



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Campus Min. Petrônio Portella, Bloco:SG-13, Ininga - CEP:64.049-550 - Teresina, Piauí, Brasil  
E-mail: ccnut@ufpi.Br - Tel. (86) 3215-5864 - Fax (86) 3237-1812

**PROJETO ACADÊMICO CURRICULAR DO  
BACHARELADO EM NUTRIÇÃO UFPI - PICOS**

Projeto Acadêmico Curricular do Bacharelado em Nutrição  
Campus Sen. Helvídio Nunes/Picos/UFPI  
Apresentado à Pró-Reitoria de Ensino de Graduação da UFPI.

**Teresina - Outubro/2005**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**

REITOR: Prof. Dr. Luís de Sousa Santos Júnior

**PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO**

PRÓ-REITORA: Profa. Dra. Carmesina Ribeiro Gurgel

**COORDENAÇÃO DE CURRÍCULO/PREG**

COORDENADORA: Profa. MSc. Maria do Socorro Leal Lopes

**CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

DIRETOR: Prof. MSc. Antônio dos Santos Rocha Filho

**COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

COORDENADORA: Prof<sup>a</sup> Esp. Maria Mercês de Araújo Luz

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO CURRICULAR  
NUTRIÇÃO-PICOS**

Prof<sup>a</sup> Esp. Maria Mercês de Araújo Luz - Presidente

Prof<sup>a</sup> MSc. Maria Rosália Ribeiro Brandim

Prof<sup>a</sup> Esp. Edenir Veras de Carvalho

Prof<sup>a</sup> Esp. Betânia de J. e S. de Almendra Freitas

Prof<sup>a</sup> Dra. Nadir do Nascimento Nogueira

Representante Discente: Marina Souza Rocha

## **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

### **DENOMINAÇÃO DO CURSO**

Nutrição

### **MODALIDADE**

Bacharelado

### **DURAÇÃO DO CURSO**

Ideal: 4,5 anos

Média: 5 anos

Máxima: 7 anos

### **CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO**

A consolidação da carga horária total do curso é de 3.945 horas equivalente a 263 créditos, constará de:

Ciclo Básico Obrigatório: 1.140 horas

Ciclo Profissionalizante Obrigatório: 2.565 horas

Ciclo Profissionalizante Optativo: 120 horas

Atividades Complementares: 120 horas

### **TÍTULO ADMINISTRATIVO**

Nutricionista

# ÍNDICE

	Pg.
1) Introdução	01
2) Justificativa	04
3) Objetivo do Curso	05
4) Requisitos de Acesso	05
5) Perfil Profissional	05
6) Competências/Habilidades	06
7) Estratégias Pedagógicas	07
8) Organização da Proposta Curricular	09
9) Conteúdos Temáticos do Curso	10
10) Estrutura Curricular	12
11) Matriz Curricular	13
12) Estágios Curriculares	17
13) Atividades Complementares	18
14) Trabalho de Conclusão de Curso	21
15) Ementário/Bibliografia	
15.1. Disciplinas Básicas Obrigatórias	23
15.2. Disciplinas Específicas Obrigatórias	39
15.3. Disciplinas Complementares Obrigatórias	65
15.4. Disciplinas Optativas	71
16) Processo de Avaliação	78
17) Coordenação Pedagógica do Curso	80
18) Orientação Acadêmica	81
19) Estrutura para Implantação do Curso	82
20) Referências Bibliográficas	105

## 1) INTRODUÇÃO

### 1.1. Contexto Macrossocial

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

As estatísticas globais brasileiras escondem profundas diferenças regionais e sociais, evidenciadas pela decomposição das taxas dos principais indicadores, como o coeficiente de mortalidade infantil, que diminuiu em maior proporção na Região Sudeste que na Região Nordeste na última década. O valor de tal indicador para esta região é de 37,67 por 1000 nascidos vivos e para o Estado do Piauí é de 32,06 por 1000 nascidos vivos. O quadro de mortalidade infantil revela-se preocupante, apresentado-se como determinante na definição das políticas públicas adotadas pelos gestores da Saúde.

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

Apesar do registro de quedas expressivas nos óbitos por doenças infecciosas, coexiste, ainda no presente, um quadro de profundo antagonismo com demandas diferenciadas e níveis de carência específicos, exigindo ações e serviços de Saúde compatíveis com essa realidade, de forma a reconhecer-se os diversos níveis de vulnerabilidade que os diferentes segmentos populacionais podem apresentar, propondo-

se estratégias de intervenção preventivas capazes de romper a cadeia multifatorial, responsável pela fragilidade da saúde da população.

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

No âmbito da nutrição, a alimentação adequada é reconhecida como um direito do cidadão, no entanto, vem sendo negada a uma significativa parcela da população. No presente, a desnutrição, nas suas diferentes formas de manifestação, está envolvida em mais de 50% dos casos de morte de crianças em todo o mundo, colocando em risco mulheres, famílias e, conseqüentemente ameaçando a viabilidade de sociedades inteiras.

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

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

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

No contexto da alimentação e nutrição, o processo de transição alimentar e nutricional da sociedade, as evoluções científicas e tecnológicas alcançadas, como o alcance da nutrição e suas interfaces genômicas, a ênfase na alimentação para a saúde e o conceito de segurança alimentar e nutricional configuram-se como aspectos atuais, emergindo desse panorama, a alimentação como direito humano básico.

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

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

## **1.2. Contexto Institucional da UFPI**

A Universidade Federal do Piauí, instituição de ensino superior, foi criada pela Lei nº 5.529 de 12 de novembro de 1968, com sede em Teresina - Piauí, tendo como objetivo maior propiciar a elaboração, sistematização e socialização do conhecimento científico, filosófico, artístico e tecnológico adequado ao saber contemporâneo e à realidade social, formando recursos que contribuam para o desenvolvimento econômico, político, social e cultural local, regional e nacional.

Mantendo esse direcionamento, a UFPI vem buscando instrumentos que possam elevar a consciência dos problemas que permeiam o ensino e a pesquisa, potencializando

os sentidos dos fenômenos e projetando novas possibilidades de construção, contribuindo, dessa forma, para o permanente investimento na emancipação intelectual e social da comunidade acadêmica.

## **2) JUSTIFICATIVA**

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

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

A Universidade Federal do Piauí procura estabelecer uma parceria com a educação, considerando Normas e Resoluções Ministeriais que preconizam um ensinar de forma integral, buscando atender todas as competências nos diversos campos do saber.

Como parte do projeto de expansão do ensino superior instituído pelo governo federal, foi instalado no município de Picos, o Campus Universitário Senador Helvídio Nunes, vinculado a UFPI.

Esse projeto visa atender à demanda local da população para diversas áreas do conhecimento. Dentro dessa proposta, face a importância da nutrição no contexto da saúde global, as potencialidades da região, como pólo de agronegócios e, sobretudo a expressiva demanda de alunos egressos do ensino médio, do município e de regiões circunvizinhas, será implantado o Curso de Bacharelado em Nutrição. A efetivação dessa projeto, propiciará a estes alunos, conhecimentos técnicos e científicos na área, que se traduzirão em melhoria na capacitação profissional, nas condições de alimentação e de saúde da população, além de promover o desenvolvimento regional.

## **3) OBJETIVO DO CURSO**



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

#### **4) REQUISITOS DE ACESSO**

O acesso ao Bacharelado em Nutrição será feito por processo seletivo para candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente, de acordo com o Regimento Interno da UFPI.

#### **5) PERFIL PROFISSIONAL**

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

Este perfil baseia-se nas competências e habilidades necessárias à formação do nutricionista consoante o processo contínuo e atual da evolução dos conhecimentos científicos, técnicos, sociais, culturais vividos pela sociedade nos diversos contextos regionais, nacional e mundial. Considerou os perfis, geral e específico, definidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição (MEC, 2001).

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

e da comunidade. Os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e a administração da força de trabalho, dos recursos físicos, materiais, informais, da mesma força que precisam ser empreendedores, gestores, empregadores ou líderes na equipe de saúde.

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

## **6) COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO GRADUANDO DE NUTRIÇÃO/UFPI**

A formação do nutricionista deve dotar o profissional de conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas. Devendo contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

- 1) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo homem na atenção dietética.
- 2) Contribuir na promoção, manutenção e/ou recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- 3) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.
- 4) Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
- 5) Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
- 6) Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.
- 7) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional: planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.
- 8) Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

- 9) Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, o consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- 10) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.
- 11) Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como um conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.
- 12) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- 13) Atuar em marketing de alimentação e nutrição.
- 14) Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.
- 15) Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana.
- 16) Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.
- 17) Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

## **7) ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS DO CURSO**

A abordagem pedagógica do curso de Nutrição pressupõe o aluno como construtor de seu conhecimento e da sua história, buscando a necessária relação entre a teoria e a prática. Desde o início do curso, os alunos têm oportunidade de observar, participar, analisar, refletir, levantar problemas, propor soluções e investigar, dentro e fora da IES.

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

Nesta concepção, o ensino deve integrar teoria e prática, deve problematizar a realidade, propiciando ao discente um direcionamento coerente e crítico, estimulando

trocas de vivências e conhecimentos entre o professor e o aluno na busca do aprendizado. Repudia-se a fragmentação dos conhecimentos, a interdisciplinariedade conduz a vantagens, não somente para o aluno, mas também para o professor; vez que este se obriga a uma busca contínua de atualização, troca de experiências, principalmente, uma reflexão crítico-social. Na dimensão técnico-pedagógica será valorizada a interação e a construção coletiva de alternativas e soluções, considerando-se sempre as especificidades individuais e coletivas dos envolvidos no processo de formação promovido pelo curso.

O desenvolvimento do currículo adotará a metodologia diretiva teórico-prática, através da exposição dialogada, seguida de exercícios teórico/práticos e avaliação. Logo após a fundamentação teórica, disponibilizam-se aos alunos oportunidades de experiências de aprendizagem, de modo a colocá-los diretamente em contato com o objeto do conhecimento. Estudo dirigido, dinâmica de grupo, exposição didática, discussão das conclusões individuais ou grupais, participação em feira de ciência, visitas técnicas aos serviços e/ou instituições são algumas das estratégias de aprendizagem a serem usadas, complementadas com a pesquisa de campo e bibliográfica, além de práticas de laboratório com instrumental técnico e procedimentos de assistência.

O professor precisa estar atento às expectativas e prioridades dos discentes, e, portanto, apto a detectar dificuldades e problemas, com vistas à adoção de expedientes e meios efetivos e tempestivos. A metodologia de ensino adotada para o desenvolvimento das diversas disciplinas depende das características das mesmas, devendo ser especificada no plano de ensino da disciplina. Os planos de ensino são revistos e avaliados pela Assembléia Departamental ou Colegiado do Curso semestralmente, antes do início das aulas, com a apresentação de sugestões discutidas com o docente para a viabilização de sua adequação ao plano.

As turmas teóricas, em geral, de 50 alunos, serão divididas em grupos de 15 estudantes para cada turma prática, para que o professor possa acompanhar e avaliar, com segurança, o perfeito domínio da técnica pelo aluno.

O desenvolvimento da consciência crítica do aluno, o exercício da reflexão, o domínio da teoria são metas perseguidas em todas as disciplinas do curso. Além dos conceitos trabalhados em sala de aula, o corpo discente tem a oportunidade de vivenciar

outras formas de recursos didáticos, como: mesas redondas, cursos de extensão, participação em grupos de estudo, visitas técnicas e estágios orientados.

É através de um trabalho coletivo e participativo de toda a comunidade acadêmica, do envolvimento de todos os segmentos na execução, avaliação, elaboração e encaminhamento das ações educativas que se pretende contribuir para o desenvolvimento da consciência de cada um frente à sua liberdade de ensinar e aprender, assumindo com responsabilidade e comprometimento o seu papel dentro do grupo.

## **8) ORGANIZAÇÃO DA PROPOSTA CURRICULAR**

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

A matriz curricular do Bacharelado de Nutrição da UFPI/Picos será implementada em um sistema de bloco fechado, composto de um conjunto de disciplinas; tornando-se obrigatória ao aluno à matrícula por bloco, nos turnos manhã e tarde. Esta matriz compõe-se de nove (09) blocos, equivalentes a nove (09) semestres letivos, que correspondem ao tempo mínimo de integralização curricular.

A carga horária total do curso é de 3.945 (três mil novecentos e quarenta e cinco) horas, distribuídas em 1.140 horas de disciplinas do ciclo básico obrigatório, 2.565 horas do ciclo profissionalizante (destas 60 horas correspondem ao Trabalho de Conclusão do Curso e 795 horas de estágios curriculares supervisionados) 120 horas do ciclo profissionalizante optativa e 120 horas de atividades complementares.

O Bacharelado de Nutrição da UFPI/Picos entende que unir ensino, pesquisa e extensão significa caminhar para que a educação seja realmente integrada, envolvendo docentes e discentes numa criação e elaboração do conhecimento, com intuito de que a realidade seja apreendida e não somente reproduzida. Desta forma, a Instituição busca vincular cada vez mais suas ações às necessidades da comunidade, permitindo que as mesmas sejam supridas, bem como, busca promover o fortalecimento do ensino através

de um processo de ação/reflexão/ação. As Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico nortearão o currículo.

Na organização do Curso de Graduação em Nutrição, o regime é o seriado semestral, sistema de bloco com equivalência de créditos pela carga horária cumprida de 3.945 (três mil novecentos e quarenta e cinco) horas correspondentes a 263 (duzentos e sessenta e três) créditos.

Para conclusão do Bacharelado em Nutrição, o aluno deverá elaborar um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), construído a partir do 4º semestre do Curso, durante o desenvolvimento da disciplina Metodologia da Pesquisa, sob orientação docente que será o tutor para esse aluno. Cada docente atenderá, no máximo, 05 (cinco) alunos para o acompanhamento de tutoria. A apresentação desse trabalho poderá ocorrer no 8º ou 9º período do Curso.

## **9) CONTEÚDOS TEMÁTICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

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

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

coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.

- b) Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos - gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental.
- c) Abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- 4) **Ciências dos Alimentos** - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

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

## 10) ESTRUTURA CURRICULAR - BLOCOS

BLOCOS/ ÁREAS DE CONHECIMENTO	PERÍODO	TOTAL DE CRÉDITOS	TOTAL DE HORAS
Bloco I: Ciências Biológicas e da Saúde I Ciências da Alimentação e Nutrição I Ciências Sociais e Econômicas	1º	26	390
Bloco II: Ciências Biológicas e da Saúde II Ciências Sociais Ciências da Alimentação e Nutrição II Ciências dos Alimentos I	2º	29	435
Bloco III: Ciências Biológicas e da Saúde III Ciências da Alimentação e Nutrição III Ciências dos Alimentos II Formação Complementar Obrigatória I	3º	27	405
Bloco IV: Ciências Biológicas e da Saúde IV Ciências Econômicas	4º	28	420

Ciências da Alimentação e Nutrição IV Ciências dos Alimentos III Formação Complementar Obrigatória II			
Bloco V: Ciências da Alimentação e Nutrição V Ciências dos Alimentos IV Formação Complementar Obrigatória III	5º	27	405
Bloco VI: Ciências da Alimentação e Nutrição VI Ciências dos Alimentos V Formação Complementar Optativa I	6º	29	435
Bloco VII: Ciências da Alimentação e Nutrição VII Formação Complementar Optativa II	7º	26	390
Bloco VIII: Ciências da Alimentação e Nutrição VIII Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	8º	24	360
Bloco IX: Estágio Supervisionado em Nutrição Social Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	9º	35	525
Atividades Complementares	1º - 9º	8	120
Trabalho de Conclusão de Curso	7º - 9º	4	60
<b>TOTAL</b>	—	263	3.945

## 11) MATRIZ CURRICULAR - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Nº	1º SEMESTRE - DISCIPLINA(S) ( BLOCO I )	C.H. Sema nal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ- REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
01	Seminário de Introdução ao Curso	1h	15	-	15	-
02	Anatomia	6h	60	30	90	-
03	Biologia Celular e Molecular	3h	30	15	45	-
04	Bioquímica	6h	60	30	90	-
05	Antropologia	2h	30	-	30	-
06	Psicologia Geral	4h	60	-	60	-
07	Bioestatística	4h	30	30	60	-
	<b>TOTAL</b>	26	285	105	390	

Nº	2º SEMESTRE - DISCIPLINA(S) ( BLOCO II )	C.H. Sema nal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ- REQUISITO
			Teor ia	Prática	Total	



01	Histologia e Embriologia	6h	45	45	90	Biologia Celular e Molecular
02	Fisiologia	7h	60	45	105	Anatomia, Bioquímica
03	Genética	3h	45	-	45	Biologia Celular e Molecular
04	Sociologia	3h	45	-	45	Antropologia
05	Bromatologia	4h	15	45	60	Bioquímica
06	Bioquímica da Nutrição	6h	90	-	90	Bioquímica
	<b>TOTAL</b>	<b>29h</b>	<b>300</b>	<b>135</b>	<b>435</b>	

Nº	3º SEMESTRE - DISCIPLINA(S) ( BLOCO III )	C.H. Sema nal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ- REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
01	Parasitologia Geral	3h	30	15	45	Histologia e Embriologia
02	Microbiologia e Imunologia Básica	6h	45	45	90	Bioquímica, Histologia e Embriologia
03	Bioquímica de Alimentos	6h	45	45	90	Bromatologia
04	Técnica Dietética	7h	45	60	105	Bromatologia e Bioq. da Nutrição
05	Epidemiologia	3h	30	15	45	Bioestatística
06	Introdução à Didática	2h	30	-	30	-
	<b>TOTAL</b>	<b>27h</b>	<b>225</b>	<b>180</b>	<b>405</b>	

## 11) MATRIZ CURRICULAR - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Nº	4º SEMESTRE - DISCIPLINA(S) ( BLOCO IV )	C.H. Sema nal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ- REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
01	Patologia Geral	4h	30	30	60	Micro. e Imuno. Básica e Fisiologia
02	Administração de Serviços de Saúde	4h	45	15	60	Epidemiologia
03	Nutrição e Dietética	5h	30	45	75	Técnica Dietética
04	Microbiologia de Alimentos	5h	45	30	75	Micro. e Imuno. Básica
05	Introdução à Economia	3h	45	-	45	-
06	Metodologia da Pesquisa	4h	45	15	60	Bioestatística e Bioq. Da Nutrição
07	Análise Sensorial de Alimentos	3h	30	15	45	Técnica Dietética
	<b>TOTAL</b>	<b>28h</b>	<b>270</b>	<b>150</b>	<b>420</b>	

N	5º SEMESTRE - DISCIPLINA(S) ( BLOCO V )	C.H. Sema nal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-
---	--	---------------------	-------------------	--	--	------

o			Teoria	Prática	Total	REQUISITO
01	Nutrição e Ciclo de Vida I	4h	45	15	60	Nutrição e Dietética
02	Ética, Bioética e Orientação Profissional	2h	30	-	30	Seminário de Int. ao Curso
03	Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos	5h	45	30	75	Bromatologia e Micro. de Alimentos
04	Avaliação Nutricional	7h	45	60	105	Bioestatística e Nut. e Dietética
05	Farmacologia	3h	30	15	45	Patologia Geral
06	Fisiopatologia da Nutrição	6h	75	15	90	Patologia Geral
	<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	<b>270</b>	<b>135</b>	<b>405</b>	

Nº	6º SEMESTRE - DISCIPLINA(S) ( BLOCO VI )	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ- REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
01	Dietoterapia I	6h	60	30	90	Fisiopatologia da Nutr., Farmacologia e Av. Nutricional
02	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I	5h	45	30	75	Nutr. e Dietética, Ética, Adm. de Serv. de Saúde, Higiene, V.S.e Cont.de Qualid. de Alimentos.
03	Tecnologia de Alimentos	5h	30	45	75	Bromatologia e Micro. de Alimentos
04	Nutrição e Ciclo de Vida III	4h	45	15	60	Nutrição e Dietética
05	Nutrição Experimental	5h	45	30	75	Bioestatística, Bioq. da Nutrição e Met. da Pesquisa
06	Optativas*					
	<b>TOTAL</b>	<b>25h</b>	<b>225</b>	<b>150</b>	<b>375*</b>	

## 11) MATRIZ CURRICULAR - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Nº	7º SEMESTRE - DISCIPLINA(S) ( BLOCO VII )	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ- REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
01	Dietoterapia II	6h	60	30	90	Dietoterapia I
02	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II	4h	45	15	60	AUAN I
03	Nutrição e Ciclo de Vida II	4h	45	15	60	Nutr. e Ciclo de Vida I
04	Educação Nutricional	5h	45	30	75	Int. à Didática e Nutrição e Dietética
05	Nutrição e Atividade Física	3h	30	15	45	Av. Nutricional
06	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I - Projeto	2h	15	15	30	Metodologia da Pesquisa
07	Optativas*					
	<b>TOTAL</b>	<b>24</b>	<b>240</b>	<b>120</b>	<b>360*</b>	

Nº	8º SEMESTRE - DISCIPLINA(S) ( BLOCO VIII )	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
01	Vigilância Nutricional e Saúde Pública	6h	45	45	90	Adm. de Serv. de Saúde, Av. Nutricional, Ed. Nutricional, Nutrição e Ciclos de Vida I, II e III
02	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	18h	-	270	270	Dietoterapia II, Ed. Nutricional.
03	Optativa					
	TOTAL	24h	45	315	360*	

Nº	9º SEMESTRE - DISCIPLINA(S) ( BLOCO IX )	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
01	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	17h	-	255	255	AUAN II, Ed. Nutricional e Disciplinas Optativas
02	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	18h	-	270	270	Vigilância Nutr. e Saúde Pública e Disciplinas Optativas
03	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) II - Defesa	2h	-	30	30	TCC I
	TOTAL	37h	-	555	555	

## 11) MATRIZ CURRICULAR - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Nº	DISCIPLINA(S) OPTATIVAS	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
01	Atendimento de Urgências	4h	60	-	60	-
02	Contabilidade Geral	4h	60	-	60	-
03	Introdução à Computação	4h	30	30	60	-
04	Gastronomia e Nutrição	3h	30	15	45	Nutrição e Dietética
05	Nutrição Funcional	3h	30	15	45	Nutrição e Dietética
06	Estudo Experimental de Alimentos	5h	45	30	75	Bioq. de Alimentos, Análise Sensorial de Alimentos
07	Marketing em Alimentos e Nutrição	3h	45	-	45	Int. Economia, Bioq. da Nutrição.

<b>RESUMO DA MATRIZ CURRICULAR - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO</b>	
Disciplinas Obrigatórias	<b>2.850 horas</b>
Disciplinas Optativas	<b>120 horas</b>
Atividades Complementares	<b>120 horas</b>
Estágios Curriculares	<b>795 horas</b>
Trabalho de Conclusão Curso (TCC I e TCC II )	<b>60 horas</b>
Carga Horária Total do Curso	<b>3.945 horas</b>
Prazo Mínimo de Integralização Curricular	<b>09 semestres</b>
Prazo Médio de Integralização Curricular	<b>10 semestres</b>
Prazo Máximo de Integralização Curricular	<b>14 semestres</b>

## 12) ESTÁGIOS CURRICULARES

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

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

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

A prática de Estágio Supervisionado do Bacharelado em Nutrição/Picos inicia no 8º bloco e conclui-se no 9º bloco do curso, visando consolidar a formação acadêmica, proporcionando a integração teórica-prática com o desenvolvimento das habilidades do futuro profissional.

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

Os alunos recebem orientação e supervisão individual pelos docentes-supervisores da Instituição de Ensino em cada local de estágio, com uma média mínima de 03 supervisões semanais. O aluno é avaliado pelo docente-supervisor da universidade quanto aos aspectos éticos e humanos, desempenho das atividades de estágio, apresentação do relatório de estágio e trabalho escrito. A instituição campo de estágio também participa desse processo avaliando o aluno quanto aos aspectos éticos, humanos e profissionais.

### **13) ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As atividades complementares serão implementadas durante todo o curso de Nutrição, mediante o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes presenciais e/ou a distância. Considerar-se-á atividades complementares os programas de iniciação científica, monitorias, estágios extracurriculares normatizados pela UFPI; programas de extensão; cursos realizados em áreas afins e estudos complementares.

As atividades acadêmicas desenvolvidas pelos alunos de Graduação em Nutrição, para efeito de integralização curricular correspondem a 120 horas, as quais serão desenvolvidas ao longo do curso e deverão ser registradas no Histórico Escolar do aluno, em conformidade com as normas internas da UFPI, a respeito do tema.

- **Programas de Iniciação Científica**

A iniciação científica constitui um elemento acadêmico que dá suporte à política de pesquisa institucional, sendo assim atrelada à excelência da produção científica na comunidade e à melhoria da qualidade da formação acadêmica dos egressos. Essa política de pesquisa institucional é sistematizada, vinculada ao fomento orçamentário interno ou externo para a realização de suas atividades e fornecedora de mecanismos de sustentação e de ampliação da pesquisa na Universidade. O programa de Iniciação Científica (PIBIC) é sustentado por elementos como a criação de um mecanismo permanente de fomento ao Programa que parta de agências governamentais como o CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) e a FAPEPI (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Piauí) e de recursos próprios da Instituição.

Os recursos próprios da Instituição são utilizados com alunos do Programa de Iniciação Científica que recebem incentivos financeiros por participarem do desenvolvimento de projetos de pesquisas com relevância institucional. Vinculado a este Programa está a Política de Bolsas Acadêmicas, que complementa o projeto de bolsas de estudos e destina-se aos alunos de graduação da Universidade para desenvolvimento de atividades de pesquisa sob supervisão de um docente orientador.

Os alunos são também incentivados à iniciação científica, recebendo orientações para as suas pesquisas acadêmicas, articuladas ou não com o Trabalho de Conclusão do Curso, e com projetos de alunos da Pós-Graduação *Stricto Sensu*. Além disso, há incentivo para a participação de alunos da Universidade em Programas de Iniciação Científica de Instituições Públicas de Pesquisa reconhecidas na comunidade científica.

No Programa de Iniciação Científica os alunos têm nessa atividade, um incentivo a excelência da sua formação acadêmica e a participação efetiva em projetos de pesquisa orientados por docentes devidamente credenciados. Composto-se o Programa, estão aqueles projetos com mérito técnico-científico, com viabilidade de execução técnica e orçamentária, com a aprovação prévia pelo Núcleo de Pesquisa, que por sua vez conta com verba destinada ao fomento da pesquisa institucional prevista no orçamento

programa da Universidade. O projeto também deve seguir a padronização institucional de um projeto de pesquisa viável do ponto de vista técnico-científico e metodológico.

A Iniciação Científica objetiva despertar o interesse pela pesquisa e incentivar os alunos nesse sentido. Os alunos inscrevem-se, juntamente com um orientador qualificado e experiente, seu projeto de pesquisa, que será submetido a avaliação por professores pesquisadores da UFPI (pós-graduação). Após análise e aprovação das comissões, incluindo a do Comitê de Ética e Pesquisa, o projeto dará início e aluno poderá receber bolsas de pesquisa.

- **Estágios extracurriculares:**

A Universidade Federal do Piauí entendendo que vivenciar o ambiente acadêmico não basta para formação completa do futuro profissional, busca incentivar os alunos na realização de estágios extracurriculares normatizados. Os programas de integração empresa-escola são fundamentais para o conhecimento da vida profissional e estimulam o aluno na vida acadêmica.

Os programas de integração empresa-escola serão conduzidos pela Coordenação de Estágio Extracurricular, a qual propicia agilidade na intermediação entre o estagiário e a empresa e estabelece o convênio entre as partes. Também é possível ao aluno realizar estágios extracurriculares dentro da própria instituição, por meio da observação e participação da prática dos estagiários do último ano do curso ou de profissionais da área.

- **Programa de Monitoria**

O Programa de Monitoria tem como objetivo experimentar a vivência didático-pedagógica, sob a supervisão e orientação do professor responsável; promover reforço ao processo de ensino-aprendizagem e possibilitar um aprofundamento de conhecimento na área em que se desenvolve a monitoria.

É uma atividade que propicia espaço para rever conteúdos, discutir dúvidas e trocar experiências, aproximando cada vez mais os corpos discente e docente. Poderá

ocorrer efetiva participação dos alunos do curso em Programas de Monitoria em várias disciplinas.

- **Cursos/Atividades em Áreas Afins**

A participação do corpo discente em eventos de natureza técnico-científica, cultural e esportiva, dentro e fora da Instituição, faz parte das estratégias do curso em contemplar uma formação ampla, capaz de incrementar o conhecimento e o acultramento dos alunos, incentivando-os na busca permanente da formação profissional e aprimoramento dos relacionamentos interpessoais. Para tanto há ações regulares de apoio à participação em atividades de extensão comunitária, congressos, visitas técnicas, seminários, palestras, exposições, cursos de extensão, dentro e fora da IES.

#### **14) TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Reconhecendo a importância dos paradigmas da pedagogia moderna e atendendo às orientações da Lei de Diretrizes e Bases Nacionais da Educação, a UFPI insere o Trabalho de Conclusão de Curso - TCC na matriz curricular do curso de Nutrição, com o objetivo de oferecer aos alunos a oportunidade para articular o conhecimento construído ao longo do curso em torno de um tema organizador, como também de estimular a iniciação científica.

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

O TCC terá carga horária de 60 horas para o desenvolvimento dessa atividade, distribuídas em dois momentos, TCC I com 30 horas, no 7º período do curso para a elaboração do projeto e o TCC II com 30 horas, no 8º ou 9º período do curso para a apresentação do trabalho, reunindo numa ação compartilhada, o aluno e o docente, em busca de propostas para questões de saúde, nutrição, educação, gestão e tecnologia, refletindo desta forma a proposta pedagógica do curso e da Instituição.



Constitui-se, portanto, em processo para estimular a iniciação científica do aluno durante seu curso de graduação, envolvendo o professor em atividades de ensino e pesquisa, oferecendo-lhes a oportunidade de divulgação da produção acadêmica, por meio da publicação em livros ou revistas externas e internas.

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

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

A iniciação científica deverá ser fundamentada em bibliografia atualizada sobre o tema escolhido. A elaboração do trabalho deve seguir as normas científicas de apresentação e de organização dos resultados e das discussões, com a referida bibliografia nos moldes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

A construção do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC pode ser iniciada a partir do 4º bloco, quando o aluno cursou a disciplina Metodologia da Pesquisa, desde que o aluno tenha um Orientador e um tema central de sua escolha. Em geral, esses casos ocorrem quando o aluno faz parte dos programas de iniciação científica ou outras atividades de extensão e pesquisa. Entretanto é na vigência das disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I e II que o aluno deve cumprir obrigatoriamente com as etapas da construção e desenvolvimento do TCC.

O TCC também pode ser desenvolvido em uma das áreas de estágio que o aluno cumpre obrigatoriamente nos 8º e 9º semestres. Neste caso, cabe ao professor de estágio orientar o trabalho. Além dos orientadores de TCC, o Curso conta com um Coordenador dessa disciplina que viabilizará o funcionamento acadêmico desta atividade podendo dirimir dúvidas dos alunos, organizar o cronograma de atividades, determinar

as apresentações dos trabalhos.

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

## 15 - MATRIZ CURRICULAR - EMENTÁRIOS

### 15.1. DISCIPLINAS BÁSICAS OBRIGATÓRIAS

DISCIPLINA: <b>BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR</b>			CÓDIGO:
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
<b>EMENTA:</b> Organização geral das células e vírus. Métodos de estudo da célula. Composição química da célula. Membranas biológicas e digestão intracelular. Mitocôndria. Célula vegetal. Citoesqueleto e movimentos celulares. Núcleo. Ciclo celular. Retículo endoplasmático e complexo de Golgi. Diferenciação celular. Introdução ao estudo da Biologia Molecular. Estrutura e função das proteínas. O material genético. Regulação da expressão gênica. Métodos de obtenção de DNA recombinante.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) VIEIRA, E. et al. <b>Biologia celular e molecular</b> . São Paulo: Atheneu, 1991			04
2) DE ROBERTIS, E.D.P. & DE ROBERTIS JÚNIOR, E.M.F. <b>Bases da biologia celular e molecular</b> . 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.			04
3) JUNQUEIRA, L. C., CARNEIRO, J. <b>Biologia celular e molecular</b> . 8.ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2005.			04
4) MELO, M.L. & VIDAL, B. <b>Biologia celular</b> . São Paulo: Atheneu, 1987.			04
5) ALBERTS, B., BRAY, D., JOHNSON, A., LEWIS, J., RAFF, M., ROBERTS, K., WALTER, P. <b>Fundamentos da biologia celular</b> . Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.			04
6) JUNQUEIRA, L.C., CARNEIRO, J. <b>Biologia celular e molecular</b> . 8.ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2005.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) FARAH, S.B. <b>DNA segredos e mistérios</b> . São Paulo: Sarvier, 1997.			04
2) MELO, M.L. & VIDAL, B. <b>Práticas e biologia celular</b> . São Paulo: Eggard			04

Blucher, 1980	
3) ZAHA, A. <b>Biologia molecular básica</b> . Porto Alegre: Mercado Aberto, 1996.	04

DISCIPLINA: <b>GENÉTICA</b>			CÓDIGO:
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Biologia Celular e Molecular
	SEMANTAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: <b>Aspectos gerais da genética humana. Estudo da estrutura do material genético, mecanismo de ação e fluxo da informação genética. Análises gênicas de populações. Estudo das alterações e mutações moleculares do indivíduo. Tecnologia genética e benefício humano.</b>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) GRIFFITHS, A.J.F., GELBART, W.M., MILER, J.H, LEWONTIN, R.C. <b>Genética Moderna</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.			04
2) BORGES-OSÓRIO, M.R., ROBINSON, M.W. <b>Genética Humana</b> . Porto Alegre: UFRS, 1993.			04
3) SUZUKI, D.T., GRIFFITHS, A.J.F., MILLER, J.H. <b>Introdução à Genética</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1992.			04
4) FARAH, S.B. <b>DNA segredos e mistérios</b> . São Paulo: Sarvier, 1997			04
5) FUTUYMA, D.J. <b>Biologia Evolutiva</b> . Ribeirão Preto: Sociedade Brasileira Genética (SBG), 1992.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) CARVALHO, H.C. <b>Fundamentos de Genética e Evolução</b> . 3.ed. São Paulo: Atheneu, 1987.			04
2) SENE, F.M. <b>Genética e Evolução</b> . São Paulo: EPU, 1981.			04

DISCIPLINA: <b>ANATOMIA</b>			CÓDIGO:
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANTAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Estudo descritivo, teórico-prático e correlativo dos dispositivos constitucionais e dos mecanismos funcionais dos sistemas do corpo humano com suas relações espaciais. Interpretações morfo-funcionais e aplicações médico-cirúrgicas. Estudo do conteúdo geral dos grandes sistemas orgânicos: sistema esquelético, articulações, sistema muscular, sistema nervoso, sistema circulatório e linfático, sistema respiratório, sistema digestivo, sistema urinário, sistema genital, sistema endócrino, sistema tegumentar.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) DÂNGELO, JC 7 FATTINI, CA. <b>Anatomia Humana: Sistêmica e Segmentar</b> . 2ªed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.			04

2) GARDNER, E. et al. <b>Anatomia: estudo regional do corpo humano.</b> 4ªed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 1985.	04
3) ROHEN, JW 7 YOKOCHI, C. <b>Anatomia Humana: Atlas Fotográfico de Anatomia Sistêmica e Regional.</b> 3ªed. São Paulo: Manole, 1993.	04
4) DIDIO, Liberato JÁ. <b>Tratado de Anatomia Aplicada.</b> São Paulo:Pollus Ed., Volumes I e II, 1999.	04
5) ERHART, EA. <b>Neuroanatomia Simplificada.</b> 6ªed. São Paulo:Roca, 1986.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) MOORE, KL. <b>Anatomia Orientada para a Clínica.</b> 2ªed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 1994.	04
2) WOOLF-HEIDEGGER, G. <b>Atlas de Anatomia Humana.</b> 4ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000, 2V.	04
3) SPENCER, AP. <b>Anatomia Humana Básica.</b> 2ªed. São Paulo:Manole, 1991.	04
4) MACHADO, ABM. <b>Neuroanatomia Funcional.</b> 2ªed. Rio de Janeiro:Atheneu, 2002.	04
5) SOBOTA, J 7 BECHER, H. <b>Atlas de Anatomia Humana.</b> 19ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990, 2V.	04

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

Koogan, 1991.	
---------------	--

<b>DISCIPLINA: BIOQUÍMICA</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 4.2.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> —
	<b>SEMANAL</b> 6h	<b>SEMESTRAL</b> 90h	
<b>EMENTA:</b> Química das biomoléculas: carboidratos, lipídios, proteínas e ácidos nucleicos. Enzimas, bioenergética, vitaminas, oxidação biológica, metabolismo dos carboidratos, lipídios, aminoácidos, metabolismo do DNA, do RNA, biossíntese de proteínas. Identificar experimentalmente: os carboidratos, os lipídios, os aminoácidos, as proteínas, as propriedades gerais das enzimas e os constituintes químicos do leite.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) VOET, D., VOET, J.G., PRATT, C.W. <b>Fundamento de Bioquímica</b> . Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000			04
2) CAMPBELL, M.K. <b>Bioquímica</b> . 3.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.			04
3) CHAMPE, P.C., HARVEY, R.A. <b>Bioquímica Ilustrada</b> . 2 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002.			04
4) NELSON, D. L.; COX, MM. <b>Lehninger - Princípio de Bioquímica</b> . 3.ed. São Paulo: Sarvier, 2002.			04
5) STRYER, L. <b>Bioquímica</b> . 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) ROSKOSKI, J.R. <b>Bioquímica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.			04
2) CHAMPE, P.C., HARVEY, R.A. <b>Bioquímica Ilustrada</b> . 2 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.			04
3) MARZZOCO, A., TORRES, B.B. <b>Bioquímica Básica</b> . 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.			04
4) DELVIN, T.M. <b>Manual de Bioquímica com correlação clínica</b> . 5. ed. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2003			04

<b>DISCIPLINA: FISILOGIA</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 4.3.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Anatomia e Bioquímica
	<b>SEMANAL</b> 7h	<b>SEMESTRAL</b> 105h	
<b>EMENTA:</b> Processamento de informações nos sistemas nervoso e sensorial. Coordenação neural de informações. Funções dos órgãos e dos diversos sistemas: nervoso, hematopoético, muscular, endócrino, cardiovascular, respiratório, digestivo, urinário e reprodutor.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>

1) GUYTON, A.C. Tratado de Fisiologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.	05
2) AIRES, M.M. Fisiologia Básica. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.	05
3) DOUGLAS, C.R. Tratado de fisiologia aplicada às ciências da saúde. 4ª ed. São Paulo: Robe, 2000.	05
4) BARROS et al. Nefrologia, roteiro, diagnóstico e tratamento. São Paulo: Artes Médicas, 1996.	05
5) BERNE, R. M. & LEVY, M.N. Fisiologia. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.	05
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) GANONG, W.G. Fisiologia médica. 17ª ed. Rio de Janeiro: LAUGE, 1999	05
2) HOUSSAY, B. Fisiologia Humana de Houssay. Rio de Janeiro: Artmed, 2003.	05

<b>DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA BÁSICA</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 3.3.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Bioquímica, Histologia e Embriologia.
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
<b>EMENTA:</b> Taxonomia, citologia bacteriana, nutrição, reprodução, metabolismo, controle de crescimento, biologia geral dos vírus e fungos. Sistema imune (órgãos e células), fagocitose, antígeno, imunoglobulinas, complemento. Fisiologia da resposta imune e resposta inflamatória. Complexo principal de histocompatibilidade, hipersensibilidade. Microbiota normal humana.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) PELCZAR JR. et al. <b>Microbiologia - Conceito e Aplicações</b> . 2ªed. Ed. Makron Books do Brasil, vol. 1 e 2, 1996.			04
2)TORTORA,G;FUNKE,BR;CASE, CL. <b>Microbiologia</b> . 6ªed., Porto Alegre:Artmed Editora, 2002.			04
3) ABBAS, AK et al. <b>Imunologia Celular e Molecular</b> . 3ªed. Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 2000.			04
4) CALICH, V & VAZ, C. <b>Imunologia</b> . Rio de Janeiro: Revinter, 2001.			04
5) TRABULSI, LR. <b>Microbiologia</b> . 3ªed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 1999.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) BLACK, JG. <b>Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas</b> . 4ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.			04
2) PARHAM, P. <b>O Sistema Imune</b> . Porto Alegre: Artmed, 2001.			04
3) ROITT, I M. <b>Imunologia</b> . 5ªed. São Paulo:Atheneu, 1997.			04

<b>DISCIPLINA: PARASITOLOGIA GERAL</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b>	

2.1.0	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	Histologia e Embriologia
<b>EMENTA:</b> Estudo geral dos parasitos. Relações parasito-hospedeiro e estado nutricional. Regras internacionais de nomenclatura zoológica. Estudo dos ecto e endoparasitos de importância na saúde humana.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) DE CARLI, G.A. <b>Parasitologia clínica- seleção de métodos e técnicas de laboratório para diagnóstico das parasitoses humanas.</b> São Paulo: Atheneu, 2001.			05
2) NEVES, DP. <b>Parasitologia.</b> Rio de Janeiro: Atheneu, 1988.			05
3) VERONESI, R. <b>Doenças Infecciosas e Parasitárias.</b> 7ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.			05
4) PESSOA, SB & MARTINS AV. <b>Parasitologia Médica.</b> 11ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982			05

<b>DISCIPLINA: PATOLOGIA GERAL</b>			<b>CÓDIGO:</b>
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Fisiologia, Microbiologia e Imunologia Básica
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
<b>EMENTA:</b> Conceitos fundamentais em patologia geral. Lesões reversíveis e morte celular. Calcificações e pigmentações patológicas. Alterações da circulação. Edema. Inflamação. Transtorno do crescimento e da diferenciação celulares. Câncer .			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) BEVILACQUA, F. et al. <b>Manual do Exame Clínico.</b> 10. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1995.			05
2) ROBBINS, S.L. <b>Patologia com aplicação clínica.</b> 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995			05
3) BEVILACQUA, F, BENSOUSSAN, E., JANSEN, J.M. et. al. <b>Fisiopatologia Clínica.</b> 4.ed. São Paulo: Atheneu, 1992.			05
4). KUMAR, V. <b>Patologia básica.</b> 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995			05
5) STEVENS, A.; LOWE, J. <b>Patologia.</b> 2.ed. São Paulo: Manole, 1998.			05
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) MONTENEGRO, M.R. <b>Patologia: processos gerais.</b> 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 1992.			03
2) CECIL, J.B.W., SMITH Jr, I. <b>Tratado de Medicina Interna.</b> 18.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.			03

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

DISCIPLINA: EPIDEMIOLOGIA			CÓDIGO:
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioestatística
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Introdução ao estudo da epidemiologia. Transição demográfica e epidemiológica. O processo saúde doença. Indicadores e coeficientes adotados em saúde pública. Padrões de distribuição de doenças. Métodos epidemiológicos descritivos e analíticos. Vigilância epidemiológica.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) ROUQUAROL, M.Z.;ALMEIDA FILHO, N. <b>Epidemiologia e saúde</b> . 5.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.			05
2) ALMEIDA FILHO, N; ROUQUAROL, M.Z. <b>Introdução à epidemiologia moderna</b> . Rio de Janeiro: MEDSI, 2002.			05
3) MEDRONHO, R.A. et al. <b>Epidemiologia</b> . São Paulo: Atheneu, 2002.			05
4) PEREIRA, M.G. <b>Epidemiologia: teoria e prática</b> . 21.ed. Rio de Janeiro:			05



Guanabara Koogan, 1999.	
5) BRASIL. Ministério da Saúde. Curso básico de vigilância epidemiológica - CBVE. Brasília: FUNASA, 2002.	04

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE		CÓDIGO:	
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Epidemiologia
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Teorias de administração geral. Abordagem das escolas de administração. Princípios e funções administrativas. Políticas de saúde: evolução histórica. Sistema Único de Saúde - SUS. Modelo assistencial do SUS e da Saúde da Família. Planejamento em saúde. Administração hospitalar: classificação, principais serviços. Arquitetura hospitalar.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) ROUQUAROL, M.Z. Epidemiologia e saúde. 5.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.			05
2) FORATTINI, R.O.P. Epidemiologia geral. Porto Alegre: Artmed. 1996.			05
3) COHN, A. et al. Saúde no Brasil: política e organização de serviços. São Paulo: Cortez.			05
4) PEREIRA, M.G. Epidemiologia: teoria e prática. 21.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.			05
5) COHN, A. et al A saúde como direito e como serviço. São Paulo: Cortez, 1991.			05

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À ECONOMIA		CÓDIGO:	
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Conceitos básicos. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Noções de teoria de desenvolvimento econômico.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) ANDRADE, J.P.; SILVA, M.L.F. A distribuição perversa da renda urbana do Distrito Federal. Brasília: UNB, 1987.			04
2) CARDOSO, A. Economia brasileira atual ao alcance. São Paulo: Brasiliense, 1986.			04
3) SILVA, M.L. O setor externo. Brasília: UNB, 1986.			04
4) PEREIRA, L.S.; BRESSOR. A crise do estado - ensaios sobre a economia brasileira. Nobel, 1992.			04

DISCIPLINA: ANTROPOLOGIA	CÓDIGO:
--------------------------	---------

CRÉDITOS 2.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h	
<b>EMENTA:</b> Conceitos básicos de formação e desenvolvimento da Antropologia. A relação biológico-cultural e a Antropologia da alimentação enfatizando o alimento, hábitos alimentares, tradição e inovação.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) LEAKEY, R. A. A origem da espécie humana. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1997.			04
2) LAPLANTINE, F. Aprender Antropologia. São Paulo Brasiliense, 1988.			04
3) MALINOWKI, B. Antropologia. São Paulo: Ática, 1986.			04
4) ALVES, P. C. e M. C. S. (Orgs) Antropologia da Saúde. Rio: Relume-Dumará, 1998.			04
5) GOLDENBERG (Orgs.). Fazendo Antropologia no Brasil. Rio: DP&A, 2001, P.35-54.			04

DISCIPLINA: PSICOLOGIA GERAL			CÓDIGO:
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
<b>EMENTA:</b> Fornece uma visão global da psicologia como ciência, analisa temas relacionados à estrutura do comportamento humano, aprofundando as noções de interdisciplinaridades, noções de normal e patológico e conseqüentemente o processo saúde-doença incluindo os transtornos de origem alimentar. Instrumentaliza o aluno para o adequado exercício das relações humanas.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) CAMPOS, D.M.A. Psicologia da adolescência: normalidade e psicopatologia. Rio de Janeiro: Vozes, 2000.			04
2) BLEGER. J. Psicologia da conduta. 2ª ed. Porto Alegre, Ed. Artes Médicas, 1998.			04
3) PCHON-RIVIERE, E. Psicologia da vida cotidiana. São Paulo: Martins Fortes.1998.			04
4) ARRUDA, A. Psicologia Social: representando a alteridade. Rio de Janeiro: Vozes, 1998.			04
5) MYERS, David. Introdução à Psicologia Geral. Rio de Janeiro: LTC-Livros técnicos e científicos-editora S.A, 1999.			04
6) WEITEN, Wayne. Introdução à Psicologia: Temas e variações 4ª ed tradutores: Maria Lúcia Brasil, Zaira G. Botelho, Clara Colotto e José Carlos B. dos Santos. São Paulo: Pioneira Thomson, 2002.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) RATNER, C.A. Psicologia sócio-histórica de Vygostsky: aplicação contemporânea. Porto Alegre, Ed. Artes Médicas.			04
2) DAVIDOFF, Linda L. Introdução à Psicologia. 3ª ed. Tradução: Lenke Perez			

São Paulo: Makron Books, 2001.	04
--------------------------------	----

DISCIPLINA: <b>SOCIOLOGIA</b>			CÓDIGO:
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Antropologia
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Sociologia e Ciência. A análise científica da realidade social. A sociologia de classes, estrutura, reprodução e transformação. Sociologia e história. Sociologia e sociedade brasileira. Análise crítica do desenvolvimento sócio-econômico contemporâneo e implicações sociais da fome e super alimentação.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) MARTINS, C. B. <b>O que é sociologia</b> . São Paulo: Brasiliense, 1985.			04
2) ARANHA, M.L. de A; MARTINS, M.H.P. <b>Filosofando - Introdução à filosofia</b> . 2ª ed. São Paulo: Moderna, 1993.			04
3) DA MATTA, R. <b>O que faz o Brasil?</b> 4ª ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1991.			04
4) DREXEL, J.; IANNONE, L.R. <b>Criança e miséria: vida ou morte?</b> 12ª ed. São Paulo: Moderna, 1995. (Col. Polêmica).			04
5) ALVES, J.F. <b>Metrópoles: cidadania e qualidade de vida</b> . 5ª ed. São Paulo: Moderna, 1995. (Col. Polêmica).			04

## 15.2. DISCIPLINAS ESPECÍFICAS OBRIGATÓRIAS

DISCIPLINA: <b>Bromatologia</b>			CÓDIGO:
CRÉDITOS 1.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Conceito e importância da Bromatologia. Noções fundamentais sobre o valor nutritivo dos alimentos por meio de análises físico-químicas. Determinação da composição centesimal e análise da pureza dos produtos alimentícios. Métodos de Análises de Alimentos: refratometria, densimetria, cromatografia e espectrofotometria. Critérios de interpretação de laudos bromatológicos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) SALINAS, R.D. <b>Alimentos e Nutrição - Introdução à Bromatologia</b> . 3.ed ARTMED. Porto Alegre - RS, 2002.			04
2) <b>NORMAS Analíticas Do Instituto Adolfo Lutz</b> . 3 ed., v.1. Instituto Adolfo Lutz. São Paulo - SP, 1985.			04
3) MARTINS, J. <b>Curso Prático em Cromatografia Líquida de Alta Eficiência</b> . SINC do Brasil. Belo Horizonte - MG, 2002.			04
4) FENNELMA, O.R. <b>Química de Los Alimentos</b> . Zaragoza, Acribia, 1993			04
5) CHEFTEL, J.C., CHEFTEL, H. <b>Introducción a La Bioquímica y Tenologia d</b>			04

<b>Alimentos</b> , v.2, Acribia. Zaragoza, 1983.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) LIMA, A. S. & GLÓRIA, M. B. A. Aminas bioativas em alimentos. <b>Bol. SBCTA</b> , - 33, n. 1, p. 70 - 79. Campinas - SP, 1999.	
2) BOBBIO, F. O; BOBBIO,P.A. <b>Manual de Laboratório de Química de Alimentos</b> . São Paulo: Livraria Varela, 1995.	03
3) BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.A. <b>Introdução à Química de Alimentos</b> . Varela. Paulo, 1989.	03

<b>DISCIPLINA: Bioquímica de Alimentos</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 3.3.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Bromatologia
	<b>SEMANAL</b> 6h	<b>SEMESTRAL</b> 90h	
<b>EMENTA:</b> Principais componentes físico - químicos, funcionais, nutricionais e tóxicos dos alimentos. Alterações físicas, químicas e biológicas dos constituintes dos alimentos e as interações entre estes e / ou agentes externos. Fisiologia pós - colheita. Bioquímica "post - mortem". Sistemas enzimáticos importantes em alimentos. Aditivos em alimentos.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) CHEFTEL, J.C., CHEFTEL, H. <b>Introducción a La Bioquímica y Tecnología de Alimentos</b> , v.1e v.2, Acribia. Zaragoza , 1995.			04
2) CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A. B. <b>Pós-Colheita de Frutos e Hortalisa Fisiologia e Manuseio</b> . ESALQ/FAEPE. Lavras-MG, 1990.292p.			04
3) BOBBIO, A P; BOBBIO, F. O. <b>Química de processamento dos alimentos</b> . Paulo. Varela, 1995. 151p.			04
4) PROUDLOVE, K. <b>Os Alimentos em Debate: Uma Visão Equilibrada</b> .Livraria Varela Ltda. São Paulo, 1996. 251p.			04
5) BRAVERMAN, J.B.S., BERK, Z. <b>Introducción a La Bioquímica de Los Alimentos</b> . Editorial el Manual Moderno. México, 1998.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) FENNEMA, O.R. <b>Química de Los Alimentos</b> . Zaragoza, Acribia,1992.			04
2) SGARBIERI, V. C. <b>Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações e modificações</b> . São Paulo: Varela, 1996.			04
3) BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.A. <b>Introdução à Química de Alimentos</b> . São Paulo:Varela. São Paulo, 1989.			04

<b>DISCIPLINA: Microbiologia de Alimentos</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 3.2.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Microbiologia e Imunologia Básica.
	<b>SEMANAL</b> 5h	<b>SEMESTRAL</b> 75h	
<b>EMENTA:</b> Introdução à microbiologia de Alimentos. Fatores que condicionam a vida e morte de			

microrganismos de alimentos. Fontes gerais de microrganismos de alimentos. Estudo microbiológico da água. Estudo microbiológico e conservação dos diversos tipos de alimentos. Análise microbiológica de alimentos. Microrganismos deteriorantes, patogênicos e indicadores em alimentos. Estudo das doenças transmitidas por alimentos; surto, taxa de ataque, risco relativo e razão de ataque	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	Nº EXEMPLARES
1) FRANCO, BDGM; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b> . São Paulo, Atheneu, 2003.	04
2) JAY, JM. <b>Microbiologia dos Alimentos</b> . Porto Alegre:Artmed, 2005.	04
3) SILVA JÚNIOR, EA. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos</b> . 2ªed. São Paulo: Varela, 1995.	04
4)HAJDENWURCEL, J.R. <b>Atlas de Microbiologia de Alimentos. Volume I</b> . São Paulo: Fontes Comunicações e Editora, 2004	04
5) FORSYTHE, FJ. <b>Microbiologia da segurança alimentar</b> . Porto Alegre:Artmed, 2002.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) GERMANO, P.M. <b>Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2001.	04
2) MONTES, AL. <b>Microbiologia de los alimentos - Curso teórico e prático</b> . São Paulo: Resenha Universitária, volumes I e II, 1997.	04
3) FIGUEREDO, RM. <b>DVA: guia prático para evitar DVA</b> . São Paulo: Manole, volume II, 2002.	04
4) RIDEL, G. <b>Controle sanitário dos alimentos</b> . São Paulo: Loyola, 1987.	04

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

5) RIBEIRO, S. <b>Gestão e Procedimentos para Atingir Qualidade: Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN's.</b> São Paulo: Varela, 2005.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria n° 326 de 30/07/97	-
2) MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC n° 275 de 21/11/02	-
3) MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC n° 216 de 15/09/04	-
4) www.anvisa.gov.br	-
5) MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria n° 1.428 de 26/11/93	

<b>DISCIPLINA: Tecnologia de Alimentos</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 2.3.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Bromatologia e Microbiologia de Alimentos
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
<b>EMENTA:</b> Métodos gerais de preservação e conservação de alimentos. Processamento de alimentos. Embalagens. Coadjuvantes. Aditivos. Alterações do valor nutritivo decorrentes de diferentes tipos de processamentos de alimentos. Estudo tecnológico dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados. Alimentos para fins especiais: produtos <i>Diet, Light</i> , alimentos enriquecidos e modificados.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) BARUFFALDI, R. <b>Fundamentos de tecnologia de Alimentos. V.3.</b> Ed. Atheneu, São Paulo, 1998.			04
2) EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos.</b> Ed. Atheneu: São Paulo, 2003.			04
3) ORDÓÑEZ, J.A. <b>Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal, vol. II.</b> Porto Alegre: Artmed, 2005.			04
4) SILVA, J.A. <b>Tópicos de Tecnologia de Alimentos.</b> São Paulo: Varela, 2000.			04
5) CHITARRA, M.I.F. <b>Pós-Colheita de frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio.</b> Lavras: ESAL/FAEPE, 1990.			
5) LIMA, U. A.; AQUARONE, E. & BOZANI, W. <b>Noções de Microbiologia e Conservação de Alimentos.</b> 1ª ed. Ed. UFV. São Paulo, 1980.			03
6) FREITAS, SML. <b>Alimentos com alegação Diet ou Ligh.</b> São Paulo: Atheneu, 2005.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) SGARBIERI, V. C. <b>Alimentos e Nutrição.</b> São Paulo: Almed.			03
2) MORETTO, E. & FETT, R. <b>Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos.</b> São Paulo: Varela, 1998.			04
3) ELIZABET, M.M.V. <b>Técnicas de Processamento de Peixes.</b> Minas Gerais: CPT			-
4) ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos. <b>Seminário de óleos e gorduras.</b> Campinas, 1993.			04
5) PENNA, R. <b>Como produzir carne maturada.</b> Minas Gerais: CPT			04

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

DISCIPLINA: <b>Avaliação Nutricional</b>			CÓDIGO:
CRÉDITOS 3.4.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioestatística, Nutrição e Dietética.
	SEMANAL 07h	SEMESTRAL 105h	
EMENTA: Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Métodos, técnicas e indicadores diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional nos diferentes ciclos da vida. Diagnóstico nutricional: indicadores da situação nutricional, natureza, distribuição e magnitude dos problemas estudados.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) ACUÑA, K. & CRUZ, T. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional. <b>Arq. Bras Endocrinol Metab</b> vol. 48 nº 3 Junho 2004			04

p. 345-361.	
2) EUCLYDES, M. P. <b>Nutrição do Lactente: base científica para uma alimentação adequada.</b> Viçosa, Mg. . 2ª edição. 2000.	04
3) CARLSON, T. Dados laboratoriais na avaliação nutricional. In: <b>Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.</b> 10. ed. São Paulo: Roca, 2000. p. 3367-385.	04
4) CHUMLEA, W. C. <b>Nutritional Assessment of the Eldery Through Anthropomtry.</b> Ohio, 1984.	04
5) FERREIRA, H. da S. <b>Desnutrição: magnitude, significado social e possibilidade de prevenção.</b> Maceió, Al. EDUFAL. 2000.	04
6) FRISANCHO, A.R. <b>Anthropometric Standards for the Assessment of Growth and Nutritional Status.</b> 1990.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) SHILS. M. E. et al. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.</b> 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. 2v. em 1. Parte III - Avaliação dietética e nutricional do indivíduo. P. 947- 1028.	04
2). VALENTE, F. L. <b>Fome e desnutrição. Determinantes sociais.</b> São Paulo. Cotez. 1989.	04
3) WHO Expert Commiittee. <b>Physical status: the use and interpretation of Anthropometry Physical status.</b> Report of a WHO expert committee [WHO Technical Report Series 854], Geneva, 1995.	04
4) OMS. <b>Evaluacion del estado de nutrición de la comunidad.</b> Organización Mundial de la Salud. Ginebra. 1968.	04
6) ONIS, M. et al., The worldwide magnitude of protein-energy malnutrition: on overview from the PRETOSKI, E. L. (Org.) <b>Antropometria: técnicas e padrões.</b> Porto Alegre. Palotti, 1999.	04

<b>DISCIPLINA: Nutrição Experimental</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 3.2.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Bioestatística, Bioquímica da Nutrição, Metodologia da Pesquisa.
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
<b>EMENTA:</b> Estudo da biodisponibilidade de nutrientes. Recomendações nutricionais: conceitos e aplicação. Suplementos nutricionais. Micronutrientes e doenças crônicas. Uso de biomarcadores no diagnóstico nutricional. Desenvolvimento de projetos experimentais de temas abordados.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. <b>Ciências nutricionais.</b> São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.			03
2) COZZOLINO, S.M.F. <b>Biodisponibilidade de Nutrientes.</b> São Paulo: Manole, 2005.			04
3) PENTEADO, M.V. C. <b>Vitaminas.</b> São Paulo: Manole, 2003.			04
4) FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARTINI, L.ª <b>Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas.</b> São Paulo: Manole, 2005.			04
5). SHILS. M. E. et al. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.</b> 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. I			03
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) ) WOOD, R.J. & TAMURA, T. Methodological issues in assessing bioavailability Of nutrients and other bioactive substances in dietary supplements: summary of workshop discussion. <b>Journal of nutrition</b> , v.131,			-



p.1396-1398, 2001.	
2) AMAYA-FARFAN, J.; DOMENE, S.M.A.; PADOVANI, R.M. DRIs: Síntese comentada das novas propostas sobre recomendações nutricionais para antioxidantes. <i>Rev. Nutr. Campinas</i> , v. 14, n.1, p.71-78, 2001	-
3) WILD, C.P. et al. A critical evaluation of biomarkers in epidemiological studies on diet and health. <i>British Journal Nutrition</i> , v. 86, suppl. 1, p.37-53, 2001.	-
4) HENDLER, S. S. <i>A enciclopédia de vitaminas e minerais</i> . 8 ed. Rio de Janeiro: CAMPUS. 1994, 576 p.	04
5) MARREIRO, D.N., FISBERG, M., COZZOLINO, S.M.F. Zinc nutritional status in obese children and adolescents. <i>Biol. Trace Element Research</i> , v.86, p.107-122, 2002.	-

DISCIPLINA: <b>Bioquímica da Nutrição</b>			CÓDIGO:
CRÉDITOS 6.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Etapas do processo de nutrição. Estudos funcional e metabólico dos carboidratos, proteínas, lípidos e dos micronutrientes vitaminas e minerais e sua utilização pelo organismo. Necessidades e recomendações nutricionais. Introdução à biodisponibilidade de nutrientes.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1). BRODY, T. <i>Nutritional: biochemistry</i> . 2.ed. Califórnia, Academic Press, 1999.			
2). COZZOLINO, S.M.F. <i>Biodisponibilidade de Nutrientes</i> . São Paulo: Manole, 2005.			04
3). PENTEADO, M.V. C. <i>Vitaminas</i> . São Paulo: Manole, 2003.			03
4) SHILS, M. E. et al. <i>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</i> . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. I			03
5). DEVLIN, T.M. <i>Manual de Bioquímica com correlações clínicas</i> . 4 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1998, 1007p.			04
6) CHAMP, P.C. & HARVEY, R.A. <i>Bioquímica ilustrada</i> . 2 ed. Porto Alegre: Artes Médica, 1997, 446p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SGARBIERI, V.C. <i>Proteínas em alimentos protéicos. Propriedades - Degradação- modificações</i> . São Paulo: Varela, 517p.			03
2) MAHAN, L.R. & ESCOTT-STUMP. <i>Krause: Alimentos, Nutrição &amp; Dietoterapia</i> . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
3) HARGREVES, M. <i>Exercise Metabolism</i> . Austrália: H....., 1999, 337p.			03
4). ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE LA SALUD. <i>Conocimientos actuales sobre nutrição</i> . 6 ed. Washington: OPS/ILSI, 1991, 614P.			04
5). DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. <i>Ciências nutricionais</i> . São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.			04
6) DELVIN, T.M. <i>Manual de Bioquímica com correlação clínica</i> . 5. ed. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2003.			04

<b>DISCIPLINA: Nutrição e Dietética</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 2.3.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Técnica Dietética
	<b>SEMANAL</b> 5h	<b>SEMESTRAL</b> 75h	
<b>EMENTA:</b>  Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para elaboração de cardápios. Determinação do valor energético total (VET) e avaliação da qualidade dos cardápios. Previsão quantitativa de gêneros. Alimentação convencional, não convencional e institucional. Planejamento, análise e execução de cardápios.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF): <b>Tabela de composição de alimentos</b> , v. 3, Publicações Especiais. 5ª ed. Rio de Janeiro, Secretaria de Planejamento da Presidência da República, 1999.			04
2) MAHAM, L, Kathleen; SCOTT-STUMP,S. Krause: <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 11ª ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
3) REGGIOLLI, Márcia Regina; GONÇALVES, Maria Idati Eiro. <b>Planejamento de cardápios e receitas para Unidade de Alimentação e Nutrição</b> . São Paulo: Atheneu, 2000, 129p.			04
4) ALENCAR, Maria Alice Piauilino Mota de; ALVARENGA, Eufrausina da Silva Luz; MELO, Martha Teresa Siqueira Marques. <b>Alimentos - Medidas caseiras: correspondência peso-volume</b> . Teresina: UFPI, 2005.			04
5) VAZ, Célia Silvério. <b>Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial</b> . Brasília: Lidgráfica, 2002.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) WILLAMS, Sue Rodwell. <b>Fundamentos de nutrição e dietoterapia</b> . 6ª ed. São Paulo: Artes Médicas, 1997. 664p			04
2) REGGIOLLI, Márcia Regina; GONSALVES, Maria Idati Eiro. <b>Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição</b> . São Paulo: Atheneu, 2000.			04
3) PINHEIRO Ana Beatriz V. et al. <b>Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras</b> . 4ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.			04
4) UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. <b>Manual de nutrição e dietética: guia prático para o acadêmico de nutrição</b> . 2ª ed. Goiânia, 1998.			04
5) PHILIPPI, Sônia Tucunduva. <b>Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional</b> . 2ª ed. São Paulo: Coronário, 2002.			04

<b>DISCIPLINA: Técnica Dietética</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 3.4.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Bromatologia e Bioquímica da Nutrição
	<b>SEMANAL</b> 7h	<b>SEMESTRAL</b> 105h	
<b>EMENTA:</b>			

Organização e funcionamento do Laboratório de Dietética. Técnica Dietética: conceito e objetivos. Alimentos: conceito, classificação, características, grupos de alimentos, valor nutritivo. Alimentos não-convencionais: hidropônicos, orgânicos e transgênicos. Métodos de preparo e as transformações químicas, físicas e organolépticas dos alimentos submetidos às operações de seleção, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção. Noções de pesos e medidas equivalentes, análise sensorial, <i>per capita</i> , fatores de correção e cocção. Elaboração e execução de cardápios por grupos de alimentos e suas dimensões social, econômica e cultural em relação a indivíduos e coletividades.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	Nº EXEMPLARES
1) COELHO Terezinha: <b>Alimentos, experimentos e aplicabilidade em técnica dietética</b> . Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica. 1991	04
2) MOREIRA, Maria Altina. <b>Medidas Caseiras no Preparo de Alimentos</b> . 2ª ed. Goiânia: AB Editora, 2002.	04
3) ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b> . 7 ed. São Paulo: Livraria Atheneu. 2001.	04
4) PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2003.	04
5) DE ANGELIS, R. C - <b>A Importância de Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde</b> . São Paulo, Editora Atheneu. 2001.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) PHILIPPI. S. T. <b>Tabela de Composição de alimentos: suporte para decisão nutricional</b> . 2ª ed. São Paulo: coronário, 2002.	04
2) FIGUEIREDO. R. N. <b>As Armadilhas de uma Cozinha</b> . São Paulo: Manole, 2003.	04

<b>DISCIPLINA: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 3.2.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>	
	<b>SEMANAL</b> 5h	<b>SEMESTRAL</b> 75h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Nutrição e Dietética, Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos, Adm. em Serviços de Saúde, Ética e Orientação Profissional.		
<b>EMENTA:</b> Princípios básicos de administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Estrutura Organizacional de UAN's: departamentalização, organograma, fluxograma. Unidades de Alimentação e Nutrição: conceito, tipos, planejamento físico e funcional. Administração de materiais. Sistema de distribuição de refeições. Planejamento e organização: bancos de leite humano, lactários, alimentação escolar e serviços de nutrição enteral.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		Nº EXEMPLARES
1) MEZOMO, I.F. de B. <b>Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração</b> . 5ª ed. Atual ver. São Paulo: Manole Ltda, 2002.		04
2) ABERC. <b>Manual de práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para</b>		04

<b>Coletividades.</b> São Paulo, 2003. 8ªed.		
3) TEIXEIRA, S.F.G., et al. <b>Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.</b> São Paulo - SP: Atheneu. 1997.		04
4) SILVA FILHO, A. R. A. da. <b>Manual básico para planejamento de restaurantes e cozinha industrial.</b> São Paulo: Varela, 1996.		04
5) ABREU, E. S. et all. <b>Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.</b> São Paulo: Editora Metha, 2003.		04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		
1) VAZ, Célia S. <b>Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial.</b> Manual prático de gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília - DF: Lidográfica, 2002.		04
2) ARRUDA, G. .A . <b>Manual de boas práticas. Volume II. 2ª ed.</b> São Paulo: ponto crítico, 2002.		04
3) GANDRA, Y. R. et. al. <b>Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação.</b> São Paulo: Sarvier, 1986.		04
4) GONÇALVES, M. I. E. <b>Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição.</b> São Paulo: Atheneu, 2000.		04
5) OLIVIEIRA, N. F. W. , NERY, M. <b>Administração em Serviços de Nutrição.</b> Rio de Janeiro: Cultura Médica LTDA, 1986.		04
6) CALIL, R e AGUIAR, J. <b>Nutrição e Administração nos Serviços de Alimentação Escolar.</b> São Paulo: Varela, 1999.		04

<b>DISCIPLINA: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II</b>		<b>CÓDIGO:</b>	
<b>CRÉDITOS</b> 3.1.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I
	SEMANAL 04h	SEMESTRAL 60h	
<b>EMENTA:</b> Gestão de pessoas e segurança no trabalho em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Segurança alimentar em UAN: Boas Práticas, POP's, APPCC. Gestão financeira da UAN: logística e suprimentos, previsão para compras, estoque: método Curva ABC, políticas de compras, documentos utilizados, inventário, custos: classificação, cálculo, avaliação. Ergonomia e saúde no trabalho. Reengenharia de cardápios. Programa de Alimentação do Trabalhador.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) TEIXEIRA, S.F.G., et al. <b>Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.</b> São Paulo - SP: Atheneu. 1997.			04
2) VAZ, Célia S. <b>Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial.</b> Manual prático de gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília - DF: Lidográfica, 2002.			04
3) TEICHAMANN, Ione. <b>Tecnologia Culinária.</b> Livraria EDUCS, Rio Grande do Sul, 2000.			04
4) MEZOMO, I.F. de B. <b>Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração.</b> 5ª ed. Atual ver. São Paulo: Manole Ltda, 2002.			04
5) KINTON, Ronald. <b>Enciclopédia de Serviços de Alimentação.</b> 1ª ed. São Paulo: varela, 1999.			04

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) OLIVIEIRA, N. F. W.; NERY, M. <b>Administração em Serviços de Nutrição</b> . Rio de Janeiro: Cultura Médica LTDA, 1986.		04
2) ZYBERSZTAJN. D. <b>Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares</b> . São Paulo: Pioneira, 2002.		04
3) SCHILLING. M. <b>Qualidade em Nutrição</b> . São Paulo: Varela, 1986.		04
4) ARRUDA, G.A. <b>Manual de boas práticas. Volume II. 2ª ed.</b> São Paulo: ponto crítico, 2002.		04
5) SENAC, D.N. <b>A história da gastronomia</b> . Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.		04

DISCIPLINA: Nutrição e Ciclo de Vida I			CÓDIGO:
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Fundamentação de assistência à saúde da mulher na fase gestacional, da lactação e climatério. Estudo dos requerimentos nutricionais. Importância da alimentação, característica e cálculos dietéticos nos ciclos de vida da mulher. Gestação de baixo risco - aspectos clínicos e nutricionais, pré-natal de baixo risco. Gestação de risco - estudo das patologias prevalentes e assistência nutricional; pré-natal de risco.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) ACCIOLY, E., SAUNDERS, C. LACERDA, E. M. A. <b>Nutrição em Obstetrícia e pediatria</b> . Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2003. 540p.			04
2) VITOLLO, Regina M. <b>Nutrição da Gestação à adolescência</b> . Ed. Reichmam e Afonso, 2003. 206p.			04
3) SCHIRMER, Janine et al. <b>Assistência pré-natal</b> . 3ª edição. Brasília: SPS/MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2000. 66p.			04
4) WORTHINGTON, B. S. et al. <b>Nutrição na Gravidez e Lactação</b> . Rio de Janeiro, Interamericana, 1998.			04
5) MAGALHÃES, M. L. C.; ANDRADE, H. H. S. M. <b>Ginecologia infanto-juvenil</b> . Ed. São Paulo Roca, 2003. 1157p.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) MAHAN, L. Kathleen; SCOTT-STUMP, S. Krause: <b>Alimentos. Nutrição e Dietoterapia</b> , 11ª ed. São Paulo. Roca, 2005.			04
2) BURROW, G. N. E FERRIS, T. F. <b>Complicações Clínicas na Gravidez</b> . São Paulo Roca, 2ª ed, 1989.			04
3) TEDESCO, J. J. A. <b>A grávida: Suas Indagações e as Dúvidas do Obstetra</b> . São Paulo; Ed. Atheneu, 1999. 463p.			04
4) RESENDE. J. <b>Obstetrícia</b> . 6º. Ed. Rio de Janeiro Guanabara, Koogan, 1992.			04
5) ZUGAIB, Sanconski. <b>O Pré-natal</b> . São Paulo, Atheneu, 1991.			04

DISCIPLINA: Nutrição e Ciclo de Vida II	CÓDIGO:

CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Ciclo de Vida I
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
<b>EMENTA:</b> Fundamentação de assistência à saúde da criança e adolescente. Atenção à criança sadia - estudo e avaliação do crescimento e desenvolvimento, alimentação do lactente a termo, prematuro e recém-nascido de baixo peso, alimentação do pré-escolar e escolar. Normas para comercialização de alimentos para lactente. Atenção à criança doente - estudo das patologias prevalentes e seus aspectos nutricionais. Fases da adolescência. Estudo dos requerimentos nutricionais na adolescência. Diagnóstico e intervenções nos distúrbios nutricionais mais comuns.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) ACCIOLY, E., SAUNDERS, C. LACERDA, E. M. A. <b>Nutrição em Obstetria e pediatria.</b> Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2003. 540p.			04
2) REGO, JD. <b>Aleitamento materno: um guia para pais e familiares.</b> São Paulo: Atheneu, 2002, 409p.			04
3) EUCLYDES, MP. <b>Nutrição do lactente - base científica para uma alimentação adequada.</b> 2ªed. Ver. Atual. Viçosa, 2000. 488p.			04
4) MAHAN, L. Kathleen; SCOTT-STUMP, S . Krause: <b>Alimentos. Nutrição e Dietoterapia</b> , 11ª ed. são Paulo. Roca, 2005.			04
5) MAGALHÃES, MLC; ANDRADE, HHSM. <b>Ginecologia infanto-juvenil.</b> Ed. Medsi, 1998.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1)BRASIL - MINISTÉRIO DA SAÚDE. <b>Guia alimentar para crianças menores de dois anos.</b> MS/Secretaria de Políticas de Saúde/OPAS. Brasília, 2002.			10
2)VALDÉS, V. Et al. <b>Manejo clínico da lactação.</b> Rio de Janeiro: Revinter, 1996.			04
3)OMS/IBFAN BRASIL. <b>Alimentação infantil - bases fisiológicas.</b> São Paulo:IBFAN, 1994.			04
4)KING, FS. <b>Como ajudar as mães a amamentar.</b> 4ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.			04

DISCIPLINA: Nutrição e Ciclo de Vida III			CÓDIGO:
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
<b>EMENTA:</b> Nutrição do Adulto e do Trabalhador: introdução, importância, características, necessidades, recomendações nutricionais e planejamento alimentar. Nutrição do Idoso: introdução, alterações fisiológicas no processo de envelhecimento, fatores de interferência na nutrição geriátrica, necessidades e recomendações nutricionais e, planejamento alimentar. Políticas para a população idosa brasileira.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1). DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. <b>Ciências nutricionais.</b> São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.			04

2) INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF): <b>Tabela de composição de alimentos</b> , v. 3, Publicações Especiais. 5ª ed. Rio de Janeiro:IBGE/Secretaria de Planejamento da Presidência da República, 1999.	04
3) MAHAM, L, Kathleen; SCOTT-STUMP, S. Krause: <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 11ª ed. São Paulo: Roca, 2005.	04
4) WILLAMS, Sue Rodwell. <b>Fundamentos de nutrição e dietoterapia</b> . 6ª ed. São Paulo: Artes Médicas, 1997. 664p	04
5) CAMARANO,A.A. <b>Os novos idosos brasileiros: muito além dos 60?</b> Rio de Janeiro: IPEA, 2004. 640p.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) ALENCAR, Maria Alice Piauilino Mota de; ALVARENGA, Eufrausina da Silva Luz; MELO, Martha Teresa Siqueira Marques. <b>Alimentos - Medidas caseiras: correspondência peso-volume</b> . Teresina: UFPI, 2005. 85p.	04
2) ARAÚJO, Maria Odete de; GUERRA, Thérbia Maria de Medeiros. Alimentos “per capita”. Natal: Ed. Universitária, 1992. 184p.	04
3) FRANK,A A., SOARES,E. de A. <b>Nutrição no envelhecer</b> . São Paulo: Atheneu,2002. 300 p.	
4) MARTINS, Cristina; ABREU, Simone Saeki. <b>Pirâmide de Alimentos: manual do educador</b> . Paraná: Nutroclínica, 1997. 147p.	04
5) LITVOC, J, BRITO,F.C.de. <b>Envelhecimento: prevenção e promoção da saúde</b> . São Paulo: Editora Atheneu,2004, 226p.	04
6) CARVALHO, C.M.R.G.de, MEDEIROS, H.C. <b>Guia de pessoa idosa: legislação e serviços.Conheça seus direitos, exerça sua cidadania</b> .Teresina: Editora Expansão, 2003, 362 p.	04

<b>DISCIPLINA: Nutrição e Atividade Física</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 2.1.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Avaliação Nutricional
	<b>SEMANAL</b> 3h	<b>SEMESTRAL</b> 45h	
<b>EMENTA:</b> Estudo das adaptações endócrino - metabólicas aos esforços físicos. Gasto energético e implicações nutricionais do exercício físico. Avaliação nutricional e recomendações			

nutricionais a atletas e desportistas. Suplementos nutricionais com propriedades ergogênicas. Distúrbios fisiometabólicos e atividade física.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	Nº EXEMPLARES
1) JULIO, T. <b>Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física.</b> São Paulo: Atheneu, 2005.	04
2) MAUGHAN, R. & BURKE, L.N. <b>Nutrição esportiva.</b> Porto Alegre: Artmed, 2004.	04
3) LANCHA JÚNIOR, A. H. <b>Nutrição e metabolismo aplicado à atividade física.</b> São Paulo: Atheneu, 2002.	04
4) WILLIAMS, MD et al. <b>Nutrição para o desporto e o exercício.</b> 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	04
5) BOUCHARD, C. <b>Physical activity and obesity.</b> Ed. Human Kinetics Publishers, Louisiana, 2000.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) DÂMASO, A. <b>Nutrição e exercício na prevenção de doenças.</b> Editora Medsi. 2001.	04
2) JULIO, T. <b>Nutrição, fundamentos e aspectos atuais.</b> São Paulo: Editora Atheneu, 2000.	04
3) McARDLE, MD, et al. <b>Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano.</b> 4ª edição, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan AS, 1998.	04
4) ARNHEIM, D. D., & WILLIAM E. - <b>Princípios do treinamento atlético</b> 10ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.	04
5) BUCCI, L. <b>Nutrients as ergogenic aids for sports and exercise.</b> Boca Raton: CRC Press, 1993.	04

<b>DISCIPLINA: Vigilância Nutricional e Saúde Pública</b>		<b>CÓDIGO:</b>	
<b>CRÉDITOS</b> 3.3.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Administração em Serviços de Saúde, Avaliação Nutricional, Educação Nutricional, Nutrição e Ciclo de Vida I, II e III.
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
<b>EMENTA:</b> Problemas nutricionais de impacto na saúde da população: carências e crônico-degenerativas. Vigilância alimentar e nutricional. Políticas e programas de alimentação e nutrição. Intervenções nutricionais na assistência primária à saúde. Planejamento e gerenciamento das ações públicas e comunitárias de nutrição.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		Nº EXEMPLARES	
1) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. <b>Política nacional de alimentação e nutrição.</b> Brasília: MS, 2005, 48p*.		20	
2) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. <b>Guia alimentar para crianças menores de 2 anos.</b> Brasília: Secretaria de Políticas de Saúde/MS/OPAS, 2002, 152p*.		20	
3) MONTEIRO, CA (Org.). <b>Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças.</b> São Paulo: Hucitec/NUPENS/USP, 1995.		04	
4) IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. <b>Pesquisa de orçamento familiar/ 2004 - consumo alimentar.</b> Rio de Janeiro: IBGE, 2005.		05	
5) FERREIRA, H. da S. <b>Desnutrição: magnitude, significado social e</b>		04	



<b>possibilidade de prevenção.</b> Maceió, Al. EDUFAL. 2000.		
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		
1) LESSA, Inês. <b>O adulto brasileiro e as doenças da modernidade - Epidemiologia das doenças crônicas não-transmissíveis.</b> São Paulo: Hucet/Abrasco, 1998, 284p.		04
2) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. <b>Vigilância alimentar e nutricional-SISVAN:orientações básicas para coleta, processamento, análise d dados e informação em serviços de saúde.</b> Brasília: Secretaria de Políticas de Saúde/MS, 2004, 120 p.		10
3) BRASIL/ PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. <b>Conselho Nacional de Segurança Alimentar - CONSEA.</b> Brasília: 2004.		10
4) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. <b>Condições nutricionais de adultos e idosos.</b> Brasília: INAN, 1990.		10
5) UNICEF - FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PELA INFÂNCIA. <b>O panorama da nutrição infantil nos anos 90.</b> Brasília:UNICEF, 1998.		05

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

em Aterosclerose - IV Consenso Brasileiro de Dislipidemias: detecção, avaliação e tratamento. Revista Atheros. 2001.	
--	--

DISCIPLINA: <b>Dietoterapia I</b>			CÓDIGO:
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Fisiopatologia da Nutrição, Avaliação Nutricional e Farmacologia.
	SEMANTAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Metodologia da assistência nutricional ao paciente hospitalizado e de ambulatório. Modificações na dieta normal para fins terapêuticos. Abordagem nutricional e manejo dietoterápico nas patologias: carenciais, endócrinas, metabólicas, cardiovasculares, DHEG, DPOC, neurológicas, psiquiátricas e câncer. Orientação de dietas para exames.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) MAHAN, L. Kathleen, Scott-Stump, Sylvia. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b> . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
2) CUPPARI, Lílian (Coord.). <b>Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto</b> . 2ªed. Barueri: Manole, 2005.			04
3) NUNES, MAN; APPOLINÁRIO, JC; ABUCHAIM, ALG et al. <b>Transtornos alimentares e obesidade</b> . Porto Alegre:Artmed, 1998.			04
4) SHILS. M. E. et al. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b> . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.			04
5) CARDOSO, SP; MARTINS, C. <b>Interações droga-nutrientes</b> . Curitiba: Nutroclínica, 1998.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) WAITZBERG, DL. <b>Nutrição enteral e parenteral na prática clínica</b> . 3ªed. Rio Janeiro: Atheneu, 2001.			04
2) DAMASO, Ana (Coord.). <b>Obesidade</b> . Rio de Janeiro: Medsi, 2003.			04
3) LEÃO, LSCS; GOMES, MCR. <b>Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto</b> . Petrópolis: Vozes, 2003.			04

DISCIPLINA: <b>Dietoterapia II</b>			CÓDIGO:
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Dietoterapia I
	SEMANTAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Métodos especiais de alimentação: suporte nutricional enteral e parenteral. Abordagem nutricional e manejo dietoterápico nas patologias do aparelho digestivo e órgãos anexos, renais e em situações especiais: HIV/AIDS, pré e pós-operatório, queimaduras, sepse e trauma.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) MAHAN, L. Kathleen, Scott-Stump, Sylvia. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b> . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.			04

2) RIELLA, Miguel Carlos. <b>Suporte nutricional enteral e parenteral</b> . 2ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.	04
3) SHILS. M. E. et al. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b> . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.	04
4) WAITZBERG, DL. <b>Nutrição enteral e parenteral na prática clínica</b> . 3ªed. Rio Janeiro: Atheneu, 2001.	04
5) BEVILACQUA, Fernando; BENSOUSSAN, Eddy; JANSSEN, José Manoel et al. <b>Fisiopatologia clínica</b> . 4ªed. São Paulo: Atheneu, 1992.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) SHERLOCK, Sheila. <b>Doenças do fígado e do sistema biliar</b> . 8ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.	04
2) MISZTPUTEN, Sender Jankiel. <b>Gastroenterologia</b> . São Paulo: Ed. Manole. 2002.	04
3) RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. <b>Nutrição e o Rim</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	04
4) CUPPARI, Lílian (Coord.). <b>Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto</b> . 2ªed. Barueri: Manole, 2005.	04
5) CAMPOS, Antônio Carlos. <b>Nutrição em cirurgia</b> . São Paulo: Atheneu, 2001.	04

<b>DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 0.0.17	<b>CARGA HORÁRIA</b>	
	<b>SEMANAL</b> 17h	<b>SEMESTRAL</b> 255 h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II e Educação Nutricional e disciplinas optativas.		
<b>EMENTA:</b> Caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N.): aspectos físicos, materiais, sociais, funcionais e estruturais. Elaboração, análise e avaliação de cardápios com base nos princípios da Nutrição. Atividades educativas e de pesquisa.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. <b>Ciências nutricionais</b> . São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.		04
2) INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF): <b>Tabela de composição de alimentos</b> , v. 3, Pub. Especial. 5ª ed. Rio de Janeiro, Secretaria de Planejamento da Presidência da República, 1999. 137 p.		04
3) ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b> . 7ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 330 p.		04
4) VAZ, Célia Silvério. <b>Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial</b> . Brasília, 2002. 208 p		04
5) MEZOMO, I. F. de B. A. <b>Os serviços de alimentação: planejamento e administração</b> . 5ª ed. Rev. e atual. São Paulo: Manole LTDA, 2002.		04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		
1) ALENCAR, Maria Alice Piauilino Mota de; ALVARENGA, Eufrausina da Silva Luz; MELO, Martha Teresa Siqueira Marques. <b>Alimentos. medidas caseiras:</b>		04

<i>correspondência peso-volume</i> . Teresina: UFPI, 2005. 85 p.	
2) DIAS, Dilma. <b>Práticas de higiene na empresa de alimentos</b> . Cuiabá: SEBRAE IMT, 1999. 74 p.	04
3) UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. <b>Manual de Nutrição Dietética: guia prático para o acadêmico de nutrição</b> . 2ª ed. Goiás, 1998. 173 p.	04
4) REGGIOLLI, Márcia Regina; GONSALVES, Maria Idati Eiró. <b>Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição</b> . São Paulo: Atheneu, 2000. 129 p.	04
5) PHILIPPI, Sônia Tucunduva. <b>Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional</b> . 2ª ed. São Paulo: Coronário, 2002. 135 p.	04
6) FIGUEIREDO, Roberto Martins. <b>As armadilhas da cozinha</b> . São Paulo: Manole, 2003. 228 p.	04

<b>DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 0.0.18	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Dietoterapia II e Educação Nutricional.
	SEMANAL 18h	SEMESTRAL 270 h	
<b>EMENTA:</b> Técnicas de abordagem e atendimento nutricional do paciente de hospital e ambulatorio. Dietoterapia específica por patologia, segundo os diagnósticos clínico e nutricional, contemplando: avaliação nutricional, prescrição, cálculo, adequação e elaboração de planos dietoterápicos individualizados. Monitoração da evolução clínica e dietoterápica.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) MAHAN, L. Kathleen, Scott-Stump, Sylvia. Krause: <b>Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b> . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
2) RIELLA, Miguel Carlos. <b>Suporte nutricional enteral e parenteral</b> . 2ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.			04
3) SHILS. M. E. et al. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b> . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.			04
4) WAITZBERG, DL. <b>Nutrição enteral e parenteral na prática clínica</b> . 3ªed. Rio Janeiro: Atheneu, 2001.			04
5)LEÃO, LSCS; GOMES, MCR. <b>Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto</b> . Petrópolis: Vozes, 2003.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) SHERLOCK, Sheila. <b>Doenças do fígado e do sistema biliar</b> .8ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.			04
2)MISZTPUTEN, Sender Jankiel. <b>Gastroenterologia</b> . São Paulo: Ed. Manole. 2002.			04
3) CARDOSO, SP; MARTINS, C. <b>Interações droga-nutrientes</b> . Curitiba: Nutroclínica, 1998.			04

4) CUPPARI, Lílian (Coord.). <b>Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto.</b> 2ªed. Barueri: Manole, 2005.	04
5) CAMPOS, Antônio Carlos. <b>Nutrição em cirurgia.</b> São Paulo:Atheneu, 2001.	04

<b>DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL</b>		<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 0.0.18	<b>CARGA HORÁRIA</b>	
	<b>SEMANAL</b> 18h	<b>SEMESTRAL</b> 270 h
<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Vigilância Nutricional e Saúde Pública e, disciplinas optativas.		
<b>EMENTA:</b> Assistência nutricional à grupos populacionais, segundo os ciclos de vida: mulher, criança, adolescente, adulto ou idoso, através da identificação dos problemas nutricionais, considerando as dimensões biológica, social, cultural e econômica da clientela assistida nos serviços da rede básica de saúde. Intervenções nutricionais na assistência primária à saúde, conforme as políticas de alimentação e nutrição nacional, regional e local.		
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) WHO Expert Commiittee. <b>Physical status: the use and interpretation of Anthropometry Physical status.</b> Report of a WHO expert committee [WHO Technical Report Series 854], Geneva, 1995.		04
2) EUCLYDES, MP. <b>Nutrição do lactente - base científica para uma alimentação adequada.</b> 2ªed. Ver. Atual. Viçosa, 2000. 488p.		04
3) MONTEIRO, CA (Org.). <b>Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças.</b> São Paulo: Hucitec/NUPENS/USP, 1995.		04
4) LINDEN, Sônia. <b>Educação nutricional - algumas ferramentas de ensino.</b> 1ª.ed. São Paulo, Varela, 2005.		04
5) VITOLLO, Regina M. <b>Nutrição da Gestaçõ à adolescência.</b> Ed. Reichmam e Afonso, 2003. 206p.		04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>		
1)VALDÉS, V. Et al. <b>Manejo clínico da lactação.</b> Rio de Janeiro:Revinter, 1996.		04
2) ACUÑA, K. & CRUZ, T. <b>Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional.</b> Arq. Bras Endocrinol Metab vol. 48 n° 3 Junho 2004 p. 345-361.		04
3)ROUQUAIROL, M.Z., ALMEIDA F. N. <b>Epidemiologia e saúde.</b> Rio de Janeiro,		04

Medsj, 1999.	
4) MAHAN, L. Kathleen, Scott-Stump, Sylvia. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.</b> 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.	04
5) DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. <b>Ciências nutricionais.</b> São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.	04

DISCIPLINA: <b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO(TCC) I - Projeto</b>		CÓDIGO:	
CRÉDITOS 1.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Metodologia da Pesquisa
	SEMANTAL 2h	SEMESTRAL 30h	
EMENTA: Linhas de investigação em nutrição e o curso de nutrição/UFPI. Elaboração do projeto de pesquisa: trabalho de conclusão de curso. Definição do Orientador. Apresentação do projeto de pesquisa: trabalho de conclusão de curso.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES	
1) SANTOS, A.R. <b>Metodologia científica - A construção do conhecimento.</b> 3 ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2000, 139p.		03	
2) LAKATOS, E.M. MARCONI, M.A. <b>Metodologia do trabalho científico.</b> 4ª ed. São Paulo Atlas S/A, 2001.		03	
3) LAVILLE C.; DIONNE, J. <b>A construção do saber.</b> Porto Alegre: ARTMED, 1999. 340p		03	
4) SOUSA, E.C. <b>Apresentação de trabalhos científicos: estrutura e normatização.</b> Revista da FAEBA. Salvador. Nº 11, p. 209-236,1999.		03	
5) MEDEIROS & ANDRADE. <b>Manual de Elaboração de referências bibliográficas.</b> São Paulo; Atlas S.A. 2001, 188p		03	
6) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). <b>Referências bibliográficas, NBR 6023.</b> Rio de Janeiro, 2002.		02	

DISCIPLINA: <b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO(TCC) II - Apresentação</b>		CÓDIGO:	
CRÉDITOS 0.0.2	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Trabalho de Conclusão de Curso I
	SEMANTAL 2h	SEMESTRAL 30h	
EMENTA: Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Formatos finais de TCC: monografia e/ou artigo para publicação científica. Apresentação do trabalho de			

conclusão de curso.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) SANTOS, A.R. <b>Metodologia científica - A construção do conhecimento.</b> 3 ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2000, 139p.	03
2) LAKATOS, E.M. MARCONI, M.A. <b>Metodologia do trabalho científico.</b> 4ª ed. São Paulo Atlas S/A, 2001.	03
3) LAVILLE C.; DIONNE, J. <b>A construção do saber.</b> Porto Alegre: ARTMED, 1999. 340p	03
4) SOUSA, E.C. <b>Apresentação de trabalhos científicos: estrutura e normatização.</b> Revista da FAEBA. Salvador. Nº 11, p. 209-236,1999.	03
5) MEDEIROS & ANDRADE. <b>Manual de Elaboração de referências bibliográficas.</b> São Paulo; Atlas S.A. 2001, 188p	03
6) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). <b>Referências bibliográficas, NBR 6023.</b> Rio de Janeiro, 2002.	02

### 15.3. DISCIPLINAS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS

<b>DISCIPLINA: Seminário de Introdução ao Curso</b>		<b>CÓDIGO:</b>	
<b>CRÉDITOS</b> 1.0.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b>
	<b>SEMANAL</b> 1h	<b>SEMESTRAL</b> 15h	
<b>EMENTA:</b> História da nutrição. Objeto de estudo da ciência da nutrição e de trabalho do nutricionista. Evolução histórica do profissional nutricionista. Áreas de atuação e atribuições do profissional nutricionista. A pós-graduação em alimentação e nutrição.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		<b>Nº EXEMPLARES</b>	
1). DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. <b>Ciências nutricionais.</b> São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.		04	
2). MAHAN, L.R. & ESCOTT-STUMP. <b>Alimentos, Nutrição &amp; Dietoterapia.</b> 1º ed. São Paulo: Roca, 2002, 1157p.		04	
3). SHILS. M. E. et al. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.</b> 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. I		03	
4) CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. <b>Lei nº 8.234</b> que regulamenta a profissão de nutricionista, de 17 /09/1991.		05	
5) CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. <b>Resolução CFN nº 200/98</b> e anexos, que dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação, de 08/03/1998.		05	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) SGARBIERI, VC. <b>Alimentação e Nutrição-Fator de Saúde Desenvolvimento.</b> São Paulo:Almed, 1987.		03	
2) Revista de Nutrição. PUCAMP, Vol.15,Nº2, Maio/Agosto,2002.		04	

<b>DISCIPLINA: Ética, Bioética e Orientação Profissional</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 2.0.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Seminário de Introd. ao Curso.
	<b>SEMANAL</b> 3h	<b>SEMESTRAL</b> 30h	
<b>EMENTA:</b> Origem e evolução da bioética. Princípios básicos da bioética: autonomia, beneficência, não maleficência e justiça. Bioética das situações persistentes e emergentes. Ética: conceito, objeto. Ética moral e cultura. Comitês de Ética: termo de consentimento livre e esclarecido. Legislação específica e código de ética do nutricionista. Entidades representativas da categoria: Conselhos, Associações e Sindicatos. Orientação profissional. Currículo vitae: instrumento profissional e seus tipos.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) VAZQUEZ, A.S. (Trad. João Dell'Ana). <b>Ética</b> . 25.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.			<b>04</b>
2) PÁLACIOS, M.; MARTINS, A.; PEGORARO, O. A. (Org.). <b>Ética, ciência e saúde: desafios da Bioética</b> . Petrópolis: Vozes, 2001.			<b>04</b>
3) MARCOS, B. <b>Ética e profissionais da saúde</b> . São Paulo: Santos Editora, 1999.			<b>04</b>
4) NALINI, J. R. <b>Ética geral e profissional</b> . 4.ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2004.			<b>04</b>
5) BARCHIFONTAINE, C. P.; PESSINI, L. (Org.). <b>Bioética: alguns desafios</b> . São Paulo: Loyola, 2001.			<b>04</b>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) SEGRE, M.; COHEN, C. <b>Bioética</b> . São Paulo: Editora Universitária de São Paulo, 1999.			<b>04</b>
2) ANGERAMI-CAMON, V.A. (Org). <b>A ética na saúde</b> . São Paulo: Pioneira, 1997.			<b>04</b>
3) CHALITA, G.B.I. <b>Os dez mandamentos da ética</b> . Rio de Janeiro: Nova Fonteira, 2003			<b>04</b>
4) BERLINGUER, G. (Trad. Lavínia Bozzo Aguiar Porciúncula). <b>Bioética cotidiana</b> . Brasília: Editora UNB, 2004.			<b>04</b>

<b>DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 3.1.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Bioestatística, Bioquímica da Nutrição.
	<b>SEMANAL</b> 4h	<b>SEMESTRAL</b> 60h	
<b>EMENTA:</b>			



A informação científica. Pesquisa científica: conceitos e tipos. Métodos e técnicas da pesquisa científica. Instrumentos de coletas de dados: tipos e caracterização. Delineamento de estudos. A pesquisa bibliográfica. Ética na pesquisa científica. Diretrizes para elaboração de projetos e relatório de pesquisa. Elementos metodológicos para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	Nº EXEMPLARES
1) SANTOS, A.R. <b>Metodologia científica - A construção do conhecimento.</b> 3 ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2000, 139p.	03
2) LAKATOS, E.M. MARCONI, M.A. <b>Metodologia do trabalho científico.</b> 4ª ed. São Paulo Atlas S/A, 2001.	03
3) LAVILLE C.; DIONNE, J. <b>A construção do saber.</b> Porto Alegre: ARTMED, 1999. 340p	03
4) SOUSA, E.C. <b>Apresentação de trabalhos científicos: estrutura e normatização.</b> Revista da FAEEBA. Salvador. Nº 11, p. 209-236,1999.	03
5) MEDEIROS & ANDRADE. <b>Manual de Elaboração de referências bibliográficas.</b> São Paulo; Atlas S.A. 2001, 188p	03
6) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). <b>Referências bibliográficas, NBR 6023.</b> Rio de Janeiro, 2002.	02
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	Nº EXEMPLARES
1) NEVES, M.M.V. Introdução à pesquisa e informação científica aplicada à nutrição. <b>Rev. Nutr. Campinas</b> , v.11, p:15-36, 1998.	-
2) GONÇALVES, E.L. A pesquisa científica e a área de nutrição. <b>Rev. Brás. Nutr. Clin.</b> V.14, p.112-122, 1999.	-

<b>DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À DIDÁTICA</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 2.0.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b>
	<b>SEMANAL</b> 3h	<b>SEMESTRAL</b> 30h	
<b>EMENTA:</b> Concepções de didática e seus determinantes. O objetivo de estudo de didática e suas variáveis internas: objetivos, conteúdos, metodologia, relação professor/aluno, recursos de ensino e avaliação.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) PERRENOUD, P. <b>Ensinar: agir na urgência, decidir na incerteza.</b> Porto Alegre: Artmed, 2001.			04
2) PERRENOUD, P. <b>10 novas competências para ensinar.</b> Porto Alegre: Artmed, 2000.			04
3) FAZENDA, I.C.A. <b>Didática e interdisciplinaridade.</b> 4.ed. Campinas: Papyrus, 2000.			04
4) HAIDT, R.C.C. <b>Curso de didática geral.</b> 6.ed. Saulo: ABDR, 1999.			04
5) MASSETO, M. <b>Didática:a aula como centro.</b> São Paulo: FTD, 1997.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) COLL, C. <b>O construtivismo na sala de aula.</b> 5.ed. São Paulo: Ática, 1998.			04
2) PERRENOUD, P. <b>Construir as competências desde a escola.</b> Porto Alegre: Artmed, 1999.			04

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL			CÓDIGO:
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Introdução à Didática, Nutrição e Dietética
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Marcos conceituais da Educação Nutricional. Comportamento alimentar. Instrumentos da Educação em Nutrição. Educação Nutricional aplicada.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) LINDEN, Sônia. <b>Educação nutricional - algumas ferramentas de ensino.</b> 1ª.ed. São Paulo, Varela, 2005.			05
2) LANDRIN, Jean-Louis. <b>História da alimentação/Macedo Montari -</b> Organizador, Jean-Louis Flandrin-Organizador. 3ª.ed. São Paulo, Estação Liberdade, 1998. 885p.			05
3) PILETTI, Claudino. <b>Didática geral-série educação.</b> 23ª.ed. São Paulo, Ática, 2004. 258p			05
4) CUNHA, Selma Freire de Carvalho. <b>A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil/</b> José Eduardo Dutra de Oliveira; Selma Freire de Carvalho da Cunha - Colaborador: Julio Sérgio Marchini. São Paulo, Sarvier, 1996.123p.			05
5) GOUVEIA, E.L. Da C. <b>Nutrição, saúde e comunidade,</b> Rio de Janeiro, revinter, 1990.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) FISBERG, M & WEHBA, J & COZZOLINO, S.M.F. <b>Um, dois, feijão com arroz - a alimentação no Brasil de norte a sul.</b> São Paulo, Atheneu, 2002.			05
2) MOTTA, Denise Giacomo & BOOG, Maria Cristina Faber. <b>Educação nutricional,</b> 3ª.ed. São Paulo, Ibrasa, 1992.			05
3) ROUQUAIROL, M.Z., ALMEIDA F. N. <b>Epidemiologia e saúde.</b> Rio de Janeiro, Medsi, 1999.			05
4) <b>BULLETIN OF THE WORLD HEALTH ORGANIZATION.</b> Genebra - Suíça.			-
5) <b>REVISTA PANAMERICANA DE SALUD PÚBLICA.</b> Washington, DC - EUA.			-

DISCIPLINA: FARMACOLOGIA			CÓDIGO:
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Patologia Geral
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Introdução à farmacologia geral. Mecanismos de interação entre fármacos e nutrientes. Interações entre alimentos e nutrientes com os fármacos que atuam no sistema nervoso central, no sistema nervoso autônomo, no sistema digestório, no sistema cardiovascular, no sistema endócrino e no sistema renal.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) KATZUNG, B.G. <b>Farmacologia básica e clínica.</b> 8.ed. Rio de			

Janeiro:Guanabara Koogan, 2003.	04
2) SILVA, <b>Farmacologia</b> . 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.	04
3) CARDOSO, SP; MARTINS, C. <b>Interações droga-nutrientes</b> . Curitiba: Nutroclínica, 1998.	04
4) GILMAN, A.G.; RALL, T.W.; NIES, A.S. TAYLOR, P. <b>As bases farmacológicas da terapêutica</b> . 10. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill Interamericana, 2003.	04
5) REIS, N.T. <b>Nutrição clínica: interações</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2004.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) REIS, N.T. Interação de fármacos com nutrientes em gastroenterologia. In:____. <b>Nutrição clínica no sistema digestório</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2003, 294p.	04
2) CARLINI, E. A. <b>Farmacologia prática sem aparelhagem</b> . São Paulo: Sarvier, 1973.	04

## 15.4. DISCIPLINAS OPTATIVAS

<b>DISCIPLINA: GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 2.1.0	<b>CARGA HORÁRIA</b> SEMANAL 3h      SEMESTRAL 45h		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Nutrição e Dietética
<b>EMENTA:</b> Hábitos alimentares. Especiarias e condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Cozinha brasileira: pratos típicos regionais. Cozinha internacional. Utilização dos conhecimentos de gastronomia, relacionados ao aprimoramento de características sensoriais, aplicados na montagem de cardápios em nutrição, <i>fast food</i> , hotelaria. Planejamento de eventos.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1)SENAC. D.N. <b>A história da gastronomia</b> . Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.			04
2) TEICHMANN, IONE. <b>Tecnologia culinária</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			04
3)TEICHMANN, IONE. <b>Cardápios – Técnicas e Criatividade</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			04
4) PROENÇA. Rossana Pacheco et all. <b>Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de refeições</b> . Editora ?????, 2005.			04
5) PELT,J.M. Especiarias e Ervas Aromáticas: História,botânica e culinária. Editora:Jorge Zaha, 2003.			04
6) ZANELLA, L.C. <b>Organização de Eventos:Planejamento e Operacionalização</b> .2ªed. ?????: Atlas.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			04
1) SANDRINI, V. <b>Ciência e Arte dos Sabores</b> . Editora: Scortecci,2004.			04

<b>DISCIPLINA: MARKETING EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b>	

3.0.0	SEMANTAL 3h	SEMESTRAL 45h	Bioquímica da Nutrição, Introdução à Economia.
<b>EMENTA:</b> Importância, definição e caracterização de novos produtos. Interação do consumidor com novos produtos. Caracterização do Mercado. Mercado de trabalho na área de alimentação e nutrição. Estratégias de Marketing. Marketing e Nutrição: impacto das recomendações nutricionais no desenvolvimento de novos produtos, hábitos alimentares. Nutrição empregada no Marketing. Preparação do profissional para o mercado publicitário de alimentos.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) KOTLER, P.A.G. <b>Princípios de Marketing</b> . LTC, 1995. 7ªed.			04
2) KOTLER, P. <b>Administração de Marketing: análise, planejamento, administração e controle</b> . São Paulo: Atlas, 1998. 9ªed.			04
3) COLOMBO, S.S. et al. <b>Marketing Educacional, Estratégias e Ferramentas</b> . Artmed, 2005.			04
4) LAS CASAS, A.L. <b>Marketing de Serviços</b> . São Paulo, Atlas, 2002. 2ªed.			04
5) PERSONA, M. <b>Marketing Tutti-Frutti</b> . Editora Futura, 2004.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) MORAES, O.D. et al. <b>Hotelaria Hospitalar: um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde</b> . Caxias do Sul: Educ, 2004.			03
2) NETO, F.P.M. <b>Marketing e Eventos</b> . 4ªed. Editora: Sprint.			03
3) CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. <b>Código de Ética do Nutricionista</b> .			-
4) <b>NUTRIÇÃO EM PAUTA</b> - periódico.			
5) <a href="http://www.supportnet.com.br/nutricao">www.supportnet.com.br/nutricao</a>			

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO Á COMPUTAÇÃO			CÓDIGO:
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANTAL 4h	SEMESTRAL 60h	
<b>EMENTA:</b> Conceitos básicos. Sistema de Computação. Representação dos dados. Componentes de computadores. Softwares Aplicativos. Comunicação de dados.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) KANAAN, José Carlos. <b>Informática Global</b> . São Paulo. Editora Pioneira - 1998.			04
2) GRILLO, Maria Célia Arruda - <b>Turbo Pascal</b> . Rio de Janeiro Editora LTC - 1988.			04
3) GUIMARÃES, A. M. e Lages, N. A. C. <b>Introdução à Ciência da Computação</b> . São Paulo: Ática, 1990.			04
4) GUIMARÃES, A. M. e Lages, N. A. C. <b>Algoritmos e Estruturas de Dados</b> . Rio de Janeiro: LTC, 1985.			04

DISCIPLINA: ATENDIMENTO DE URGÊNCIAS			CÓDIGO:
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS:	

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

DISCIPLINA: CONTABILIDADE GERAL			CÓDIGO:
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANTAL 4h	SEMESTRAL 60h	
<b>EMENTA:</b> Princípios Básicos de Contabilidade. Relatórios Contábeis. Balanço Patrimonial - Grupo de Contas. Patrimônio. Variações do Patrimônio. Regimes de Contabilidade (em relação à apuração de Resultado). Demonstração do Resultado do Exercício. Demonstração de Lucro e Prejuízos Acumulados. Demonstração de Origens e Aplicações de Recursos. Atualização Monetária do Balanço. Escrituração (com enfoque da gestão administrativa: compra e venda). Balancete - Apuração de Resultados e Levantamento do Balanço.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			Nº EXEMPLARES
1) IUDÍCIBUS, S. de et al. <b>Contabilidade Introdutória,</b> 9 ed. São Paulo: Atlas, 1998.			04
2) CONSELHO Regional de Contabilidade do Estado de São Paulo. <b>Normas da Profissão Contábil.</b> 24. ed. São Paulo: CRC-SP, 1998.			04
3) RIBEIRO, O. M. <b>Contabilidade Básica - Fácil.</b> 21 ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 1997.			04
4) FRANCO, H. <b>Contabilidade Geral.</b> 23. ed. São Paulo: Atlas, 1998.			04
5) MARION, J.C. <b>Contabilidade Básica.</b> 6. ed. São Paulo: Atlas, 1998.			04

<b>DISCIPLINA: NUTRIÇÃO FUNCIONAL</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 2.1.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Nutrição e Dietética
	<b>SEMANAL</b> 3h	<b>SEMESTRAL</b> 45h	
<b>EMENTA:</b> Alimentação, Nutrição e Saúde. Alimentos Funcionais. Fitoquímicos. Utilização da Nutrição Funcional para melhoria da Qualidade de Vida da População e na Diminuição do Risco para Incidência de Doenças. Elaboração de Dieta Funcional para os Diferentes Grupos Etários.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>			<b>Nº EXEMPLARES</b>
1)TORRES, E AFS; MACHADO, F MS. <b>Alimentos em questão - uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns.</b> Editora Ponto Crítico. São Paulo, 2001.160p.			04
2)TORRES, E. A. F., <b>Alimentos do Milênio - A importância dos transgênicos, Funcionais e fitoterápicos para a saúde.</b> Editora Signus, 2002. 94p.			04
3)SCHMIDL, Mary K; LABUZA, Tehodore P. <b>Essentials of functional foods.</b> Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, 2000. 395p			04
4)SALGADO, J.M. <b>Pharmacia de Alimentos, Recomendações para prevenir e controlar doenças.</b> Medras Editora Ltda, São Paulo, 2001.			04
5)TURATTI, J. M.; GOMES, R.A. R.; ATHIÉ, I. <b>Lipídeos. Aspectos Funcionais e Novas Tendências.</b> Campinas - SP, 2002.			04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>			
1) TORRES, E AFS; MACHADO, F MS. <b>Alimentos em questão - uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns.</b> Editora Ponto Crítico. São Paulo, 2001.160p.			04
2) SCHMIDL, Mary K; LABUZA, Tehodore P. <b>Essentials of functional foods.</b> Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, 2000. 395p			04
3) SALGADO, J.M. <b>Pharmacia de Alimentos, Recomendações para prevenir e controlar doenças.</b> Medras Editora Ltda, São Paulo, 2001.			04
4)TORRES, E. A. F., <b>Alimentos do Milênio - A importância dos transgênicos, Funcionais e fitoterápicos para a saúde.</b> Editora Signus, 2002. 94p.			04
5)TURATTI, J. M.; GOMES, R.A. R.; ATHIÉ, I. <b>Lipídeos. Aspectos Funcionais e Novas Tendências.</b> Campinas - SP, 2002.			04

<b>DISCIPLINA: ESTUDO EXPERIMENTAL DE ALIMENTOS</b>			<b>CÓDIGO:</b>
<b>CRÉDITOS</b> 3.2.0	<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Bioquímica de Alimentos e Análise Sensorial de Alimentos.
	<b>SEMANAL</b> 5h	<b>SEMESTRAL</b> 75h	
<b>EMENTA:</b> Planejamento e elaboração de projeto de pesquisa com alimentos. Aplicação de pesquisa com alimentos por meio de desenvolvimento de formulações / produtos utilizando matérias-primas regionais e realização de intervenções nutricionais com alimentos em grupos da população. Análise de resultados e redação/ apresentação do			

relatório final. Desenvolvimento de projeto de pesquisa com alimentos.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>	<b>Nº EXEMPLARES</b>
1) PENFIELD, MP; CAMPBELL, AM. <b>Experimental food science</b> . Academic Press, 1990. 541p.	04
2) COENDERS, A. <b>Química culinária</b> . Espanha. Ed. Acribia, 1996.	04
3) BOBBIO, A P; BOBBIO, F. O. <b>Química de processamento dos alimentos</b> . São Paulo. Varela, 1995. 151p.	04
4) SGARBIERI, V. C. <b>Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações e modificações</b> . São Paulo: Varela, 1996.	04
5) JOSHI, V.H. & PANDEY, A <b>Biotechnology: Food Fermentation</b> . Educational Publishers & Distributors. New Delhi. 1999. v.1.,521p.	04
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>	
1) PHILIPPI, ST. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b> . Editora Manole. São Paulo, 2003.	04
2) DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b> . Editora Universitária Champagnat. Curitiba - PR, 1996. 123p.	04
3) CRAWFORD, A M. <b>Alimentos - seleção e preparo</b> . Editora Record, 1985. 382p.	04

## 16) PROCESSO DE AVALIAÇÃO

### 16.1- DOS ALUNOS

As avaliações dos alunos deverão basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares. O aluno será avaliado no decorrer de cada disciplina, em conformidade com a Resolução 043/95 do CEPEX/UFPI, que regulamenta a verificação do rendimento escolar.

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

O ensino de nutrição, por contar com uma diversidade de disciplinas com atividades práticas, muitos instrumentos de avaliação são utilizados para a verificação do aprendizado, participação, interesse e valorização das atividades executadas, tais como, seminários, provas práticas, discussão de casos, trabalhos práticos, entrevistas, relatórios de atividades práticas, dentre outros. Todas as formas de avaliação se

sustentam nas Resoluções internas da UFPI.

Há disciplinas como estágios curriculares, cujo desempenho do aluno é avaliado continuamente, incluindo habilidades e competências, postura profissional, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, participação, organização entre outros valores, além de notas por relatórios e estudos de casos. Nessas situações sempre há um modelo de ficha de avaliação para nortear o docente e o aluno.

O curso de Graduação em Nutrição utilizará metodologias e critérios para o acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definida pela UFPI. Os professores elaboram e utilizam instrumentos fidedignos, computação e análise dos resultados até a sua divulgação, mantendo a comunidade universitária informada sobre todo o processo da avaliação, constituindo-se em poderoso instrumental dialético de identificação de novos rumos para prática de condutas acadêmicas e formação profissional.

## **16.2- AVALIAÇÃO DO CURSO**

A avaliação do curso acontecerá com os alunos, profissionais dos serviços e docentes. A capacitação docente também fará parte da avaliação do curso, conduzindo ao mapeamento das linhas de uma estratégia que tem como objetivo estimular a produção científica.

A avaliação se constituirá em um trabalho rotineiro de análise crítica de todo o processo de desenvolvimento do curso, e terá como fundamento o paradigma da avaliação emancipatória (Saul, 1988). Nessa perspectiva, a avaliação é concebida como um processo contínuo, participativo e parte integrante do processo educativo. O processo avaliativo do currículo envolverá a descrição da realidade, crítica da realidade e criação coletiva. Durante a execução do currículo (avaliação em processo), a sua avaliação será realizada através da aplicação de questionários específicos com professores e alunos ao final de cada ano, os quais serão analisados e discutidos em seminários realizados a cada dois anos.

Serão também avaliados os laboratórios de aulas práticas, bem como toda a rede



pública e privada de campos de estágios dos alunos, e ainda o acervo bibliográfico disponível para alunos e docentes do curso.

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

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

## **17) COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA DO CURSO**

O curso de Nutrição terá um coordenador e um sub-coordenador, com regime de trabalho de dedicação exclusiva, destinando 20 horas para a administração e à condução do curso. Exige-se como requisito profissional do coordenador e sub-coordenador graduação em Nutrição, com pós-graduação *stricto sensu*. O coordenador apresenta como atribuições: o planejamento pedagógico, organização, direção e supervisão do curso, identificação dos problemas relacionados à dinâmica das disciplinas, propondo soluções compatíveis com as necessidades e prioridades para o desenvolvimento da matriz curricular, capacidade para otimizar o uso de recursos didático-pedagógicos disponíveis, valorizar o perfil de aptidões dos docentes no aproveitamento dos mesmos nas diversas disciplinas, manter o vínculo discente - coordenação retroalimentado, capacidade para lidar com a diversidade de comportamentos e idéias dos discentes de modo a aproveitar o seu potencial e desenvolver empatia com os mesmos, impondo-lhes disciplina com flexibilidade.

O curso de Nutrição está estruturado em disciplinas de formação básica, de formação profissional, optativas e estágios, distribuídas em quatro áreas: Ciências

Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, as quais trarão, na condução metodológica, a fundamentação para organização do processo ensino-aprendizagem, baseado na integração teoria-prática.

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

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

## **18) ORIENTAÇÃO ACADÊMICA**

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

As notas são computadas semestralmente, e as freqüências conforme o encerramento da planilha de registro e atividades acadêmicas. Mediante estatísticas

semestrais, disponíveis on-line é possível acompanhar a situação acadêmica dos alunos como matrícula, rendimento escolar, trancamento, transferência, evasão, etc.

## 19) ESTRUTURA PARA IMPLANTAÇÃO DO CURSO

### 19.1. LABORATÓRIOS

#### 1º PERÍODO DO CURSO

##### 1. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA PARA DISCENTES

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Microcomputador com monitor de vídeo - VGA color	10
02	Estabilizador de voltagem	10
03	Impressora jato de tinta	01
04	Cabos e conectores	Nº necessário
05	Cadeira giratória sem braço	10
06	Tela de projeção	01
07	Quadro de acrílico	01

##### 2. LABORATÓRIO DE ANATOMIA HUMANA

###### 2.1- Estrutura Física:

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Sala de Aula Teórica - 50 alunos	01
02	Laboratório de Dissecção - Aula Prática	02
03	Museu / Ossário	01
04	Sala de Professores - 03 Professores	01
05	Secretaria	01
06	Tanques para cadáveres	03

###### 2.2 - Material Permanente/Equipamentos:

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Carteiras para alunos	50
02	Macas com rodas p/ transporte de cadáveres	02
03	Mesas de aço para dissecção de cadáveres	10
04	Bancos de ferro com assento giratório	26
05	Bandejas (inox) para colocação de peças	12
06	Retroprojeter	01
07	Projeter de Slides	01
08	Negatoscópio	01
09	Tela de Proteção para Slides	01

10	Coleção de Slides (Mandar fazer)	01
11	Cadeira almofada giratória	05
12	Mesas para Professores	03
13	Mesas para Secretária e Técnico	02
14	Computador com Impressora (completo)	01
15	Mesa Professor - Sala de Aula	01
16	Armário fechado aço 02 portas	03
17	Estante Aberta de aço para livros	03
18	Data show	01

### 2.3 - Material de Laboratório

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QANTIDADE
01	Esqueleto Humano Articulado com suporte	01
02	Esqueleto Humano Desarticulado	06
03	Modelo Anatômico com músculos	01
04	Modelo do Cérebro	06
05	Modelo do Ouvido	01
06	Modelo do olho	01
07	Modelo da Órbita Ocular	01
08	Modelo do Coração	06
09	Modelo do Pulmão	06
10	Modelo da Laringe	03
11	Modelo da Pelve Masculina	03
12	Modelo da Pelve Feminina	03
13	Modelo da Pele	03
14	Modelo do Rim	06
15	Modelo do Aparelho Digestório	06
16	Sistema Urinário Masculino	03
17	Sistema Urinário Feminino	03
18	Torso Bissexual	02
19	Sistema Circulatório	01
20	Sistema Nervoso	01
21	Anatomia Dentária - Modelos de Dentes	01
22	Desenvolvimento da Dentição	01
23	Dentição do Adulto	06
24	Dentição de Leite	06
25	Secção frontal e lateral da Cabeça	06
26	Musculatura da cabeça c/ vasos sanguíneos	06
27	Crânio	06
28	Crânio com dentição para extração	02

### 2.4 - Material de Dessecação

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QANTIDADE
-------------	-------------	-----------

01	Bisturi - cabo nº 04	06
02	Pinça anatômica	06
03	Pinça dente de rato	06
04	Lâmina para bisturi nº 24 (caixa)	05
05	Pinça hemostática	06
06	Tesoura reta	06
07	Tesoura romba	06
08	Osteótomo	01
09	Serra para osso	01
10	Serrote tipo médio	01
11	Besouro (Black & Deck) com disco e brocas	01
12	Alicate Médio	01
13	Alicate Pequeno (ponta fina)	01
14	Costótomo	01
15	Cinzel para osso	01
16	Balde plástico com tampa - Cap. 50 litros	05
17	Balde plástico com tampa - Cap. 20 litros	10
18	Tubo Cirúrgico 200 (metros)	15
19	Linha nº 0 (Tubos)	05
20	Agulha para sutura tipo média (caixa)	03
21	Talco neutro para luvas (quilo)	05
22	Luvas Cirúrgicas nº 7,5 (pares)	20
23	Luvas Cirúrgicas nº 8,0 (pares)	20

### 2.5 - Material de Laboratório : Substâncias Químicas

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Formol 40%	200 litros
02	Glicerina Líquida	10 litros
03	Álcool Etílico Hidratado 92,8º INPM	20 litros
04	Água Oxigenada (10 volumes)	20 litros
05	Xileno (Xilol)	05 litros
06	Fenol P. A. líquido	05 litros

### 2.6. Material de Laboratório: Vidraria e Outros

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Proveta graduada com tampa de 1000 ml	02
02	Balde Plástico Cap. 5 litros	05
03	Esparadrapo (tubo 10cm x 4,5 m)	05
04	Gaze (pacote)	10
05	Algodão Hidrófilo (pacote 500 gramas)	10

## 3. LABORATÓRIO DE BIOLOGIA

## 3.1 - Estrutura Física

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Laboratório de Biologia - Aula Práticas	-
02	Sala de Professores	01
03	Bancadas para Microscópio	14

## 3.2 - Material Permanente/Equipamentos

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Bancos de ferro com assento giratório	26
02	Retroprojektor	01
03	Projektor de Slides	01
04	Sistema de projeção de lâminas	01
05	Autoclave	01
06	Balança de precisão até 0,1g	01
07	Banho-maria elétrico com regulador de temperatura	01
08	Bicos de Bunsen	15
09	Centrífuga com mostrador de rotações	01
10	Destilador elétrico	01
11	Estufa com regulador de temperatura	01
12	Geladeira	01
13	Microscópios	26
14	Microscópio estereoscópio (lupa)	26
15	Microscópio ótico	13
16	Termômetro	20

## 3.3 - Vidraria

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Almofariz e pistilo	12
02	Balão volumétrico de vários volumes	50
03	Bastão de vidro	12
04	Becker de vários tamanhos	25
05	Buretas	04
06	Câmara de Neubauer	01
07	Conta-gotas	05
08	Frascos de Erlenmeyer de diversos tamanhos	25
09	Funis de vidro	12
10	Kitassato de vários tamanhos	06
11	Lâmina para microscopia	12
12	Lamínulas	12
13	Pipetas volumétricas e graduadas (1mL , 2mL, 5mL e 10mL)	40
14	Placas de Petri	12
15	Proveta de diversos volumes	12
16	Seringas para injeção	24
17	Tubos de centrífuga	20
18	Tubos de ensaios de diversos diâmetros	50
19	Tubos de Durhan	06
20	Vidro de relógio	06
21	Vidro de estoque de diversos tamanhos	20

## 3.4 - Materiais diversos

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QANTIDADE
01	Bandejas	06
02	Espátulas	12
03	Estantes ou suporte para tubos de ensaio	06
04	Garra ou pinça de madeira	06
05	Pisseta	12
06	Suporte com garra	06
07	Tela de amianto	06
08	Tripé	06
09	Alfinetes (cx)	20
10	Alça de platina	06
11	Algodão	20
12	Cabo de bisturi	12
13	Estiletas	25
14	Escovas para lavagem de tubos	06
15	Gaze	06
16	Lâminas de barbear	06
17	Lâminas de bisturi	12
18	Luvas cirúrgicas (cx)	06
19	Papel de filtro (cx)	06
20	Papel de tornassol	06
21	pinças	12
22	Tesouras	12
23	Papel alumínio (unid.)	06

## 3.5 - Soluções, Reagentes e Corantes

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QANTIDADE
01	Ácida acético	
02	Ácido sulfúrico	
03	Ácido clorídrico	
04	Água oxigenada	
05	Acetona	
06	Álcool	
07	Azul de metileno	
08	Azul bromotimol	
09	Cloreto de sódio	
10	Clorofórmio	
11	Cloreto de potássio	
12	Carbonato de sódio	
13	Corante de Giemsa	
14	Detergente	
15	Dextrose (glicose)	
16	Éter	
17	Formol	
18	Hidróxido de sódio	
19	Hidróxido de cálcio	
20	Lugol	
21	Orceína acética	

22	Violeta de genciana	
23	Verde -Janus	
24	Vermelho-congo	
25	Vermelho-neutro	
26	Eosina	
27	Hematoxilina	
28	Tinta nanquim	
29	Óleo de imersão	

## 4. LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA E FARMACOLOGIA

### 4.1 - Estrutura Física

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Laboratório de Bioquímica - Aula Prática	01
02	Bancadas - com saída de gás para bico de Busen para 06 alunos	06

### 4.2 - Equipamentos

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Espectrofotômetro	01
02	Balança tríplex escala	01
03	Centrífuga	01
04	Retroprojeter	01
05	Capela de fluxo laminar	01
06	Destilador	01
07	Lavador de Pipeta	01
08	Deionizador	01
09	Balança analítica	01
10	Estufa	01
11	Chapa aquecedora	08
12	Banho Maria	01
13	Agitador magnético (Vórtex)	03
14	pHmetro	02
15	Refrigerador	01
16	Freezer	01

### 4.3 - Reagentes

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Ácido sulfúrico	
02	Ácido nítrico	
03	Ácido clorídrico	
04	Ácido acético	
05	Amido	



06	Acetato de chumbo	
07	Alfa naftal	
08	Cloreto de sódio	
09	Cloreto de cálcio	
10	Cloreto de mercúrio	
11	Éter	
12	Frutose	
13	Hidróxido de sódio	
14	Hidróxido de potássio	
15	Glicose	
16	Sacarose	
17	Ninhidrina	
18	Nitrato de prata	
19	Tiuréia	
20	Uréia	
21	Vermelho de fenol	
22	Ácido oxálico	
23	Magnésio pulverizado	
24	Tartarato alcalino de sódio e potássio	
25	Sulfato de cobre	
26	Cloreto de sódio	
27	Oxalato de amônio	
28	Resorcinol	
29	Citrato de sódio	
30	Carbonato de sódio	

#### 4.4 - Vidrarias

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QANTIDADE
01	Beker de 10, 25, 50, 100, 150, 250, 400 e 1000mL	100
02	bastão de agitação	12
03	bureta	05
04	erlenmyer 25, 100, 300 e 500mL	100
05	funil	20
06	provetas	10
07	placas de petri de 60x15	20
08	pipetas graduada de 1, 2, 5 e 10mL	50
09	tubos de ensaio grande	40
10	balão volumétrico de 50, 100, 200, 250, 500 e 1000mL	100

#### 4.5 - Outros Materiais

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QANTIDADE
01	Espátula	12
02	Suporte para pipetas	12
03	Suporte (estante) para tubo de ensaio grande	12
04	Pepitas automáticas graduadas para: 0,1 - 2µl;	20

	0,2 - 20 $\mu$ l; 20-200 $\mu$ l e 100-1000 $\mu$ l.	
05	Ponteira universal para os volume das pipetas automáticas	200
06	Tela de amianto	12
07	Termômetro	20
08	Bico de Bunsen	12
09	Pinça metálica	06
10	Pissetas de 250 e 500ml	20
11	Frasco de vidro	10
12	Fracos de polietileno	20

## 2º PERÍODO DO CURSO

# 5. LABORATÓRIO DE HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

### 5.1 - Estrutura Física

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Laboratório de Dissecção - Aula Práticas	01
02	Laboratório de técnicas histológicas - Preparo de lâminas	01

### 5.2 - Equipamentos

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QANTIDADE
01	Bancadas para Microscópio	13
02	Bancos de ferro com assento giratório	26
03	Retroprojedor	01
04	Projedor de Slides	01
05	Mesa p/ professor	02
06	Quadro acrílico	01
07	Cadeira p/ professor	02
08	Microscópio de luz binocular	26

### 5.3 - Material de Laboratório

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Caixa de Lâmina / com 50 cortes histológicos	13
02	Modelos Embriológicos	02

## 6. LABORATÓRIO DE FISILOGIA

### 6.1 - Estrutura Física

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Área física - 7m x 7m = 49m <sup>2</sup>	01
02	Bancada de 200 x 80 cm	06
03	Mobiliário - estantes para acomodação de equipamentos, vidraria e outros materiais.	03

### 6.2 - Equipamentos

Nº DE ORDEM	EQUIPAMENTOS	QANTIDADE
01	Miógrafo informatizado com interface para registrar sinal de abalo muscular	05
02	Eletroestimulador - Para estimular nervo ou músculo	10
03	Tensiômetro - Tamanho adulto	20
04	Estetoscópio	20
05	Eletrocardiógrafo	01
06	Microscópio	02
07	Lupa	06
08	Espirômetro informatizado	01
09	Aparelho para avaliação da composição corporal por bioimpedância	01
10	Urodensímetro ótico	02
11	Termômetro 0 a 100 ° C	02
12	Balança Antropométrica	01
Nº DE ORDEM	MATERIAL CIRÚRGICO E DE APOIO	QANTIDA DE
01	Tesoura de ponta romba	20
02	Tesoura de ponta fina - Tamanho médio	20
03	Pinça anatômica - Tamanho médio	20
04	Pinça dente de rato - Tamanho médio	20
05	Pinça hemostática - Tamanho médio	20
06	Cabo para bisturi - Tamanho médio	10
07	Lâminas para bisturi	50
Nº DE ORDEM	OUTROS MATERIAIS	QANTIDA DE
01	Calha para acomodar cães em cirurgia	
02	Martelo de borracha	
03	Prancha de cortiça - 25 x 15 cm	10
04	Prancha de cortiça com furo circular (5 cm de diâmetro) em um dos bordos- 25 x 15 cm	10
05		
06	Estiletes de plástico	50
07	Bacias plásticas - Capacidade 30 L	10
08	Lanternas - Tamanho mini	10
09	Agulhas hipodérmicas	50
10	Papel para medir pH - Frascos	02

### 6.3. Vidraria

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Seringas 5 mL	20
02	Seringas 10 mL	20
03	Seringas 20 mL	20
04	Seringas 50 mL	02
05	Tubos de ensaio	50
06	Proveta 50 mL	10
07	Becker 10 mL	20
08	Becker 20 mL	20
09	Becker 50 mL	20

10	Becker 100 mL	20
11	Becker 100 mL	20
12	Placa de Petri	20
13	Caixa torácica artificial	01

#### 6.4. Material de consumo para 01 semestre letivo:

Nº DE ORDEM	SOLUÇÕES	QUANTIDADE
01	Anestésico (Xilocaína 2%) - Frascos (50ml)	20
02	Adrenalina - frascos	10
03	Atropina - frascos	10
04	Acetilcolina	10
05	Álcool - litros	10
06	Solução fisiológica - Frascos (500ml)	20
07	Solução Ringer - Frascos (500ml)	20
08	Éter - Frascos (500ml)	02
	OUTROS	
01	Algodão - Pacotes grandes	03
02	Gaze - Pacotes com 100 unidades	03
03	Lenços de papel - Caixas pequenas	10

#### 6.5 - Servidores para apoio técnico especializado/Laboratório

Nº DE ORDEM	APOIO TÉCNICO	QUANTIDADE
01	Técnico(a) de laboratório	01
02	Auxiliares de laboratório (um com experiência em manuseio de animais de pequeno e médio porte	02

#### 6.6 - BIOTÉRIO

##### Equipamentos

Nº DE ORDEM	APOIO TÉCNICO	QUANTIDADE
01	Gaiola para ratos	50
02	Gaiola para camundongos	50
03	Estante de aço com 06 prateleiras	15
04	Balança digital	01
05	Aparelho de Ar condicionado	02
06	Exaustor	02
07	Geladeira	01
08	Freezer horizontal	01

## 7. LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

### 7.1 - Equipamentos:

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
-------------	-------------	------------

01	Estufa de Esterilização e Secagem - 220volts/750watts/temperatura máx 300 ° C/Dimensões 30X25X25	01
02	Estufa de Esterilização e Secagem com Circulação de Ar Forçada (estufa ventilada) 220volts/750watts/temperatura máx 300 ° C/Dimensões 30X25X25	01
03	Forno Mufla Microprocessado com Rampa e Patamares 220volts/ 3720 watts	01
04	Agitador Magnético Macro com Aquecimento 220volts/ 600watts/Dimensões 20X14	01
05	Agitador Mecânico Eletrônico 220volts/50watts/Dimensões 52X45X24	01
06	Agitador Vortex para Tubos 220volts/30watts//Dimensões 14X15X20	01
07	Polarímetro Digital Automático 220volts/50watts//Dimensões 25X62X34	01
08	Refratômetro ABBE digital de Bancada 220volts/Dimensões 33X18X25	01
09	Chapa Aquecedora redonda 220volts/215watts/Dimensões 20X12	02
10	Chapa Aquecedora Retangular com Plataforma de Alumínio 220 volts/1100 watts/Plataforma 30X40cm/Dimensões Externas 15X40X30	02
11	Manta aquecedora 220volts/130 watts/ Dimensões 166X95/Capacidade 250mL	05
12	Manta aquecedora 220volts/190 watts/ Dimensões 186X105/Capacidade 500mL	05
13	Balança Eletrônica Analítica 220volts/Capacidade 210g/Precisão 0,1 mg/ com autocalibração/ Dimensões Externas 31X22X42	02
14	Balança Eletrônica 220volts/Capacidade 2000g/Sensibilidade 0,01 g	02
15	Banho Dunbnoff Microprocessado 220volts/1700 watts/ Peso 20 Kg/Dimensões 37X70X35	01
16	Banho Maria de Bocas 220volts/ 1840 watts/ Bocas 8/Dimensões (Frontal) 15X50X30/ Dimensões 28X36X30	01
17	Capela com exaustão de gases 220volts/300 watts/ Peso 40 Kg/ Dimensões 90X150X70, Dimensões Externas 185X152X72	03
18	Centrífuga Microprocessada para Tubos/ 220 volts/ 600 watts/ Dim. Ext. 26X37X41/ capacidade para 6 tubos	01
19	Conduvímetero Micrprocessado de Bancada 220 volts/ 6 watts/ Dim.. 7X29X191	01
20	Digestor de Kjeldahl 220 volts/ 4000 watts/ 6 Provas/Dim. 130X130X50	01
21	Destilador de Kjeldahl Semi-Automático 220V, 1500 watts/ Dimensões Externas 70X43X41	01
22	Espectrofotômetro UV-VIS de Varredura 220V, 110 watts/ Comprimento de onda (nm) 200 a 1000/ Dimensões 18X47X37	01
23	Evaporador Rotativo 220V, 1000 watts/ Dimensões Externas 65X70X40	01
24	pH Metro Microprocessado de Bancada 220 V/ 10	02

	watts/Dimensões 9X20X20	
25	Deionizador Básico 220 V/ 6 watts/Dimensões 86X14, vazão 100 (L/h)/ Ciclo aprox. em litros = 700	01
26	Destilador de Água 220V/ 7000 watts/ rendimento 10 litros/hora/ Dimensões 100X44X28	01
27	Extrator de Lipídios 220V/ 720 watts/ 6 provas/ Dim 46X90X30	01
28	Multiprocessador 220V	02
29	Liquidificador 220V	02
30	Batedeira elétrica 220V	01
31	Fogão com duas bocas	01
32	Forno Microondas- 220V	01
33	Moinho Semi- Industrial 220 V	01
34	Dessecadores pequeno	04
35	Dessecadores médio	03
36	Dessecadores grande	02
37	Refrigerador (geladeira - tamanho grande)	01
38	Freezer vertical (tamanho grande)	01

## 7.2 - Materiais:

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Termômetros de 100° C	05
02	Termômetro de 150° C	05
03	Termômetro de 200° C	05
04	Termômetro de 300° C	05
05	Barras Magnéticas Angulares e Planas - / diâmetro 8mm	10
06	Barras Magnéticas Angulares e Planas -/diâmetro 10mm	10
07	Barras Magnéticas Angulares e Planas -/diâmetro 14mm	10
08	Pinças (pequena)	03
09	Pinças (média)	03
10	Pinças (grande)	03
11	Cubetas para espectrofotometria (percurso ótico 10 mm/volume máximo 3,5 mL/ Dimensões 45/10/10	10
12	Papel Filtro	06
13	Papel Manteiga	05
14	Papel Alumínio	05
15	Filme Plástico	05
16	Algodão	500g
17	Grampeador	01
18	Tesoura	01
19	Espátula (pequena)	05
20	Espátula (media)	05
21	Espátula(grande)	05
22	Lavador de Pipetas	01
23	Pêras plásticas para pipetar	10
24	Frasco plástico com almotolia	10
25	Alarme	05
26	Bico de Bunsen	05
27	Tripé com aste metálica	10

28	Tela de amianto (para cadinhos)	10
29	Botijão de gás	02
30	Bandeja de alumínio (média)	05
31	Assadeira de alumínio (média)	05
32	Filtro ou Purificador de Água	01
33	Suporte para Papel/ Filme Plástico / Alumínio	03

### 7.3 - Vidrarias e porcelanas:

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Bequers 50 ml	10
02	Bequers 100ml	10
03	Bequers 250 ml	10
04	Bequers 500 ml	10
05	Bequers 1000 ml	10
06	Balão volumétrico 25 mL	10
07	Balão volumétrico 50 mL	10
08	Balão volumétrico 100 mL	10
09	Balão volumétrico 500 mL	10
10	Balão volumétrico 500 mL	10
11	Balão de fundo chato 25 mL	10
12	Balão de fundo chato 50 mL	10
13	Balão de fundo chato 100 mL	10
14	Balão de fundo chato 500 mL	10
15	Balão de fundo chato 1000 mL	10
16	Balão de fundo redondo 25 mL	10
17	Balão de fundo redondo 50 mL	10
18	Balão de fundo redondo 100 mL	10
19	Balão de fundo redondo 500 mL	10
20	Balão de fundo redondo 1000 mL	10
21	Erlenmeyers 25 mL	10
22	Erlenmeyers 50 mL	10
23	Erlenmeyers 100 mL	10
24	Erlenmeyers 500 mL	10
25	Erlenmeyers 1000 mL	10
26	Pipetas 1 mL	10
27	Pipetas 5 mL	10
28	Pipetas 10 mL	10
29	Pipetas 15mL	10
30	Bastão de Vidro	10
31	Vidro de Relógio	10
32	Cápsulas de porcelana (pequena)	10
33	Cápsulas de porcelana (media)	10
34	Cápsulas de porcelana (grande)	10
35	Cadinhos de porcelana (pequeno)	10
36	Cadinhos de porcelana (médio)	10
37	Cadinhos de porcelana (grande)	10
38	Provetas 10 mL	10
39	Provetas 25 mL	10
40	Provetas 50 mL	10

41	Provetas 100 mL	10
42	Buretas com torneira de teflon 25 mL	10
43	Buretas com torneira de teflon 50 mL	10
44	Tubos de Digestão para macrojeldahl	20
45	Extrator de Soxhlet	10
46	Condensador de Soxhlet	10
47	Tubos de ensaio (pequeno)	20
48	Tubos de ensaio (médio)	20
49	Tubos de ensaio (grande)	20
50	Frasco com Dispensador - capacidade de 5 a 10 mL por vez. (capacidade total de 2 litros)	01

### 3º PERÍODO DO CURSO

## 8. LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

### 8.1 - Equipamentos:

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Balança semi-analítica, com braço capacidade 610g	04
02	Balança semi-analítica eletrônica capacidade 2000g	04
03	Fogão doméstico elétrico com 06 bocas, chapa e termostato	04
04	Fogão industrial , com 02 bocas	01
05	Purificador de água, elétrico, com água quente, natural e fria	01
06	Forno microondas	02
07	Liquidificador doméstico	04
08	Multiprocessador de alimentos	01
09	Refrigerador doméstico (Geladeira duplex) 280 litros)	01
10	Exaustor	04
11	Relógio de parede	01
12	Porta rolo (3X1) para película de PVC, papel alumínio e papel toalha	01
13	Cronômetro digital	01
14	Provetas graduada 10 ml	05
15	Provetas graduada 50ml ml	05
16	Provetas graduada 100 ml	05
17	Jarra medidora graduada 500ml em vidro transparente	02
18	Jarra medidora graduada 1000ml em vidro transparente	02
19	Suporte de inox para toalha de mão	04
20	Suporte para copos descartáveis	01
21	Jogo de piso antiderrapante para cozinha	01
22	Lixeira redonda com pedal e tampa 13 litros de dimensão: 252X274X65mm	02
23	Garrafa térmica 500ml	01
24	Tesoura trinchante em inox para corte de carnes	01
25	Tesoura em inox para papel tamanho médio	01
26	Copo para liquidificar Arno autoclean inquebrável	02
27	Copo americano duplo	12
28	Copo americano simples	12
29	Potes em vidro para condicionamento de cereais 2 litros	04
30	Forma tipo banho-maria (3 em 1) alumínio tamanho médio	02
31	Jarra de plástico com tampa 2 litros	02



32	Pirex oval para forno e microondas dimensões: 39X275X66ml	01
33	Pirex redondo para forno e microondas 3,2 litros dimensões: 350X241X65mm	01
34	Pirex redondo para forno e microondas 1 litro dimensões: 264X264X58mm	01
35	Forma para pizza em vidro pirex 1 litro dimensões: 312X23mm	01
38	Forma para pizza em vidro pirex 1,5 litro dimensões: 370X23mm	01
39	Assadeira retangular em vidro pirex 2,9 litros dimensões: 395X235X52mm	01
40	Assadeira retangular em vidro pirex 2,8 litros dimensões: 246X222X52mm	01
41	Travessa em vidro tamanho grande	01
42	Travessa em vidro tamanho médio	01
43	Travessa em vidro tamanho pequeno	01
44	Pratos para refeição em vidro transparente dimensão: 260X16mm	12
45	Pratos para sobremesa em vidro transparente dimensão: 226X19mm	12
46	Pratos para sopa em vidro transparente dimensão: 196X37mm	12
47	Tigela de vidro 1 litro dimensão: 204X89mm	01
48	Conjunto de assadeiras em alumínio tamanhos pequeno, médio e grande	01
49	Panela em alumínio polido tipo caçarola 04 litros	01
50	Panela em alumínio polido tipo caçarola 4,5 litros	01
51	cuscuzeira em alumínio polido tamanho médio	01
52	Forma em alumínio para pão tamanho grande	01
53	Facas para churrasco	06
54	Facas inox para refeição	12
55	Garfos inox para refeição	12
56	Colher de sopa	12
57	Colher de sobremesa	12
58	Colher de chá	12
59	Depósitos de plástico para condicionamento de alimentos (tamanho grande)	06
60	Depósitos de plástico para condicionamento de alimentos (tamanho médio)	06
61	Depósitos de plástico para condicionamento de alimentos (tamanho pequeno)	06
62	Bacia de plástico tamanho grande	02
63	Bacia de plástico tamanho médio	02
64	Bacia de plástico tamanho pequeno	02
65	Espátula em polietileno	04
66	Rolo de plástico para preparo de massas	01
67	Colher inox para porcionar arroz	04
68	Forma para gelo	04
69	Funil em plástico	02
70	Pincel	02
71	Tábuas para corte de vegetais em polietileno cores variadas: amarelo, laranja e azul	06

72	Frigideira em teflon para omelete tamanho nº 16	01
73	Esteirinha para mesa em arame cromado (descansa pratos)	05
74	Travessa em plástico para alimentos tamanho pequeno cor branco	03
75	Conjunto para confeitar bolo	01

## 9. LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA

### 9.1 - Equipamentos:

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Autoclave	03
02	Banho-maria grande	02
03	Banho-maria médio	01
04	Banho-maria pequeno	01
05	Balança analítica digital (precisão de 0,1 miligrama, carga máxima de 210 gramas)	01
06	Destilador de água com cap. no mínimo de 5 litros por hora	01
07	Estufas de esterilização e secagem	02
08	Estufa bacteriológica grande	03
09	Geladeira de no mínimo 300 litros cada uma	05
10	Centrifuga refrigerada com velocidade de até 15000 rpm e que tenha vários rotores e adaptadores para tubos de diferentes tamanhos	01
11	Microscópios binoculares com 4 objetivos, sendo uma delas a de imersão (objetiva de 100X) para cada 3 alunos	13
12	Bico de Bunsen	15
13	Contador de colônia	01
14	Balança de precisão digital (leitura mínima 0,01 grama, carga máxima de 2 Kg)	01
15	Capela de fluxo laminar grande	01
16	Capela de fluxo laminar pequena	01
17	Phmetro de bancada com compreensão automática de temperatura	01
18	Alças e agulhas bacteriológicas	15

## 10. LABORATÓRIO DE PARASITOLOGIA

### 10.1 - Equipamentos

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Sistema de projeção de lâminas	01
02	Microscópios	26
03	Estufa de secagem	01
04	Geladeira	01
05	Balança digital capacidade de resolução 0,1 miligrama	01
06	Refrigerador	01

07	Banho-maria	01
08	Centrífuga	01
09	Capela de fluxo laminar	01

#### 4º PERÍODO DO CURSO

### 11. LABORATÓRIO DE PATOLOGIA

11.1- Equipamentos - Informações incompletas por ausência de envio destas à Coordenação do Curso.

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Incubadora para cultura	01
02	Microscópios binoculares	24
03	Micrótomo para congelamento	01
04	Micrótomo para cortes de parafina	01
05	Estufa	01
06	Deionizador	01
07	Coluna para deionizador	01
08	Balança analítica	01
09	Freezer horizontal	01
10	Luminária com tripé	01

### 12. LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS / CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

12.1 - Equipamentos

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Mini Central de 30000 Btu`s	01
02	Estabilizador de tensão 1kva	01
03	Microscópio Biológico Monocular	13
04	Estabilizador de tensão 1Kva	01
05	Foco de iluminação para bancada	04
06	Estufa bacteriológica med. 0,60x50,0x0,50	01
07	Agitador magnético com aquecimento	01
08	Agitador para tubos de ensaio AP 56 220V	01
09	Ninho para manta aquecedora	01
10	Estufa de esterilização, med. 0,60x0,50x0,50	01
11	Autoclave	01
12	Freezer 225 litros	01
13	Refrigerador	01
14	Banho Maria p/60 tubos	01
15	Balança eletrônica digital	01
16	Retroprojeter	01
17	Projeter de slides	01
18	Destilador de 5 litros	01
19	Estufa para cultura bacteriológica	01
20	Contador de colônias	01

21	Estufa p/secagem e esteril	01
22	Condicionador de ar 18000 btus	02

### 13. LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

#### 13.1 - Equipamentos:

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Estufa de Esterilização e Secagem com Circulação de Ar Forçada (estufa ventilada) 220volts/750watts/temperatura máx 300 ° C/Dimensões 30X25X25	01
02	Agitador Mecânico Eletrônico 220volts/50watts/Dimensões 52X45X24	01
03	Chapa Aquecedora redonda 220volts/215watts/Dimensões 20X12	02
04	Chapa Aquecedora Retangular com Plataforma de Alumínio 220volts/1100 watts/Plataforma 30X40cm/Dimensões Externas 15X40X30	02
05	Balança Eletrônica Analítica 220volts/Capacidade 210g/Precisão 0,1 mg/ com autocalibração/ Dimensões Externas 31X22X42	02
06	Balança Eletrônica 220volts/Capacidade 2000g/ Sensibilidade 0,01 g	02
07	Banho Dunbnoff Microprocessado 220volts/1700 watts/ Peso 20 Kg/Dimensões 37X70X35	01
08	Centrífuga Microprocessada para Tubos/ 220 volts/ 600 watts/ Dim. Ext. 26X37X41/ capacidade para 6 tubos	01
09	pH Metro Microprocessado de Bancada 220 V/ 10 watts/Dimensões 9X20X20	02
10	Deionizador Básico 220 V/ 6 watts/Dimensões 86X14, vazão 100 (L/h)/ Ciclo aprox. em litros = 700	01
11	Destilador de Água 220V/ 7000 watts/ rendimento 10 litros/hora/ Dimensões 100X44X28	01
12	Multiprocessador 220V	02
13	Liquidificador 220V	02
14	Batedeira elétrica 220V	01
15	Fogão com quatro bocas	01
16	Forno Microondas- 220V	01
17	Moinho Semi- Industrial 220 V	01
18	Refrigerador (geladeira)grande	01
19	Freezer vertical grande	01
20	Banquetas	15
21	Tostadeira elétrica	02
22	Computador Pentium com impressora a jato de tinta	01

#### 13.2 - MATERIAIS:

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Termômetros de 100° C	05
02	Termômetros de 150° C	05

03	Termômetros de 200° C	05
04	Termômetros de 300° C	05
05	Barras Magnéticas Angulares e Planas - diâmetro 8 mm	10
06	Barras Magnéticas Angulares e Planas - diâmetro 10 mm	10
07	Barras Magnéticas Angulares e Planas - diâmetro 14 mm	10
08	Papel Manteiga	05
09	Papel Alumínio	05
10	Filme Plástico	05
11	Algodão	500 g
12	Grampeador	01
13	Tesoura	01
14	Espátula (pequena)	05
15	Espátula (média)	05
16	Espátula (grande)	05
17	Frasco plástico com almotolia	10
18	Alarme	05
19	Botijão de gás	02
20	Bandeja de alumínio (média)	12
21	Assadeira de alumínio (média)	12
22	Filtro ou Purificador de Água	01
23	Suporte para Papel/ Filme Plástico / Alumínio	03
24	Prato de Jantar	12
25	Prato de sobremesa	12
26	Copos de 200mL	12
27	Xícaras de chá (com pires)	12
28	Xícaras de café (com pires)	12
29	Pirex (pequeno)	05
30	Pirex (médio)	05
31	Pirex (grande)	05
32	Talheres	12
33	Colheres grandes	06
34	Colher tipo Concha (pequena)	05
35	Colher tipo Concha (média)	05
36	Colher tipo Concha (grande)	05
37	Espumadeira grande	05
38	Colheres de sopa	12
39	Colheres de chá	12
40	Colheres de café	12
41	Colheres de sobremesa	12
42	Abridor de lata	05
43	Abridor de garrafa	05
44	Saca rolha	03
45	Panelas com tampa (pequena)	05
46	Panelas com tampa (média)	05
47	Panelas com tampa (grande)	05
48	Frigideira	05
49	Leiteira	05
50	Ralador de legumes	05
51	Pano de prato	20
52	Garrafa Térmica Média	05

53	Faca para cortar carne	05
54	Faca para cortar verduras	05
55	Faca tipo serra para pão	05
56	Cafeteira elétrica (tipo italiana)	02
57	Cobridor de alimentos (de plástico, tamanho médio)	12
58	Escorredor de arroz	05
59	Escorredor de macarrão	05
60	Peneiras (pequena)	05
61	Peneiras (média)	05
62	Peneiras (grande)	05
63	Espremedor de alho	03
64	Espremedor de limão	03

### 13.3 - VIDRARIA:

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Bequers 50 mL	10
02	Bequers 100ml	10
03	Bequers 250 mL	10
04	Bequers 500 mL	10
05	Bequers 1000 mL	10
06	Erlenmeyers 25 mL	10
07	Erlenmeyers 50m L	10
08	Erlenmeyers 1000 mL	10
09	Erlenmeyers 500 mL	10
10	Erlenmeyers 1000 mL	10
11	Bastão de Vidro	10
12	Vidro de Relógio	10
13	Provetas 10 mL	10
14	Provetas 25 mL	10
15	Provetas 50m L	10
16	Provetas 1000 mL	10

### 5º PERÍODO DO CURSO

#### 14. LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

##### 14.1 - Equipamentos:

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTID.
01	Balança comum para pesar adulto com capacidade para 160 kg e sensibilidade para 100 g com antropômetro acoplado	01
02	Balança digital portátil para pesar adulto com capacidade para 160 kg e sensibilidade de 100 g	04
03	Compasso de dobras cutâneas, escala 0-60 mm , resolução de 1mm com mola sob pressão constante de 10 g/mm <sup>2</sup> em qualquer abertura do compasso	04
04	Estadiômetro portátil de PVC rígido com fita métrica	04

	metálica, para aferir altura de crianças acima de 2 anos e adultos, com capacidade para 2 m e sensibilidade de 1 cm	
05	Aparelho de bioimpedância para avaliação da composição corporal	01
06	Microcomputador	01
07	Nobreak	01
08	Mesa para o microcomputador	01
09	Impressora jato de tinta	01
10	Mesa para impressora	01
11	Cadeira giratória sem braço	02
12	Fita métrica de fibra de vidro inelástica, flexível e alto retrátil com capacidade para 1,5 m, resolução de 0,1 cm, largura 0,8 cm	04
13	Retoprojetor	01
14	Mesa para retoprojetor com roldanas	01
15	Cadeira giratória sem braço, acento e encosto em tecido, para alunos	18
16	Colchonete para bancada de aferição do comprimento da criança - < 2 anos	01
17	Maca com 1,8 m x 0,90 m para realizar bioimpedância	01
18	Colchonete com 18 m x 0,90 m para a maca de bioimpedância	01
19	Software para realização da composição centesimal de alimentos	01
20	Software para realizar avaliação antropométrica	01
21	Software para avaliação da composição corporal por bioimpedância	01
22	Esqueleto inteiro em plástico rígido	01
23	Boneco bebê	01
24	Adipômetro para aferir pregas cutâneas	02
25	Infantômetro para aferir crianças até 2 anos de idade	04
26	Balança de pesagem de criança até 1 ano de idade	04

## 6º PERÍODO DO CURSO

### 15. LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

#### 15.1 - Equipamentos:

Nº DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Espectrofotômetro	01
02	Centrífuga refrigerada	01
03	Geladeira	01
04	Freezer (- 20)	01
05	Estufa de secagem de esterilização	01
06	Deionizador	01
07	Barrilete 40 L	01

08	Agitador magnético	01
09	Balança eletrônica	01
10	Hemocue	01
11	Balança semi-analítica	01
12	Pipetas automáticas (20-200 µl)	02
13	Pipetas automáticas (20-200 µl)	02
14	Pipetas automáticas (20-200 µl)	02
15	Pipetas de vidro graduadas 1 ml	06
16	Pipetas de vidro graduadas 2 ml	06
17	Pipetas de vidro graduadas 3 ml	06
18	Pipetas de vidro graduadas 4 ml	06
19	Pipetas de vidro graduadas 5 ml	06
20	Pipetas de vidro graduadas 10 ml	06

## 16. LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

### 16.1 - Equipamentos:

N° DE ORDEM	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE
01	Agitador magnético com aquecimento	01
02	Agitador para tubos de ensaio	01
03	Estufa de esterilização, med. 0,60x0,50x0,50	01
04	Freezer de 225 litros	01
05	Refrigerador	01
06	Banho Maria p/60 tubos	01
07	Balança eletrônica digital	01
08	Destilador de 10 litros	01
09	Estufa p/secagem e esterilização	01
10	Condicionador de ar 18000 btus	01
11	Estufa de secagem e esterilização com circulação e renovação de ar	01
12	Balança semi-analítica precisão de 0,1 gramas capacidade 2,2 kg	01
13	Agitador e triturador 220 v, 500w, 60hz	01
14	Moinho de facas para análises folial, com 4facas móveis e 4 fixas em aço inox v.n.d. com tratamento térmico, 1770 w, 220 v.	01
15	Geladeira	01
16	Medidor de ph	01
17	Carro auxiliar de planos em aço inoxidável 304, 18/8, com bordas elevadas em todos os lados, com dois planos, rodízio e 2 rodas com freio. Estrutura de apoio em tubo de aço inoxidável, medindo 1,2 x 0,60 x 0,8 cm.	01
18	Refratômetro 0-90 , com 3 escalas, resolução 0,2	01
19	Crioscópio manual	01
20	Estufa a vácuo	01
21	Bomba de vácuo	01
22	Chapa magnética agitadora (aquecedora)	01
23	Liquidificador	01



## 19.2. RECURSOS HUMANOS

### 19.2.1. DOCENTES

DOCENTE	Nº
PROFESSOR COORDENADOR DO CURSO - 40 HORAS Titulação: Mestre/Doutor	01
Professores 1º Ano - titulação: Mestre	10
Professores 2º Ano - titulação: Mestre	10
Professores 3º Ano - titulação: Mestre	10
Professores 4º Ano - titulação: Mestre	08
Professores 5º Ano - titulação: Mestre	07
TOTAL	46

### 19.2.2. TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

SERVIDOR	Nº
Secretário Administrativo	01
Assistente em Administração	03
Técnico de Laboratório	10
Auxiliar de Laboratório	06
Auxiliar de Laboratório, com experiência em manuseio de animais de pequeno porte	02
TOTAL	22

## 19.3. RECURSOS AUDIOVISUAIS

ESPECIFICAÇÃO	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	Total
Retroprojeter	04	03	02	02	11
Projeter de slides	02	02	–	–	04
Data-show	01	01	–	–	02
Televisão	02	–	01	–	03
Vídeo cassete	02	–	01	–	03

## 19.4. ÁREA FÍSICA

- Salas de aula com capacidade para 50 alunos:

1º Ano: 04

2º Ano: 05

3º Ano: 05

4º Ano: 04

Total: 18

- Laboratórios e demais dependências sob a responsabilidade da DIPRO

## 19.5. ACERVO BIBLIOGRÁFICO

Vide item 14, referências bibliográficas por disciplina, descritas junto ao ementário.

## 20) REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UFPI. Universidade Federal do Piauí. **Regimento Geral da UFPI**, de 05 de fevereiro de 1993. Teresina: EDUFPI, 1993.

UFPI. Universidade Federal do Piauí. Resolução 043/95-CEPEX de 17 de maio de 1995, que trata da **Verificação do Rendimento do Aluno na UFPI**.

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