicologia da educação: seis abordagens. São Paulo:



Avercamp, 2004. 186 p.

CORRÊA, Antônio Carlos de Oliveira. Memória, aprendizagem e esquecimento: a memória através das neurociências cognitivas. São Paulo: Atheneu, 2010. 672 p.

DESSEN, Maria Auxiliadora; DESSEN, Maria Auxiliadora; Costa Junior, Áderson Luiz [Org.]. A ciência do desenvolvimento humano: tendências atuais e perspectivas futuras. Porto Alegre: Artmed, 2005. 278 p. FONSECA,

Vitor da. Desenvolvimento psicomotor e aprendizagem. Porto Alegre: Artmed, 2008. 581 p.

MUKHINA, V. Psicologia da idade pré-escolar. São Paulo: Martins Fontes, 1995. 312 p.

OLANO REY, Raimundo. La psicología genético-dialéctica de H. Wallon y sus implicaciones educativas. Oviedo: Universidad de Oviedo, 1993. 519 p.

TRAN-THONG. Estádios e conceito de estágio de desenvolvimento da criança na psicologia contemporânea. 2 Vols. Porto: Edições Afrontamento, 1981.

VIGOTSKY, L. S.; LURIA, A. R.; LEONT'EV, A.N.. Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem. 13. ed. São Paulo: Ícone, 2014. 228 p.

VYGOTSKY, Lev Semiónovich. Obras escogidas. 5 Vols. 2. ed. Madrid: A. Machado Libros, 2006

COMPONENTE CURRICULAR: PSICOLOGIA DO DESENVOLVIMENTO DO ADULTO E VELHICE

CH Total: 30 horas CH Teórica: 30 h CH Prática: 00 h

CR: 02

Ementa

Teorias histórico-sociais e periodização do desenvolvimento humano, períodos adulto e velhice. Aspectos psicossociais: trabalho, sexualidade, família. Implicações dos estudos sobre desenvolvimento psíquico na atividade do profissional fisioterapeuta.

Bibliografia Básica

IZQUIERDO, Ivan. Questões sobre memória. São Leopoldo, RS: Ed. UNISINOS, 2004.

LITVOC, Júlio; BRITO, Francisco Carlos de. Envelhecimento: prevenção e promoção da saúde. São Paulo: Atheneu, 2004. 226 p.

MARTINS, L. M.; ABRANTES, A. A.; FACCI, M. G. D. (Org.). Periodização histórico-cultural do desenvolvimento psíquico: do nascimento à velhice. Campinas:



Autores Associados, 2016. 368 p.

OLIVEIRA, Marta Kohl de. Ciclos de vida: algumas questões sobre a psicologia do adulto. Educação e Pesquisa, São Paulo, v.30, n.2, p. 211-229, maio/ago.2004. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1517-97022004000200002&script=sci_abstract&lng=es. Acesso em: 16/08/2018

SCHNEIDER, R. H. E IRIGARAY, T. Q. O envelhecimento na atualidade: aspectos cronológicos, biológicos, psicológicos e sociais. Estudos de Psicologia. Campinas: 25(4) P. 585-593, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/estpsi/v25n4/a13v25n4>. Acesso em: 16/08/2018.

Bibliografia Complementar

AZEVEDO, B. A. e NIQUETTI, R. Verdejar-envelhecer: que combinação é essa? Kairós: Gerontologia, São Paulo, 10(2), dez. 2007, pp. 63-74.

BERGO, Ana Maria Amato (org.). Abordagem interdisciplinar do idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

BORGES, Carolina de Campos; MAGALHÃES, Andrea Seixas. Psico, Porto Alegre, PUCRS, v. 40, n. 1, pp. 42-49, jan./mar. 2009.

CORRÊA, Antônio Carlos de Oliveira. Memória, aprendizagem e esquecimento: a memória através das neurociências cognitivas. São Paulo: Atheneu, 2010.

FERREIRA, C. A. M. (org) Psicomotricidade: da educação infantil à gerontologia. Teoria e Prática. São Paulo: Lovise, 2000.

MAHONEY, Abigail Alvarenga; ALMEIDA, Laurinda Ramalho de (Orgs.). A constituição da pessoa na proposta de Henri Wallon. São Paulo: Edições Loyola, 2004.

SOMMERHALDER, C. Sentido de Vida na Fase Adulta e Velhice. Psicologia: Reflexão e Crítica, 23(2), 270-277

Referência aberta

ELKONIN, Daniil B. O Problema da Periodização do Desenvolvimento Psíquico. In: LONGAREZI, Andrea M.,

FACCI, Marilda G. D. A periodização do desenvolvimento psicológico individual na perspectiva de Leontiev, Elkonin e Vigotski. Cadernos CEDES, v. 24, n. 62, p. 64-81. 2004. -

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-32622004000100005&lng=en&nrm=isoo

GROISMAN, Daniel. A velhice, entre o normal e o patológico. História, Ciências,



Saúde, Manguinhos, v. 9, n. 1 p. 61-78, jan./abr. 2002

RIBEIRO P. C. C. A psicologia frente aos desafios do envelhecimento populacional. A psicologia frente aos desafios do envelhecimento populacional Gerais: Revista Interinstitucional de Psicologia, v. 8, n.2, Edição Especial, dezembro, 2015, pp.269 - 283

SCHNEIDER, R.H.; IRIGARAY, T.Q. envelhecimento na atualidade: aspectos cronológicos, biológicos, psicológicos e sociais. Estudos de Psicologia; Campinas; v. 25, n. 4, pp. 585-593. outubro - dezembro de 2008.

VALDÉS PUENTES, Roberto. Ensino desenvolvimental: antologia livro 1. Uberlândia: EDUF. 2017. p. 149-172.

<http://www.campogrande.ms.gov.br/egov/wp-content/uploads/sites/8/2018/08/Texto-2-Prof-Ronny-Sobre-ohproblema-da-periodiza%C3%A7%C3%A3o-do-desenvolvimento-psiquico.pdf>

COMPONENTE CURRICULAR: ALIMENTOS FUNCIONAIS

CH Total: 45 horas CH Teórica: 45 h CH Prática: 00 h

CR: 03

Ementa

Alimentos funcionais: aspectos históricos, definição, classificação, fontes, mecanismos de ação, efeitos fisiológicos, benéficos à saúde. Legislação brasileira sobre alimentos funcionais. Alimentos funcionais e redução de risco de doenças crônico-degenerativas.

Bibliografia Básica

COSTA, Neuza Maria Brunoro (ed.); ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (ed.). Alimentos funcionais. Viçosa, 2006.

PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros et.al. Alimentos funcionais: Introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. : São Paulo, 2005.

POKORNY, Jan; YANISHLIEVA, Nedyalka; GORDON, Michael (ed.). Antioxidants in food: practical applications. Boca Raton: CRC Press, c2001

Bibliografia Complementar

PIMENTEL, Carolina Vieira de Melo Barros et al. Alimentos Funcionais: introdução as principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Metha, 2005.

COSTA, Neuza Maria Brunoro. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. São Paulo: Rubio, 2010.



SIMOÕES, Cláudia Maria Oliveira et al (orgs.). Farmacognosia: da planta ao medicamento. 6.ed. Porto Alegre: UFRS, 2007.

CUPPARI, Lilian (Coord.). Nutrição: nas doenças crônicas não transmissíveis. Baruri, SP: Manole, 2009.

COSTA, Eronita de Aquino. Manual de nutrientes: prevenção das doenças através dos alimentos. 3.ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE CEREAIS

CH Total: 60 horas **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 30 h

CR: 04

Ementa

Introdução a tecnologia de cereais. Armazenamento, limpeza e seleção de cereais. Moagem de cereais. Produção de farinhas. Tecnologia de amido e derivados. Tecnologia de panificação. Industrialização de macarrão. Produção de biscoitos.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003.

GAVA, A. J. . Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.

ORDÓÑEZ , J.A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005

Bibliografia Complementar

CALLEJO GONZALES, Maria Jesus. Indústrias de cereales y derivados. 1 ed. Madrid: Mundi Prensa Libros, 2001.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Productos de panadería. 1 ed. Zaragoza: Acribia, 2008.

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

DENDY, David A. V.; DOBRASZCZYK, Bogdan J. Cereales y productos derivados: química y tecnología. 1 ed. Zaragoza: Acribia, 2004.

KILL, R. C.; TURNBULL, K. Tecnologia de la elaboración de pasta y sêmola. 1 ed. Zaragoza: Acribia, 2004.



COMPONENTE CURRICULAR: DESENHO TÉCNICO	
CH Total: 45 horas CH Teórica: 15 h CH Prática: 30 h	CR: 03
Ementa Normas e convenções. Escalas. Cotagem. Noções de geometria descritiva. Vistas ortogonais. Perspectivas axonométricas. Cortes e secções. Desenho arquitetônico. Noções do uso de computadores para elaboração de desenhos.	
Bibliografia Básica MONTENEGRO, G. A. Desenho arquitetônico. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2001. 167 p. RIBEIRO, C. P. B. do V. Desenho técnico para engenharias. Curitiba: Juruá, 2008. 196 p. VENDITTI, M. Desenho técnico sem prancheta com AutoCAD 2010. Florianópolis: Visual Books, 2010. 346 p	
Bibliografia Complementar BORGES, Gladys Cabral de Mello. Noções de geometria descritiva: teoria e exercícios. Porto Alegre, Sagra Luzzatto, 2002. NBR 6492: Representação de projetos de arquitetura. Rio de Janeiro: ABNT, 1994. 27 p. NBR 10067: Princípios gerais de representação em desenho técnico. Rio de Janeiro: ABNT, 1995. 14p. NBR 8196: Desenho técnico: emprego de escalas. Rio de Janeiro: ABNT, 1999. 2 p. NBR 8402: Execução de caráter para escrita em desenho técnico. Rio de Janeiro: ABNT, 1994. 4p	
Referência aberta Normas ABNT: https://www.abntcolegao.com.br/default.aspx	

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS	
CH Total: 60 horas CH Teórica: 60 h CH Prática: 00 h	CR: 04
Ementa	



Libras, Língua oficial e natural da comunidade surda brasileira. Organização e estruturação da Língua de Sinais. Estratégias contextualizadas de comunicação visual. História de Surdos, e principais abordagens educacionais. Legislação brasileira e referências legais no campo da surdez. Aquisição de linguagem, alfabetização, letramento e português segunda língua para surdos. Estratégias didático-pedagógicas e perfil dos profissionais da área da surdez. Aspectos fisiológicos da surdez. Especificidades socioculturais e ideologia povo surdo

Bibliografia Básica

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da Língua de Sinais Brasileira. São Paulo: EDUSP, 2001. v.1, v.2.

FELIPE, Tanya A; MONTEIRO, Myrna S. Libras em contexto: curso básico, livro do estudante. Brasília: Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, 2007. Disponível para download na página: www.scribd.com/doc/95562107/Livro-Estudante-2007.

GESSER, A. Libras? Que língua é essa? São Paulo: Parábola, 2009.

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

QUADROS, R. M. de. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa. Secretaria de Educação Especial; Programa Nacional de Apoio à Educação de Surdos. Brasília: MEC; SEESP, 2004.

ROCHA, Solange Maria da. O INES e a educação de surdos no Brasil: aspectos da trajetória do Instituto Nacional de Educação de Surdos em seu percurso de 150 anos. Rio de Janeiro: INES, 2007.

Bibliografia Complementar

ALBRES, Neiva de Aquino. NEVES, Sylvia Lia Grespan. De sinal em sinal: comunicação em LIBRAS para aperfeiçoamento do ensino dos componentes curriculares. São 2008.

BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma gramática de línguas de sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro; UFRJ, Departamento de Linguística e Filologia, 1995. GOLDFELD, Marcia. A criança surda: linguagem e cognição numa perspectiva sociointeracionista. 2. ed. São Paulo: Plexus Editora, 2002.

GOLDFELD, Marcia. A criança surda: linguagem e cognição numa perspectiva sociointeracionista. 2. ed. São Paulo: Plexus Editora, 2002.

SKLIAR, C. (org.) A surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Editora Mediação, 1998.



THOMA, A. da S. e LOPES, M. C. (org). A invenção da surdez: cultura, alteridade, identidade e diferença no campo da educação. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2004

COMPONENTE CURRICULAR: ERGONOMIA E SEGURANÇA NO TRABALHO

CH Total: 45 horas **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 15 h

CR: 03

Ementa

Introdução à ergonomia. Abordagem ergonômica de sistemas. Biomecânica ocupacional. Antropometria. Fisiologia do trabalho. Posto de trabalho. Controles e dispositivos de informação. Fatores ambientais. Segurança no trabalho. Organização do trabalho.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, G. M. de. Normas regulamentadoras comentadas: legislação de segurança e saúde no trabalho. 3. Ed. Rio de Janeiro, 2002. 1232p

BARNES, R. M. Estudos de Movimentos e de Tempos: Projeto e Medida do Trabalho. São Paulo, Ed. Edgard Blucher Ltda, 2001. 648 p.

IIDA, I.; BUARQUE, L. Ergonomia - Projeto e Produção. São Paulo, Blucher, 2016. 850 p.

KROEMER, K.H.E. & GRADJEAN, E. Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem. Bookman, 2005, 327p

Bibliografia Complementar

ASTRAND, P. O.; RODAHL, K. Text book of work physiology - physiological bases of exercise. 2 ed. New York, McGRAW-HILL, 1977. 681 p.

BENWELL, D. A. & REPACHOLI, M. H. Noise hazard and control. Department of National Health and Welfare, Ottawa. 1979, 97 p.

CICCO, F.D. Manual sobre sistemas de gestão da segurança e saúde no trabalho: A primeira norma de âmbito mundial para certificação de sistemas de gestão da SST, OHSAS 18001. São Paulo, Risk Tecnologia, 1999. v.3, 30p.

CHAMON, E.M.Q. de Qualidade de vida no trabalho. São Paulo, Brasport, 2011, 200 p.

COUTO, H. de A. Ergonomia aplicada ao trabalho: o manual do técnico da máquina humana. Belo Horizonte, Ergo, vol. 1, 1995, 353 p.



COUTO, H. de A. Ergonomia aplicada ao trabalho: o manual do técnico da máquina humana. Belo Horizonte, Ergo, vol. 2, 1995, 383 p.

COUTO, H. A. Temas de Saúde ocupacional - coletânea dos cadernos Ergo. 1 ed. Belo Horizonte, Ergo, 1987. 250p.

COUTO, H. de A. Como implantar ergonomia na empresa: a prática dos comitês de ergonomia. Belo Horizonte: Ergo, 2002. 336 p.

FLORIANO, A.; SPONHOLZ, J. Cartilha de proteção de máquinas e equipamentos. Curitiba: SENAI/FUNDACENTRO, 2001. 70 p.

LAVILLE, A. Ergonomia. São Paulo, EPU/Universidade de São Paulo, 1977, 102 p.

MATTOS, U. e MÁSCULO, F. Higiene e Segurança do Trabalho. Rio de Janeiro. Elsevier/Abepro, 2011. 408 p.

PALMER, C. Ergonomia. Rio de Janeiro, Getúlio Vargas, 1976. 207 p.

VERDUSSEM, R. Ergonomia: A Racionalização Humanizada do Trabalho. Rio de Janeiro. Livro Técnico e Científico, 1978. 162 p.

ZOCCHIO, A. Práticas de prevenção de acidentes. ABC da segurança do trabalho. 7 ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2002. 280 p.

COMPONENTE CURRICULAR: AGROECOLOGIA

CH Total: 60 horas CH Teórica: 30 h CH Prática: 30 h

CR: 04

Ementa

Bases e princípios da agroecologia. Transição agroecológica. Conhecimento agroecológico e sustentabilidade. Ciclos e processos em agroecossistemas. Biodiversidade e sistemas agroecológicos. Implantação e manejo de sistemas agroecológicos.

Bibliografia Básica

ALTIERI, M Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável.. 2004. Porto Alegre, Editora da UFRGS, 110p.

ALTIERI, M Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável.. 2002. Guaíba, Editora Agropecuária, 592p.

GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável 2005. Porto Alegre, Editora da UFRGS, 653p.



Bibliografia Complementar

AQUINO, A. M. & ASSIS, R. L. Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. 2006. Brasília, Embrapa Informação Tecnológica, 517p.

REIJNTJES, C.; HAVERKORT, B.; WAKES-BAYER, A Agricultura para o futuro: uma introdução à agricultura sustentável e de baixo uso de insumos externos.. 1994. Trad. J. C. Comenford. Rio de Janeiro, AS-PTA, 324p.

EHLERS, E. Agricultura Sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma. 1996. São Paulo, Livros da Terra, 178p.

GÖTSCH, E O renascer da agricultura.. 1996. AS-PTA, Rio de Janeiro, 24p.

VIVAN, J. L Agricultura e Florestas: princípios de uma interação vital.. 1998. Guaíba, Editora Agropecuária, 207 p

COMPONENTE CURRICULAR: PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

CH Total: 60 horas **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 30 h

CR: 04

Ementa

Sistema Agroindustrial; Métodos de colheita; Boas Práticas de Fabricação; Microbiologia de alimentos; Métodos de conservação de alimentos; Fermentação de alimentos; Tecnologia de mandioca e derivados; Tecnologia de milho e derivados; Tecnologia de soja e derivados; Processamento de café.

Bibliografia Básica

CHITARRA, M. I. F, CHITARRA, A. B, Pós-colheita de frutas e hortaliças-fisiologia e manuseio, Ed. FAEPE, Lavras, MG, 1990, 316p.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia de segurança alimentar, Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.

GAVA, A . J. Princípios de tecnologia de alimentos, São Paulo: Nobel, 1984, 285p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, São Paulo: Atheneu, 2003, 652p.

Bibliografia Complementar

CHAVES, J. B. P. Análise sensorial: histórico e desenvolvimento, Viçosa, MG: UFV, 1998, 31p.



FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar, Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da carne caprina. Brasília: Embrapa, 2003. 106 p.

PAULILLO, L, F; ALVES, F. Reestruturação agroindustrial: políticas e segurança alimentar regional. São Carlos: Edufscar, 2002. 350 p.

PAULILLO, L,F. Redes de poder & territórios produtivos: indústria, citricultura e políticas públicas do Brasil do século XX. São Carlos: RiMa, 2000 .

COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA E ASSOCIATIVISMO RURAL

CH Total: 60 horas CH Teórica: 60 h CH Prática: 00 h

CR: 04

Ementa

Sociologia Rural: conceitos básicos, objetivos e teorias; A problemática do desenvolvimento socioeconômico rural brasileiro; Estrutura fundiária brasileira; Políticas de desenvolvimento regional; A construção da cooperação: capital social, relações étnico raciais, ação coletiva e as organizações sociais no meio rural; Associativismo e cooperativismo; Estruturação dos órgãos básicos de uma cooperativa; Comercialização e relações trabalhistas em cooperativas; Estratégia de implantação e desenvolvimento da empresa cooperativa.

Bibliografia Básica

BENATO, J. V. A.. O ABC do Cooperativismo. In.: Coleção Orientação. n. 4. São Paulo: OCESPESCOOP, 2002. 192p.

D'ARAÚJO, M. C.. Capital Social. Rio de Janeiro: ed. Jorge Zahar, 2003.

MONTEIRO DE CARVALHO, J. C. Evolução Histórica de Pesquisa Agrícola e da Extensão Rural. In.: Desenvolvimento da Agropecuária Brasileira: da Agricultura Escravista ao Sistema Agroindustrial. Brasília: EMBRAPA, 1992. 120p.

Bibliografia Complementar

ABRAMOVAY, R. Capital social dos territórios: repensando o desenvolvimento rural. 2003.

COSTA, C.. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 5ª Ed. Editora Moderna. 2016.



CRÚZIO, H. O. Como organizar e administrar uma cooperativa. Rio de Janeiro: ed. FGV, 2000. 156p. LOXLEY, D.; WALISIEWICZ, M.; WESTHORP, C.. O Livro da Sociologia. São Paulo: Ed. Globo livros, 2015. 352p.

MARTINS, C. B.. O que é Sociologia. Coleção Primeiros Passos n. 57, São Paulo: Editora Brasiliense, 1994

MARTINS, J. de S.. Introdução Crítica à Sociologia Rural. São Paulo: Editora HUCITEC/USP, 1986. 224p.

MARX, K.. O Capital. Vol. 2. 3ª edição, São Paulo, Nova Cultural, 1988.

OLSON, M. A Lógica da Ação Coletiva. São Paulo: ed. da USP, 1999.

SABOURIN, E.; TEIXEIRA, O. A.. Planejamento e Desenvolvimento dos Territórios Rurais: conceitos, controvérsias e experiências. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002. 402p.

SINGER, P.; SOUZA, A. S. (Org.). A economia solidária no Brasil: a autogestão como resposta ao desemprego. 2a Ed. São Paulo: Contexto, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DA CARNE E DERIVADOS

CH Total: 60 horas **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 30 h

CR: 04

Ementa

Cadeia produtiva de cárneos. Abate humanitário. Composição de carcaças e da carne. Conversão do músculo em carne. Conservação da carne pelo uso do frio. Classificação e tipificação de carcaças. Controle de qualidade da carne. Processamento agroindustrial da carne. Coprodutos do abate.

Bibliografia Básica

CASTILHO, C.J.C. Qualidade da Carne. Editora Varela, 2006, 240p.

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV, 2006, 370p.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I, Editora da UFG, 2005, 624p

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol.II, 1993/1994. Editora da UFG.

Bibliografia Complementar



ARQUIVO BRASILEIRO DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA.

FOOD QUALITY AND PREFERENCE.

<https://www.journals.elsevier.com/food-quality-and-preference>

<http://www.sbcta.org.br/>

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-0935&lng=en&nrm=iso

JOURNAL OF FOOD SCIENCE. <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17503841>

JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY. <http://bjft.ital.sp.gov.br/>

MEAT SCIENCE. <https://www.journals.elsevier.com/meat-science>

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e

PRICE, J.F. & SCHWEIGERT, B.S. Ciência de la carne y los productos carneos. 1994. Editorial Acríbia

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

Tecnologia da Carne. Vol. I, Editora da UFG, 2005, 624p

Tecnologia da Carne. Vol.II, 1993/1994. Editora da UFG.

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DO LEITE E DERIVADOS

CH Total: 60 horas **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 30 h

CR: 04

Ementa

Cadeia produtiva de lácteos. Definições para o leite cru. Boas Práticas Agropecuárias para a obtenção e pré-beneficiamento leite cru. Composição físico-química, características sensoriais e microbiologia do leite cru. Controle de qualidade do leite cru. Processamento agroindustrial do leite. Queijos artesanais. Soro lácteo.

Bibliografia Básica

OLIVEIRA, L.L. Processamento de Leite de Consumo. Viçosa-MG. Universidade Federal de Viçosa, 2000. 130p.

ORDÓNEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. v.2.



Editora Artmed, 2005. 279p.

PINHEIRO, A.J.R.; MOSQUIM, M.C.A.V.; PINHEIRO, M.I. Processamento de Leite de Consumo. Viçosa-MG. Universidade Federal de Viçosa, 1978. 187p.

Bibliografia Complementar

ARQUIVO BRASILEIRO DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA.
<http://www.sbcta.org.br/>

INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL.
<https://www.journals.elsevier.com/international-dairy-journal>

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY.
<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/14710307>

JOURNAL OF DAIRY RESEARCH.
<https://www.cambridge.org/core/journals/journal-of-dairy-research>

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. <https://www.journalofdairyscience.org/>

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0101-2061&lng=en&nrm=iso

Universidade Federal de Viçosa (Org.). Queijo minas artesanal: guia técnico para a implantação em unidades de produção do queijo minas artesanal. 2009. 67 p.

ZOCCAL, ROSÂNGELA. Leite: uma cadeia produtiva em transformação. Juiz de Fora: Embrapa, 2004. 268p.

COMPONENTE CURRICULAR: FUNDAMENTOS DE MATEMÁTICA

CH Total: 60 horas **CH Teórica:** 60 h **CH Prática:** 00 h

CR: 0

Ementa

Conjunto de Números Reais: noção de conjunto, operações aritméticas, intervalos e desigualdades, valor absoluto. Plano Cartesiano: sistema de coordenadas cartesianas, equação da reta e coeficiente angular, equação da circunferência. Funções e Aplicações: domínio e imagem, gráficos e transformações (translação, expansão, contração e composição), funções pares e ímpares, funções injetoras e bijetoras, função composta e inversa, funções polinomiais e raízes, funções racionais, modulares e aplicações, frações parciais, funções exponenciais, logarítmicas e trigonométricas.



Bibliografia Básica

MEDEIROS, Valéria Zuma [et. all]. Pré-Cálculo. 2 ed. Cengage learning.

SAFIER, Fred. Teoria e problemas de pré-cálculo. Porto Alegre: Bookman, 2003.

DEMANA, Franklin D. [Et all.] Pré-cálculo 5.ed. São Paulo, Addison Weley, 2009.

IEZZI, Gelson et.al. Fundamentos de Matemática Elementar: conjuntos e funções.9.ed. v.1, São Paulo: Atual, 2007.

IEZZI, Gelson et.al. Fundamentos de Matemática Elementar: logaritmos. 9.ed. v.2, São Paulo: Atual, 2004.

IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: trigonometria. 8.ed. v.3, São Paulo: Atual, 2004.

Bibliografia Complementar

CONNALLY, Eric A. et. al.Funções para Modelar Variações: uma preparação para o cálculo. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009.

STEWART, James. Cálculo. Vol. 1, 5a ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.

THOMAS, George B et al. Cálculo. 10a ed. São Paulo: Addison Wesley, 2002.

Leithold, L.. Cálculo com Geometria Analítica. 3a ed. Harbra, 1994.

IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: trigonometria. 8.ed. v.4, São Paulo: Atual, 2004.

Referência aberta

Dirce Uesu Pesco e Roberto Geraldo Tavares Arnaut. Matemática Básica, Fundação CECIERJ, Consórcio cederj.

COMPONENTE CURRICULAR: SOCORROS URGENTES

CH Total: 45 horas **CH Teórica:** 30 h **CH Prática:** 15 h

CR: 03

Ementa

Conhecimento dos principais fatores de risco e tipos de acidentes que ocorrem no campo de atuação da Educação Física, como no cotidiano de um cidadão. Capacitação dos alunos a prestar atendimento de primeiros socorros ao acidentado ou doente



Bibliografia Básica

HAFEN, B.Q.; KARREN, K.J.; FRANDSEN, J. **Primeiros socorros para estudantes**. Manole, 2002.

FLEGEL, M. J. **Primeiros socorros no esporte: o mais prático guia de primeiros socorros para o esporte**. Manole, 2002.

CRESPO, A.R.P.T. et al. **Atendimento pré-hospitalar ao traumatizado: básico e avançado**. Comitê do PHTLS da National Association of Emergency Medical Technicians (NAEMT) em cooperação com o Comitê de Trauma do Colégio Americano de Cirurgiões. Elsevier Editora, 2004.

Currents in Emergency Cardiovascular Care. Volume 16, Número 4 Dez/05 Fev/06

Bibliografia Complementar

CANETTI, Marcelo Dominguez. **Manual básico de socorro de emergência para técnicos em emergências médicas e socorristas**. Atheneu, São Paulo, 2007.

GARCIA, Sérgio Brito. **Primeiros socorros: fundamentos e práticas na comunidade, no esporte e ecoturismo**. Atheneu, São Paulo, 2005

PESSOA, Marília. **Primeiros socorros: como agir em situações de emergência / SENAC**. Editora Senac Nacional, Rio de Janeiro, 2002.

Chapleau, Will. **Manual de emergências: um guia para primeiros socorros**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008 408 p

Bergeron, J. David. **Primeiros socorros 2. ed.** São Paulo: Atheneu, 2007 608 p

Referência aberta

Brasil, Ministério da Saúde. Manual de Primeiros socorros. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz. FIOCRUZ. 2003. 170 p. disponível em

[:http://www.fiocruz.br/biosseguranca/Bis/manuais/biosseguranca/manualdeprimeirosocorros.pdf](http://www.fiocruz.br/biosseguranca/Bis/manuais/biosseguranca/manualdeprimeirosocorros.pdf)

Santos, Ednei Fernando dos. Primeiros socorros e a atuação do Profissional de Educação Física. São Paulo: CREF4/SP, 2018. disponível em

[:https://www.crefsp.gov.br/storage/app/arquivos/2e5dd739cd0331a96b9de2922c44ba50.pdf](https://www.crefsp.gov.br/storage/app/arquivos/2e5dd739cd0331a96b9de2922c44ba50.pdf)

COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO EM SAÚDE PARA A MORTE

CH Total: 30 horas CH Teórica: 30 h

CR: 02

**Ementa**

Estudo dos elementos de base de intervenção para a melhoria na qualidade da assistência multiprofissional aos pacientes fora de possibilidades terapêuticas de cura e sua família.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. (2013). Portal da saúde: Melhor em casa, serviço de atenção domiciliar. Brasília, DF: o autor. Recuperado de <http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/122idade/acoes-e-programas/melhor-em-casa>

CARVALHO RT e cols. Manual de Residência de Cuidados Paliativos: abordagem multidisciplinar. 2018. Barueri: Manole, 2018. 1004p.

KÜBLER-ROSS E. Sobre a morte e o morrer: O que os doentes terminais têm para ensinar a médicos, enfermeiras, religiosos e aos seus próprios parentes. 9ª Ed., WMF Martins Fontes, 2017.

Bibliografia Complementar

LINO CA et al. Uso do protocolo Spikes no ensino de habilidades em transmissão de más notícias. Rev. bras. Educ. Med. [online]. 2011, vol.35, n.1, pp.52-57.

PARKES CM. Luto: estudos sobre a perda na vida adulta. 1998. São Paulo: Summus Editorial. 291p.

Academia Nacional de Cuidados Paliativos (2012). Manual de Cuidados Paliativos da Academia Nacional de Cuidados Paliativos (ANCP). São Paulo: Editora Niura Fernanda Souza.

HENNEMANN-KRAUSE L, FREITAS LA, DAFLON PMN. Cuidados paliativos e medicina de família e comunidade: conceitos e interseções. Revista HUPE 2016; 15(3) 286-293.

D'Assumpção, Evaldo Alves. Sobre o Viver e o Morrer. Manual de Tanatologia e Biotanatologia para os que partem e os que ficam. 2ª ed. Ampliada. Petrópolis: Vozes, 2011, 247 p. – ISBN 978-85-326-4021-5

COMPONENTE CURRICULAR: LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS

CH Total: 60 h CH Teórica: 36 h CH Prática: 24 h

CR: 04

Ementa

Abordagem da Leitura e da escrita acadêmica como processos interativos



sociodiscursivos e como ferramenta de construção da autonomia para a vida universitária. Leitura e produção de textos dos diferentes gêneros demandados pela universidade: esquema, resumo, resenha, relatório. Análise de aspectos relativos à textualidade de gêneros acadêmicos. Produção, análise e reescrita de gêneros acadêmicos.

Bibliografia Básica

MOTTA-ROTH, Desirée; HENDGES, Graciela Rabuske. Produção textual na universidade. São Paulo: Parábola, 2010.

MACHADO, Ana Rachel (coord.); LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. Resumo. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. (leitura e produção de textos acadêmicos; 1)

MACHADO, Ana Rachel (coord.); LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. Resenha. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. (leitura e produção de textos acadêmicos; 2)

MACHADO, Ana Rachel (coord.); LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. (leitura e produção de textos acadêmicos; 3)

RESENDE, Viviane de Melo e VIEIRA Viviane. Leitura e produção de textos na universidade: roteiros em aula. Brasília: Editora UnB, 2011.

Bibliografia Complementar

FIAD, Raquel Salek (org.). Letramentos acadêmicos; contextos, práticas e percepções. São Carlos/SP: Pedro e João Editores, 2016.

MARI, Hugo; WALTY, Ivete; FONSECA, Maria Nazareth Soares (org.). Ensaio sobre leitura 2. Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2007.

RINCK, Fanny; BOCH, Françoise; ASSIS, Juliana Alves. (Org.) Letramento e formação universitária; formar para a escrita e pela escrita. Campinas, SP: Mercado das Letras, 2015.

SILVA, Jane Quintiliano Guimarães ; ASSIS, Juliana Alves ; MORAIS , Márcia Marques de (org.) Ensaio sobre leitura 3; espaço de investigações, reflexões e vivências de leitores. Belo Horizonte: Editora PUC Minas, 2016.

VAL, Maria da Graça Costa. Redação e Textualidade. São Paulo: Martins Fontes, 1991.



12 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação do processo de ensino-aprendizagem do discente tem aderência aos princípios e concepções de aprendizagem, conhecimento e informação com base nas competências e habilidades pretendidas (LUCKESI, 2014; SILVA, CRUZ, OLIVEIRA, 2016).

Segundo MUNHOZ e ARAYA (2017) para que as práticas de ensino, inovação dos recursos didáticos e articulação entre UCs capacitem os estudantes a utilizar ferramentas e desenvolver habilidades para atuar de forma eficaz na sociedade, faz-se necessário modificar também a forma de realizar a avaliação do processo ensino aprendizagem, que deixa de ter seu foco no conteúdo e passa a se orientar pelas habilidades, competências e atitudes que se pretende desenvolver no estudante.

Segundo MILLER (1990) deve-se ser dada mais ênfase à capacidade dos profissionais de saúde atuarem em cenários de prática reais. O desafio que está posto nas Diretrizes Nacionais Curriculares é contornar as limitações impostas pelo processo de formação de profissionais de nutrição baseadas no ensino tradicional, conteudista e encontrar mecanismos que promovam a formação de profissionais nutricionistas competentes, baseado processo de ensino-aprendizagem por competências, habilidades e atitudes.

A base da pirâmide (Saber - Figura 2), abrange o conhecimento necessário para o desempenho profissional das tarefas. O próximo nível (Saber Como) representa a aplicação do conhecimento adquirido. O terceiro nível (Demonstrar/Fazer) indica como o estudante age e executa suas funções em uma determinada situação, real ou simulada. Finalmente, o último nível (Ser) indica uma situação que requer observação direta do estudante em sua prática diária com indivíduos e situações clínicas reais (DURANTE MONTIEL et al., 2011).

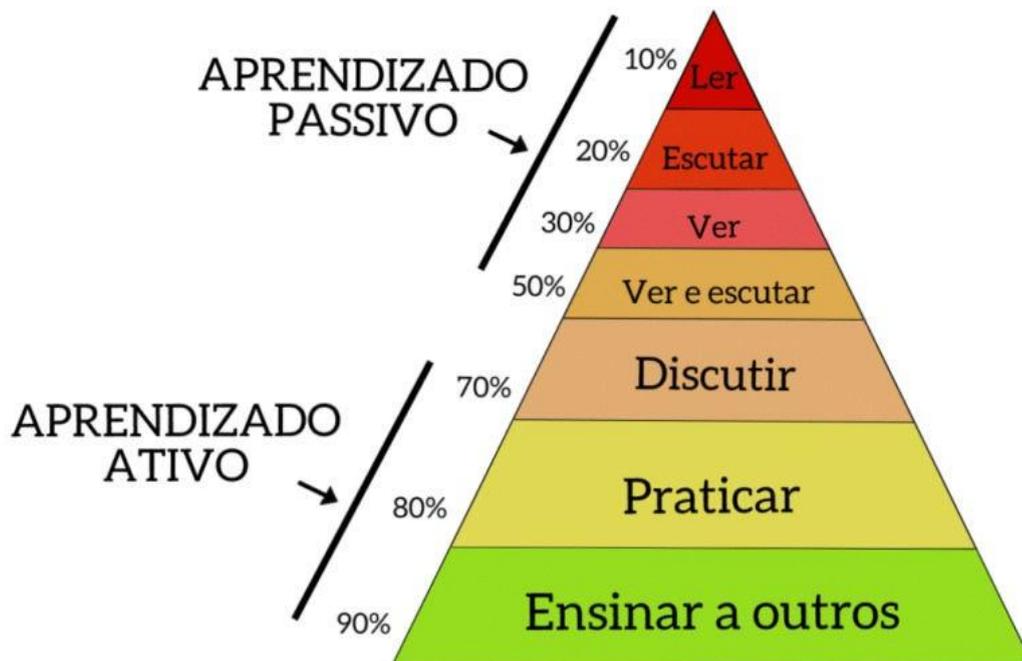


Figura 2 - Pirâmide da aprendizagem de William Glasser, DURANTE MONTIEL et al., 2011.

Com base na expectativa do que o nutricionista deve ser capaz de saber, saber como, demonstrar/fazer e ser, a formação em nutrição define os conhecimentos, habilidades, atitudes, valores e aptidões que o aluno necessita para atingir essas competências. Nesse contexto, é fundamental pensar na estruturação do processo de avaliação como um instrumento diagnóstico do conjunto do processo de ensino aprendizagem.

Neste contexto, o processo avaliativo não pode ser encarado como um fim em si mesmo, com a única função de atribuir uma nota ou conceito final, mas como parte integral do processo ensino-aprendizagem. Em suma, a avaliação deve ser um processo amplo, que provoque uma reflexão crítica sobre a prática, no sentido de captar seus progressos, suas resistências, suas dificuldades e integrá-las à reflexão, para transformá-las.

As avaliações dos alunos deverão basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos, tendo como referência as Diretrizes Curriculares e abranger as seguintes dimensões:



a) uma dimensão diagnóstica, para que se possa verificar se a aprendizagem está sendo alcançada ou não e o porquê;

b) uma dimensão prospectiva, à medida em que oferece informações sobre o que se fazer dali por diante para um contínuo reiniciar do processo de aprendizagem, até atingir os objetivos finais;

c) uma dimensão de avaliação formativa enquanto acompanha o aprendiz durante todo o processo;

d) uma dimensão somativa, que preocupa-se com o resultado das aprendizagens e pretende fazer um balanço somatório de uma ou várias sequências do trabalho de formação. Essa modalidade avaliativa sintetiza as aprendizagens dos alunos tendo por base critérios gerais.

Quanto aos objetivos gerais destas modalidades avaliativas, pode-se definir os seguintes:

- Avaliação Diagnóstica:

Segundo BERTOLLO e FRIZZO (2019) este tipo de avaliação ocorrerá sempre que o professor for introduzir novos conceitos. O objetivo deste tipo de avaliação visa verificar o conhecimento prévio dos estudantes sobre um dado assunto, assim como conhecer aptidões, interesses, capacidades e competências dos alunos. Esta avaliação é muito importante, porque utilizando tais procedimentos, espera-se evitar a detecção tardia das dificuldades de aprendizagem dos alunos.

- Avaliação Formativa e Processual:

A avaliação formativa é aquela a ser utilizada no decorrer do semestre letivo, sendo a mesma utilizada para reformulações das técnicas de ensino utilizadas, caso necessário.



A avaliação formativa engloba toda avaliação que ajuda o estudante a aprender e a se desenvolver, ou melhor, que participa da regulação das aprendizagens e do desenvolvimento no sentido do projeto educativo. No acompanhamento do processo de ensino-aprendizagem, além da avaliação formal, o professor poderá utilizar de diversas estratégias e métodos para acompanhar os estudantes, tais como: observação, questionário oral ou escrito, apresentação oral, etc. Como uma avaliação processual, seu foco é a identificação de potencialidades e áreas que requerem atenção, no sentido da melhoria do processo ensino-aprendizagem (BERTOLLO e FRIZZO, 2019), tornando possível a rápida detecção de dificuldades e tomada de decisão, permitindo o planejamento, o ajuste, o redirecionamento das práticas pedagógicas no intuito de aprimorar as aprendizagens dos alunos.

O objetivo é contribuir para o desenvolvimento de competências e habilidades referentes à autonomia na busca e apropriação do conhecimento, à educação permanente, ao trabalho em equipe, ao pensamento crítico/reflexivo, aos mecanismos de comunicação e verbalização, à liderança, à postura, à criatividade, entre outras (LUCKESI, 2014). Desta forma possibilitar ao discente participação efetiva no processo de avaliação, amadurecimento acadêmico e crescimento profissional.

- Avaliação Somativa:

Visa avaliar os requisitos para o estudante progredir ao longo do curso, ou seja, avaliação do que deve ter aprendido em cada unidade curricular (BERTOLLO e FRIZZO, 2019). Pode ocorrer mediante seminários registrados nos planos de ensino de cada unidade curricular ou provas/avaliações escritas ou exercícios. Ocorrerá ao final de um processo educacional de cada semestre, bimestre ou ciclo, buscando determinar o grau de domínio de alguns objetivos e competências pré-estabelecidos.

Para cada unidade curricular haverá, obrigatoriamente, um mínimo de três avaliações. As avaliações deverão abranger ao menos duas dimensões do ensino por competências, a saber: conhecimentos, habilidades, atitudes/valores/aptidões.



Os critérios do sistema de avaliação da aprendizagem estão oficializados no Regulamento de Cursos da Graduação da UFVJM (<http://ufvjm.edu.br/prograd/regulamento-dos-cursos.html>) e obrigatoriamente constam nos planos de ensino de cada Unidade Curricular. O regulamento de cursos de graduação preconiza a realização de avaliações parciais, seguida de uma avaliação final ao término do semestre letivo, dentro dos prazos estabelecidos no calendário acadêmico. No regulamento de cursos, há a possibilidade de que as avaliações parciais sejam realizadas de acordo com critérios estabelecidos pelo docente responsável, considerando as peculiaridades inerentes a cada Unidade Curricular.

No curso de nutrição pretende-se desenvolver nas unidades curriculares no início do processo, uma avaliação diagnóstica com feedback aos discentes, seguida de uma avaliação formativa e somativa. No feedback a ser realizado ao discente é importante que a partir do mesmo o discente consiga perceber suas limitações e proporcione meios para que o mesmo passe a ser capaz de ir ao encontro das informações que necessita. Assim, diferentes métodos podem ser utilizados pelos docentes, permitindo uma avaliação integral do estudante e cobrir todos os níveis de aprendizagem.

Dentre os docentes que ministram aulas para o curso, alguns mantêm projetos de ensino (<http://ufvjm.edu.br/prograd/proae.html>) em que são desenvolvidas atividades e metodologias de ensino que auxiliam no aprendizado dos estudantes nas unidades curriculares. A condução desses projetos de ensino têm incentivado o estudo extraclasse, promovido uma participação mais ativa dos discentes para a construção do saber, além de estar contribuindo para o combate à retenção e à evasão e, conseqüentemente, para a formação profissional.

O NDE buscará ao longo da vigência do PPC o desenvolvimento de ações que visem a capacitação dos docentes do curso para o desenvolvimento e aplicação destas metodologias de forma integrada e consiste nas unidades curriculares.



Em se tratando de unidade curricular semestral, o resultado de uma avaliação deverá ser divulgado pelo docente, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a sua realização, limitado ao último dia letivo.

Quanto às normas legais, serão adotadas as constantes na Resolução nº 11 CONSEPE/2011 que dispõe sobre o Regulamento dos Cursos de Graduação da UFVJM. É obrigatória a frequência às atividades correspondentes a cada unidade curricular, ficando nela(e) reprovado o discente que não comparecer a 75% (setenta e cinco por cento), no mínimo, das aulas teóricas e práticas computadas separadamente, e demais trabalhos escolares programados para a integralização da carga horária fixada para a referida unidade curricular. Será aprovado na unidade curricular, o discente que obtiver a frequência mínima exigida, concomitantemente com a obtenção de média final igual ou superior a 60 (sessenta) pontos nas avaliações, na escala de 0 a 100 pontos.

12.1 Recuperação Processual e Paralela

A recuperação processual e paralela visa dar ao aluno outras chances de aprender e obter a competência necessária, caso este não tenha alcançado as competências e habilidades esperadas nas avaliações realizadas.

Segundo BERTOLLO e FRIZZO (2019), como a avaliação e recuperação constituem-se parte integrante do processo de assimilação do conhecimento, há necessidade de assegurar condições e práticas que favoreçam a implementação de atividades de recuperação. Devido a este motivo a Recuperação Processual e Paralela será planejada no curso de Nutrição, de acordo com o regulamento dos cursos de graduação da UFVJM. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB Nº 9394/1996) recomenda aos estabelecimentos de ensino “prover meios para a recuperação dos Discentes de menor rendimento” (artigo 12), e aos Docentes, que devem “zelar pela aprendizagem dos Discentes” (artigo 13), bem como “estabelecer estratégias de recuperação para os Discentes de menor rendimento” (artigo 13).



O Docente poderá diversificar as formas de avaliação ao elaborar e executar o plano de recuperação processual e paralela. No curso de graduação em Nutrição, a ‘Recuperação Gradual e Paralela’ poderá ser aplicada aos Discentes que, por motivos diversos, não se apropriaram dos conteúdos ministrados pelo Docente, que se ausentaram das aulas por doença ou por causas justificáveis e que, pelas características individuais (defasagem, dificuldades), não assimilaram o conhecimento. Cada Docente, considerando as especificidades de suas unidades curriculares, considerará a aprendizagem do discente no decorrer do processo. A Recuperação Processual e Paralela poderá assumir várias formas, como, por exemplo, o atendimento individualizado aos discentes que apresentam dificuldades, bem como, com atividades extraclases, trabalhos e participação em monitorias, que servirão de reforço para os conteúdos que apresentam defasagem.

Atualmente o curso de nutrição proporciona aos discentes um atendimento extra classe individualizado por cada docente, bem como integra o Programa de Monitoria da Pró-reitoria de Graduação (<http://ufvjm.edu.br/prograd/programa-de-monitoria.html>). Bem como parte de seus docentes desenvolvem diferentes estratégias por meio de programas e projetos de graduação, de programas de educação tutorial (PET-<http://site.ufvjm.edu.br/petestrategias/publicacoes/livros/>) “estratégias para diminuir a retenção e evasão” e “novas tecnologias voltadas para o ensino”. O NDE trabalhará para consolidar e ampliar as estratégias de recuperação processual e paralela dos discentes do curso.

12.2. Instrumentos de avaliação do processo de aprendizagem

Os docentes poderão utilizar diferentes instrumentos para a avaliação do processo ensino-aprendizagem a depender do tipo de componente curricular, como por exemplo: relatórios com registros de fatos relevantes na participação do discente nas aulas práticas e teóricas, seminários, PBL (*Problem Based Learning - Aprendizagem baseada em Problemas*) e TBL (*Team Based Learning*), trabalho final escrito, aulas práticas em campo,



portfólio, mapa conceitual, estudos de caso, resenhas e narrativas, elaboração de vídeos, estágios supervisionados, prova na forma discursiva ou objetiva.

Todos os instrumentos de avaliação seguirão um roteiro previamente definido pelos docentes e compartilhado com os discentes.

As atividades avaliativas deverão ser convertidas em notas e o discente deverá, conforme regimento da universidade, obter aproveitamento igual ou superior a 60% para ser aprovado. O discente que obtiver um rendimento menor que 40% será reprovado por nota, enquanto o discente com aproveitamento entre 40,0% e 59,9%, terá a oportunidade de realizar uma avaliação de segunda época denominada exame final, de acordo com o Regulamento de Cursos da UFVJM (<http://ufvjm.edu.br/prograd/regulamento-dos-cursos.html>) .

Importa destacar que todas as avaliações deverão ser devolvidas aos discentes como *feedback*, indicando de forma clara o seu desenvolvimento na UC até aquele momento. As estratégias avaliativas de cada UC serão sempre dispostas nos respectivos planos de ensino a cada semestre letivo, sendo submetidos à avaliação do Coordenador de Curso durante o período de confecção do Plano de Oferta de Unidades Curriculares conforme o Calendário Acadêmico da UFVJM.

13 ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO CURSO

Os gestores do curso de Nutrição e seu corpo docente, desde a sua criação em 2002, estiveram empenhados nas diversas fases de implantação do curso no que refere aos recursos humanos, tanto corpo docente e quanto técnico, infraestrutura de laboratórios, salas de aulas e equipamentos. O reconhecimento do curso em 2006 foi outro momento que absorveu grande parte dos esforços da comunidade acadêmica do curso. Além disso, entre 2002 e 2013 os gestores e docentes do curso se empenharam em outra grande tarefa que foi a construção do Departamento de Nutrição, com seus laboratórios,



salas de aula e áreas administrativas. Ainda assim, o corpo docente estava em processo de reestruturação devido às vacâncias e contratação de novos docentes.

Coletas pontuais de informações já realizadas com os egressos obtiveram respostas satisfatórias acerca da formação obtida no curso, bem como os profissionais que recebem os graduandos do curso de Nutrição da UFVJM indicaram um elevado conhecimento técnico, comprometimento com a formação e a profissão. Essas buscas de informações com os egressos, indicaram um bom desempenho profissional e acadêmico, com inserção em postos de trabalho, instituições públicas e privadas de ensino superior e programas de pós-graduação com elevado conceito na CAPES.

Dessa forma, neste Projeto Pedagógico, pretende-se criar métodos de diagnóstico e de avaliação do curso e do PPC tendo em vista que o processo de avaliação do projeto pedagógico do curso deve ser continuado e é importante para mensurar se as metodologias e estratégias adotadas estão em consonância com a formação almejada do discente. Também será importante para contribuir para a melhoria do curso e para a reformulação do PPC. Informações fornecidas por todos os participantes do processo de formação do Nutricionista, incluindo discentes, docentes, egressos e instituições onde os estudantes realizam os estágios, são essenciais para fornecer subsídios para a tomada de decisões quanto às alterações necessárias na estrutura do curso e do projeto pedagógico. Assim, questionários aplicados direcionados especificamente a cada público alvo, discentes, docentes e egressos serão desenvolvidos e aplicados de forma on-line, periodicamente, e as respostas coletadas serão avaliadas anualmente pela coordenação de curso e pelo NDE.

No questionário direcionado ao discente, será possível analisar a sua percepção em relação à organização didático-pedagógica, às limitações e dificuldades que o curso apresenta em sua estrutura, funcionamento e recursos (estrutura física, equipamentos, serviços, materiais de consumo para aulas experimentais, desenvolvimento de pesquisa e de extensão, dentre outros) e em relação ao corpo docente. Além disso, os discentes podem descrever as suas sugestões de recursos e estratégias que poderiam ser utilizados para a melhoria da qualidade do curso.



Na consulta a ser realizada entre os docentes, será possível refletir de forma crítica sobre as metodologias desenvolvidas e se as mesmas têm contribuído para a formação de um profissional ético, autônomo, analítico, criativo e participativo. O parecer do docente sobre questões como: se os planos de ensino contribuem para o bom desenvolvimento das atividades acadêmicas, se o docente possui disponibilidade para atender os discentes fora dos horários de aula, se as metodologias de ensino têm promovido o pensamento crítico e reflexivo dos discentes, se estão sendo incentivados o uso de métodos inovadores, se o ensino teórico está articulado com as atividades práticas e se o trabalho é realizado em equipe.

O *feedback* dos discentes egressos será essencial para analisar se a matriz curricular do curso e a proposta pedagógica contribuíram para o desenvolvimento da sua capacidade de aprender e atualizar-se permanentemente e para a sua formação como cidadão e profissional. Perguntas que contemplem aspectos como: os conteúdos das disciplinas favoreceram a atuação em estágios e em atividades de iniciação profissional? O curso contribuiu para o desenvolvimento da sua consciência ética para o exercício profissional? As atividades do TCC contribuíram para a qualificação profissional? Quais os pontos positivos e negativos do curso? Quais as sugestões para a melhoria da organização curricular, estrutura, recursos, corpo docente e funcionamento do curso? Outrossim, será de suma importância acompanhar as informações sobre a inserção dos egressos no mercado de trabalho ou em programas de Pós-graduação. Para essa finalidade, contatos serão realizados por e-mail ou por telefone ou redes sociais auxiliarão na pesquisa por informações. De posse dessas informações, um banco de dados dos egressos a ser criado, permitirá a gestão das informações. Além disso, o contato com os egressos pode proporcionar o estreitamento das relações da Universidade com as demandas do mercado de trabalho e com cursos de pós-graduação de diferentes instituições. No âmbito dos estágios, o diálogo entre os responsáveis pela concessão dos estágios, a orientação dos alunos e a coordenação do curso deve ser realizado ao final de cada período de estágio sendo relatado em relatório a percepção dos profissionais envolvidos no processo de formação do estagiário, em que podem ser descritos os aspectos positivos e que podem ser melhorados no sistema de ensino do curso.



Outros instrumentos fundamentais de avaliação que serão utilizados correspondem à Comissão Própria Avaliação (CPA) e ao Instrumento de Avaliação de Ensino (IAE). A UFVJM com vistas a auto-avaliação institucional já faz uso do IAE que é gerado pelo sistema e-Campus sendo preenchido pelos discentes e docentes. As respostas coletadas permitem analisar dados sobre a estrutura da universidade e das unidades acadêmicas e possibilita realizar a auto-avaliação sobre os componentes curriculares e quanto ao seu desempenho como docente ou discente. Os resultados são importantes para o planejamento de ações de melhoria do ensino, estrutura e recursos. A utilização das informações geradas por este instrumento, assim como outras informações adicionais serão utilizadas para o acompanhamento e avaliação do presente PPC. Caberá à coordenação do curso a elaboração da síntese das informações geradas pelo IAE. Serão avaliados o grau de satisfação com o curso, a relação da matriz curricular com as necessidades sociais, adequação do PPC ao perfil profissional almejado, os comentários gerais sobre o curso, o desempenho didático dos docentes, dentre outros. Serão acrescidos à análise o tempo médio de integralização e os percentuais de retenção e evasão.

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – observando as diretrizes do Ministério da Educação (MEC), da Comissão Nacional de Avaliação de Educação Superior (CONAES) e do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) - de acordo com a Resolução nº 06 (CONSU) de 11 de maio de 2021 da UFVJM, tem como objetivos - I. conduzir os processos de avaliação internos da instituição, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo INEP; II. executar os trabalhos necessários voltados para o alcance dos objetivos do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES; III. estimular a cultura da autoavaliação no meio institucional. A comissão é responsável por coordenar e articular o processo interno e contínuo de avaliação da Universidade, consciente de que sua contribuição só será significativa se contar com a efetiva participação de toda a comunidade acadêmica, administrativa e da sociedade da macrorregião das cidades onde a UFVJM está inserida (<http://novo.ufvjm.edu.br/cpa/>).



O Exame Nacional de Desempenho do Estudante (ENADE) é componente curricular obrigatório dos cursos de graduação, conforme Lei no 10.861, de 14 de abril de 2004. O objetivo do ENADE é avaliar o desempenho dos estudantes com relação aos conteúdos programáticos previstos nas Diretrizes Curriculares, o desenvolvimento de competências e habilidades, bem como o nível de atualização dos estudantes em temas da realidade brasileira e mundial. O ENADE, integrante do SINAES, é um instrumento que compõe os processos de avaliação externa, orientados pelo MEC e é utilizado no cálculo do Conceito Preliminar do Curso (CPC). Os resultados do curso obtidos ao longo das avaliações do ENADE já realizadas evoluíram de conceito 3 para conceito 4. A proposta deste PPC, envolvendo ações mais assertivas em relação ao acompanhamento pedagógico e à criação e aplicação dos instrumentos de avaliação do curso, tem por objetivo fazer com que o curso possa diagnosticar possíveis falhas e agilizar as ações necessárias para que o curso possa continuar evoluindo e se modernizando de forma continuada.

O NDE será responsável por elaborar, aplicar e analisar os seus instrumentos de avaliação e, com base nos resultados, apresentar proposições ao Colegiado do Curso. É de competência do Colegiado do Curso aprovar tais instrumentos propostos e, anualmente, avaliar os resultados obtidos por meio desses instrumentos e dos demais, como IAE, ENADE e SINAES. Estas avaliações serão utilizadas para proposições de adequações no presente PPC com posterior encaminhamento à Diretoria de Acompanhamento Pedagógico (DAP) da UFVJM.

14 ESTRUTURA E ADMINISTRAÇÃO DO CURSO

O departamento de Nutrição da UFVJM possui infraestrutura moderna e recursos humanos (corpo docente e técnico) altamente qualificado e consciente da sua missão de garantir uma formação profissional de qualidade.

A administração do curso de Nutrição é dividida entre atividades administrativas e didático-pedagógicas que são realizadas por seus setores competentes.



14.1 Estrutura Física

A estrutura física do curso atende aos requisitos necessários para o desenvolvimento de um processo de ensino-aprendizagem de excelência. Para tanto, a instituição dispõe de diversos laboratórios para as ciências básicas, tais como os laboratórios de anatomia humana, fisiologia humana, citologia, histologia/embriologia, microbiologia, bioquímica, patologia e laboratório de informática visando à preparação do acadêmico, para o ciclo de formação específico, bem como dois pavilhões de salas de aulas e um prédio de auditórios onde se concentram as aulas teóricas da instituição.

O curso de Nutrição conta também com o apoio da estrutura física do Departamento de Agronomia, Farmácia, Letras, Matemática e Estatística, Engenharia de Alimentos, Engenharia Florestal, Zootecnia, e Superintendência de Fazendas SUPERAGRO.

Além da unidade que abriga o Departamento de Ciências Básicas, os pavilhões de aula e os auditórios, o Curso de Nutrição conta com uma estrutura física própria e adequada ao desenvolvimento das atividades práticas e educativas durante o ciclo de formação específica:

- **Estrutura administrativa**

- *Secretaria do curso*

A secretaria do curso conta com sala ampla, com duas mesas para secretários(as), telefone, computadores, impressora e armários de arquivos. É disponibilizado atendimento durante o turno de funcionamento do curso, com horário de atendimento ao público de 09:00 às 12:00 e 13 às 18:00 horas, e e-mail: secretaria.nutricao@ufvjm.edu.br.

- *Salas de coordenação de curso e de chefia de departamento*

A coordenação de curso, assim como a chefia de departamento possuem salas individuais que são anexas à secretaria. As salas dispõem de mesa e cadeiras para atendimento aos discentes, docentes, corpo técnico, assim como público externo à UFVJM.



As salas dispõem de computadores para uso da coordenação, assim como da chefia de departamento, e-mail coordenação: nutricao@ufvjm.edu.br e-mail da chefia: chefia.nutricao@ufvjm.edu.br.

- *Sala de reuniões*

O curso conta com uma sala de reuniões ampla, com capacidade para 20 pessoas bem acomodadas, que é utilizada para reuniões de chefia de departamento, coordenação de curso, núcleo docente estruturante e demais demandas.

- *Gabinete dos Docentes*

Os docentes do departamento de Nutrição possuem gabinete individuais equipados com computador, impressora, telefone voip, cadeiras, mesa de trabalho e armários.

- *Gabinete da Associação Acadêmica Atlética, Centro Acadêmico e Empresa Júnior do Curso de Nutrição*

Associação Acadêmica Atlética, Centro Acadêmico e Empresa Júnior do Curso de Nutrição funcionam em uma sala disponibilizada pelo Departamento de Nutrição, que dispõe de mesa de reunião, cadeiras, computador, telefone voip, microondas e acesso à internet.

- **Sala de Educação Permanente**

O departamento de Nutrição dispõe de uma sala de Educação Permanente, com cerca de 50 lugares, destinada às aulas teóricas dos cursos de graduação e pós-graduação. Ela também é utilizada para o desenvolvimento dos recursos humanos do Departamento de Nutrição, com a oferta de cursos de aperfeiçoamento, seminários, debates e simpósios.

- **Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos**



O Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos é composto por uma sala de treinamento contendo uma mesa redonda com prato giratório, cadeiras com apoio e 04 (quatro) computadores (na qual é possível realização de aulas teóricas, bem como treinamento de provadores), 8 cabines individuais para a realização de testes sensoriais, uma área de montagem das amostras com comunicação com as cabines e uma área de preparo de alimentos. Esta estrutura possibilita a execução das aulas de análise sensorial, pesquisa com desenvolvimento de preparações e produtos, bem como atividades de extensão com a população.

- **Laboratório de Composição de Alimentos**

O Laboratório de Composição de Alimentos é composto por duas salas de apoio, sala de armazenagem seca e fria, sala de reagente, sala de pesagem, sala de extração, moagem e preparo de amostra, sala de pesagem, sala de cromatografia e uma área central composta por quatro bancadas para análises químicas. O laboratório possui estrutura para determinação da composição centesimal e de compostos específicos presentes em alimentos, sendo possível a realização de aulas práticas, serviços de análise de nutrientes necessários à rotulagem e atividades de pesquisa e extensão.

- **Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricional**

O laboratório dispõe de 5 (cinco) ilhas de cocção, equipadas com fogão, geladeira, bancadas, pias e demais equipamentos e utensílios para realização de aulas práticas das Unidades Curriculares Técnica Dietética I e Técnica Dietética 2 e ainda a unidade Tecnologia de alimentos, do curso de graduação em Nutrição e unidades dos cursos de Turismo, Agronomia e Zootecnia. O laboratório atende ainda a projetos de pesquisa e extensão que envolvam cursos e oficinas relativos ao preparo de alimentos. Conta ainda com uma sala conjugada com cadeiras, quadro magnético, computador e data show para a realização de aulas.



- **Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional**

O laboratório de Educação Alimentar e Nutricional - LEAN comporta 25 pessoas e dispõe de móveis e equipamentos como: mesas, cadeiras, armários, datashow, TV, aparelho de som, gravador e recursos educacionais como: fantoches, modelos de alimentos, modelos de doenças para ações de EAN, entre outros. Neste laboratório são desenvolvidas unidades curriculares, cursos, treinamentos, projetos de pesquisa financiados ou não por agências de fomento e programas de extensão, como o Programa de Extensão “EAN nas escolas”, programa da UFVJM de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, que atende não só a Diamantina mas os municípios da Comarca, levando às escolas dos municípios envolvidos, cursos de formação de professores e demais ações de EAN.

- **Laboratório de Avaliação Nutricional**

O laboratório de Avaliação Nutricional tem capacidade para 15 pessoas e dispõe de diversos equipamentos de avaliação nutricional entre eles: balanças antropométricas pediátricas mecânicas e eletrônicas, balanças antropométricas de plataforma mecânicas e eletrônicas, balanças antropométricas portáteis eletrônicas, antropômetros de Harpenden horizontais, antropômetros verticais portáteis e fixos à parede, adipômetros científicos, dinamômetros, hemoglobinômetros, computadores, impressoras e mesas de reuniões. Neste laboratório ocorrem as aulas práticas da graduação sobre avaliação nutricional, pesquisas em epidemiologia nutricional, análise de situação de saúde, avaliação de programas e desenvolvimento de tecnologias em saúde. Em todas as atividades do laboratório há o envolvimento de graduandos em Nutrição, pós-graduandos e docentes.

- **O Laboratório de Epidemiologia**



O laboratório de Epidemiologia do Departamento de Nutrição abriga diversos projetos de pesquisa nesse campo, e dispõe de mesa de reuniões, estações de trabalho com computadores ligados à internet e impressoras. Neste ambiente, tem sido desenvolvidos pesquisas e projetos de extensão no campo da epidemiologia nutricional, com foco no grupo materno-infantil, além de temas relacionados à prevenção de doenças e promoção da saúde de diversos grupos populacionais, investigando sob a perspectiva epidemiológica. Em todas as atividades há o envolvimento de discentes graduandos em Nutrição e pós graduandos do Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição.

- **O Laboratório de Higiene de Alimentos**

O Laboratório de Higiene de Alimentos (LabHigia) é uma estrutura destinada ao desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão nas áreas de higiene, microbiologia, inocuidade microbiológica de alimentos envolvendo discentes da graduação e pós-graduandos em Nutrição e em Ciência e Tecnologia de Alimentos. O Laboratório dispõe de *layout* físico planejado para a manipulação de agentes biológicos da classe de risco 2, com bancadas de manipulação de microrganismos, cabine de segurança biológica, capela de fluxo laminar, estufas bacteriológicas, autoclave e freezer de ultra temperatura. Como atividade de extensão, o laboratório presta serviço de análise microbiológica de alimentos para pequenos produtores e comerciantes, em especial para produtores de queijo artesanal da região do Serro.

- **Clínica escola**

A Clínica escola foi cuidadosamente planejada para a prática clínica. Possui quatro consultórios com estrutura profissional, permitindo que o docente orientador ou a Nutricionista da clínica possam acompanhar a consulta dos discentes, auxiliando de forma efetiva na sua formação. Cada consultório é estruturado para o diagnóstico nutricional, com modelos anatômicos, balanças eletrônicas, antropômetros, equipamento de bioimpedância



assim como instrumentos e modelos que auxiliam na avaliação dietética assim como na prescrição de dietas. O ambiente conta também com dois banheiros para pessoa com deficiência (PCD), sala de espera com secretaria, sala de Nutricionista, sala de estudos e discussão de casos com computadores e softwares específicos para uso dos discentes para cálculo de dietas. Nesse ambiente de ensino-aprendizagem há oferta gratuita de tecnologia, assim como em toda infraestrutura do *Campus JK* da UFVJM.

- **Laboratório de informática**

O laboratório de informática do curso de nutrição atende às demandas de diferentes unidades curriculares. Conta com XXX computadores completos e recurso de *datashow* para apresentação de aulas e trabalhos. É usado para aulas da graduação, pós-graduação, cursos de extensão e treinamentos. Também disponibiliza horários, que são destinados ao uso dos discentes do curso para as diversas atividades.

- **Laboratório de Nutrição Experimental**

O Laboratório de Nutrição Experimental – LABNUTREX – é um espaço destinado ao ensino de graduação, pós-graduação e à pesquisa com animais. Para o ensino na graduação, o laboratório é utilizado para as UCs de Metodologia da Pesquisa, Nutrição Experimental, Normas para TCC e TCC, e para a pós-graduação são ministradas as disciplinas Nutrição e Comportamento I e II. Possui um gabinete para professor, uma sala de testes comportamentais, sala de carcaça/ freezer, sala preparo de dieta, sala de higienização rampa/escada interna, banheiros feminino e masculino, biotérios de aula e pesquisa, sala de aula, gabinete para técnico e sala de cirurgia. O laboratório tem parceria com os Programas de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas e em Ciências da Saúde.



- **O Laboratório de Estudos Metabólicos**

O Laboratório de Estudos Metabólicos – LABMET – é um espaço destinado ao ensino de graduação, pós-graduação e à pesquisa. No ensino, o laboratório dá suporte ao desenvolvimento de atividades práticas das UCs Nutrição e Metabolismo e Nutrição Esportiva, bem como de outras UCs de graduação e pós-graduação que se relacionem com estas temáticas, vinculadas ao Departamento de Nutrição ou cursos correlatos. Na pesquisa, o LABMET dá suporte aos projetos de pesquisa do grupo “Valor nutricional e funcional de alimentos e dietas”. É composto por: sala de espera, sala de avaliação da composição corporal, possuindo 1 maca para adulto, réplicas de medidas caseiras e porções de alimentos, 1 Computador, 1 aparelho de bioimpedância, 1 adipômetro digital, 1 Antropômetro portátil, 1 Balança antropométrica 200 kG, Sala de avaliação da taxa metabólica contendo 1 calorímetro *TrueCal*, 1 Esfigmomanômetro, sala de reuniões contendo 4 computadores e mesa redonda, sala de processamento de dietas e armazenagem, contendo 2 refrigeradores frost free, 1 freezer horizontal, 1 cooktop, 1 microondas, 1 multiprocessador de alimentos, 1 liquidificador, 1 cafeteira elétrica 1 balança semi-analítica, 1 balança analítica de precisão e utensílios de cozinha diversos.

- **Laboratório de nutrição e dietética da criança e do adolescente**

O laboratório de Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente é utilizado para aulas teóricas e práticas da UC de mesmo nome, possui balanças de precisão, utensílios para avaliação de medidas caseiras, computadores, *softwares* para cálculo de dietas, maquetes de pratos saudáveis, de grupos e de fontes alimentares, possibilitando atividades que facilitam o entendimento do aluno sobre percentual de ingredientes por preparação, alimentos e seu valor nutritivo, elaboração de dietas, porções e fontes alimentares de micronutrientes. Por conter esta estrutura também é o local adequado para reuniões e atividades preparatórias para o estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição. São realizadas atividades de pesquisa, cursos de extensão de capacitação de cantineiras da Secretaria Municipal de Educação e alimentação escolar. Participam destas atividades,



alunos de graduação, do Mestrado Profissional Ensino e Saúde - ENSA/UFVJM, da Residência Multiprofissional PET/ UFVJM, técnico de laboratórios, professor-coordenador do laboratório, professores colaboradores e nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação de Diamantina.

14.2. - Corpo Docente

O corpo docente do Curso de Nutrição caracteriza-se pela multiprofissionalidade, especialmente nas unidades curriculares iniciais do curso, que conta com a participação de professores com formação em de diversas áreas do conhecimento e lotados em outros departamentos da UFVJM. Considerando as unidades curriculares obrigatórias, o ciclo básico e específico, são 35 docentes doutores, em regimento de trabalho de dedicação exclusiva, vinculados aos Departamentos de Ciências Básicas, de Farmácia, de Agronomia, de Zootecnia e de Nutrição.

Atualmente, o Departamento de Nutrição é composto por 16 (dezesesseis) docentes, todos com titulação de Doutorado e 03 (três) docentes com Pós-doutorado, evidenciando o nível de excelência em termos de formação acadêmica. Além disso, está pactuada uma vaga para concurso com perfil de atuação em Segurança Alimentar e Nutricional e Alimentação do Escolar, com formação mínima de doutorado.

O avanço na qualificação dos docentes fortaleceu o potencial acadêmico do grupo para desenvolvimento do ensino e de atividades de pesquisa e extensão, além de propiciar o aumento da interação entre o corpo docente por meio de projetos em conjunto.

Quadro 1 - Docente, Titulação Máxima, Unidade Curricular, Período, Carga horária semestral das Unidades Curriculares obrigatórias e eletivas destinadas ao Curso de Nutrição ministrados pelos docentes do Departamento de Ciências Básicas.



DOCENTE	TITULAÇÃO MÁXIMA	UNID. CURRICULAR	PERÍODO	CH SEMESTRAL
Agnes Maria Gomes Murta	Doutora	Psicologia Aplicada à Nutrição	5º	45
Alexandre Soares dos Santos	Doutor	Bioquímica	1º	75
Angelica Pataro Reis	Doutora	Citologia	1º	45
Cintia Lacerda ramos	Doutora	Microbiologia	2º	60
Cristiane Rocha Fagundes Moura	Doutora	Fisiologia dos Sistemas	1º	75
Cristiane Tolentino Machado	Doutora	Histologia e Embriologia	2º	60
Edson da Silva Paulo Messias de Oliveira Filho	Doutor	Anatomia Humana	1º	75
Flaviana Dornela Verli	Doutora	Patologia	5º	60
Fulgêncio Antônio Santos	Doutor	Microbiologia Aplicada à Nutrição	3º	45
Harriman Aley Moraes	Doutor	Bioquímica de Alimento	Eletiva	60
Janaína de Oliveira Melo	Doutora	Genética	1º	30
Leida Calegário de Oliveira	Doutora	Imunologia	2º	45
Melissa Monteiro Guimarães	Doutora	Farmacologia Básica	5º	60
Paula Aryane Brito Alves	Doutora	Bioestatística e Epidemiologia	3º	90
Silvia Regina Paes	Doutora	Sociologia	1º	45

Quadro 2 - Docente, Titulação Máxima, Unidade Curricular, Período, Carga horária semestral das Unidades Curriculares obrigatórias e eletivas ministrados destinadas ao Curso de Nutrição pelos docentes do Departamento de Nutrição.

DOCENTE	TITULAÇÃO MÁXIMA	UNID. CURRICULAR	PERÍODO	CH SEMESTRAL
Ana Catarina Perez Dias	Doutora	Técnica Dietética I	3º	60
		Técnica Dietética II	4º	60



DOCENTE	TITULAÇÃO MÁXIMA	UNID. CURRICULAR	PERÍODO	CH SEMESTRAL
		Atividade Integradora II (Sugestão)	3º	20
Angelina do Carmo Lessa	Doutora	Nutrição Materno Infantil	6º	90
		Atividade Integradora V (Sugestão)	6º	30
Daniele Ferreira da Silva	Doutora	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	5º	75
		Estágio em Nutrição Clínica	9º	72
		Terapia Nutricional	Eletiva	45
		Atividade Integradora IV (Sugestão)	5º	30
Dora Neumann	Doutora	Teoria Geral da Administração	2º	30
		Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	6ª	60
		Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	8º	72
		Atividade Integradora V (Sugestão)	6º	30
Elizabethe Adriana Esteves	Doutora	Nutrição e Metabolismo	3º	60
		Nutrição Esportiva	7º	60
		Atividade Integradora II (Sugestão)	3º	30
Fábio Tadeu Lourenço Guimarães	Doutor	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	7º	75
		Estágio em Nutrição Clínica	9º	72
		Atividade Integradora VI (Sugestão)	7º	30
Ivy Scorzi Cazelli Pires	Doutora	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	3º	90
		Ética e Orientação Profissional	6º	30
		Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	8º	72
		Atividade Integradora II (Sugestão)	4º	30



DOCENTE	TITULAÇÃO MÁXIMA	UNID. CURRICULAR	PERÍODO	CH SEMESTRAL
Luciana Neri Nobre	Doutora	Educação Alimentar e Nutricional	5º	60
		Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	6º	75
		Estágio em Nutrição Clínica	9º	72
		Atividade Integradora IV (Sugestão)	5º	30
Lucilene Soares Miranda	Doutora	Composição de Alimentos	2º	60
		Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	4º	60
		Análise Sensorial de Alimentos Aplicada a Nutrição	Eletiva	45
		Atividade Integradora I (Sugestão)	2º	30
Maria de Fátima Gomes da Silva	Doutora	Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição	6º	60
		Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	8º	72
		Gerenciamento de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição	Eletiva	30
		Atividade Integradora V (Sugestão)	6º	30
Nadja Maria Gomes Murta	Doutora	Antropologia da Alimentação	5º	60
		História, Políticas e Planejamento em Saúde Pública	6º	60
		Estágio em Nutrição Social	9º	72
		Atividade Integradora IV (Sugestão)	5º	30
Nísia Andrade Villela Dessimoni Pinto	Doutora	Bromatologia	2º	60
		Rotulagem de Alimentos	Eletiva	45
		Atividade Integradora I (Sugestão)	2º	30



DOCENTE	TITULAÇÃO MÁXIMA	UNID. CURRICULAR	PERÍODO	CH SEMESTRAL
Paulo de Souza Costa Sobrinho	Doutor	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos	4º	75
		Toxicologia Alimentar e Nutricional	Eletiva	60
		Atividade Integradora III (Sugestão)	4º	30
Romero Alves Teixeira	Doutor	Avaliação Nutricional	4º	75
		Estágio em Nutrição Social	9º	72
		Vigilância da Saúde	Eletiva	45
		Atividade Integradora III (Sugestão)	4º	30
Tânia Regina Riul	Doutora	Metodologia da Pesquisa Científica	2º	60
		Trabalho de Conclusão de Curso	8º	30
		Nutrição Experimental	Eletiva	75
		Normas para Trabalho de Conclusão de Curso	Eletiva	45
		Atividade Integradora I (Sugestão)	2º	30
Vanessa Alves Ferreira	Doutora	Introdução à Nutrição	1º	30
		Nutrição em Saúde Pública	7º	60
		Estágio em Nutrição Social	9º	72
		Atividade Integradora VI (Sugestão)	7º	30
Docente a ser Concursado	Doutor(a)	Inquéritos Dietéticos	4º	30
		Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar	7º	45
		Estágio em Nutrição Social	9º	72
		Segurança Alimentar e Nutricional	Eletiva	45
		Atividade Integradora III (Sugestão)	4º	30



Quadro 3 - Docente, Titulação Máxima, Unidade Curricular, Período, Carga horária semestral das Unidades Curriculares obrigatórias e eletivas destinadas ao Curso de Nutrição ministradas pelos docentes dos Departamentos de Agronomia, Farmácia e Zootecnia.

DOCENTE	TITULAÇÃO MÁXIMA	UNID. CURRICULAR	PERÍODO	CH SEMESTRAL
Cleube Andrade Boari	Doutor	Tecnologia de Alimentos	7º	30
Danúbia Aparecida Costa Nobre	Doutora	Tecnologia de Alimentos	7º	30
Herton Helder Rocha Pires	Doutor	Parasitologia	4º	45
Lorena Ulhôa Araújo	Doutora	Economia	Eletiva	30

14.3. - Corpo Técnico

O curso de Nutrição conta com um corpo técnico qualificado, sendo constituído por 7 profissionais, que dão suporte às atividades administrativas e pedagógicas do curso lotados no Departamento de Nutrição, com contrato de 40 horas semanais.

Quadro 4 - Corpo Técnico, Titulação, Local de Lotação e Carga Horária Semanal de Trabalho.

TÉCNICO	TITULAÇÃO MÁXIMA	FORMAÇÃO	LOCAL DE LOTAÇÃO	CH SEMANAL
Alexandre Alves da Silva	Mestre	Licenciatura Plena em Física, em Ciências, em Matemática e em Química	Laboratório de Nutrição Experimental	40
Ana Carolina Souza Silva	Mestre	Nutrição	Laboratório de Educação Nutricional	40



Chrystiellen Ayana Rodrigues	Mestre	Nutrição	Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Laboratório de Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	40
Eliznara Fernandes Corrêa	Mestre	Licenciatura em Educação Física, Técnico em Nutrição e Dietética	Laboratório de Higiene de Alimentos	40
Kelly da Rocha Neves	Mestre	Nutrição	Clínica Escola de Nutrição	40
Luiz Egídio Silva Tibães	Mestre	Bacharelado em Direito, Licenciatura em Música-Habilitação em Educação Musical, Técnico em Secretariado e Técnico em Instrumento: Flauta Transversal e Flauta Doce.	Secretaria do Departamento e do Curso de Nutrição	40
Mayara Rodrigues Lessa	Mestre	Licenciatura em Química	Laboratório de Tecnologia de Biomassas do Cerrado e Laboratório de Composição de Alimentos	40
Polyana Aparecida Dias	Mestre	Nutrição	Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricional	40

14.4. Coordenação do Curso



A coordenação do Curso de Nutrição, composta pelo Coordenador e pelo Vice Coordenador, eleita por seus pares com um mandato de 02 (dois) anos, é responsável por coordenar as atividades didático-pedagógicas do curso. Atua na presidência e vice-presidência do Colegiado de Curso e do Núcleo Docente Estruturante. São respectivamente membro titular e suplente do Conselho de Graduação da UFVJM e da Congregação da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, sendo um canal de interlocução dos docentes com a Pró-Reitoria de Graduação, bem como um canal de interlocução aberto com os estudantes através de suas representações acadêmicas e também do atendimento individualizado a fim de discutir questões relativas ao processo formativo do estudante, e atendê-los em suas dificuldades ao longo do processo de formação profissional

14.5. Colegiado de Curso

Concentra as decisões de atribuições didática e pedagógica do curso que são aprovadas conforme legislação vigente. A sua composição inclui o Coordenador e o Vice Coordenador, 03 (três) docentes vinculados ao Departamento de Nutrição (Titulares e Suplentes), 02 (dois) docentes vinculados a outros departamentos que ministram unidades curriculares para o Curso de Nutrição (Titulares e Suplentes) e 03 (três) representantes do corpo discente (Titulares e Suplentes).

14.6. Núcleo Docente Estruturante

Integrando a estrutura de gestão acadêmica, o Curso de Nutrição conta com o NDE, órgão com função consultiva, propositiva e de assessoramento sobre matérias de natureza acadêmica. O NDE é regulado pela Resolução N° 04 Consepe, de 10 de março de 2016, é composto pelo Coordenador do Curso como presidente do NDE, pelo Vice-coordenador do Curso, 04 (quatro) docentes do Departamento de Nutrição e 02 (dois) docentes que ministram unidades curriculares no curso com experiência acadêmica mínima de três anos.



14.7. Coordenação de estágios

O curso conta com três coordenadores de estágios, um para cada grande área de atuação, sendo Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição. Os coordenadores terão mandatos de 2 anos, sendo escolhidos por seus pares da mesma área de atuação, seguindo preferencialmente regime de revezamento.

Os coordenadores têm a função de assegurar as vagas de estágios em quantidade e qualidade para os alunos a serem matriculados. Deve ser responsável pelo sorteio dos locais junto aos discentes e pelo envio de turmas e professores para a coordenação de curso realizar o plano de oferta de disciplinas. Também é de responsabilidade dos coordenadores de estágios, junto à secretaria de curso, assegurar confecção e coleta de assinaturas de toda a documentação necessária, segundo a legislação vigente e normas da UFVJM.

14.8. Câmara Departamental

A câmara possui atribuições administrativas e orçamentárias, sendo presidida pelo Chefe de Departamento. Ela é constituída pelo Chefe e Subchefe do Departamento com mandato de dois anos, por todos os docentes lotados no DNUT (Departamento de Nutrição), incluindo professores visitantes e substitutos, por 04 (quatro) servidores técnico-administrativos, lotados no DNUT, eleitos por seus pares, permitido uma recondução e por 02 (dois) discentes representantes do curso vinculado ao DNUT, eleitos por seus pares, permitido uma recondução e por um relator, que será o servidor administrativo responsável pela secretaria da chefia do DNUT.

As reuniões de Colegiado, NDE e Câmara funcionam com a presença da maioria absoluta de seus membros. Entende-se por maioria absoluta qualquer número inteiro imediatamente superior à metade do total dos membros do órgão colegiado. A ausência de determinada classe de representantes não impede o funcionamento dos órgãos.



15 TRANSIÇÃO CURRICULAR

A transição curricular corresponde ao período entre a implantação do novo currículo e a extinção gradativa do currículo anterior vigente. As unidades curriculares (UCs) previstas no atual PPC serão ofertadas gradativamente e as contidas no PPC/2008 deixarão de ser ofertadas à medida que não mais houver demanda.

Durante a transição curricular, pode ocorrer a permanência na matriz do PPC de origem ou a migração curricular, que consiste na mudança do estudante da matriz curricular vigente para a matriz curricular nova durante o período de transição curricular, não podendo ser revertida.

O curso de Nutrição da UFVJM passará a ofertar a nova organização curricular a partir de 2023/1, vigorando, obrigatoriamente, para estudantes que ingressarem a partir da sua implantação. Aos discentes que ingressaram em semestres anteriores 2023/1 está garantida a permanência ao projeto pedagógico de origem (PPC 2008), embora tenham a opção de migrar para o PPC-2023 independente da carga horária já cursada do currículo de 2008.

A partir de 2023/1, o processo de transição curricular será iniciado para os discentes matriculados e implementado gradativamente, de semestre a semestre. Os discentes que optarem por migrar para o PPC-2023 terão a sua situação analisada individualmente pela Coordenação do Curso e serão informados que um total de 11 unidades curriculares (1005 horas/aula) não possuem equivalência, devendo, ser cursadas obrigatoriamente para fins de integralização do curso. São elas: Atividade Integradora I, Atividade Integradora II, Atividade Integradora III, Atividade Integradora IV, Atividade Integradora V, Atividade Integradora VI, Inquéritos Dietéticos, Trabalho de Conclusão de Curso, Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição, Estágio em Nutrição Clínica e Estágio em Nutrição Social, assim como a UC Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar, caso não



tenha cursado como eletiva no PPC 2008. Diante das possibilidades apresentadas e mantendo-se o interesse do discente em efetivar a migração, um Termo de Responsabilidade deverá ser assinado.

No projeto pedagógico de 2008, a carga horária total de 3600 h/a é assim distribuída: 3360 h/a em UCs obrigatórias; 60 h de atividades complementares e 180 h de unidades curriculares eletivas. Na carga horária de UCs obrigatórias estão incluídas as 720 h/a de estágio curricular supervisionado e 15 h de trabalho de conclusão de curso

Para o PPC de 2023, estão previstas 3600 h/a, assim distribuídas: 3405 h/a em UCs obrigatórias, 105 h de eletivas e 90 horas de atividades complementares. Na carga horária de UCs obrigatórias estão incluídas as 374 horas de atividades obrigatórias de extensão, 720 h/a de estágio curricular supervisionado e 30 h de trabalho de conclusão de curso.

A transição curricular será implementada de três formas: I. Migração automática aplicada aos estudantes que ingressarem no primeiro período do Curso de Nutrição em 2023/1; II. Por indução: aplicada aos estudantes que retornarem de trancamento de matrícula ou que ingressarem no Curso de Nutrição por transferência, respeitadas as normas institucionais e o período regular de ingresso do discente; III. Por opção: aplicada aos estudantes que, por vontade própria, expressarem seu desejo de migrar para a nova matriz curricular.

A proposta de transição curricular apresentada contempla as principais situações de conflito que poderão surgir durante a implementação da nova matriz curricular. Entretanto, possíveis situações não previstas podem ocorrer. Os casos omissos serão analisados criteriosamente pelo Colegiado do Curso e encaminhados para as devidas providências aos setores competentes, em especial, a situação de Aproveitamento de Estudos.

Quadro 11 - Unidades Curriculares com Equivalência Curricular entre os PPCs do Curso de Nutrição 2008 e 2023



Currículo Curso Nutrição de 2008 (Anterior)				Currículo Curso Nutrição de 2023 (Novo)			
Código	Componente Curricular	CH	Semestre	Código	Componente Curricular	CH	Semestre
DCB010	Psicologia	45	1ª	DCB	Psicologia Aplicada à Nutrição	45	5º
NUT001	Introdução à Nutrição	30	1º	NUT	Introdução à Nutrição	30	1º
FAR120	Imunologia	60	2º	DCB	Imunologia	45	2º
NUT002	Bromatologia	75	2º	NUT	Bromatologia	60	2º
DCB005	Bioestatística e Epidemiologia	90	2º	DCB	Bioestatística e Epidemiologia	90	3º
NUT004	Composição Química de Alimentos	45	3º	NUT	Composição de Alimentos	60	2º
NUT030	Metodologia da Pesquisa	60	3º	NUT	Metodologia da Pesquisa Científica	60	2º
NUT033	Nutrição e Metabolismo	60	3º	NUT	Nutrição e Metabolismo	60	3º
DCB024	Microbiologia dos Alimentos	60	3º	DCB	Microbiologia Aplicada à Nutrição	45	3º
FAR123	Parasitologia	60	3º	FAR140	Parasitologia	45	4º
NUT072	Avaliação Nutricional	90	3º	NUT	Avaliação Nutricional	75	4º
NUT007	Técnica Dietética I	75	4º	NUT	Técnica Dietética I	60	3º
NUT005	Higiene de Alimentos	75	4º	NUT	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos	75	4º
NUT006	Políticas, Planejamento e Administração em Saúde Pública	60	4º	NUT	História, Políticas e Planejamento em Saúde Pública	60	6º
NUT035	Teoria Geral da Administração	30	5º	NUT	Teoria Geral da Administração	30	2º
NUT012	Técnica Dietética II	75	5º	NUT	Técnica Dietética II	60	4º
NUT010	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	60	5º	NUT	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	60	4º
DCB096	Farmacologia Básica	60	5º	DCB	Farmacologia Básica	60	5º



NUT011	Educação Nutricional	60	5°	NUT	Educação Alimentar e Nutricional	60	5°
NUT014	Nutrição Materno-infantil	90	6°	NUT	Nutrição Materno-Infantil	90	6°
NUT016	Administração e Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição I	60	6°	NUT	Administração e Planejamento Unidades de Alimentação e Nutrição	60	6°
NUT018	Nutrição Esportiva	45	6°	NUT	Nutrição Esportiva	60	7°
NUT013	Nutrição em Saúde Pública	90	6°	NUT	Nutrição em Saúde Pública	60	7°
NUT019	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	75	7°	NUT	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	75	6°
NUT020	Administração e planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição II	60	7°	NUT	Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição	60	6°
NUT036	Antropologia da Alimentação	60	8°	NUT	Antropologia da Alimentação	60	5°
NUT023	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	75	8°	NUT	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	75	7°
NUT024	Tecnologia de Alimentos	75	8°	NUT	Tecnologia de Alimentos	60	7°
NUT079	Gestão da Política de Alimentação Escolar	45	Eletiva	NUT	Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar	45	7°

A unidade curricular TTC - Trabalho de Conclusão de Curso, terá equivalência apenas do PPC 2023 para o PPC 2008, não existindo equivalência da PPC 2008 para o PPC de 2023.

Quadro 12 - Unidades Curriculares sem Equivalência Curricular entre os PPCs do Curso de Nutrição 2008 e 2023



Currículo Curso Nutrição de 2008 (Anterior)				Currículo Curso Nutrição de 2023 (Novo)			
Código	Componente Curricular	CH	Semestre	Código	Componente Curricular	CH	Semestre
NUT021	Estágio em Nutrição Social I	60	7º		Não possui equivalência		
NUT022	Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I	60	7º		Não possui equivalência		
NUT025	Estágio em Nutrição Clínica I	60	7º		Não possui equivalência		
NUT027	Estágio em Nutrição Clínica II	180	9º		Não possui equivalência		
NUT026	Estágio em Nutrição Social II	180	9º		Não possui equivalência		
NUT028	Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição II	180	9º		Não possui equivalência		
	Não possui equivalente			NUT	Atividade Integradora I	30	2º
	Não possui equivalente			NUT	Atividade Integradora II	30	3º
	Não possui equivalente			NUT	Inquéritos Dietéticos	30	4º
	Não possui equivalente			NUT	Atividade Integradora III	30	4º
	Não possui equivalente			NUT	Atividade Integradora IV	30	5º
	Não possui equivalente			NUT	Atividade Integradora V	30	6º
	Não possui equivalente			NUT	Atividade Integradora VI	30	7º
	Não possui equivalente			NUT	Trabalho de Conclusão de Curso	30	8º
	Não possui equivalente			NUT	Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição	240	8º
	Não possui equivalente			NUT	Estágio em Nutrição Clínica	240	9º



	Não possui equivalente			NUT	Estágio em Nutrição Social	240	9°
--	------------------------	--	--	-----	----------------------------	-----	----

16 REFERÊNCIAS

ALVES, P. A. F. et al. Estado nutricional e capacidade funcional de idosos acompanhados pela estratégia saúde da família no alto Vale do Jequitinhonha/MG. **Revista Mineira de Enfermagem**, v. 11, n. 3, p. 272-277, 2007.

ANDRADE, C. L. T.; SZWARCOWALD, C L. Desigualdades sócio-espaciais da adequação das informações de nascimentos e óbitos do Ministério da Saúde, Brasil, 2000-2002. **Cadernos de Saúde Pública** [online]. 2007, v. 23, n. 5 [Acessado 21 Dezembro 2022], pp. 1207-1216. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0102-311X2007000500022>>. Epub 23 Abr 2007. ISSN 1678-4464. <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2007000500022>.

BERTOLLO, D. L e FRIZZO, D. Avaliações de aprendizagem – estudo exploratório sobre as práticas avaliativas adotadas pelos professores nas instituições de ensino do Brasil.



Rev. Elet. Científica da UERGS (2019) v. 5, n.03, p. 219-228. DOI:
<http://dx.doi.org/10.21674/2448-0479.53.219-228>

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE . DATASUS. CNES - Recursos Humanos a partir de agosto de 2007 - Ocupações classificadas pela CBO 2002. Ministério da Saúde, DATASUS/TABNET. 2022. Disponível em:
<https://datasus.saude.gov.br/cnes-recursos-humanos-a-partir-de-agosto-de-2007-ocupacoes-classificadas-pela-cbo-2002>

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE . DATASUS. Pesquisa de Assistência médico sanitária 2002. Ministério da Saúde, DATASUS/TABNET. 2002. disponível em:
<https://datasus.saude.gov.br/pesquisa-assistencia-medico-sanitaria-ams-2002>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE . DATASUS. Pesquisa de Assistência médico sanitária 2002. Ministério da Saúde, DATASUS/TABNET. 2002. disponível em:
<https://datasus.saude.gov.br/pesquisa-assistencia-medico-sanitaria-ams-2002>.

BRASIL. **Sistema e-MEC**. Disponível em: <https://emec.mec.gov.br/> acessado em: 07 de junho de 2022.

CONFERÊNCIA INTERNACIONAL SOBRE CUIDADOS PRIMÁRIOS DE SAÚDE, 1978, **Alma-Ata. Declaração de Alma-Ata**. In: BRASIL. Ministério da Saúde.

DE ONIS M, WIJNHOVEN T M A, ONYANGO A W. Worldwide practices in child growth monitoring. **The Journal of Pediatrics**, Volume 144, Issue 4, 2004, Pages 461-465, <https://doi.org/10.1016/j.jpeds.2003.12.034>.

DELORS, J. et al. **Educação: um tesouro a descobrir: relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI**. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 1998.

DURANTE MONTIEL, M^a B. I; MARTÍNEZ GONZÁLEZ, A.; MORALES LÓPEZ, S.; LOZANO SÁNCHEZ, J. R; SÁNCHEZ MENDIOLA, M. Educación por competencias: de estudiante a médico. **Revista de la Facultad de Medicina (México)**, 54(6), 42-50. 2011. Recuperado en 22 de diciembre de 2022, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0026-17422011000600010&lng=es&tlng=es.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA/USP. Comissão de Graduação. **Definição de habilidade e competências do nutricionista**. São Paulo: 2007.

Freire, P. **Política y Educación**. 2 ed. Seculo XXI. Buenos Aires - Argentina. 1996.

Freire. P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. Ed. Paz e Terra. São Paulo-SP. 2011.

GUEDES D, MENDES R R. Crescimento físico e estado nutricional de escolares do Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais, **Brasil. Rev. bras. cineantropom. desempenho hum.** 14 (4) • 2012 • <https://doi.org/10.5007/1980-0037.2012v14n4p363>



IBGE. Perfil dos municípios brasileiros. Cid@des/IBGE. 2021. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/df/brasil/pesquisa/1/74454?ano=2021>

KAC, G; SICHIERI, R; GIGANTE, D P . Introdução à epidemiologia nutricional. In: Kac, Gilberto; Sichieri, Rosely; Gigante, Denise Petrucci (org). **Epidemiologia Nutricional**. Ed FIOCRUZ. Rio de Janeiro: 2007.

LENZI, F. C. **A nova geração de empreendedores: guia para elaboração de um plano de negócios**. Editora Atlas. 2009.

LUCKESI, C. C. **Avaliação da Aprendizagem escolar: estudos e proposições**. (s.l.): Cortez editora, 2014.

LUCKESI, C. C. **Verificação ou Avaliação: O Que Pratica a Escola? Gestão e avaliação da Educação Pública**, v. 8, p. 71-80, 1990.

MILLER, G. E. The assessment of clinical skills/competence/performance. **Academic Medicine**, v. 65, n. 9, p. S63-S67, 1990. DOI: 10.1097/00001888-199009000-00045.

MUÑOZ, D. R.; ARAYA, D. H. The challenges of competence-based assessment in the educational field. **Educação e Pesquisa**, v. 43, n. 4, p. 1073-1086, 2017. DOI: 10.1590/s1678-4634201706164230.

MURTA, N M G. **O acaso dos casos: estudo sobre alimentação-nutrição, cultura e história**. [Tese de doutorado]. Programa de Estudos Pós Graduated em Ciências Sociais/ Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo: PUCSP, 2013.

NILSEN-NYGAARD, J.; FERNÁNDEZ, E. N.; RADUSIN, T.; ROTABAKK, B. T.; SARFRAZ, J; SHARMIN, N; SIVERTSVIK, M.; SONE, I; PETERSEN, M. K. Current status of biobased and biodegradable food packaging materials: Impact on food quality and effect of innovative processing technologies. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**. Volume 20, Issue 2 p. 1333-1380

PERRENOUD, P. **Avaliação: da excelência à regulação das aprendizagens - entre duas lógicas**. Porto Alegre: Artmed, 1999.

SILVA, M. D. M. da; CRUZ, R. S. da S. da; OLIVEIRA, A. DO C. B. A avaliação escolar como ferramenta de exclusão. **Vivências Educacionais**, v. 1, n.1, p. 25-34, 2016.

STEFANINI J, NUNES M A , GARCIA R. Índice Mineiro de Responsabilidade Social e sua Dinâmica na Região de Planejamento Jequitinhonha-Mucuri. **Cadernos de Geografia**. v. 24 n. 41 (2014): Janeiro - Junho 2014.

SZYMANSKI M L S, MÉIER W M B. Concepções de ensino e de aprendizagem: superando a burocracia curricular. **Revista de Administração Educacional**. Recife, v. 1, n. 2, jul/dez. 2014 p. 62-74



TOSI, G.; FERREIRA, L. F. G; ZENAIDE, M. N. T. **A formação em direitos humanos na educação superior no Brasil: trajetórias, desafios e perspectivas.** João Pessoa: CCTA, 2016. 663p. (Coleção Direitos Humanos).

UFVJM. **PDI - Plano de Desenvolvimento Institucional**, PDI. 2017. <https://portal.ufvjm.edu.br/page/acesso-a-informacao/institucional/bases-juridicas/bases-juridicas-1/plano-de-desenvolvimento-institucional-pdi-da-ufvjm-2017-2021>

VASCONCELOS, F A G; CALADO, C L A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil / Profession of dietician: 70 years of history in Brazil. **Rev. nutr** ; 24(4): 605-617, jul.-ago. 2011.

VASCONCELOS, F A G. 80 anos de história do Nutricionista no Brasil, Capítulo 5. In: Conselho Federal de Nutricionistas. **IV Encontro Nacional de Formação Profissional: ressignificação das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN): consolidação e inovações necessárias à formação de qualidade do nutricionista (Relatório Final)** / Conselho Federal de Nutricionistas, Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso, organizadora. - Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2020.

VASCONCELOS, F A G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Rev. Nutr.**, Campinas, 15(2):127-138, maio/ago., 2002.

VICTORA C G, AQUINO E M L, LEAL M C, MONTEIRO C A, BARROS F C, SZWARCOWALD C L, Maternal and child health in Brazil: progress and challenges. **The Lancet**, Volume 377, Issue 9780, 2011, pages 1863-1876,ISSN 0140-6736, [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(11\)60138-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(11)60138-4).
(<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0140673611601384>)

WERLANG, N. B.; FAVRETTO, F., & FLACH, R. O. O Development and Evolution of Entrepreneurs Skills in Students of a Graduation Course in Administration. **Revista de Empreendedorismo, Inovação e Tecnologia**, Passo Fundo, 4(2), p. 30-50, jul./dez. 2017. DOI: <https://doi.org/10.18256/2359-3539.2017.v4i2.2039>

17 ANEXOS

ANEXO 1

Cursos de Graduação e Pós-Graduação oferecidos pela UFVJM



gov.br CORONAVÍRUS (COVID-19) ACESSO À INFORMAÇÃO PARTICIPE LEGISLAÇÃO ÓRGÃOS D

Casa Civil

Segurança Pública

Ministério das Relações Exteriores	Ministério da Economia	Ministério da Infraestrutura
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	Ministério da Educação	Ministério da Cidadania
Ministério da Saúde	Ministério de Minas e Energia	Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações
Ministério do Meio Ambiente	Ministério do Turismo	Ministério do Desenvolvimento Regional
Controladoria-Geral da União	Ministério da Mulher, da Família e dos Direitos Humanos	Secretaria-Geral
Secretaria de Governo	Gabinete de Segurança Institucional	Advocacia-Geral da União
Banco Central do Brasil	Planalto	

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Cursos de Graduação





Campi em Diamantina

Agronomia
Ciência e Tecnologia
Ciências Biológicas (Licenciatura)
Ciências Humanas - Políticas Públicas
Educação Física (Bacharelado)
Educação Física (Licenciatura)
Enfermagem
Engenharia de Alimentos
Engenharia Florestal
Engenharia Geológica
Engenharia Mecânica
Engenharia Química
Farmácia
Fisioterapia
Geografia (Licenciatura)
História (Licenciatura)
Humanidades
Letras (Licenciatura)
Licenciatura em Educação do Campo – LEC
Medicina
Nutrição
Odontologia
Pedagogia (Licenciatura)
Química (Licenciatura)
Sistemas de Informação
Turismo
Zootecnia



Campus em Teófilo Otoni

Administração
Ciência e Tecnologia
Ciências Contábeis



Ciências Econômicas
Engenharia Civil
Engenharia de Produção
Engenharia Hidráulica
Matemática (Licenciatura)
Medicina
Serviço Social

Campus em Janaúba

Ciência e Tecnologia
Engenharia de Materiais
Engenharia de Minas
Engenharia Física

Campus em Unai

Agronomia
Ciências Agrárias
Engenharia Agrícola e Ambiental
Medicina Veterinária
Zootecnia

Educação Aberta e a Distância

Administração Pública
Física (Licenciatura)
Matemática (Licenciatura)
Pedagogia (Licenciatura)
Química (Licenciatura)



Programas de Pós-graduação





Campi em Diamantina

Stricto Sensu

Biocombustíveis

Biologia Animal

Ciências da Saúde

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Ciência Florestal

Ciências da Nutrição

Ciências Farmacêuticas

Ciências Humanas

Educação

Educação em Ciências, Matemática e Tecnologia

Ensino em Saúde

Estudos Rurais

Geologia

Multicêntrico em Ciências Fisiológicas

Odontologia

Produção Vegetal

Química

Reabilitação e Desempenho Funcional

Saúde, Sociedade e Ambiente

Zootecnia



Lato Sensu

Residências Médicas

Residência em Fisioterapia na Saúde Coletiva

Residência Multiprofissional em Saúde do Idoso

Campus em Teófilo Otoni

Stricto Sensu

Administração Pública

Multicêntrico em Química

Tecnologia, Ambiente e Sociedade



Educação Aberta e a Distância

Stricto Sensu

Mestrado Profissional em Matemática

Lato Sensu

Educação em Direitos Humanos

Ensino de Ciências "Ciência é 10!"

Ensino de Filosofia no Ensino Médio

Ensino de Geografia

Gestão Pública Municipal

Matemática para o Ensino Médio: Matemática na Prática



VOLTAR AO TOPO



Todo o conteúdo deste site está publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição-SemDerivações 3.0 Não Adaptada](#).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA - MINAS GERAIS



2019.D.2.10.011.0	Projeto Interdisciplinar			ALEXANDRO ALBUINO ROCKA	alexandro.rocka@ufvjm.edu.br	ZOOFCENA	ICA	
2019.D.2.10.012.0	Projeto de Extensão			ALEXANDRO CALDEIRA ALVES	caldeira@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT	
2019.D.2.10.013.0	Projeto de Extensão			ALEXANDRO ALBUINO ROCKA	alexandro.rocka@ufvjm.edu.br	ZOOFCENA	ICA	
2019.D.2.10.014.0	Projeto de Extensão			LEIDA CALGALITO DE OLIVEIRA	leida.calgalito@gmail.com	FARMÁCIA	Programa CEAD/UFVJM	
2019.D.2.10.015.0	Projeto de Extensão			ARLETE BARBOSA DOS REIS	arlete.reis@ufvjm.edu.br	ENGENHARIA QUÍMICA	ICT	
2019.D.2.10.016.0	Projeto de Extensão			ALEXANDRO ALBUINO ROCKA	alexandro.rocka@ufvjm.edu.br	ZOOFCENA	ICA	
2019.D.2.10.017.0	Projeto de Extensão			WAGNER LAGES	wagner@ufvjm.edu.br	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	FACT	
2019.D.2.10.018.0	Projeto de Extensão			EDMILSON MENDES	edmilson@ufvjm.edu.br	ENGENHARIA GEOLÓGICA	ICT	
2019.D.2.10.019.0	Projeto de Extensão			MARCUS HENRIQUE CAVIOTO	marcus.cavioto@ufvjm.edu.br	ODONTOLOGIA	FCBS	
2019.D.2.10.020.0	Projeto de Extensão			LETÍCIA CANDIDA TEIXEIRA PADUA	leticia.padua@gmail.com	GEOGRAFIA	FH	
2019.D.2.10.021.0	Projeto de Extensão			ELIZABETH CARDOSO DOS SANTOS	elizabeth@ufvjm.edu.br	TURISMO	FH	
2019.D.2.10.022.0	Projeto de Extensão			ELIZABETH CARDOSO DOS SANTOS	elizabeth@ufvjm.edu.br	MEDICINA	FAMED	
2019.D.2.10.023.0	Projeto de Extensão			MATHEUS KUCHENBERGER	matheus@ufvjm.edu.br	ENGENHARIA GEOLÓGICA	ICT	
2019.D.2.10.024.0	Projeto de Extensão			ROSEY ARAUJO CORDEIRO	roseycordeiro@ufvjm.edu.br	ENGENHARIA FLORESTAL	ICA	
2019.D.2.10.025.0	Projeto de Extensão			ROSEY ARAUJO CORDEIRO	roseycordeiro@ufvjm.edu.br	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	FACT	
2019.D.2.10.026.0	Projeto de Extensão			LEIY HENRIQUE SANGUINI	leiyhenrique@gmail.com	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	FH	
2019.D.2.10.027.0	Projeto de Extensão			WELINGTON FERRAZ GOMES	welingtonferraz@gmail.com	FARMÁCIA	FCBS	
2019.D.2.10.028.0	Projeto de Extensão			ALFARIN FERNANDES DE OLIVEIRA	alfarin@ufvjm.edu.br	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	ICA	
2019.D.2.10.029.0	Projeto de Extensão			MONICA APARECIDA CRUVELE VALLEDO	monica.valadiao@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT	
2019.D.2.10.030.0	Projeto de Extensão			ALEXANDRO CALDEIRA ALVES	caldeira@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT	
2019.D.2.10.031.0	Projeto de Extensão			CRISTIANE ROCHA FERNANDES NOGUEIRA	crisno@ufvjm.edu.br	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	FCBS	
2019.D.2.10.032.0	Projeto de Extensão			ELAINE LEONARA DE VARGAS SOUZA	elaine@ufvjm.edu.br	HISTÓRIA	FH	
2019.D.2.10.033.0	Projeto de Extensão			ANGÉLICA PATRÍCIO REIS	angelicapatricio@gmail.com	AGRONOMIA	ICA	
2019.D.2.10.034.0	Projeto de Extensão			ANDRÉ LUI PEREIRA PORTO	andreluiperereira@ufvjm.edu.br	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	FCBS	
2019.D.2.10.035.0	Projeto de Extensão			MARIA NEIDES SOUZA DE OLIVEIRA	marianeides@ufvjm.edu.br	AGRONOMIA	ICA	
2019.D.2.10.036.0	Projeto de Extensão			MARCUS ALEXANDRO ALCANTARA	marcusalcantara@ufvjm.edu.br	FARMÁCIA	FCBS	
2019.D.2.10.037.0	Projeto de Extensão			MARCUS ALEXANDRO ALCANTARA	marcusalcantara@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT	
2019.D.2.10.038.0	Projeto de Extensão			MARCELO MOREIRA BRITO	marcelo.moreira@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT	
2019.D.2.10.039.0	Projeto de Extensão			JOMANE MACHADAS TEIXEIRA	jomane.teixeira@ufvjm.edu.br	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	FACT	
2019.D.2.10.040.0	Projeto de Extensão			FELICIANO ANTONIO SANTOS	felicianoantonio@gmail.com	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	FCBS	
2019.D.2.10.041.0	Projeto de Extensão			CRISTIANE SOLENYA MACHADO	crissolenya@ufvjm.edu.br	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	FCBS	
2019.D.2.10.042.0	Projeto de Extensão			ELAINE CRISTINA CABRENI	elainecristina@gmail.com	DEPARTAMENTO DE ZOOLOGIA	FCBS	
2019.D.2.10.043.0	Projeto de Extensão			VICTOR HENRIQUE FERREIRA	victorhenrique@gmail.com	ENGENHARIA MECÂNICA	ICT	
2019.D.2.10.044.0	Projeto de Extensão			MARILYN MARIANELO OLIVEIRA	marilyn@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT	
2020								
Número de	Programa	Projeto	Curso	Evento	Coordenador	E-mail	Curso	Unidade Acadêmica
2020.D.2.10.001.0		Sensorial de Alimentos no			Tatiana Nunes Amaral	tatiana.amaral@ufvjm.edu.br	Alimentos	ICT
2020.D.2.10.002.0		conteúdo e popularizando a			Leida Calgalito de Oliveira	leida.calgalito@gmail.com	Farmácia	FCBS
2020.D.2.10.003.0	SEMINÁRIOS DE PESQUISA EM				Raquel Faria Scalco	raquel.scalco@yahoo.com.br	Turismo	FH
2020.D.2.10.004.0		Áreas Naturais Protegidas e			Raquel Faria Scalco	raquel.scalco@yahoo.com.br	Turismo	FH
2020.D.2.10.005.0		Ambiental, Turismo e			Virgínia Martins Fonseca	virginiamartins@ufvjm.edu.br	Turismo	FH
2020.D.2.10.006.0		Turismo.			Camilla Teixeira Helmo de Araújo	camillahelmo@gmail.com	Turismo	FH
2020.D.2.10.007.0		Educação e Turismo			Fernanda de Alencar Machado	alencar@ufvjm.edu.br	Turismo	FH
2020.D.2.10.008.0		pandemia			Fernanda de Alencar Machado	alencar@ufvjm.edu.br	Turismo	FH
2020.D.2.10.009.0		ao conhecimento			Paulo Messias de Oliveira Filho	pmessias@ufvjm.edu.br	DCB	FCBS
2020.D.2.10.010.0		ações educativas para memória			Guilherme Carneiro	guilhermecarneiro@ufvjm.edu.br	Farmácia	FCBS
2020.D.2.10.011.0		engenharia de materiais			Thiago Parente Lima	thiagop@ufvjm.edu.br	Engenharia Mecânica	ICT
2020.D.2.10.012.0		Desenvolvimento de "Mupas			Vanessa Pereira Lima	vanessapereira@gmail.com	Fisioterapia	FCBS
2021								
Número de	Programa	Projeto	Curso	Evento	Coordenador	E-mail	Curso	Unidade Acadêmica
2021.D.2.10.001.0		processo de recuperação			Leida Calgalito de Oliveira	leida.calgalito@gmail.com	Farmácia	FCBS
2021.D.2.10.002.0		Sensorial de Alimentos no			Tatiana Nunes Amaral	tatiana.amaral@ufvjm.edu.br	Engenharia de Alimentos	ICT
2022								
Número de	Programa	Projeto	Curso	Evento	Coordenador	E-mail	Curso	Unidade Acadêmica
2022.D.2.10.001.0		Incentivo à Leitura			Raquel Faria Scalco	raquel.scalco@ufvjm.edu.br	Turismo	FH
2021.D.2.10.001.0		Praticando a escrita em Álgebra			Mônica Aparecida Cruvele Valadão	monica.valadiao@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT
2021.D.2.10.004.0		Elaboração de material didático			Mônica Aparecida Cruvele Valadão	monica.valadiao@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT
2021.D.2.10.005.0		Capacita PET.	estudo de Anatomia		Fávia Tavares Vieira Teixeira	fatavares@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT
2021.D.3.10.006.0					Paulo Messias de Oliveira Filho	pmessias@ufvjm.edu.br	Departamento de ZOOLOGIA	FCBS
2021.D.2.10.007.0		Utilização da metodologia de			Alexandro Caldeira Alves	caldeira@ufvjm.edu.br	Ciência e Tecnologia	ICT
2021.D.2.10.008.0		Quali Sensat: estudos com			Tatiana Nunes Amaral	tatiana.amaral@ufvjm.edu.br	Engenharia de Alimentos	ICT
2021.D.2.10.009.0		PET História			Fávia Aparecida Amaral	fatavares@ufvjm.edu.br	História	FH
2021.D.2.10.010.0		continuada para docentes da			Sarah Beatriz Soares de Oliveira	sarah.oliveira@ufvjm.edu.br	Medicina	FAMED
2021.D.2.10.011.0		Seu Engenharia			José Izrael Santos da Silva	israel@ufvjm.edu.br	Engenharia Química	ICT
2021.D.2.10.012.0		Boas Vindas Farmácia/UFVJM			Lorena Ulhoa Araújo	lorenaulhoa@ufvjm.edu.br	Farmácia	FCBS
2021.D.2.10.013.0		Orientação pedagógica para			Sarah Beatriz Soares de Oliveira	sarah.oliveira@ufvjm.edu.br	Medicina	FAMED
2021.D.2.10.014.0		"Que Trem é Esse? Caracolona".			Leida Calgalito de Oliveira	leida@ufvjm.edu.br	Farmácia	FCBS
2021.D.2.10.015.0		acompanhamento de			Janaina de Oliveira Melo	janaina.melo@ufvjm.edu.br	Farmácia	DCB
2022								
Número de	Programa	Projeto	Curso	Evento	Coordenador	E-mail	Curso	Unidade Acadêmica
2022.D.2.10.001.0		Incentivo à Leitura			Raquel Faria Scalco	raquel.scalco@ufvjm.edu.br	Turismo	FH



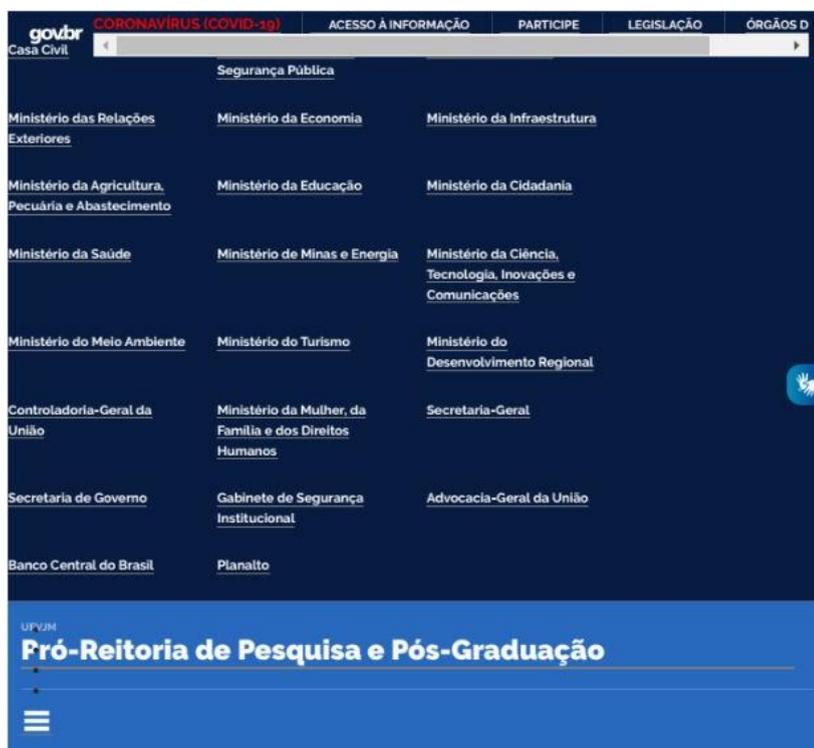
ANEXO 3

Relatório Geral de Projeto de Pesquisa da Instituição de 2017 a 2022

[Projetos de Pesquisa da UFVJM de 2017 a 2022 \(1\).pdf-
https://drive.google.com/file/d/1PUcbB3T4P8zptPd2v9eLCTKoTap3pf32/view?usp=sharing](#)

ANEXO 4

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação em Números



PRPPG em números

Nota dos programas e quantidade de bolsistas da pós-graduação na UFVJM

Veja abaixo as notas dos nossos cursos

Programas de Pós-Graduação (Stricto Sensu)

23

Notas	3	4	5	6	TOTAL	Alunos Matriculados
-------	---	---	---	---	-------	---------------------



Doutorado	1 5 1 0 7	165
Mestrado	8 5 1 0 14	353
Mestrado Profissional	7 0 1 0 8	392
Doutorado Profissional	0 0 0 0 0	0

Mais alguns números interessantes

Bolsistas de Doutorado	77
Bolsistas de Mestrado	175
Bolsistas de Iniciação Científica	117
Especialização Lato Sensu (Alunos Matriculados)	153
Pós-doutorandos	25
Número de projetos de pesquisa (em andamento)	894

VOLTAR AO TOPO



Todo o conteúdo deste site está publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição-SemDerivações 3.0 Não Adaptada](#).



ANEXO 5

Ações de Extensão e Cultura Registrados na PROEXC

Projetos

Projeto é uma ação processual e contínua de caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico, com objetivo específico e prazo determinado. O projeto pode ser vinculado a um programa ou isolado.

- 10ENVOLVER: uma possibilidade de empoderamento de sujeitos de municípios dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
- A Caminho da Universidade
- A Comunidade contra as Parasitoses"- ações de saúde para controle das enteroparasitoses na comunidade de Braúnas, município de Diamantina-MG
- Ações de Educação Ambiental Envolvendo as Preguiças da Praça Tiradentes em Teófilo Otoni /MG
- Agroecologia e Educação Popular: diálogo entre saberes e práticas no ambiente urbano
- Arte (com) Ciência: o teatro e a contação de histórias como possibilidade de formação de público, de leitores e de discussão/divulgação de conhecimentos científicos
- Atividades lúdicas no processo de (re)habilitação de crianças com comprometimento neurofisiológico
- Atualização e Qualificação do Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável do Território do Vale do Mucuri-MG
- Auto-organização e Empoderamento: estratégias para o fortalecimento da autonomia e resignificação do trabalho das mulheres do bairro Cidade Nova, Diamantina-MG
- Auxílio na inclusão escolar de crianças com necessidades especiais em Diamantina-MG-Projeto Incluir
- Brinquedoteca
- Café Literário: a narrativa literária como fonte de conhecimento
- Capacitação dos Professores da Escola Municipal Dr. João Antunes de Oliveira em Software Livre
- Ciclo de Seminários
- Ciência na Escola
- Cine Mercúrio: movimentação de culturas e linguagens
- Comercialização Solidária no Vale do Mucuri- A Estratégia de Central de Comercialização como Canal de Divulgação e Venda de Produtos
- Conhecendo a História do Vale do Mucuri
- Conscientização da população sobre o impacto da presença de hortas e pomares nos hábitos alimentares de crianças
- Construindo um Arranjo Produtivo Local: o caso dos produtores de gemas, jóias e artefatos de pedras da região de Teófilo Otoni
- Coral Cênico do Campus do Mucuri



- Desenvolvimento de uma plataforma online: NOSSO EXERCÍCIO
- Desenvolvimento local e sustentabilidade: Agregando valores ao setor supermercadista
- Diálogos entre Neurociência e Educação: Contribuições para Formação Continuada de Professores da Educação Básica
- Difusão da cultura de qualidade e auxílio gerencial e jurídico à Cooperativa de Artesanato de Couros de Teófilo Otoni-MG, COOPACTO
- Do Campus para o Campo: difusão de tecnologias apropriadas ao sistema agrícola familiar para uso de resíduos agrícolas na alimentação de bovinos no Vale do Jequitinhonha, MG
- DST's e Gravidez Precoce: uma abordagem educativa para adolescentes
- Educação ambiental envolvendo o controle biológico de pragas em olerícolas no distrito de Conselheiro Mata, Diamantina-MG
- Educação para o Trânsito: Guiando os Cidadãos do Amanhã
- Encontros Coletivo de Performance
- Ensino de Matemática através da Metodologia de Resolução de Problemas
- Estruturação dos serviços de saúde dos municípios das áreas de abrangência da Gerência Regional de Saúde de Diamantina, para controle das Leshmanioses
- Estudos e Debates sobre Educação Infantil: Ações de Formação Integradas às Atividades Desenvolvidas pelo Fórum Regional de Educação Infantil do Mucuri e Jequitinhonha – FREIMJ
- Extensão Universitária e Envelhecimento: A Realidade dos Idosos dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri em Questão
- Festival de Esportes
- Festival Gastronômico "Rango de República".
- Fortalecimento da Associação de Catadores de Materiais Recicláveis Nova Vida (ASCANOVI), em Teófilo Otoni-MG
- Geotecnologias aplicadas ao Cadastro Multifinalitário de Diamantina
- Gestão de estoque de medicamentos: um desafio para redução de custos e otimização dos processos técnico-administrativos na Santa Casa de Caridade de Diamantina-MG
- Guarda responsável e a dignidade do animal de estimação
- III Estágio Interdisciplinar de Vivência em áreas camponesas, quilombolas e indígenas do Vale do Jequitinhonha (MG)
- Implementando o projeto "Estudo do conhecimento sobre sexualidade e DST/AIDS com servidores e adolescentes em escolas públicas e privadas de Diamantina, Minas Gerais"
- Inclusão Digital na Vila Educacional de Meninas em Diamantina-MG



- Interação e Lazer para os Idosos dos Asilos de Diamantina: Casa Frederico Ozanan e Associação Pão de Santo Antônio
- Interculturalidade e subjetividade de adolescentes e jovens argentinos e brasileiros: estudo de caso como ocasião para o encontro com o outro.
- Investigação, Diagnóstico e Intervenção dos Processos de Contaminação Ambiental no Vale do Mucuri
- IV Estágio Interdisciplinar de Vivência em Áreas Camponesas, Quilombolas e Indígenas dos Vales do Jequitinhonha em Minas Gerais.
- Laboratório experimental de educação, cultura e arte
- Laboratório Experimental de Educação, Cultura e Arte – EDUCARTE
- Laudos Antropológicos nas comunidades quilombolas Lagoa Grande, município de Jenipapo de Minas/MG, e Marobá dos Teixeiras, município de Almenara/MG
 - Meditação e saúde: alcançando equilíbrio e bem estar
 - Melhor Idade: capacitação para Cuidadores de Idosos
 - Microscopia Online: Atlas Histológico Virtual Fammuc
 - Microscopia Online: Atlas Histológico Virtual Fammuc
 - Museu Interativo de Anatomia
 - Observatório dos Direitos da Mulher dos Vales Jequitinhonha e Mucuri
 - Pré-Vestibular Formação Popular
 - Processamento Agroindustrial do morango com agregação de renda aos pequenos agricultores rurais e agricultores familiares
 - Produção de Saneantes: Fonte Alternativa de Renda
 - Programa de rádio: Planejamento urbano no ar
 - Promoção de saúde bucal na pediatria do Hospital Nossa Senhora da Saúde
 - Rádio Universitária - 99,7 FM.
 - Reciclagem de resíduos sólidos do setor hoteleiro e fortalecimento da Cooperativa de Catadores de Materiais Recicláveis de Diamantina para o desenvolvimento do turismo sustentável
 - Sorriso na Veia
 - Tecnologia Reciclada-Construção de experimentos didáticos utilizando materiais reciclados
 - Tecnólogos vão à Universidade - visitas técnicas e estudos dirigidos no laboratório de Anatomia Humana da UFVJM
 - Treinamento Físico no setor de hemodiálise: uma proposta para melhora da qualidade de vida de pessoas com doença renal crônica dialítica.
 - Uma Proposta de Promoção da Educação Ambiental Não-Formal por meio da Educomunicação



- Vagão Sustentável: Educação Ambiental e Implantação de Coleta Seletiva nas Escolas de Teófilo Otoni-MG
- Voleibol no Campus

Enfrentamento da COVID-19

Cursos de Enfrentamento da COVID-19 gratuitos na modalidade a distância (online) de curta duração. Confira também as **ações de extensão no enfrentamento a COVID-19.**

- Edital PROEXC 05/2020 no enfrentamento do Novo Coronavírus 191 acessos
- O genoma do coronavírus e os impactos na saúde 469 acessos
- Do Isolamento ao Abraço Poético: Saúde mente-corpo-mundo através da dança, das artes manuais e da poesia 490 acessos
- Estilo de Vida e Saúde Funcional: abordagem prática a distância 523 acessos
- COVID-19: A ciência por trás do combate ao Coronavírus 1120 acessos
- Prevenção ao coronavírus no meio rural 717 acessos
- Capacitação de farmacêuticos para enfrentamento do coronavírus em Diamantina e distritos 369 acessos
- A Matemática por trás da Covid-19 602 acessos
- Covid-19: Abordagem interdisciplinar dos ciclos de vida nos níveis de atenção à saúde 630 acessos
- Corpo, Som e Arte 542 acessos
- UFVJM no combate à COVID-19 e às Fakenews 387 acessos
- AS FERRAMENTAS DA CIÊNCIA NO DIAGNÓSTICO RÁPIDO E PRECISO DO COVID 19 350 acessos
- Projeto Sempre Viva: o que você precisa saber sobre a Covid-19 521 acessos
- A WebFarmacologia no enfrentamento à COVID-19 270 acessos
- O genoma do coronavírus e os impactos na saúde. 200 acessos
- Covid- 19: Conhecendo para se prevenir 369 acessos
- Orientações sobre valor nutritivo de alimentos e higiene para o enfrentamento do COVID-19 726 acessos



-
- AgrON-Line - UFVJM: difusão de conhecimentos no combate ao Coronavírus (COVID-19) para os Agricultores Familiares do Vale do Jequitinhonha 274 acessos
-

Programas

Programa é um conjunto articulado de projetos e outras ações de extensão, preferencialmente integrando as ações de extensão, pesquisa e ensino. Tem caráter orgânico-institucional, clareza de diretrizes e orientação para um objetivo comum sendo executado a médio e longo prazo.

- Programa Institucional Universidade nas Comunidades 1639 acessos
 - Programa UFVJM na Comunidade 3289 acessos
 - Programa de multiplicação de sementes crioulas e variedades melhoradas para agricultura familiar 1532 acessos
 - Proan: Programa de Atendimento Nutricional 1662 acessos
 - Programa de Educação Permanente para Agentes Comunitários de Saúde 1560 acessos
 - Produção e implantação de áreas gramadas no Presídio de Diamantina 1709 acessos
 - Território do Mucuri: estudos, assessoria e apoio às comunidades de agricultura familiar e povos tradicionais do Vale do Mucuri (MG) 3159 acessos
 - Vale do Jequitinhonha: Patrimônio Material e Imaterial 4803 acessos
 - Escolas Promotoras de Saúde 2696 acessos
 - Teios – Tecnologia da Informação e Organizações Sociais: investindo no protagonismo comunitário dos distritos rurais de Diamantina, no Vale do Jequitinhonha, para promoção do desenvolvimento econômico e social 3438 acessos
 - Serra Viva - Estudos, Assessoria e Apoio às Comunidades Extrativistas da Serra do Espinhaço/Alto Jequitinhonha 3258 acessos
 - Programa de apoio ao portador de feridas e incontinências 3653 acessos
 - Participação no Projeto Rondon 4482 acessos
-

Cursos

Curso é uma ação pedagógica, de caráter teórico e, ou, prático, presencial ou à distância, planejada e organizada de modo sistemático, com carga horária mínima de 8 (oito) horas e critérios de avaliação definidos.

- Capacitação para a formação de Doulas
 - Ritmos brasileiros e expressão corporal para os cantores do Neuer Kammerchor Heidenheim (Alemanha).
-



Eventos

Evento é qualquer ação que implica na apresentação e, ou, exibição pública, livre ou com clientela específica, do conhecimento ou produto cultural, artístico, esportivo, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela Universidade, tais como: Congresso, Seminário, Ciclo de Debates, Exposição, Espetáculo, Evento Esportivo, Festival, Campanha e Outros.

- I Encontro de Cultura e Arte da UFVJM com o Vale do Jequitinhonha
- III Seminário de Educação Infantil "Educar e cuidar na infância: avanços e perspectivas"
- Aulas práticas de Biologia Celular/Bioquímica/Microbiologia para Escolas do Município de Janaúba-MG.
- 3 Semana do Produtor Rural - DiamantAgro
- Manhã de Lazer das crianças do bairro Veredas com a UFVJM.
- V SINTEGRA - Conhecimento, Tecnologia e Transformação Social
- Apresentação do Coral Neuer Kammerchor - Heidenheim - Alemanha e do Coral Eny Assumpção Baracho.
- IX Encontro de Educação Física - UFVJM: Interfaces da Educação Física como o esporte, lazer e saúde.
- Construção do Plano de Ação da Equipe de Saúde da Família Viver Melhor.

Prestação de Serviços

Prestação de Serviço é a realização de trabalho oferecido pela Instituição de Educação Superior ou contratado por terceiros. A prestação de serviços se caracteriza por intangibilidade, inseparabilidade processo/produto e não resulta na posse de um bem.

- Atendimento ao portador de feridas complexas
 - Educação em Saúde: cuidado humanizado na Estratégia Saúde da Família
 - Clínica de atendimento a pessoas que tenham lesões bucais e sistêmicas com comprometimento bucal
-



17.1 Infraestrutura

Detalhamento Descritivo de Espaços do Departamento de Nutrição

Espaço	Principais atividades Executadas
Sala de Educação continuada	Espaço utilizado para atividades de aulas teóricas, palestras, seminários, etc.
Laboratório de Composição Química de Alimentos	Espaço utilizado para atividades de aulas práticas, pesquisa e extensão
Laboratório de Informática	Espaço utilizado para atividades de aulas práticas
Laboratório de Epidemiologia	Espaço utilizado para atividades de pesquisa
Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricional	Espaço utilizado para atividades de aulas práticas, pesquisa e extensão
Laboratório de Educação Nutricional	Espaço utilizado para atividades de aulas práticas, pesquisa e extensão
Laboratório de Avaliação Nutricional	Espaço utilizado para atividades de aulas práticas, pesquisa e extensão
Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos	Espaço utilizado para atividades de aulas práticas, e pesquisa
Laboratório de Estudos Metabólicos	Espaço utilizado para atividades de aula e pesquisa
Laboratório de Nutrição e Dietética Criança e Adolescente	Espaço utilizado para atividades de aulas práticas, pesquisa e extensão
Laboratório de Higiene de Alimentos	Espaço utilizado para atividades de aulas práticas, pesquisa e extensão



Espaço	Principais atividades Executadas
Laboratório de Nutrição Experimental	Espaço utilizado para atividades de aulas práticas e pesquisa
Clínica Escola de Nutrição	Espaço utilizado para atividades de estágio supervisionado, pesquisa e extensão.
Secretaria do Departamento de Nutrição, chefia e coordenação	Espaço utilizado para atividades administrativas e atendimento ao público
Gabinetes individuais de professores	Espaço destinado às atividades docentes
Sala da Empresa Júnior e Centro Acadêmico e Atlética	Espaço destinado às atividades coletivas discentes.

17.2 Corpo Docente

Docente	Titulação	Regime	Lattes	Área
Agnes Maria Gomes Murta	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/2510291207798975	Psicologia
Alexandre Soares dos Santos	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/5728597199020574	Ciências Biológicas
Ana Catarina Perez Dias	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/4460976311526583	Ciências da Saúde
Angelica Pataro Reis	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/1214886464635624	Ciências da Saúde



Docente	Titulação	Regime	Lattes	Área
Angelina do Carmo Lessa	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/1204404021340762	Saúde Coletiva
Cintia Lacerda ramos	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/1668255505773668	Microbiologia
Cleube Andrade Boari	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/2685875786267997	Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal, produção artesanal de carnes e lácteos
Cristiane Rocha Fagundes Moura	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/7177957460065769	Ciências da Saúde
Cristiane Tolentino Machado	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/5783316236532224	Ciências Biológicas
Daniele Ferreira da Silva	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/8089973277766470	Ciências da Saúde- Nutrição Clínica
Danúbia Aparecida Costa Nobre	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/2557273734882816	Ciências Agrárias
Dora Neumann	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/0365712505094227	Ciências da Saúde



Docente	Titulação	Regime	Lattes	Área
Edson da Silva	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/9457578388001171	Ciências da Saúde
Elizabeth Adriana Esteves	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/0467793003733051	Nutrição e Imunometabolismo
Fábio Tadeu Lourenço Guimarães	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/8385657908991462	Ciências da Saúde
Flaviana Dornela Verli	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/7521750859194517	Ciências da Saúde
Fulgêncio Antônio Santos	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/4708555722450730	Ciências: Microbiologia
Harriman Aley Morais	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/7572776163967412	Ciências da Saúde
Herton Helder Rocha Pires	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/8645674180243781	Ciências da Saúde
Ivy Scorzi Cazelli Pires	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/0347197219568426	Ciências da Saúde
Janaína de Oliveira Melo	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/9021281715734619	Ciências Biológicas
Leida Calegário de Oliveira	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/1822393834744563	Ciências da Saúde
Luciana Neri Nobre	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/2396573980522650	Ciências da Saúde



Docente	Titulação	Regime	Lattes	Área
Lucilene Soares Miranda	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/1753451233568294	Ciências da Saúde
Maria de Fátima Gomes da Silva	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/2279900172423817	Educação: Psicologia da Educação
Melissa Monteiro Guimarães	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/8269983623789521	Ciências da Saúde
Nadja Maria Gomes Murta	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/4715827570119818	Ciências Sociais - Antropologia
Nísia Andrade Villela Dessimoni Pinto	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/3521675380176196	Ciências da Saúde
Paula Aryane Brito Alves	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/1985665060951571	Ciências da Saúde
Paulo de Souza Costa Sobrinho	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/8996892362180711	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Paulo Messias de Oliveira Filho	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/7673280096294609	Ciências da Saúde
Romero Alves Teixeira	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/5821421334890905	Saúde Coletiva e Segurança



Docente	Titulação	Regime	Lattes	Área
				Alimentar e Nutricional
Silvia Regina Paes	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/7630109886729594	Ciências Sociais - Sociologia
Tânia Regina Riul	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/8992240473581974	Ciências: Psicobiologia
Vanessa Alves Ferreira	Doutorado	DE	http://lattes.cnpq.br/5435628763922505	Ciências da Saúde

17.3 Corpo Técnico Administrativo

Técnicos Administrativos	Cargo	Nível	Titulação	Lattes
Alexandre Alves da Silva	Téc. Laboratório/Área	D	Mestre	http://lattes.cnpq.br/4456019227258586
Ana Carolina Souza Silva	Téc. Laboratório/Nutrição	D	Mestre	http://lattes.cnpq.br/3262172935642217
Chrystiellen Ayana Rodrigues	Téc. Laboratório/Nutrição	D	Mestre	http://lattes.cnpq.br/7473624538980118



Eliznara Fernandes Corrêa	Téc. Laboratório/ Nutrição	D	Mestre	http://lattes.cnpq.br/1435260669459079
Kelly da Rocha Neves	Nutricionista	E	Mestre	http://lattes.cnpq.br/9259447628916172
Luiz Egídio Silva Tibães	Assistente em Administração	D	Mestre	http://lattes.cnpq.br/6440589055819578
Mayara Rodrigues Lessa	Téc. Laboratório/ Análise de Alimentos	D	Mestre	http://lattes.cnpq.br/1309625045008368
Pollyana Aparecida Dias	Téc. Laboratório/ Nutrição	D	Mestre	http://lattes.cnpq.br/7523854549399188



17.4 Regulamentos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA - MINAS GERAIS
CURSO DE NUTRIÇÃO

RESOLUÇÃO Nº 02 – CURSO DE NUTRIÇÃO, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

Regulamenta as Atividades Complementares (AC)
do Curso de Nutrição da Universidade Federal
dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM.

O Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, no uso de suas atribuições

RESOLVE:

CAPÍTULO I

Das finalidades

Art. 1º As Atividades Complementares (ACs) têm a finalidade de enriquecer o processo de ensino e aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional do discente, estimulando a prática de estudos independentes, transversais, opcionais, permitindo a permanente e contextualizada atualização profissional específica. São parte integrante da Estrutura Curricular, segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 de novembro de 2001), e são entendidas como um conjunto de atividades que deverão ser realizadas pelo aluno no decorrer do curso, estando normatizadas de forma geral pela Instituição por meio da Resolução nº. 33 - CONSEPE, de 14 de dezembro de 2021, em conjunto com a normatização complementar realizada pelo Colegiado de Curso da Nutrição.

CAPÍTULO II

Das Atividades

Art. 2º O aluno do curso de Nutrição, deverá integralizar 90 (noventa) horas de Atividades Complementares.

§1º As Atividades Complementares serão desenvolvidas a partir do ingresso do aluno no Curso de Nutrição até o final do 7º período, conforme definido em seu PPC, sendo componente curricular obrigatório para a graduação do aluno.

§2º Caberá ao aluno participar de Atividades Complementares

Art 3º O art. 2º da resolução CONSEPE Nº 33/2021, considera as seguintes atividades como complementares: iniciação científica; iniciação à docência/monitoria; participação em projetos de extensão; estágio não obrigatório; bolsa atividade; Programa de Educação Tutorial (PET); Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência



(Pibid); Programa Residência Pedagógica (RP), Programa de Assistência Estudantil (PAE) que envolvam atividades de extensão, pesquisa, ensino ou administrativas e demais projetos institucionais; eventos oficiais de natureza acadêmica, científica ou tecnológica; participação em órgãos colegiados da UFVJM; atividades desportivas e culturais; participação em comissões, designada por portaria; participação em entidades de representação estudantil.

Art 4º Para as atividades complementares, em que no certificado constem a carga horária, cada hora será correspondente a uma hora de registro de AC para cada hora informada.

Art 5º Quando não houver carga horária no certificado:

§1º Para participação em eventos oficiais de natureza acadêmico-científica: cada dia de evento corresponderá a 2 horas de AC.

§2º Para apresentação de trabalhos científicos em eventos de natureza acadêmico-científica: cada trabalho corresponderá a 2 horas de AC para o autor responsável pela apresentação.

§3º Participação em órgãos colegiados da UFVJM (colegiado de curso, etc): cada ciclo (mandato) corresponderá a 15 hora de AC.

§4º Participação em comissões (portaria) equivale a 5 horas de AC.

§5º Participação em entidades de representação estudantil: cada ciclo de gestão corresponde a 20 horas de AC.

§6º Outras atividades: verificar Resolução CONSEPE N.º.33 de 14 de dezembro de 2021, ou encaminhar ao colegiado, como caso omissivo.

Art 6º A carga horária mínima a ser cumprida deverá estar distribuído em, pelo menos, 03 (três) dos seguintes grupos:

- I - Atividades de ensino e publicação – máximo de 25% da carga horária (22,5 horas);
- II - Atividades de pesquisa e publicação – máximo de 25% da carga horária (22,5 horas);
- III - Atividades de extensão, cultura, publicação e esporte (atividades com normas, envolvendo ou não competição, não incluindo exercícios físicos realizados em academia, a exemplo de musculação, danças, dentre outras);
- IV - Atividades de representação estudantil – máximo de 25% da carga horária (22,5 horas)
- V - Capacitação profissional e atividades de inserção cidadã e formação integral/holística – máximo de 25% da carga horária (22,5 horas);

Art. 7º. A documentação apresentada deverá estar devidamente legitimada pela Instituição emitente e conterá carimbo e assinatura, especificação de carga horária, período de execução e descrição da atividade, e outras formas de registros que forem pertinentes à atividade executada.

Art 8º Os certificados serão lançados no e-campus até atingirem a carga horária correspondente à 90 (noventa) horas de Atividades Complementares, obedecendo a distribuição estabelecida no artigo 5 (cinco).

Art. 9º O lançamento do conceito no histórico das Atividades Complementares será realizado quando do cumprimento do total de horas previstas neste regulamento.

Art. 10º Receberá o conceito satisfatório o aluno que, após a avaliação pelo coordenador, integralizar 90 (noventa) horas de Atividades Complementares.

CAPÍTULO III



Do local e da realização

Art. 11º As Atividades Complementares poderão ser desenvolvidas na própria UFVJM ou em organizações públicas e privadas que propiciem a complementação da formação do aluno, assegurando o alcance dos objetivos previstos no Art. 1º deste Regulamento.

Parágrafo único. A realização de Atividades Complementares não é justificativa para faltas em outras unidades curriculares.

CAPÍTULO IV

Das atribuições

SEÇÃO I

Do Coordenador do Curso

Art. 12º Compete ao Coordenador do Curso:

§1º Coordenar as ações das Atividades Complementares no âmbito do curso;

§2º Estabelecer, juntamente com a secretaria do curso, o período durante o semestre para a entrega da documentação referente atividade complementar;

§3º Supervisionar o desenvolvimento das Atividades Complementares;

§4º Definir, ouvido o Colegiado do Curso, procedimentos de avaliação e pontuação para as Atividades Complementares em consonância com o PPC;

§5º Orientar o aluno quanto à pontuação e aos procedimentos relativos às Atividades Complementares;

§6º Analisar, validar e registrar no e-campus a documentação das Atividades Complementares apresentadas pelo aluno, considerando este Regulamento;

§7º Avaliar e pontuar as Atividades Complementares desenvolvidas pelo aluno, de acordo com os critérios estabelecidos, considerando a documentação apresentada;

§8º Encaminhar ao Colegiado de Curso, as Atividades Complementares não previstas neste Regulamento para a avaliação.

§9º Lançar as Atividades Complementares no Histórico do discente;

SEÇÃO II

Do Colegiado do Curso

Art. 13º Compete ao Colegiado do Curso:

§1º Propor, ao Coordenador do Curso, procedimentos de avaliação e pontuação para as Atividades Complementares, relacionada no Art. 5º, em consonância com o PPC;

§2º Analisar as Atividades Complementares não previstas neste Regulamento encaminhadas pela Coordenação.

SEÇÃO III



Da Secretaria do Curso

Art. 14º Compete à secretaria do Curso:

§1º Estabelecer, juntamente com a coordenação do curso, o período durante o semestre para a entrega da documentação referente à atividade complementar;

§2º Encaminhar aos discentes os períodos do semestre e orientações para o envio da documentação de comprovação das Atividades Complementares;

§3º Receber as Atividades Complementares desenvolvidas pelos alunos, encaminhar à Coordenação e após a avaliação da coordenação, dar ciência aos discentes do resultado e arquivar as comprovações apresentadas pelo discente.

SEÇÃO IV

Do Aluno

Art. 15º Compete ao aluno da UFVJM, matriculado no curso Nutrição:

§1º Informar-se sobre o Regulamento e atividades oferecidas, dentro ou fora da UFVJM, que propiciem pontuações para Atividades Complementares;

§2º Controlar a carga horária das atividades e buscar por atividades previstas nesta resolução em tempo hábil para registro (até 7º período);

§3º Inscrever-se e participar, efetivamente, das atividades;

§4º Solicitar avaliação das Atividades Complementares, conforme prevê este Regulamento;

§5º Providenciar documentação comprobatória referente à sua participação efetiva em Atividades Complementares;

§6º Entregar a documentação necessária para a pontuação e avaliação das Atividades Complementares até a data limite estabelecida em formulário específico (anexo 1)

§7º Arquivar a documentação comprobatória das Atividades Complementares e apresentá-la sempre que solicitado;

CAPÍTULO V

Disposições finais

Art. 16º. Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pelo Colegiado do Curso considerando também a Resolução Nº. 33 - CONSEPE, de 14 de dezembro de 2021.

Art. 17º. Este regulamento poderá ser alterado por sugestão da maioria dos membros do Colegiado do Curso desde que haja consonância com a Resolução nº. 33 - CONSEPE, de 14 de dezembro de 2021, ou demais resoluções específicas.

Art. 18º. Esta resolução passa a vigorar após a aprovação do novo PPC do Curso de Nutrição pelo CONSEPE.

ANEXO 1



FORMULÁRIO DE REGISTRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES PPC 202X

NOME: _____ MATRÍCULA: _____

E-MAIL: _____ TEL/CEL: _____

Núm.	Atividade realizada	Grupo da Atividade	Carga horária da atividade	Carga horária correspondente à AC	Data de início da atividade	Data de término da atividade

OBSERVAÇÕES:

- Os alunos do curso de Nutrição deverão cumprir um total de 90 horas de atividades complementares até o final do oitavo período.
- A Resolução do CONSEPE Nº. 33 de 14 de dezembro de 2021 regulamenta as Atividades Complementares (ACs) e as Atividades Acadêmicas, Científicas e Culturais (AACCs) no âmbito da UFVJM, bem como a equivalência de carga horária. (<http://prograd.ufvjm.edu.br>).
- Para atividades consideradas como complementares, art. 2º da resolução CONSEPE Nº 33, remuneradas ou não remuneradas* (bolsa): Cada hora comprovada corresponderá a uma hora de registro de AC
- Para participação em eventos oficiais de natureza acadêmico-científica: Quando não houver carga horária no certificado cada dia de evento corresponderá a 2 horas de AC.
- Para apresentação de trabalhos científicos em eventos de natureza acadêmico-científica: cada trabalho corresponderá a 2 horas de AC para o autor responsável pela apresentação.
- Participação em órgãos colegiados da UFVJM (colegiado de curso, etc): cada ciclo (mandato) corresponde a 15 horas de AC.
- Participação em comissões (portaria) equivale a 5 horas de AC.
- Participação em entidades de representação estudantil: cada ciclo de gestão corresponde a 20 horas de AC.
- Outras atividades: verificar Resolução CONSEPE Nº.33 de 14 de dezembro de 2021, ou encaminhar ao colegiado, como caso omissivo.
- O limite máximo de percentual da carga horária mínima ou máxima de cada grupo de atividade a ser cumprida deverá estar distribuído em, pelo menos, três dos seguintes grupos:

VI - Atividades de ensino e publicação – máximo de 25% da carga horária (22,5 horas);



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA - MINAS GERAIS
CURSO DE NUTRIÇÃO

RESOLUÇÃO Nº 03 – CURSO DE NUTRIÇÃO, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

Estabelece normas para o Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM.

O Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, no uso de suas atribuições

RESOLVE:

CAPÍTULO I

Do Trabalho de Conclusão de Curso

Art. 1º O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade acadêmica obrigatória que consiste na sistematização, registro e apresentação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos, produzidos na área do Curso, como resultado do trabalho de pesquisa, investigação científica e extensão. O TCC tem por finalidade estimular a curiosidade e o espírito questionador do acadêmico, fundamentais para o desenvolvimento da ciência.

CAPÍTULO II

Das modalidades de TCC

Art. 2º São consideradas modalidades de TCC no âmbito do Curso de Nutrição:

- I - Monografia;
- II - Artigo Científico;
- III - Livro ou Capítulo de Livro

§ 1º Os trabalhos científicos em preparação serão considerados na modalidade monografia;

§ 2º Os livros ou capítulos de livros em formato de e-books deverão apresentar registro de ISBN, referencial teórico, referências bibliográficas e elementos pré textuais conforme Manual de Normatização da UFVJM.



§ 3º Modalidades não contempladas nesta resolução deverão ser submetidas ao colegiado de curso, pelo orientador do TCC, para análise antes da execução do trabalho.

CAPÍTULO III

Da orientação do TCC

Art. 3º O acadêmico regularmente matriculado no Curso de Graduação em Nutrição da UFVJM terá um professor orientador, que supervisionará seu TCC.

§ 1º O orientador deverá ser um docente vinculado à UFVJM.

§ 2º Cada professor poderá orientar, no máximo, 06 TCCs por semestre.

Art. 4º Poderá ser indicado um co-orientador para o TCC, quando se fizer necessário.

Art. 5º Em caso de impedimentos legais e eventuais do orientador caberá ao Colegiado do Curso a indicação de um novo orientador, ouvidas ambas as partes.

Parágrafo único: entende-se por impedimentos legais e eventuais, licença para tratamento da saúde, licença-maternidade e afastamento para qualificação.

CAPÍTULO IV

Das competências do orientador

Art. 6º Compete ao orientador:

I - Orientar o acadêmico na elaboração, desenvolvimento e redação do TCC;

II - Zelar pelo cumprimento de normas e prazos estabelecidos;

III - Indicar o co-orientador, quando for o caso;

IV - Instituir comissão examinadora do TCC, em comum acordo com o orientado;

V - Diagnosticar problemas e dificuldades que estejam interferindo no desempenho do acadêmico e orientá-lo na busca de soluções;

VI - Agir com discrição na orientação do acadêmico, respeitando-lhe a personalidade, as limitações e suas capacidades;

VII - Manter o docente responsável pela disciplina TCC e a Coordenação do Curso informado oficialmente, sobre qualquer eventualidade nas atividades desenvolvidas pelo orientado, bem como solicitar do mesmo, providências que se fizerem necessárias ao atendimento do acadêmico;

VIII - Solicitar a intervenção do Colegiado do Curso em caso de incompatibilidade entre orientador e orientado.



Parágrafo único No caso de substituição do orientador, a utilização dos dados obtidos em trabalhos de pesquisa e extensão poderá ocorrer desde que haja concordância por escrito do orientador responsável pelos dados.

CAPÍTULO V

Do orientado

Art. 7º Compete ao orientado:

I - Escolher, sob consulta, o seu orientador, comunicando oficialmente à Coordenação do Curso e ao responsável pela disciplina TCC, mediante apresentação do termo de compromisso;

II - Escolher, em comum acordo com o orientador, o tema a ser desenvolvido no TCC;

III - Conhecer e cumprir as normas e prazos estabelecidos ao TCC;

IV - Demonstrar iniciativa e sugerir inovações nas atividades desenvolvidas;

V - Buscar a qualidade e mérito no desenvolvimento do TCC;

VI - Expor ao orientador, em tempo hábil, problemas que dificultem ou impeçam a realização do TCC, para que sejam buscadas as soluções;

VII - Comunicar ao Coordenador do Curso ou ao responsável pela disciplina TCC, quaisquer irregularidades ocorridas durante e após a realização do TCC, visando seu aperfeiçoamento, observados os princípios éticos.

Art. 8º São direitos do orientado:

I - Receber orientação para realizar as atividades de TCC;

II - Ser ouvido em suas solicitações e sugestões, quando tiverem por objetivo o aprimoramento do TCC;

III- Solicitar ao Colegiado do Curso, a substituição do orientador, mediante documento devidamente justificado.

Parágrafo único- A solicitação de substituição do orientador deverá ocorrer, no mínimo, com seis meses de antecedência à data prevista para a defesa do TCC, e sendo aprovada, a mesma deverá ser informada ao professor responsável pela disciplina.

CAPÍTULO VI

Do Trabalho de Conclusão de Curso

Art 9º O TCC, quando na forma de Monografia, deverá ser elaborado obedecendo às diretrizes do Manual de Normalização da UFVJM



Art. 10º. O TCC, quando na forma de artigo científico, deverá ser elaborado de acordo com as normas de publicação do periódico escolhido, as quais deverão ser anexadas ao documento, e conter os elementos pré textuais conforme Manual de Normatização da UFVJM.

Art. 11º. Os TCCs que envolvam seres humanos e, ou animais como objetos de pesquisa não poderão ser iniciados antes da aprovação por um Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) ou Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) e, quando necessário, por uma Comissão de Biossegurança.

Art. 12º. O TCC poderá ser elaborado e apresentado por, no máximo, dois estudantes.

Art. 13º. O TCC poderá ser apresentado a partir do cumprimento de no mínimo 70% dos créditos para a integralização do Curso.

Art. 14º. A apresentação do TCC terá caráter público, podendo ocorrer de forma presencial, híbrida e em caso excepcionais apresentados por videoconferência.

CAPÍTULO VII

Da avaliação do TCC

Art. 15º. O TCC deverá ser submetido a uma Comissão Examinadora composta pelo orientador como presidente e dois membros titulares e um membro suplente, seguindo uma das composições estabelecidas conforme Resolução CONSEPE vigente.

Art. 16º. Constituída a Comissão Examinadora, será encaminhado pelo acadêmico a cada membro, um exemplar do TCC, no prazo mínimo de 20 (vinte) dias antecedente à data de avaliação.

Art. 17º. A avaliação do TCC constará da apresentação, arguição e trabalho escrito.

Art. 18º. Será aprovado o acadêmico que obtiver média igual ou superior a 60 (sessenta), pelos membros da Comissão Examinadora.

Art. 19º. Caso o TCC seja reprovado, o acadêmico deverá refazê-lo ou desenvolver novo trabalho e submetê-lo à avaliação dentro do prazo de integralização do curso, mediante renovação semestral da matrícula.

Art. 20º. Aprovado o TCC com alterações, o acadêmico deverá promover as correções e entregá-las ao Coordenador do Curso e ao responsável pela disciplina TCC, com a declaração do orientador de que as mesmas foram devidamente efetuadas.

Parágrafo único: O acadêmico deverá entregar a versão final do TCC ao Coordenador do Curso, ao responsável pela disciplina TCC e à Secretaria do Curso no prazo máximo de 20 dias após a defesa, respeitado o término do período letivo.

Art. 21º. O arquivamento dos TCCs em formato digital (1 cópias) ficará sob a responsabilidade da secretaria do curso.

Art. 22º. Os casos omissos serão analisados pelo Colegiado de Curso de Nutrição.

Art. 23º. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado de Curso de Nutrição, revogando-se as disposições em contrário.



Documento assinado eletronicamente por **Lucilene Soares Miranda, Coordenador(a)**, em 17/12/2022, às 20:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0935729** e o código CRC **D79EB55C**.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA - MINAS GERAIS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA - MINAS GERAIS
CURSO DE NUTRIÇÃO

Resolução Nº 04 DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2022

Institui adequações nos trâmites procedimentais para nortear ações necessárias ao planejamento e organização semestral de turmas de estágios supervisionados curriculares do curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, bem como revoga a Resolução Nº1 e Instrução Normativa nº 04 do Colegiado do Curso de Nutrição.

O Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri-UFVJM, no uso de suas atribuições, em sua XXª reunião ordinária, ocorrida em 14 de Dezembro de 2022.

RESOLVE:

Art. 1º. A presente Instrução Normativa tem como objetivo a implantação de procedimentos para nortear as ações necessárias ao planejamento e organização semestral de turmas de estágios supervisionados curriculares, visando a otimização do processo e a minimização de problemas, bem como esclarecer os responsáveis por cada etapa.

Art. 2º. As turmas de estágios supervisionados são organizadas em disciplinas e estão divididas entre as áreas de Nutrição Social, Nutrição Clínica e Unidades de Alimentação e Nutrição.

Art. 3º. Cada uma das 3 áreas contará com um coordenador de estágio com mandato de 4 semestres

§ 1º Os docentes orientadores de estágio estabelecerão um fluxo de rodízio entre os mesmos para a coordenação dos estágios, informando a coordenação do Curso para posterior elaboração de portaria para cada área.

§ 2º Serão atribuições do coordenador de estágio em cada área:

1. Negociar previamente com as Instituições concedentes, a fim de definir previamente os locais de estágio obrigatório para os discentes.
2. Receber da Secretaria de Curso, a previsão do número de discentes aptos a realizarem o estágio no semestre seguinte.
3. Cadastrar os responsáveis legais das instituições concedentes junto ao Sistema Eletrônico de Informação - SEI UFVJM, para fins de tramitação dos Termos de Compromisso de Estágio, Planos de Trabalho do Estágio, bem como outros documentos necessários à realização do Estágio.
4. Cadastrar os Nutricionistas supervisores de estágio junto ao Sistema Eletrônico de Informação - SEI UFVJM, para fins de aprovação dos Planos de Trabalho do Estágio, bem como outros documentos necessários à realização do Estágio.
5. Cadastrar os discentes aptos a realizarem o estágio junto ao Sistema Eletrônico de Informação - SEI UFVJM, para fins de tramitação dos Termos de Compromisso de Estágio, Planos de Trabalho do Estágio, bem como outros documentos necessários à realização do Estágio.
6. Realizar reuniões preparatórias do Estágio com os discentes a fim de planejar distribuição dos locais de estágios entre os mesmos, e orientá-los acerca dos prazos, preenchimentos, e assinatura dos documentos necessários à realização do Estágio.
7. Definir em conjunto com os docentes responsáveis pela orientação a distribuição dos locais e discentes para a supervisão.
8. Preparação da documentação instruída nos processo SEI UFVJM, bem como encaminhá-la para assinatura da Direção da FCBS, bem como do responsável pela Instituição Concedente e Nutricionista Supervisor.



Art. 4º. Os Coordenadores dos estágios de cada área dividirão os discentes do curso de Nutrição que estiverem aptos a realizar estágio (s) obrigatório (s) no semestre seguinte, através de sorteio, em grupos conforme número de unidades concedentes e vagas em cada unidade, podendo haver, no desenvolvimento das disciplinas/estágios, condensação das atividades in loco para atender às demandas semestrais. Os discentes devem manifestar seu interesse junto às coordenações de estágios da (s) respectiva (s) áreas dentro do prazo estipulado no Art. 5º.

Parágrafo único - Os coordenadores de estágios deverão informar à coordenação de curso o número de turmas, com os respectivos códigos e professores responsáveis para que esta faça o lançamento do plano de oferta das disciplinas no sistema e-campus, obedecendo o calendário acadêmico do semestre.

Art. 5º. A organização do processo deverá obedecer, semestralmente, o indicado no cronograma abaixo:

Ação	Prazo	Responsável(eis)
Levantamento da previsão do número de alunos que cursarão os estágios obrigatórios	Envio da planilha até o final do primeiro mês do semestre letivo corrente anterior a realização do estágio, com prazo de resposta de 15 dias pelo discente.	Secretaria
Definição de pontos de estágios e número de vagas para o semestre subsequente.	No segundo mês do semestre letivo corrente anterior a realização do estágio	Coordenadores de estágios
Confirmação das informações legais e realização do cadastro no SEI das unidades concedentes, conveniadas ou não, necessárias à elaboração dos termos de compromisso.	No segundo mês do semestre letivo corrente anterior a realização do estágio	Coordenadores de estágios
Orientação geral para discentes, referente aos requisitos legais e à documentação necessária para elaboração dos termos de compromisso: (registro de assinatura digital, envio de documentação à secretaria - termos de responsabilidade para cadastro de usuário externo no SEI) para envio da secretaria ao DTI, via GLPI	Até o início do segundo mês do semestre letivo corrente anterior a realização do estágio	Secretaria
Reunião com discentes para informar períodos de estágios, sortear alunos por pontos de estágios e orientar quanto à documentação necessária para elaboração dos termos de compromisso.	Até o final do terceiro mês do semestre letivo corrente.	Coordenadores de estágio
Abertura de processo SEI, inclusão de documentos pessoais dos discentes.	Até o início do segundo mês do semestre letivo corrente anterior a realização do estágio.	Secretaria, com orientação e apoio dos Coordenadores de estágio.
Elaboração e inserção no processo SEI do termo de compromisso, envio/disponibilização para a assinatura dos discentes, responsáveis legais pelas instituições concedentes, coordenadores de estágio e diretor da unidade acadêmica. Elaboração e inserção no processo SEI do plano de trabalho, envio/disponibilização para a assinatura dos discentes, nutricionistas supervisores, coordenadores de estágio.	Até o final do semestre letivo corrente anterior a realização do estágio.	Coordenadores de Estágio

Art. 6º. A carga horária de atividades práticas in loco dos estágios deverá corresponder a um mínimo de 80% da carga horária total de cada estágio (Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001).

§ 1º - Cabe aos coordenadores e professores de estágios, acordar previamente com as unidades concedentes, cronograma de reposição ou extensão de horários diários para os discentes naqueles casos em que, por motivos de força maior, não seja possível o cumprimento da carga horária mínima no semestre letivo.

§ 2º - Nos casos de inviabilidade do cumprimento da carga horária mínima no semestre letivo, o(s) discente(s) deverá(ão) ser realocado(s) em outra(s) Unidade(s).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
DIAMANTINA - MINAS GERAIS



Art. 7º - A redistribuição ou troca de unidades de estágio entre discentes somente será permitida antes da assinatura da documentação pertinente por todas as partes.

Parágrafo único - Após a assinatura da documentação, redistribuição ou troca somente serão permitidas se for solicitação da unidade concedente.

Art. 8º - Para a realização do estágio supervisionado o discente deverá ter realizado todos os trâmites legais constantes no Projeto Político Pedagógico e neste Regulamento.

Art. 9º - Fica revogada a Instrução Normativa nº 04 do Colegiado do Curso de Nutrição, de 08 de maio de 2019, a qual estabeleceu anteriormente procedimentos para nortear ações necessárias à organização semestral de turmas de estágios supervisionados curriculares do curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM.

Art. 10º - As etapas de execução das atividades necessárias à realização dos estágios supervisionados, referente ao quadro do Art. 5º, poderão ser executadas em período anterior ao estabelecido na presente resolução.

Art. 11º - Caso omissos deverão ser avaliados individualmente pelo colegiado do curso.

Art. 12º - Esta Regulamentação entra em vigor a partir da data da aprovação do Projeto Pedagógico do Curso no CONSEPE e revoga as demais disposições em contrário, podendo ser revista a qualquer momento.



Documento assinado eletronicamente por **Lucilene Soares Miranda, Coordenador(a)**, em 17/12/2022, às 20:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0935733** e o código CRC **6CADD1D**.



17.5 Referendo NDE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

REFERENDO DO NDE PARA AS REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

O NDE do Curso de Nutrição em sua 35ª Reunião, realizada em 22/12/2022 por webconferência, referendou todas as referências bibliográficas adotadas pelo Curso Nutrição em sua proposta de alteração do Projeto Político Pedagógico – PPC.

Profa Dra Lucilene Soares Miranda
Presidente do NDE
Coordenadora do Curso de Nutrição



Documento assinado eletronicamente por **Lucilene Soares Miranda, Coordenador(a)**, em 22/12/2022, às 17:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?



17.6 Ata do Colegiado do Curso de Nutrição Aprovando o PPC



UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

ATA DE REUNIÃO

ATA DA 140ª SESSÃO DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI- UFVJM, REALIZADA EM 23/11/2022.

Às quatorze horas e seis minutos do dia vinte e três de novembro de 2022, em reunião virtual realizada em sala de webconferência, verificado *quórum*, teve início a 140ª sessão da reunião do Colegiado do Curso de Nutrição, realizada em caráter ordinário, sob a presidência da professora Lucilene Soares Miranda, presidente do Colegiado deste curso e secretariada por mim, Luiz Egídio Silva Tibães. Estavam presentes os seguintes membros: Lucilene Soares Miranda (Coordenadora do Curso de Nutrição), Fábio Tadeu Lourenço Guimarães (Vice-Cordenador), os(as) docentes: Elizabethe Adriana Esteves, Dora Neumann, Paulo Messias de Oliveira Filho, Janaína de Oliveira Melo, bem como as representantes discentes: Anna Clara Figueiredo Monteiro e Rúbia Renata de Souza Xavier. Ausentes justificadamente, até o presente momento, os(as) docentes: Daniele Ferreira da Silva, Edson da Silva e Harriman Aley Morais. Ausentes sem justificativa, até o presente momento, a docente Nísia Andrade Villela Dessimoni Pinto, e as representantes discentes: Giovanna Kéubia Moreira dos Santos e Larissa Silva. Participou também desta reunião, na qualidade de ouvinte, a docente Ivy Scorzi Cazelli Pires. A reunião teve os seguintes pontos de pauta: 1- **Ata da 139ª sessão da reunião ordinária do Colegiado do curso de Nutrição (reunião ocorrida em 26/10/2022).** 2- **Referendar a oferta das 32 vagas remanescentes do curso de Nutrição para ingresso no semestre letivo 2022/2.** 3- **Apreciação do novo PPC com a inclusão das ementas; equivalência das disciplinas realizadas atualmente que não sofreram alteração e exclusão de eletivas que não obtiveram concordância do responsável pela oferta.** 4- **Apreciação do quadro da extensão referente ao novo PPC do curso de Nutrição.** 5- **Apreciação da proposta da resolução das atividades complementares do curso de Nutrição.** 6- **Apreciação da proposta da resolução que regulamenta as normas de defesa de TCC do curso de Nutrição.** 7- **Apreciação da proposta da resolução dos estágios supervisionados do curso de Nutrição.** 8- **Solicitação de aproveitamento de estudos para atividades complementares da discente Vanessa Batista da Silva.** 9- **Aprovação da banca de TCC da discente Djulia Keroline Pereira.** 10- **Solicitação da realização do Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição 1 em período extemporâneo para o discente Thiago Ferreira Santos.** 11- **Oferecimento da disciplina NUT036 (Antropologia da Alimentação) em período extemporâneo para a discente Dayathana Singlath Porto.** **Abertura:** Aberta a reunião pela Presidente do Colegiado, a mesma cumprimentou os membros presentes e deu sequência à reunião. Em seguida, foi colocada em apreciação a pauta da presente reunião, a qual foi aprovada de forma unânime pelo colegiado, com a inclusão do item 11- Oferecimento da disciplina NUT036 (Antropologia da Alimentação) em período extemporâneo para a discente Dayathana Singlath Porto. **1- Ata da 139ª sessão da reunião ordinária do Colegiado do curso de Nutrição (reunião ocorrida em 26/10/2022):** aprovada por ampla maioria, tendo 2 (duas) abstenções. **2- Referendar a oferta das 32 vagas remanescentes do curso de Nutrição para ingresso no semestre letivo 2022/2:** aprovado de forma unânime pelo colegiado. **3- Apreciação do novo PPC com a inclusão das ementas; equivalência das disciplinas realizadas atualmente que não sofreram alteração e exclusão de eletivas que não obtiveram concordância do responsável pela oferta:** A professora Lucilene colocou em votação a aprovação da proposta do novo PPC do curso de Nutrição, com as alterações realizadas depois da última reunião em disciplinas equivalentes e eletivas que não tiveram concordância para a oferta do setor/professor, bem como inclusão das ementas, permitindo a correção de ortografia, formatação, inclusão do fluxograma, referencias bibliográficas do novo PPC, referências das disciplinas Nutrição em Saúde Pública e Bioquímica, exclusão de disciplina eletiva que não obtiver autorização do setor/professor responsável ou outras que não alterem o teor do documento. Após apreciação, o colegiado aprovou de forma unânime esta referida proposta do novo PPC



do curso de Nutrição. **4- Apreciação do quadro da extensão referente ao novo PPC do curso de Nutrição:** aprovado de forma unânime pelo colegiado do curso de Nutrição. **5- Apreciação da proposta da resolução das atividades complementares do curso de Nutrição:** A professora Lucilene colocou em votação após a discussão a proposta da resolução das atividades complementares do curso de Nutrição com as alterações realizadas na presente reunião. A referida proposta foi aprovada por ampla maioria, tendo 1 (uma) abstenção. Na oportunidade, a professora Lucilene também colocou em votação a inclusão de uma coluna contendo o “grupo da atividade” na tabela do atual formulário das atividades complementares do curso de Nutrição, ou seja, referente ao PPC de 2008 desse curso, o que foi aprovado de forma unânime pelo colegiado. **6- Apreciação da proposta da resolução que regulamenta as normas de defesa de TCC do curso de Nutrição:** A professora Lucilene colocou votação após discussão a proposta da resolução que regulamenta o trabalho de conclusão de curso (TCC) para o curso de Nutrição, com as modificações no texto realizadas durante a presente reunião. Após apreciação, o colegiado aprovou de forma unânime esta referida proposta de resolução do TCC para o curso de Nutrição. **7- Apreciação da proposta da resolução dos estágios supervisionados do curso de Nutrição:** A professora Lucilene apresentou uma proposta de resolução dos estágios supervisionados para o curso de Nutrição. Após amplo debate e tendo em vista que ainda não houve um consenso no que se refere às atribuições de execução das ações necessárias para a realização dos estágios supervisionados, acordou-se pela retirada deste ponto de pauta e a marcação de uma reunião de alinhamento para definição das mesmas, e após o referido alinhamento, este ponto de pauta será apreciado em uma nova reunião do colegiado do curso de Nutrição. Esta reunião será solicitada pela coordenação do curso de Nutrição com a participação dos coordenadores de estágio do curso/departamento de Nutrição, secretaria, chefia do Departamento de Nutrição, coordenação do curso de Nutrição e coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição (PPGCN). **8- Solicitação de aproveitamento de estudos para atividades complementares da discente Vanessa Batista da Silva:** A professora Lucilene apresentou uma solicitação de aproveitamento de estudos para atividades complementares da discente Vanessa Batista da Silva. Na solicitação, a referida discente solicita que as disciplinas de “ED- Marketing Digital” e “Enfermagem, Ciência e Trabalho” possam ser aproveitadas para as atividades complementares do curso de Nutrição da UFVJM. Após apreciação, o colegiado do curso de Nutrição, por ampla maioria de votos, indeferiu a solicitação da referida discente, entendendo pela não utilização de disciplinas para fins de atividades complementares no curso de Nutrição da UFVJM. **9- Aprovação da banca de TCC da discente Djulia Keroline Pereira:** A professora Lucilene apresentou a solicitação de aprovação da banca de TCC da discente Djulia Keroline Pereira, a qual é orientanda da professora Ivy Scorzi Cazelli Pires, sendo que a referida banca está prevista para ocorrer no dia 09/12/2022. Após apreciação, o colegiado do curso de Nutrição aprovou de forma unânime a referida solicitação. **10- Solicitação da realização do Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I em período extemporâneo para o discente Thiago Ferreira Santos:** A professora Lucilene colocou em votação a solicitação da oferta da disciplina de Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I em período extemporâneo, para que o discente Thiago Ferreira Santos possa cursar os estágios finais no próximo semestre e integralizar o curso. A referida solicitação foi aprovada de forma unânime pelo colegiado. **11- Oferecimento da disciplina NUT036 (Antropologia da Alimentação) em período extemporâneo para a discente Dayathana Singlath Porto:** A professora Lucilene solicitou a inclusão deste referido ponto de pauta, o que foi aprovado de forma unânime pelo colegiado. Em seguida, a professora Lucilene colocou em votação a solicitação da oferta da disciplina NUT036 (Antropologia da Alimentação) em período extemporâneo para que a discente Dayathana Singlath Porto possa cursar os estágios finais no próximo semestre e integralizar o curso. A referida solicitação foi aprovada de forma unânime pelo colegiado. **Encerramento:** Nada mais havendo a tratar, a presidente agradece a todos(as) e encerra a presente reunião, da qual lavrei a presente ata que, após lida e conferida, será aprovada pelos membros do colegiado e então devidamente assinada por mim e pela presidente do Colegiado do Curso de Nutrição da UFVJM. Diamantina, 23 de novembro de 2022.

Prof^a. Lucilene Soares Miranda
Presidente do Colegiado

Luiz Egídio Silva Tibães
Secretário



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Egídio Silva Tibães, Servidor (a)**, em 15/12/2022, às 17:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lucilene Soares Miranda, Coordenador(a)**, em 22/12/2022, às 16:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0934380** e o código CRC **C7AB9AE9**.



17.7 Acordos de Cooperação para oferta de unidades curriculares ofertadas por outros departamentos/cursos



Coordenação de Nutrição <nutricao@ufvjm.edu.br>

Acordo para fornecimento de disciplina no novo PPC da Nutrição

Coordenação Engenharia Florestal <coordef@ufvjm.edu.br> 7 de dezembro de 2022 12:14
Para: Coordenação de Nutrição <nutricao@ufvjm.edu.br>

Prezada prof^a. Lucilene, boa tarde.

Encaminho, abaixo, a mensagem do professor responsável pela disciplina. Informo que o Coordenador também se manifestou favoravelmente à solicitação.

Atenciosamente,
Armando Pereira
Coordenação do Curso de Engenharia Florestal

----- Forwarded message -----
De: **Ângelo Márcio Pinto Leite** <angelo.leite@ufvjm.edu.br>
Date: qua., 7 de dez. de 2022 às 07:07
Subject: Re: Acordo para fornecimento de disciplina no novo PPC da Nutrição
To: Coordenação Engenharia Florestal <coordef@ufvjm.edu.br>
Cc: Sebastião Lourenço de Assis Júnior <assisjr@ufvjm.edu.br>

Prezados, bom dia!

Desculpa a demora na resposta a esta questão. De minha parte e na condição de docente responsável pela disciplina optativa Ergonomia e Segurança no Trabalho sou de parecer favorável a continuidade da oferta desta também ao Curso de Nutrição da UFVJM.

Atenciosamente.



Coordenação de Nutrição <nutricao@ufvjm.edu.br>

Fornecimento de disciplina eletiva

Coordenação dos Cursos de Licenciatura em Letras - FIH/UFVJM

9 de novembro de 2022

<coord.letras@ufvjm.edu.br>

16:33

Para: Coordenação de Nutrição <nutricao@ufvjm.edu.br>

Prezada Senhora Coordenadora:

Boa tarde!

Após consulta à área, damos anuência à solicitação para inclusão da UC LIBR001 - Língua Brasileira de Sinais como seletiva para o Curso de Nutrição.

Atenciosamente,

Prof.^a Antonia J. Cabrera Muñoz.

Coordenação do Curso de Letras
Faculdade Interdisciplinar em Humanidades - FIH
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM
Campus JK - Diamantina - Minas Gerais - Brasil

[Texto das mensagens anteriores oculto]



UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

DESPACHO

Processo nº 23086.015054/2022-96

Interessado: Coordenação do curso de Nutrição

COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, em sua 78ª Sessão Ordinária realizada em 21 de outubro de 2022, aprovou por **unanimidade** a oferta das unidades curriculares EAL 208 - Tecnologia de Cereais e EAL 412 - Alimentos Funcionais como eletivas para o curso de nutrição e com um limite de 10% das vagas.

A unidade curricular EAL 403- Tecnologia da Panificação não poderá ser ofertada, pois a mesma não participará do grupo de disciplinas ofertadas pela engenharia de alimentos após a atualização do projeto pedagógico.

A unidade curricular EAL 102- Biotecnologia de Alimentos, não poderá ser ofertada, pois para essa oferta a mesma terá que ser adaptada para a turma de Nutrição, já que atualmente há um foco na Biotecnologia Industrial e, por consequência, maior vínculo à Engenharia.

Caso o curso de nutrição vislumbre a utilização de outras unidades curriculares como eletivas para o curso, poderão entrar com a solicitação no colegiado do curso.

Gostaria de pontuar que estamos em fase de atualização do Projeto Pedagógico do Curso, em função disso, algumas unidades curriculares sofrerão alterações.

LARISSA DE OLIVEIRA FERREIRA ROCHA
Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos



Documento assinado eletronicamente por **Larissa de Oliveira Ferreira Rocha, Coordenador(a)**, em 27/10/2022, às 11:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0883818** e o código CRC **2A959ACB**.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

TERMO DE ACORDO ENTRE DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS BÁSICAS DA SAÚDE

Este termo estabelece acordo entre Departamento de Nutrição e Departamento de Ciências Básicas da Saúde da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde (FCBS), da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM no que se refere à oferta de unidades curriculares. O Departamento de Ciências Básicas e da Saúde/FCBS historicamente já oferece unidades curriculares para o Curso de Nutrição da UFVJM, entretanto o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição foi reestruturado, resultando na manutenção da oferta de várias unidades curriculares, criação de novas e adequação de algumas já ofertadas; o que resulta na necessidade de renovação de um acordo.

As unidades curriculares listadas neste acordo deverão ser ofertadas pelo Departamento de Ciências Básicas da Saúde para o Curso de Nutrição, na seguinte frequência, de acordo com a distribuição na matriz curricular e carga horária estipulada:

Disciplina	Carga horária	Tipo de disciplina para o Curso de Nutrição	Frequência de oferta	Prof(s) Responsável(is)	Número de vagas
Anatomia Humana	75	Obrigatória	Semestral	Paulo Messias de Oliveira Filho e Edson da Silva	30
Citologia	45	Obrigatória	Semestral	Angélica Pataro Reis	30
Fisiologia dos Sistemas	75	Obrigatória	Semestral	Cristiane Rocha Fagundes Moura	30
Bioquímica	75	Obrigatória	Semestral	Alexandre Soares dos Santos	30
Sociologia	45	Obrigatória	Semestral	Sílvia Regina Paes	30
Genética	30	Obrigatória	Semestral	Janaina de Oliveira Melo	30
Histologia e Embriologia	60	Obrigatória	Semestral	Cristiane Tolentino Machado	30
Imunologia	45	Obrigatória	Semestral	Leida Calegário de Oliveira	30
Microbiologia	60	Obrigatória	Semestral	Cintia Lacerda Ramos	30
Microbiologia Aplicada à Nutrição	45	Obrigatória	Semestral	Fulgêncio Antônio Santos	30
Bioestatística e Epidemiologia	90	Obrigatória	Semestral	Paula Aryane Brito Alves	30
Farmacologia Básica	60	Obrigatória	Semestral	Melissa Monteiro Guimarães	30
Patologia	60	Obrigatória	Semestral	Flaviana Dornela Verli	30
Psicologia Aplicada à Nutrição	45	Obrigatória	Semestral	Agnes Maria Gomes Murta	30
Bioquímica de Alimentos	60	Eletiva	Anual	Harriman Aley Morais	30
Psicologia do Desenvolvimento da Infância e Adolescência	30	Eletiva	Semestral	Sandro Henrique Vieira de Almeida	Vagas remanescentes
Psicologia do Desenvolvimento do Adulto e da Velhice	30	Eletiva	Semestral	Sandro Henrique Vieira de Almeida	Vagas remanescentes

O oferecimento das unidades curriculares acima listadas obedecerá ao número de vagas estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso e as disposições do Regulamento de Cursos de Graduação da UFVJM (Resolução nº11/2019 – CONSEPE), para a disciplina obrigatória, totalizando 30 vagas, conforme Artigo 58. Quanto as eletivas, os discentes interessados poderão se matricular em vagas remanescentes. Toda e qualquer alteração neste Termo, somente poderá ocorrer a partir do consentimento explícito das partes envolvidas, mediante a formulação de novo acordo.

Sendo este acordo, de consenso entre os pares, firma-se o mesmo com a assinatura dos interessados.

Profa. Dra Lucilene Soares Miranda
Coordenadora do Curso de Nutrição

Prof. Dr. Paulo Messias de Oliveira Filho
Decano do Departamento de Ciências Básicas da Saúde
Chefe em exercício do Departamento de Ciências Básicas



Documento assinado eletronicamente por **Lucilene Soares Miranda, Coordenador(a)**, em 15/12/2022, às 19:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Messias de Oliveira Filho, Chefe de Departamento**, em 16/12/2022, às 12:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0933240** e o código CRC **53D248F0**.

Referência: Processo nº 23086.018189/2022-11

SEI nº 0933240



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

TERMO DE ACORDO ENTRE DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DEPARTAMENTO DE
AGRONOMIA

Este termo estabelece acordo entre Departamento de Nutrição e Departamento de Agronomia da Faculdade de Ciências Agrárias (FCA), da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM no que se refere à oferta de unidades curriculares. O Departamento de Agronomia/FCA historicamente já oferece unidades curriculares para o Curso de Nutrição da UFVJM, entretanto o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição foi reestruturado, resultando na manutenção da oferta de várias unidades curriculares, criação de novas e adequação de algumas já ofertadas; o que resulta na necessidade de renovação de um acordo.

As unidades curriculares listadas neste acordo deverão ser ofertadas pelo Departamento de Agronomia para o Curso de Nutrição, na seguinte frequência, de acordo com a distribuição na matriz curricular e carga horária estipulada:

Disciplina	Carga horária	Tipo de disciplina para o Curso de Nutrição	Frequência de oferta	Prof(s) Responsável(is)	Número de vagas
Agroecologia	60	Eletiva	A mesma do curso de Agronomia	Claudenir Fávero	Vagas Remanescentes
Processamento de Produtos de Origem Vegetal	60	Eletiva	A mesma do curso de Agronomia	Danúbia Aparecida Costa Nobre	Vagas Remanescentes
Sociologia e Associativismo Rural	60	Eletiva	A mesma do curso de Agronomia	Daniel Ferreira da Silva	Vagas Remanescentes
Desenho Técnico	45	Eletiva	A mesma do curso de Agronomia	Maria Clara de Carvalho Guimarães	Vagas Remanescentes

O oferecimento das unidades curriculares acima listadas obedecerá ao número de vagas estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso e as disposições do Regulamento de Cursos de Graduação da UFVJM (Resolução nº11/2019 – CONSEPE), na característica de disciplinas eletivas, os discentes interessados poderão se matricular em vagas remanescentes.

Toda e qualquer alteração neste Termo, somente poderá ocorrer a partir do consentimento explícito das partes envolvidas, mediante a formulação de novo acordo.

Sendo este acordo, de consenso entre os pares, firma-se o mesmo com a assinatura dos interessados.

gov.br
Documento assinado digitalmente
LUCILENE SOARES MIRANDA
Data: 19/12/2022 08:46:35-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Diamantina, 05 de dezembro de 2022.

Profa. Dra Lucilene Soares Miranda
Coordenadora do Curso de Nutrição

Prof Dr Ricardo Siqueira da Silva
Coordenador do Curso de Agronomia

Assinado digitalmente por
Ricardo Siqueira da Silva
CPF: ***095336**
05/12/2022 08:32:37



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

TERMO DE ACORDO ENTRE O CURSO DE NUTRIÇÃO E O
DEPARTAMENTO DE MATEMÁTICA E ESTATÍSTICA

Este termo estabelece acordo entre Curso de Nutrição e o Departamento de Matemática e Estatística, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM no que se refere à oferta de unidades curriculares. O Departamento de Matemática e Estatística historicamente já oferece a unidade curricular para o Curso de Nutrição da UFVJM, entretanto o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição foi reestruturado, resultando na manutenção da oferta de várias unidades curriculares, criação de novas e adequação de algumas já ofertadas; o que resulta na necessidade de renovação de um acordo.

A unidade curricular listada neste acordo deverá ser ofertada pelo Departamento de Matemática e Estatística para o Curso de Nutrição, na seguinte frequência, de acordo com a distribuição na matriz curricular e carga horária estipulada:

Disciplina	Carga horária	Tipo de disciplina para o Curso de Nutrição	Frequência de oferta	Número de vagas
Fundamentos de Matemática	60	Eletiva	Semestral Noturno	Vagas Remanescentes

O oferecimento da unidade curricular acima listada obedecerá ao número de vagas estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso e as disposições do Regulamento de Cursos de Graduação da UFVJM (Resolução nº11/2019 – CONSEPE), na característica de disciplina eletiva, os discentes interessados poderão se matricular em vagas remanescentes.

Toda e qualquer alteração neste Termo, somente poderá ocorrer a partir do consentimento explícito das partes envolvidas, mediante a formulação de novo acordo.



Sendo este acordo, de consenso entre os pares, firma-se o mesmo com a assinatura dos interessados.

Documento assinado digitalmente
LUCILENE SOARES MIRANDA
Data: 19/12/2022 08:51:20-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Diamantina, 09 de Dezembro de 2022.

Profa. Dra Lucilene Soares Miranda

Coordenadora do Curso de Nutrição

Gilmar de Sousa Ferreira:32797274806

Assinado de forma digital por Gilmar de Sousa
Ferreira:32797274806
Dados: 2022.12.09 12:54:48 -03'00'

Prof. Dr. Gilmar de Sousa Ferreira

Chefe do Departamento de Matemática e Estatística



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

TERMO DE ACORDO ENTRE DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS BÁSICAS DA SAÚDE

Este termo estabelece acordo entre Departamento de Nutrição e Departamento de Farmácia da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde (FCBS) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM no que se refere à oferta de unidades curriculares. O Departamento de Farmácia/FCBS historicamente já oferece unidades curriculares para o Curso de Nutrição da UFVJM, entretanto o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição foi reestruturado, resultando na manutenção da oferta de várias unidades curriculares, criação de novas e adequação de algumas já ofertadas; o que resulta na necessidade de renovação de um acordo.

As unidades curriculares listadas neste acordo deverão ser ofertadas pelo Departamento de Farmácia para o Curso de Nutrição, na seguinte frequência, de acordo com a distribuição na matriz curricular e carga horária estipulada:

Disciplina	Carga horária	Tipo de disciplina para o Curso de Nutrição	Frequência de oferta	Prof(s) Responsável(is)	Número de vagas
Parasitologia	45	Obrigatória	Semestral	Herton Helder Rocha Pires	30
Economia	30	Eletiva	Anual	Lorena Ulhoa Araújo	30

O oferecimento das unidades curriculares acima listadas obedecerá ao número de vagas estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso e as disposições do Regulamento de Cursos de Graduação da UFVJM (Resolução nº11/2019 – CONSEPE), para a disciplina obrigatória, totalizando 30 vagas, conforme Artigo 58. Quanto as eletivas, os discentes interessados poderão se matricular em vagas remanescentes.

Toda e qualquer alteração neste Termo, somente poderá ocorrer a partir do consentimento explícito das partes envolvidas, mediante a formulação de novo acordo.



Sendo este acordo, de consenso entre os pares, firma-se o mesmo com a assinatura dos interessados.



Documento assinado digitalmente
LUCILENE SOARES MIRANDA
Data: 19/12/2022 08:28:06-0300
Verifique em <https://verificador.itu.br>

Diamantina, 30 de novembro de 2022.

Profa. Dra. Lucilene Soares Miranda
Coordenadora do Curso de Nutrição

Profa. Dra. Renata Aline de Andrade
Coordenadora do Curso de Farmácia

**Renata
Aline de
Andrade:03
863178602**

Assinado de forma
digital por Renata
Aline de
Andrade:038631786
02
Dados: 2022.11.30
14:41:44 -03'00'



Coordenação de Nutrição <nutricao@ufvjm.edu.br>

Acordo para fornecimento de disciplina no novo PPC da Nutrição

Curso de Zootecnia <czootecnia@ufvjm.edu.br>
Para: Coordenação de Nutrição <nutricao@ufvjm.edu.br>

20 de dezembro de 2022 às 19:12

Prezada Coordenadora,

Tudo bem?

O colegiado aprovou a oferta de duas disciplinas: Tecnologia de leite e derivados e Tecnologia de carnes e derivados. No entanto, ressalto que elas passaram a ser eletivas no PPC da zootecnia e, portanto, ofertadas apenas uma vez ao ano. A disciplina Qualidade de produtos de origem animal não foi aceita porque o docente solicitou a retirada desta do nosso PPC e, se aprovada pelo colegiado, não será mais ofertada. Ressalto que também está sendo ofertada a disciplina de queijos artesanais. Se houver alguma dúvida estou à disposição.

Atenciosamente,

Ana Fabricia Braga Magalhães
Coordenadora do Curso de Zootecnia

[Texto das mensagens anteriores oculto]



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

TERMO DE ACORDO ENTRE O CURSO DE NUTRIÇÃO E O DEPARTAMENTO DE
ENFERMAGEM

Este termo estabelece acordo entre Curso de Nutrição e o Departamento de Enfermagem, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM no que se refere à oferta de unidades curriculares. O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição foi reestruturado, resultando na manutenção da oferta de várias unidades curriculares, criação de novas, adequação de algumas já ofertadas e inclusão de novas unidades, o que resulta na necessidade de renovação de um acordo.

A unidade curricular listada neste acordo deverá ser ofertada pelo Departamento de Enfermagem para o Curso de Nutrição, na seguinte frequência, de acordo com a distribuição na matriz curricular e carga horária estipulada:

Disciplina	Carga horária	Tipo de disciplina para o Curso de Nutrição	Frequência de oferta	Prof(s) Responsável(is)	Número de vagas
Educação em Saúde para a Morte	30	Eletiva	Mesma oferta da Enfermagem	Ana Lanza	05 Vagas

Na característica de disciplina eletiva, os discentes interessados em se matricular terão a oferta de 05 vagas destinadas ao Curso de Nutrição e poderão se matricular em vagas remanescentes.

Toda e qualquer alteração neste Termo, somente poderá ocorrer a partir do consentimento explícito das partes envolvidas, mediante a formulação de novo acordo.

Sendo este acordo, de consenso entre os pares, firma-se o mesmo com a assinatura dos interessados.

Documento assinado digitalmente
gov.br LUCILENE SOARES MIRANDA
Data: 20/04/2023 20:07:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Diamantina, 03 de março de 2023.

Profa. Dra Lucilene Soares Miranda
Coordenadora do Curso de Nutrição

Documento assinado digitalmente
gov.br CHRISTIANE MOTTA ARAUJO
Data: 03/03/2023 12:41:45-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Profa. Dra. Christiane Motta Araújo
Coordenadora do Curso de Enfermagem



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

TERMO DE ACORDO ENTRE O CURSO DE NUTRIÇÃO E O CURSO DE
TURISMO

Este termo estabelece acordo entre Curso de Nutrição e o Curso de Turismo, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM no que se refere à oferta de unidades curriculares. O Curso de Turismo historicamente já oferece a unidade curricular para o Curso de Nutrição da UFVJM, entretanto o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição foi reestruturado, resultando na manutenção da oferta de várias unidades curriculares, criação de novas e adequação de algumas já ofertadas; o que resulta na necessidade de renovação de um acordo.

As unidades curriculares listadas neste acordo deverão ser ofertadas pelo Curso de Turismo para o Curso de Nutrição, na seguinte frequência, de acordo com a distribuição na matriz curricular e carga horária estipulada:

Disciplina	Carga horária	Tipo de disciplina para o Curso de Nutrição	Frequência de oferta	Prof(s) Responsável(is)	Número de vagas
Leitura e Produção de Textos	60	Eletiva	A mesma do curso de Turismo	Maria de Lourdes Santos Ferreira	Vagas Remanescentes

O oferecimento das unidades curriculares acima listadas obedecerá ao número de vagas estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso de Turismo e as disposições do Regulamento de Cursos de Graduação da UFVJM (Resolução nº11/2019 – CONSEPE), na característica de disciplina eletiva, os discentes interessados poderão se matricular em vagas remanescentes.

Toda e qualquer alteração neste Termo, somente poderá ocorrer a partir do consentimento explícito das partes envolvidas, mediante a formulação de novo acordo.



Sendo este acordo, de consenso entre os pares, firma-se o mesmo com a assinatura dos interessados.

Diamantina, 14 de Abril de 2023.

Profa. Dra Lucilene Soares Miranda
Coordenadora do Curso de Nutrição

gov.br Documento assinado digitalmente
LUCILENE SOARES MIRANDA
Data: 20/04/2023 20:02:49-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Ana Flávia Andrade de Figueiredo
Coordenador do Curso de Turismo

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA FLAVIA ANDRADE DE FIGUEIREDO
Data: 14/04/2023 18:07:48-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>



Ministério da Educação

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde
Departamento de Educação Física
Coordenação do curso de Licenciatura Educação Física

OFÍCIO Nº 1/2023/COORDEDFISICALICENCIATURA/DEFI/FCBS

Diamantina, 16 de janeiro de 2023.

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000, Alto da Jacuba
CEP: 39100-000 – Diamantina/MG

Assunto: Resposta ao ofício 95/2022.

Prezada coordenadora,

Com os devidos cumprimentos, em resposta ao ofício 95, que solicita a inserção da unidade curricular EDF078 - Socorros Urgentes como eletiva para o curso de nutrição, em consulta o professor que ministra a referida disciplina, o mesmo deu parecer favorável. O professor aponta a necessidade de limitar o número de vagas, especialmente em semestres letivos que houver maior demanda de procura pelos discentes dos cursos de Educação Física.

O docente ainda questiona sobre a possibilidade do curso de nutrição eventualmente auxiliar na compra de alguns materiais, pois a turma ficará maior com a inserção de estudantes do curso de nutrição.

A partir do exposto, as coordenações do curso de Educação Física Licenciatura e Bacharelado aprova a solicitação de inserção da referida unidade curricular como eletiva no curso de nutrição *ad referendum*.

Estamos a disposição para qualquer esclarecimento.

Atenciosamente,

Flávia Gonçalves da Silva
Coordenadora do Curso de Licenciatura em Educação Física

Flávio de Castro Magalhães
Coordenador do Curso de Bacharelado em Educação Física



Documento assinado eletronicamente por **Flávio de Castro Magalhães, Coordenador(a)**, em 16/01/2023, às 15:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0952504** e o código CRC **BA159473**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 23086.017814/2022-08

SEI nº 0952504

Rodovia MGT 367 - Km 583, nº 5000 - Bairro Alto da Jacuba, Diamantina/MG - CEP 39100-000



17.8 Modelo de REQUERIMENTO DE MIGRAÇÃO CURRICULAR

Eu, _____,
portador do documento de identidade _____, matriculado (a) sob número _____ no Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), Campus JK, solicito migrar para o novo Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição PPC 2023, aprovado pela Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão (CONSEPE), a partir do _____ semestre de _____.

Declaro que tenho conhecimento do currículo novo de 3600 horas, que existem 11 unidades curriculares (960 horas/aula) que não possuem equivalência, devendo, ser cursadas obrigatoriamente para fins de integralização do curso, sendo elas: Atividade Integradora I, Atividade Integradora II, Atividade Integradora III, Atividade Integradora IV, Atividade Integradora V, Atividade Integradora VI, Inquéritos Dietéticos, Trabalho de Conclusão de Curso, Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição, Estágio em Nutrição Clínica e Estágio em Nutrição Social, assim como a UC Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (45 horas/aula), caso não tenha cursado como eletiva no PPC 2008. e que das 90 horas de atividades complementares 54 horas terão que ser na forma de atividades de extensão.

Declaro, também, que estou ciente que uma vez deferido meu pedido de migração para o novo currículo, não poderei solicitar retorno ao currículo anterior.

Diamantina, _____ de _____ de 20____

Assinatura do discente