



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**

RESOLUÇÃO – CEPEC N° 1228

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, grau acadêmico Bacharelado, modalidade Presencial, da Faculdade de Nutrição, para os alunos ingressos a partir de 2009.

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, no uso de suas atribuições legais, estatutárias e regimentais, reunido em sessão plenária realizada no dia 6 de dezembro de 2013, tendo em vista o que consta do processo n° 23070.011237/2012-30, e considerando:

- a) a Lei de Diretrizes e Bases - LDB (Lei 9.394/96);
- b) as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição;
- c) a Resolução CNE/CES n° 5, de 7 de novembro de 2001;
- d) o Regimento e o Estatuto da UFG;
- e) o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da UFG,

R E S O L V E :

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, grau acadêmico Bacharelado, modalidade Presencial, da Faculdade de Nutrição – FANUT da Universidade Federal de Goiás, na forma do Anexo a esta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data, com efeito para os alunos ingressos a partir do ano letivo de 2009, revogando-se as disposições em contrário.

Goiânia, 6 de dezembro de 2013

Prof. Edward Madureira Brasil
- Reitor -

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM
NUTRIÇÃO, GRAU ACADÊMICO BACHARELADO**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Reitor

Prof. Edward Madureira Brasil

Vice-Reitor

Prof. Eriberto Francisco Bevilaqua Marin

FACULDADE DE NUTRIÇÃO - FANUT

Diretora

Prof^a. Maria do Rosário Gondim Peixoto

Vice-Diretora

Prof^a. Ida Helena Carvalho F. Menezes

Coordenadora do Curso de Nutrição

Prof^a. Ida Helena Carvalho F. Menezes

Núcleo Docente Estruturante

Prof^a. Ida Helena Carvalho F. Menezes

Prof^a. Maria do Rosário Gondim Peixoto

Prof^a. Elaine Meire de Assis

Prof^a. Maria de Fátima Gil

Prof^a. Maria Luiza Ferreira Stringhini

Prof^a. Márcia Helena Sacchi Correia

Prof^a. Marília Mendonça Guimarães

Prof^a. Nilce Maria da Silva Campos Costa

Coordenadora Administrativa da FANUT

Sueli Alves de Sousa

Sumário

1	APRESENTAÇÃO DO PROJETO	2
1.1	Histórico e Concepção do Curso	2
1.2	Exposição De Motivos	4
2	OBJETIVOS DO CURSO	4
2.1	Objetivo Geral	4
2.2	Objetivos Específicos	4
3	PRINCÍPIOS NORTEADORES DA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL	5
3.1	A Prática Profissional	5
3.2	A Formação Técnica	6
3.3	Articulação Entre Teoria e Prática	6
3.4	A Interdisciplinaridade	7
3.5	A Formação Ética e a Função Social do Profissional	8
4	EXPECTATIVA DE FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL	8
4.1	Perfil do Curso	8
4.2	Perfil do Egresso	9
4.3	Habilidades do Egresso	9
5	CURRÍCULO DO CURSO	10
5.1	Matriz Curricular	11
5.2	Carga Horária do Curso	16
5.3	Duração do Curso	16
5.4	Ementas das Disciplinas, com Referências Básicas e Complementares	16
5.5	Sugestão de Fluxo de Disciplinas.....	37
5.6	Atividades Complementares	38
6	POLÍTICA E GESTÃO DE ESTÁGIO	39
6.1	Conceito	39
6.2	Estágio Curricular Obrigatório	40
6.3	Estágio Curricular Não Obrigatório	41
7	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	41
8	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM	42
9	INTEGRAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	42
10	POLÍTICA DE QUALIFICAÇÃO DOCENTE E TÉCNICO- ADMINISTRATIVO	43
11	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO	44
12	CONSIDERAÇÕES FINAIS	44
13	REFERÊNCIAS	45

1 APRESENTAÇÃO DO PROJETO

O Curso de graduação em Nutrição, situado na área de Ciências da Saúde, é ofertado pela Faculdade de Nutrição (FANUT) da Universidade Federal de Goiás (UFG) e tem como objetivo formar o profissional nutricionista.

Trata-se de um curso presencial, na modalidade bacharelado, período integral, regime semestral (16 semanas/semestre) e carga horária de 4364 horas, que deverão ser integralizadas no mínimo em 10 e no máximo em 15 semestres.

O acesso ao curso segue os critérios de seleção e ingresso descritas nos Artigos 101 a 105 do Regimento da UFG (UFG, 1996). São oferecidas 72 vagas anuais, 36 em cada semestre.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da FANUT/UFG (PPC-NUT) baseia-se no disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) – Lei nº 9.394 de 20/12/96 (BRASIL, 1996), e suas alterações e regulamentações, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Nutrição (DCN) do Conselho Nacional de Educação (BRASIL, 2001), na Resolução nº 1 de 17 de junho de 2004 que instituiu as diretrizes curriculares nacionais para a Educação das Relações Étnico_Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena (BRASIL, 2004), no Decreto lei nº 4281 de 25 de junho de 2002 que trata da Política Nacional de Educação Ambiental no Estatuto (BRASIL, 2002), Regimento da UFG (UFG, 1996) e no Regulamento Geral dos Cursos de Graduação da UFG (UFG, 2002).

Este Projeto busca explicitar os objetivos do Curso, estabelecer os princípios norteadores da formação do nutricionista, o perfil e habilidades do egresso. Além disso, apresenta a estrutura curricular, define as políticas de gestão de estágio, prática acadêmica e normas para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Contempla também os princípios e estratégias de avaliação do processo ensino aprendizagem, a forma como se dará a integração ensino, pesquisa e extensão, e a política para a qualificação dos docentes e dos servidores técnico-administrativos. Por fim, sugere um sistema de avaliação do projeto de curso.

O PPC, segundo as recomendações previstas nas Diretrizes Curriculares, deve orientar o currículo do curso de graduação em Nutrição para um perfil acadêmico e profissional do egresso, que deverá contribuir para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural.

Para a elaboração do PPC, a FANUT contou com a participação do seu corpo docente, discente e técnico-administrativo. O PPC foi apreciado e aprovado pelo Conselho Diretor desta Faculdade, além de ter obtido a aquiescência das outras Unidades Acadêmicas da UFG que ofertam disciplinas ao curso de Nutrição.

A homologação final do Projeto será feita conforme o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação (UFG, 2002) e sua consolidação se dará pela aprovação da Resolução do Curso de Nutrição nas instâncias competentes.

1.1 Histórico e Concepção do Curso

O curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (UFG), criado em 1975, busca, desde a conclusão da primeira turma (1979), discutir seus objetivos e conteúdos de formação, em consonância com eventos nacionais que tratam de questões referentes ao perfil profissional e à formação do nutricionista no Brasil.

O “Seminário de Graduação” (1982) que alterou o regime de ensino, de créditos para seriado anual, estimulou estudos e reflexões sobre o núcleo epistemológico do curso e a definição do profissional que deveria ser formado. Tal estímulo oportunizou a ocorrência de

um Projeto de Assistência Técnica para a reformulação curricular (1984 a 1987), que resultou na Resolução nº 257 do Conselho Coordenador de Ensino e Pesquisa (CCEP) da UFG, em 30 de janeiro de 1987 (UFG, 1987).

A implementação da Resolução nº 257 fez com que fossem identificadas dificuldades, dentre elas, a estrutura conservadora da UFG, na época, com Departamentos resistentes à idéia de mudança e inovação proporcionada pela alteração do regime de ensino. Também se constatou que, o agrupamento de alguns conteúdos era inviável na prática, aliado ao fato de que a integração entre disciplinas ministradas por diferentes Departamentos dos ciclos básico e profissional ocorria de forma insatisfatória.

Estes entraves foram o ponto de partida das discussões sobre a reformulação curricular, tendo ainda como elemento fortalecedor as recomendações dos Diagnósticos e Seminários Nacionais sobre o ensino de Nutrição, ocorridos no período de 1981 a 1987 (BRASIL, 1983; CUNHA; GIL, 1989; FEBRAN, 1989). Uma revisão curricular, iniciada em 1987, culminou com a aprovação de um novo currículo, em 1992, pelo então curso de Nutrição da Faculdade de Enfermagem e Nutrição da UFG.

Esta proposta centrou-se no preconizado pela Resolução nº 294, que indicava a reformulação dos currículos do regime seriado da UFG (UFG, 1989). Seus pressupostos eram a busca da aproximação com o núcleo epistemológico, na verticalização do saber, na não fragmentação do conhecimento, na articulação entre teoria e prática e na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Porém, a sua elaboração esteve cerceada pelas disposições da Resolução nº 36 do Conselho Federal de Educação (CFE) (BRASIL, 1974), que estabelecia o currículo mínimo dos cursos de Nutrição, e a Resolução nº 294 de 21 de agosto de 1989 (UFG, 1989), que apoiava o disposto naquela resolução.

Em 1996, com base na Lei nº 9394, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASIL, 1996), o curso de Nutrição da UFG assumiu que o currículo formal não é algo pronto e acabado, entendendo ser necessária uma adequação curricular, cuja finalidade era atender ao preconizado pela nova lei, que sugere a flexibilização curricular tão almejada e inatingível nos limites impostos pelo extinto CFE. Para isso, solicitou o arquivamento do processo anterior (1992), apresentando nova proposta de currículo, implantado no ano de 1998, por meio da Resolução nº 420, de 17 de abril de 1998 (UFG, 1998).

O currículo permite diferentes referenciais de leitura do mundo por meio dos conhecimentos veiculados, explícita ou implicitamente, abrindo a possibilidade concreta de construção de determinado tipo de profissional. Currículo representa a totalidade de atividades, experiências e situações de ensino e aprendizagem vivenciadas pelo discente e facilitadas pelos docentes, internalizadas em um curso (COSTA et al., 2006). Conforma-se também como recorte de um contexto histórico, sujeito a ação de condicionantes externos e internos (COSTA, 2002).

Nesta perspectiva, o curso de Nutrição optou por ter como princípio norteador da reformulação curricular, a visão ampliada de currículo. Nela, currículo é tudo que se desenvolve no curso, isto é, o conjunto de atividades, de experiências, de situações de ensino-aprendizagem vivenciados pelos estudantes durante sua formação (MASETTO, 2003; MAIA, 2004).

Em 2003, atendendo ao Regulamento Geral dos Cursos de Graduação (RGCG/UFG), aprovado em 2002, bem como às orientações da Pró-Reitoria de Graduação, a FANUT elaborou o Projeto Pedagógico do Curso (PPC-NUT), Resolução nº 700 de 17 de dezembro de 2004 (UFG, 2004), implementado no ano de 2004.

1.2 Exposição De Motivos

A experiência adquirida com a implantação do PPC-NUT, 2004 (UFG, 2004) indicou a necessidade de mudanças que busquem desenvolver uma aprendizagem baseada em competências, em problemas e em evidências científicas, que possibilite a abordagem do processo saúde-doença do indivíduo e da população em seus múltiplos aspectos de determinação, ocorrência e intervenção, com ênfase na relação homem e alimentação.

Nesse contexto, ressaltam-se as mudanças na matriz curricular com adequação de ementas, carga horária teórica e prática, inclusão de disciplinas (núcleo comum, núcleo específico e disciplinas optativas) e exclusão de outras, assim como a abordagem transversal de seus conteúdos.

Este PPC-NUT fundamenta-se na articulação dos conhecimentos, na promoção de atividades práticas ao longo do curso, na diversificação dos cenários de prática, no trabalho em equipe multiprofissional e na adoção de novas abordagens pedagógicas. São eixos norteadores o Programa de Desenvolvimento Institucional/UFG e o Programa de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (PRO-SAÚDE), aprovado em 2008 (UFG 2007).

A presente proposta curricular busca articular os aspectos políticos, econômicos, culturais e sociais que influenciam na prática profissional e debater os pressupostos da formação profissional: assumir a formação inserida no contexto político, econômico, histórico, social e a capacitação para o mercado de trabalho. Em outras palavras, o currículo assumido deve efetivamente levar à formação do profissional competente, capaz de responder a uma demanda não só específica de sua área de atuação, mas global da sociedade, enquanto cidadão.

2 OBJETIVOS DO CURSO

2.1 Objetivo Geral

O Curso de Graduação em Nutrição da UFG tem como objetivo formar o nutricionista generalista, humanista e crítico, capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e nutricional e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como na prevenção de doenças em indivíduos ou em grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos e na realidade econômica, política, social e cultural (BRASIL, 2001).

O nutricionista é um profissional do Setor saúde, cujo objeto de trabalho é a alimentação e nutrição no plano individual, familiar ou coletivo, a formação técnico-científica e social deve levá-lo à compreensão:

- do Homem enquanto ser biológico e social,
- do alimento em sua natureza e processos de transformação,
- da relação entre o Homem e a alimentação em um contexto histórico-social.

2.2 Objetivos Específicos

Compreender a relação entre o Homem, o alimento e a alimentação numa dimensão transversal que contemple os aspectos sociais, econômicos, culturais, políticos e biológicos.

Compreender a composição química e o valor nutritivo dos alimentos, bem como a digestão, absorção, metabolismo e interação dos nutrientes no organismo humano.

Conhecer os alimentos e as modificações decorrentes do processamento visando a produção de alimentos/refeições que atendam aspectos dietéticos, nutricionais, higiênicos, sensoriais, operacionais e econômicos.

Identificar e analisar os principais problemas de saúde e nutrição do indivíduo, família e comunidade, bem como seus fatores determinantes.

Articular os conhecimentos teóricos e práticos nas diversas áreas de atuação profissional. Atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde, na prevenção de doenças e na gestão em alimentação, nutrição e saúde.

Pautar as ações em conhecimentos éticos, humanísticos e comprometidos com a sociedade.

3 PRINCÍPIOS NORTEADORES DA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL

O PPC-NUT foi construído tendo o estudante como sujeito da aprendizagem, apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. Com este propósito, busca a formação integral por meio de uma articulação entre ensino, pesquisa e extensão/assistência. Além disso, visa a horizontalidade dos conhecimentos, a verticalidade das disciplinas, a interdisciplinaridade, a integração com o sistema de saúde, a vinculação com a comunidade e o suporte no método científico, conforme os princípios norteadores detalhados a seguir.

3.1 A Prática Profissional

O PPC-NUT busca a interação do estudante com usuários, clientes, pacientes, nutricionistas e demais profissionais de saúde e áreas afins desde o início da formação acadêmica. Com isto, permite ao estudante lidar com problemas reais, assumir responsabilidades compatíveis com seu grau de autonomia, que se consolidará com os estágios curriculares. Desta forma, favorece o ensino baseado na vivência, com a inserção precoce em atividades práticas relevantes para a atuação profissional.

A utilização do cenário da prática profissional, objeto de análise crítica das transformações preconizadas na formação do nutricionista, permite conhecer, vivenciar e discutir os aspectos do mundo do trabalho onde o nutricionista deverá inserir-se para prestar serviços em espaços nos quais a alimentação e nutrição estiverem envolvidas.

Procurará acompanhar e discutir criticamente a dinâmica do mercado de trabalho, os aspectos éticos relacionados ao marketing em Nutrição, os avanços tecnológicos na produção de alimentos e desenvolvimento de novos produtos/formulações, o uso da educação nutricional na promoção da saúde, o papel das unidades de alimentação e nutrição na atenção dietética e na promoção de hábitos alimentares saudáveis, a organização dos serviços de saúde, visando a qualificação da saúde da população e a orientação dos futuros nutricionistas. Além disso, as bases humanísticas da relação paciente-profissional pautarão a atuação em terapia nutricional, com ênfase na prevenção, no diagnóstico e na intervenção em diferentes condições clínicas.

Nesta perspectiva, o PPC-NUT contempla os fatores vinculados ao mercado de trabalho para melhor preparar os nutricionistas, tais como:

- a carência de nutricionistas para o atendimento das necessidades de saúde e/ou as possibilidades de emprego ou atividades remuneradas,
- a existência de uma prática profissional liberal ou assalariada e a influência desse aspecto na formação profissional.

3.2 A Formação Técnica

O PPC-NUT propõe uma orientação equilibrada entre conhecimentos biológicos e psico-sócio-ambientais, para a compreensão do processo saúde-doença na dimensão individual, familiar e coletiva, de forma que esses conceitos permeiem toda a formação do nutricionista.

Diante da rapidez da evolução do conhecimento, o curso de Nutrição pretende formar um profissional capacitado para atuar com competência técnica e percepção crítica numa sociedade em transformação e capaz de aprender e utilizar a tecnologia contemporânea.

Para isso, os estudantes devem ser sujeitos do processo ensino-aprendizagem, em um contexto onde professores e estudantes, coletivamente, sejam participantes ativos na construção do próprio conhecimento com autonomia na sua atuação profissional.

3.3 Articulação Entre Teoria e Prática

No Brasil, historicamente, observa-se uma desarticulação entre as instituições de ensino superior (IES) formadoras dos profissionais da área de saúde e a rede do Sistema Único de Saúde (SUS), na qual parte dos profissionais de nutrição desenvolverá a sua prática profissional após a graduação.

Atualmente, na formação do nutricionista constata-se que o processo ensino aprendizagem possui como foco o conhecimento técnico-científico. A prática ocorre, por vezes, de forma isolada e não interdisciplinar. Desconsidera-se, frequentemente, o princípio de integralidade e os aspectos ambientais e da comunidade, os quais devem permear todas as áreas de atuação.

Nas DCN (BRASIL, 2001) recomenda-se a diversificação dos cenários de aprendizagem e redirecionamento para a atenção básica e cuidados primários de saúde. Entendendo que a atenção básica à saúde constitui-se na principal porta de entrada para o sistema de saúde e que a maioria dos problemas de saúde da população é passível de resolução na rede básica de saúde, acredita-se que o profissional nutricionista formado seja competente para atuação neste nível de atenção.

O PPC-NUT pretende oportunizar ampla participação discente com orientação e supervisão docente em vários cenários de prática, tais como: rede do sistema de saúde, educação, postos de saúde, ambulatorios, domicílios, unidades de alimentação e nutrição, hospitais, famílias e/ou comunidades.

A participação dos estudantes em atividades teórico-práticas voltadas para a saúde da comunidade, deverá ocorrer desde o início do curso, e essas atividades serão pautadas pelas ações de saúde organizadas em diferentes dimensões: ações de promoção de saúde, prevenção de doenças, melhora da qualidade de vida e interdisciplinaridade nos espaços identificados para a aprendizagem.

A exposição dos estudantes às reais necessidades de saúde da população, pela sua presença na comunidade, deverá favorecer o pensamento crítico, habilitando-o para a argumentação, tomada de decisões e sensibilizando-o para o compromisso com a transformação social.

Os conteúdos que envolvem nutrição e saúde coletiva aparecem como eixo transversal e integrador ao longo do curso em diferentes níveis de complexidade e constituem uma estratégia que proporciona contato precoce do estudante com a comunidade. A atuação na comunidade prioriza a visão global do ser humano e ensina o discente a buscar a compreensão global do processo saúde-doença e sua interação social, dando a oportunidade de articular os conhecimentos durante todo o curso.

A formação do profissional nutricionista também contemplará conhecimentos que possibilitem sua atuação no planejamento e gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, no desenvolvimento de novos produtos/formulações e no controle de qualidade de alimentos. Para tanto, buscar-se-á a articulação entre a teoria e a prática, por meio de atividades desenvolvidas em laboratórios e em unidades de alimentação e nutrição, com ênfase no estudo dos alimentos.

As disciplinas relacionadas à área clínica capacitarão o estudante a atuar em terapia nutricional em diversas condições clínicas, tanto na prática hospitalar como ambulatorial.

Para a articulação teoria e prática é necessária uma abordagem metodológica que propicie o alcance dos objetivos propostos para a formação acadêmica e dos princípios que a norteiam. Assim, o método de ensino aprendizagem escolhido é aquele que propicie ao estudante atribuir significados aos conteúdos, desenvolver uma visão crítica, capacidade de problematizar, analisar e sistematizar o conhecimento, bem como habilidade de pensar com os instrumentos conceituais e os processos de investigação da ciência da Nutrição.

Serão utilizadas metodologias diversificadas, com ênfase nas práticas pedagógicas inovadoras, tais como:

- Aprendizagem Baseada em Problemas: metodologia de ensino e aprendizagem colaborativa na qual os problemas de ensino são elaborados por uma equipe de docentes para abordar os conhecimentos essenciais do currículo.
- Metodologia da Problematização: tem como base a observação da realidade social concreta, o levantamento de problemas, a teorização, a busca de alternativas para solução dos problemas detectados e o retorno à realidade. Está presente nesse processo o exercício da práxis e a formação da consciência como cidadãos e futuros profissionais;
- Sistemas de Tutoria: a prática tutorial é uma metodologia revestida de conteúdo didático que se evidencia através da informação, motivação, assessoramento e orientação dos estudantes em grupos de até nove estudantes.
- Aprendizagem em Rede: os ambientes virtuais criam espaço para o surgimento de novas mediações pedagógicas, possibilitando o desenvolvimento da autoaprendizagem e da interaprendizagem pelos microcomputadores, e-mails, fórum, chat, lista de discussão, portfólios, sites, homepages, vídeo e teleconferências.

3.4 A Interdisciplinaridade

O PPC-NUT objetiva promover a integração e interdisciplinaridade em coerência com o eixo de desenvolvimento curricular, buscando integrar as dimensões biológicas, psicológicas, sociais e ambientais. Pretende também utilizar metodologias que privilegiem a participação ativa do estudante na construção do conhecimento e articulação entre os conteúdos das disciplinas, além de estimular a interação entre ensino, pesquisa e extensão. As atividades teóricas e práticas permeiam toda a formação do estudante de forma integrada e interdisciplinar.

A orientação didática enfatiza a interdisciplinaridade com avaliações de habilidades, de desempenho e de atitudes, e adotará a solução de problemas, em grupos pequenos de discentes, baseando-se na realidade dos cenários de prática, sem excluir as aulas tradicionais que podem estar bem situadas em determinados momentos.

Estratégias a serem implementadas:

- 1) Discussão de casos ou situações, construídos de forma coletiva entre as disciplinas com vistas à integração dos conteúdos do ciclo básico-profissional. Essa atividade ocorrerá em alguns semestres e a coordenação será feita por uma disciplina do núcleo específico ou comum, nos respectivos semestres.

Quadro 1. Disciplinas com atividades integradas de conteúdo segundo semestre do curso e carga horária

Semestre	Disciplinas	* Carga Horária Total
2º	Promoção da Saúde I e Fisiologia (coord.) Promoção da Saúde I (coord.) e Sociologia	03 03

3º	Promoção da Saúde II (coord.), Antropologia e Técnica Dietética	03
5º	Avaliação Nutricional (coord.) e Anatomia	03
6º	Economia (coord.), Nutrição em Saúde Pública I, Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição, <i>Marketing</i> em Alimentação e Nutrição	10

*Essa carga horária teórica será computada para os professores das disciplinas relacionadas. Os professores das diferentes disciplinas estarão presentes ao mesmo tempo na aula teórica.

2) Articulação dos conteúdos e vivências visando a integração das práticas entre as disciplinas que ocorrem no mesmo semestre.

3.5 A Formação Ética e a Função Social do Profissional

A competência ética dos profissionais da saúde, entre eles, o nutricionista, é entendida como a capacidade do indivíduo de percepção, reflexão crítica e decisão coerente em relação às condutas humanas no cuidado à saúde e à vida (KOERICH; MACHADO; COSTA, 2005).

Na formação do estudante do curso de Nutrição, a inclusão das dimensões ética e humanística nos conteúdos, estimulam por meio do desenvolvimento de atitudes e valores orientados à educação para cidadania, com participação plena na sociedade. A ética na formação do nutricionista parte do marco que as possibilidades de igualdade e equidade é que determinam a ética na sociedade.

Os conteúdos essenciais para o curso de graduação em Nutrição devem estar relacionados não só com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, como também a realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações em nutrição.

Os princípios e as diretrizes da segurança alimentar e nutricional direcionarão o curso de Nutrição, em suas diversas áreas de atuação.

4 EXPECTATIVA DE FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL

4.1 Perfil do Curso

Na perspectiva de formar um profissional da área da saúde, generalista, o Curso de Nutrição da UFG oportuniza aos estudantes, desde o primeiro ano do curso, atividades práticas no serviço de saúde e demais áreas de atuação do nutricionista ao longo de seus cinco anos de duração.

O curso será presencial podendo cada disciplina oferecer até 20% de sua carga horária na forma de Educação a Distância. Os Estágios Curriculares Obrigatórios ocorrerão no nono e décimo períodos do curso nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Pública e Nutrição em Alimentação Coletiva.

4.2 Perfil do Egresso

A formação do nutricionista, segundo as DCN (BRASIL, 2001) tem por objetivo permitir a aquisição de conhecimentos capazes de responder na prática profissional pelas seguintes competências e habilidades gerais:

I - Atenção à saúde: desenvolver ações de prevenção de doenças, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

II - Tomada de decisões: ser capaz de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de alimentos, de dietas, de suplementos, de ingredientes, de produtos alimentícios, de matérias-primas, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os egressos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III - Comunicação: ser acessível e manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV - Liderança: estar apto a assumir posições de liderança no trabalho em equipe multiprofissional, focando o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - Administração e gerenciamento: estar capacitado a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

VI - Educação permanente: aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação por meio de redes nacionais e internacionais.

4.3 Habilidades do Egresso

A formação do nutricionista, de acordo com as DCN (BRASIL, 2001), tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV - atuar em políticas e programas de saúde e educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

- V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- XII – desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- XIII - atuar em marketing em alimentação e nutrição;
- XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Este conjunto de competências, conteúdos e habilidades deve desenvolver no estudante e no nutricionista a autonomia para o desenvolvimento intelectual e profissional permanente.

5 CURRÍCULO DO CURSO

O currículo do curso é constituído por disciplinas de Núcleo Comum (NC); Núcleo Específico (NE), que se divide em obrigatórias e optativas; Núcleo Livre; e Atividades Complementares.

O Núcleo Comum é o conjunto de conteúdos comuns para a formação dos profissionais da área de saúde. O Núcleo Específico corresponde àqueles conteúdos que darão especificidade à formação do profissional e o Núcleo Livre, ao conjunto de conteúdos que garante ao acadêmico, liberdade para ampliar sua formação. Entende-se por atividades complementares a participação sem vínculo empregatício, em pesquisas, conferências, seminários, palestras, congressos, debates e outras atividades científicas, artísticas e culturais (UFG, 2002) e extensão.

5.1 Matriz Curricular

TABELA DE DISCIPLINAS DO CURSO

Relação das disciplinas propostas para o Curso de Nutrição com os respectivos co-requisitos, núcleo e natureza das disciplinas

Nº	DISCIPLINAS	UNIDADE RESPONSÁVEL	CO-REQUISITOS	PRÉ-REQUISITOS	CHS		CHTS	NÚCLEO	NATUREZA
					TEO	PRA			
1	ANATOMIA HUMANA	ICB	-	-	32	64	96	NC	OBR.
2	ANTROPOLOGIA	FCS	-	-	32	-	32	NC	OBR.
3	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	FANUT	-	-	48	32	80	NE	OBR.
4	BIOESTATÍSTICA	IME	-	-	64	-	64	NC	OBR.
5	BIOQUÍMICA I	ICB	-	-	48	16	64	NC	OBR.
6	BIOQUÍMICA II	ICB	Bioquímica I	-	48	16	64	NC	OBR.
7	BROMATOLOGIA	FANUT	Química Geral Teórica, Química Orgânica Teórica, Química Orgânica Experimental e Bioquímica I e II	-	16	48	64	NC	OBR.
8	CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS	FANUT	Microbiologia Geral e de Alimentos	-	32	32	64	NE	OBR.
9	ECONOMIA	EA	Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição em Saúde Pública I e Marketing em Alimentação e Nutrição	-	64	-	64	NC	OBR.
10	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL I	FANUT	Sociologia, Antropologia e Psicologia Aplicada à Nutrição	-	32	16	48	NE	OBR.
11	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL II	FANUT	Educação Nutricional I	-	16	32	48	NE	OBR.
12	EPIDEMIOLOGIA	FANUT	Bioestatística	-	40	24	64	NC	OBR.
13	ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA	FANUT	Nutrição em Saúde Pública II, Gestão de Unidades de	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	20	280	300	NE	OBR.

			Alimentação e Nutrição, Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente II, Educação Nutricional II						
14	ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	FANUT	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Nutrição em Saúde Pública II, Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente II, Educação Nutricional II	20	280	300	NE	OBR.
15	ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	FANUT	Nutrição em Saúde Pública II, Educação Nutricional II, Avaliação Nutricional	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Controle de Qualidade em Alimentos e Planejamento de Unidade de Alimentação e Nutrição	20	280	300	NE	OBR.
16	ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS	FANUT	-	-	32	48	80	NE	OBR.
17	FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	ICB	Química Geral Teórica, Patologia Geral, Microbiologia Geral e de Alimentos, Imunologia Básica	-	48	16	64	NC	OBR.
18	FISIOLOGIA HUMANA	ICB	Anatomia Humana e Histologia e Embriologia	-	80	32	112	NC	OBR.
19	GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	FANUT	Técnica Dietética, Nutrição e Dietética II e Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	-	55	25	80	NE	OBR.
20	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL	ICB	-	-	32	64	96	NC	OBR.
21	IMUNOLOGIA BÁSICA	IPTSP	Fisiologia Humana	-	32	32	64	NC	OBR.
22	INTRODUÇÃO À GENÉTICA	ICB	-	-	64	-	64	NC	OBR.
23	INTRODUÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL	FANUT	-	-	24	08	32	NE	OBR.

24	INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA APLICADA À NUTRIÇÃO	FANUT	Metodologia da Pesquisa, Bioestatística, Nutrição em Saúde Pública I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	-	24	8	32	NE	OBR.
25	MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	FANUT	Educação Nutricional II e Nutrição e Dietética II	-	24	08	32	NE	OBR.
26	METODOLOGIA DA PESQUISA	FANUT	-	-	24	24	48	NC	OBR.
27	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS	IPTSP	Bioquímica I e II	-	64	32	96	NC	OBR.
28	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	FANUT	Bioquímica II e Fisiologia Humana	-	80	-	80	NE	OBR.
29	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	FANUT	Nutrição e Dietética I e Técnica e Dietética	-	56	40	96	NE	OBR.
30	NUTRIÇÃO EM ESPORTES	FANUT	Nutrição e Dietética II e Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	-	32	32	64	NE	OBR.
31	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I	FANUT	Promoção da Saúde II e Epidemiologia	-	48	16	64	NE	OBR.
32	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA II	FANUT	Nutrição em Saúde Pública I	-	48	32	80	NE	OBR.
33	NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE I	FANUT	Nutrição e Dietética II, Avaliação Nutricional e Psicologia Aplicada à Nutrição	-	48	16	64	NE	OBR.
34	NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE II	FANUT	Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	-	48	16	64	NE	OBR.
35	PARASITOLOGIA HUMANA	IPTSP	-	-	32	32	64	NC	OBR.

36	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	FANUT	Nutrição e Dietética II, Patologia Geral, Farmacologia Aplicada à Nutrição, Imunologia Básica, Psicologia Aplicada à Nutrição e Avaliação Nutricional	-	32	80	112	NE	OBR.
37	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	FANUT	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	-	32	96	128	NE	OBR.
38	PATOLOGIA GERAL	IPTSP	Fisiologia Humana	-	32	32	64	NC	OBR.
39	PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO e NUTRIÇÃO	FANUT	Economia, Técnica Dietética e Educação Nutricional I	-	25	55	80	NE	OBR.
40	PRODUÇÃO AGRÍCOLA	EA	-	-	32	16	48	NC	OBR.
41	PROMOÇÃO DA SAÚDE I	FANUT	-	-	16	16	32	NC	OBR.
42	PROMOÇÃO DA SAÚDE II	FANUT	Promoção da Saúde I	-	16	16	32	NC	OBR.
43	PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	FE	-	-	64	-	64	NC	OBR.
44	QUÍMICA GERAL Teórica	IQ	-	-	32	-	32	NC	OBR.
45	QUÍMICA ORGÂNICA EXPERIMENTAL	IQ	-	-	-	32	32	NC	OBR.
46	QUÍMICA ORGÂNICA TEÓRICA	IQ	-	-	32	-	32	NC	OBR.
47	SOCIOLOGIA	FCS	-	-	32	-	32	NC	OBR.
48	TÉCNICA DIETÉTICA	FANUT	Estudo Experimental dos Alimentos	-	40	56	96	NE	OBR.
49	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	EA	Bromatologia e Microbiologia Geral e de Alimentos	-	48	48	96	NC	OBR.
50	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	FANUT	Investigação Científica Aplicada à Nutrição	-	16	-	16	NE	OBR.
51	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	FANUT	Trabalho de Conclusão de curso I	-	16	-	16	NE	OBR.

Tabela de Disciplinas Optativas do Núcleo Específico

Nº	DISCIPLINAS	UNIDADE RESPONSÁVEL	CO-REQUISITOS	PRÉ-REQUISITOS	CHS		CHTS	NÚCLEO	NATUREZA
					TEO	PRA			
1	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	FANUT	Nutrição em Saúde Pública I e Técnica Dietética	-	32	16	48	NE	OPT.
2	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	FANUT	Técnica Dietética e Controle de Qualidade em Alimentos	-	08	24	32	NE	OPT.
3	DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA	FANUT	Nutrição Materno Infantil e do Adolescente I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	-	24	8	32	NE	OPT.
4	INQUÉRITOS DIETÉTICOS	FANUT	Avaliação Nutricional e Nutrição e Dietética II	-	24	8	32	NE	OPT.
5	LIBRAS	FL	-	-	64	-	64	NE	OPT.
6	NUTRIÇÃO E SAÚDE DO TRABALHADOR	FANUT	Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	-	24	8	32	NE	OPT.
7	PESQUISA EXPERIMENTAL EM NUTRIÇÃO	FANUT	Bioestatística, Metodologia da Pesquisa e Nutrição e Dietética II	-	16	16	32	NE	OPT.
8	PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICAS	FF	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	-	32	-	32	NE	OPT.
9	VEGETARIANISMO	FANUT	Nutrição e Dietética II e Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	-	20	12	32	NE	OPT.

LEGENDA:

NÚCLEO DAS DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS	NATUREZA DAS DISCIPLINAS
NC: Núcleo NC	CHS: Carga Horária	OBR: Obrigatória
NE: Núcleo Específico	CHTS: Carga Horária Total Semestral	OPT: Optativa
	TEO: Teoria	
	PRA: Prática	

5.2 Carga Horária do Curso

Quadro 2. Distribuição da carga horária total do Curso de Nutrição/UFG

	Carga horária
Núcleo Comum (NC)	1584
Núcleo Específico (NE)	2356
Núcleo Específico Optativo	96
Núcleo Livre (NL)	128
Atividades Complementares (mínimo de 200 horas)	200
Total	4364

5.3 Duração do Curso

Total de semestres: 10

Total mínimo de semestres: 10

Total máximo de semestres: 15

5.4 Ementas das Disciplinas, com Referências Básicas e Complementares

Disciplinas de Núcleo Comum

ANATOMIA HUMANA (1º PERÍODO)

Ementa: Introdução ao estudo da Anatomia, generalidades sobre os sistemas: esquelético, articular, muscular, circulatório, digestório, respiratório, nervoso, urinário, endócrino, genital feminino, genital masculino, tegumentar e sensorial aplicada à nutrição.

Referências Básicas:

D'ANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 763 p.

MACHADO, A. Neuroanatomia Funcional. São Paulo: Atheneu, 1992. 256 p.

NETTER, F. H. Atlas de Anatomia Humana. 4. ed. Porto Alegre: Artmed - Elsevier Saunders, 2008. 545 p.

Referências Complementares:

RAY, H., GROSS, C. M. Anatomia. 29. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 1147 p.

SOBOTTA, J.; REINHARDS, P.; REINHARDS, P. Atlas de Anatomia Humana: cabeça, pescoço e extremidade superior. 22 ed. v. 1. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 416 p.

SOBOTTA, J.; REINHARDS, P.; REINHARDS, P.. Atlas de Anatomia Humana: tronco, vísceras e extremidade inferior. 22 ed. v. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 424 p.

TORTORA, J. G.; GRABOWSKI, R. Corpo Humano - Fundamentos de Anatomia e Fisiologia, 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 619 p.

WOLF-HEIDEGGER, G. Atlas de Anatomia Humana. 6 ed. 2 v. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 846 p.

ANTROPOLOGIA (3º PERÍODO)

Ementa: Conceito, objeto de estudo e métodos de investigação. A natureza, a cultura e a sociedade. O corpo como construção sócio-cultural. A comida enquanto objeto antropológico. O valor simbólico dos alimentos e respectivos padrões alimentares nas diferentes culturas (africana, indígena, asiática e europeia).

Referências Básicas:

LARAIA, R.B. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986 (várias edições).

CANESQUI, A. M. & Garcia R. W. D. (orgs.) Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. (Coleção Antropologia e Saúde)

MACIEL, M. E.; MENASCHE, R. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. O Brasil tem fome de quê? Disponível em: . Acesso em maio de 2006.

Referências Complementares:

COLLAÇO, Janine H. L. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 33, 2004. Disponível em: http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp_edicao?cd_edi=51

WOORTMANN K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. Dados 1986; 29 (1): 103-30.

MACIEL, Maria Eunice; TELXEIRA, Sérgio. Comida. Horizontes Antropológicos, v. 2, n. 4, 1996.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. RBCS Vol. 16 nº 47 outubro/2001. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rbcso/v16n47/7718.pdf>

VICTORA, C. G. Pesquisa Qualitativa em Saúde: uma introdução ao tema. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.

BIOESTATÍSTICA (4º PERÍODO)

Ementa: Apresentação de dados, caracterização de populações baseada em parâmetros e estatísticas: média, mediana, moda, desvio-padrão, coeficiente de variação. Noções sobre probabilidade: fundamentos de probabilidade, probabilidade condicional, eventos independentes e teorema de Bayes. Risco relativo. Razão de Odds. Variável aleatória discreta e contínua. Distribuições discretas: Bernoulli, Binomial, Poisson. Distribuições contínuas: Normal, t-Student e Qui-quadrado. Noções sobre amostragem. Distribuição amostral da média. Intervalo de confiança para média. Testes de Hipóteses: Conceitos básicos e procedimentos usuais. Teste de qui-quadrado para independência. Medidas de associação. Teste de Shapiro-Wilk para normalidade. Teste F para variância. Testes de hipóteses para as médias de duas populações. Análise de variância com um fator de classificação. Teste de Bonferroni. Diagrama de dispersão. Coeficiente de correlação linear. Regressão linear simples.

Referências Básicas:

VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 3ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

ARANGO, H. G. Bioestatística: teórica e computacional. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

PAGANO, M. Princípios de bioestatística. Tradução da 2ª Edição Norte Americana. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1998.

Referências Complementares:

BEIGUELMAN B. Curso prático de bioestatística. 5. ed. Ribeirão Preto: Fundação de Pesquisas Científicas de Ribeirão Preto, 2002.

TRIOLA, M. F. Introdução à Estatística. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

BUSSAB, O. W.; MORETTIN, P. A. Estatística Básica. São Paulo: Saraiva, 2004.

BERQUÓ, E. S.; SOUZA, J. M. P.; GOTLIEB, S. L. D. Bioestatística. 2. ed. São Paulo: EPU, 1981.

DORIA FILHO, U. Introdução à bioestatística: para simples mortais. 3. ed. São Paulo: Negócio Editora, 1999.

BIOQUÍMICA I (2º PERÍODO)

Ementa:

Biomoléculas: carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e coenzimas.

Referências Básicas:

LEHNINGER, A.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica. 4. ed. São Paulo: Editora Sarvier, 2006. 1202 p.

MARZZOCO, A.; TORRES; B. B. Bioquímica Básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2007. 386 p.

STRYER, L. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2007

Referências Complementares:

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 1114 p.

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

SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica. 9. ed. v. 1. Rio de Janeiro: LTC Livros Técnicos e Científicos Editora. 2009. 708 p.

SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica. 9. ed. v. 2. Rio de Janeiro: LTC Livros Técnicos e Científicos Editora. 2009. 518 p.

BIOQUÍMICA II (3º PERÍODO)

Ementa: Metabolismo de carboidratos, lipídeos, proteínas, ácidos nucléicos e processos de regulação metabólica.

Referências Básicas:

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica Básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Editora Sarvier, 2004.
L. STRYER. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2007.

Referências Complementares:

SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. Química Orgânica. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC Livros Técnicos e Científicos Editora, 2001.

VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C. W. Fundamentos de Bioquímica. Porto Alegre: Artmed Editora, 2008.

DEVLIN, T. M. Manual de Bioquímica com correlações clínicas. 7. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2007.

BRODY, T. Nutritional Biochemistry. New York: Academic Press, 1994.

HORTON, R. H.; MORAN, L. A.; SCRIMGEOUR K. G.; PERRY, M. D.; RAWN, J. D. Principles of Biochemistry. 4. ed. New York: Pearson Prentice Hall, 2006.

BROMATOLOGIA (5º PERÍODO)

Ementa: Aspectos gerais da análise de alimentos. Determinação da composição química centesimal dos alimentos. Análise fiscal, controle de qualidade e estudo químico-bromatológico da água e fontes de carboidratos, proteínas e lipídeos e bebidas não alcoólicas. Identificação de alterações e/ou adulterações em alimentos específicos. Gerenciamento de resíduos químicos.

Referências básicas:

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018 p. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=0&func=select&orderby=1>. Acesso em: 20 fev. 2009.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Editora Unicamp, 2003. 207p.

ANDRADE, E. C. B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2. ed. revisada e ampliada. São Paulo: Varela, 2009. 238p.

Referências complementares:

BELLÓ, R. M.; SOUZA, R. B.; TERRA, M. F. Alimentos: métodos físicos e químicos de análise. Porto Alegre: Ed. da Universidade/UFRGS, 2002. 180 p.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 1995. 240p.

GÜNTER, V. Elementos de bromatología descriptiva. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1999. 644 p. v. 1 e 2.

HUI, Y. H.; CULBERTSON, J.D. Handbook of food science, technology, and engineering. Boca Raton: Taylor & Francis, 2006.

LEE, R. Food Analysis: analytical and quality control methods for the food manufacturer and buyer. 3.ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 2004. 288 p.

ECONOMIA (6º PERÍODO)

Ementa: Conceitos e fundamentos da Economia e dos Mercados. Fundamentos da teoria do consumidor e das cadeias produtivas de alimentos. Introdução à Microeconomia: demanda, oferta de bens e serviços, estrutura de mercado. Introdução a Macroeconomia: política fiscal, monetária, cambial e de rendas. Fundamentos do mercado internacional de alimentos. Estudo de casos multidisciplinares: aplicação da Economia em vários campos de atuação do nutricionista.

Referências Básicas:

VASCONCELOS, M. A. S. Economia: micro e macro: teoria e exercícios. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MOCHON, F. M.; TOSTER, R. L. Introdução à Economia. São Paulo: Makron Books, 2002. 404 p.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J. S.. Ciências Nutricionais – Aprendendo a aprender. 2ª ed. Editora Sarvier: São Paulo, 2008. 784 p.

Referências Complementares:

PINDYCK, R. S.; RUBINFELD, D. L. Microeconomia. 5. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

FOOD ORGANIZATION AGRICULTURE. Índice de La FAO para los precios de los alimentos – <http://www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/foodpriceindex/es> - acessado em 16/03/2011.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR. – Balança Comercial Brasileira. Dados Consolidados – janeiro - junho/2011. 32p.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR. – Conhecendo o Brasil em Números.– junho/2011. 27p.

TUPY, O. – Tecnologia e valor econômico agregado à produção de leite – Revista de Política Agrícola. DF: Brasília. Publicação da Secretaria de Política Agrícola do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.. Ano XX – nº 1. Jan./Fev./Mar. 2011. 79 a 88.

EPIDEMIOLOGIA (4º PERÍODO)

Ementa: Epidemiologia - Conceitos básicos, importância e utilização. Indicadores de saúde. Medidas de ocorrência e de efeito. Tipos de estudos epidemiológicos. Aplicação do método epidemiológico para diagnóstico em saúde. Testes diagnósticos. Sistemas de informação e vigilância em saúde. Introdução aos processos de transição epidemiológica, demográfica e nutricional.

Referências Básicas:

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R.; KJELLSTROM, T. Epidemiologia básica. São Paulo: Livraria Santos Editora, 2007.

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

ROUQUAYROL, M. Z.; FILHO, N. A. Epidemiologia e saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Referências Complementares:

MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças. 2. ed. São Paulo: Hucitec NUPENS/USP, 2000.

MEDRONHO, R. A.; CARVALHO, D. M.; ARAÚJO, A. J. G. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2006.

SILVEIRA, E. A.; RASSI-NETO, E. Especialização em Epidemiologia. Goiânia: FUNAPE/CIAR; UFG-IPTSP, 2009.

VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. 5. ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz; São Paulo: Atheneu, 2007.

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO (5º PERÍODO)

Ementa: Introdução à farmacologia. Farmacocinética: absorção, distribuição, metabolismo e excreção de fármacos. Farmacodinâmica: mecanismo de ação de fármacos. Relação estrutura/atividade. Interações medicamentosas: fármacos e nutrientes. Fatores que modificam a ação de fármacos. Fármacos que modificam a atividade do sistema nervoso central e cardiovascular. Fármacos que afetam o metabolismo endócrino e interferem na prescrição da dieta.

Referências Básicas:

GOODMAN, L. S.; GILMAN, A.; BRUNTON, L. L. As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SILVA, P. Farmacologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

REIS, N. T. R. Nutrição Clínica: interações (fármaco-fármaco; fármaco-nutriente; nutriente-nutriente; fitoterápico-fármaco). 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2003.

Referências Complementares:

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Ateneu, 1994.

FONSECA, A. Interações Medicamentosas. 4. ed. Rio de Janeiro: EPUB, 2008.

KATZUNG, B. G. Farmacologia Básica & Clínica. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

REIS, N. T. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

VALLE, L. B. S.; OLIVEIRA-FILHO, R. M.; DELUCIA, R.; OGA, S. Farmacologia Integrada. São Paulo: Ateneu, 1991.

FISIOLOGIA HUMANA (2º PERÍODO)

Ementa: Mecanismos homeostáticos envolvidos na função dos sistemas nervoso, endócrino, reprodutor, digestório, cardiovascular, renal, respiratório, muscular e a interação entre eles.

Referências Básicas:

COSTANZO, L. Fisiologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 492 p.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 1264 p.

RHOADES, R. A.; TANNER, G. A. Fisiologia Médica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 741 p.

Referências Complementares:

CUKIER, C.; MAGNONI, D.; ALVAREZ, T. Nutrição baseada na Fisiologia dos órgãos e sistemas. São Paulo: Sarvier, 2005. 332 p.

DOUGLAS, C. R. Fisiologia Aplicada à Nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1074 p.

GANONG, W. F. Fisiologia Médica. 17. ed. Rio de Janeiro: Prentice - Hall do Brasil, 1998. 578p.

JOHNSON, L. R. Fundamentos de Fisiologia Médica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 725 p.

WINMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T. VANDER, SHERMAN & LUCIANO - Fisiologia Humana: Os Mecanismos das Funções Corporais. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2006. 795 p.

HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA (1º PERÍODO)

Ementa: Técnicas histológicas - método de estudo. Tecidos gerais. Histologia dos órgãos e sistemas. Embriologia geral.

Referências Básicas:

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica: Texto e Atlas. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 427p.

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Atlas Colorido de Histologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 413 p.

PERSAUD, K. M. Embriologia Básica. 4. ed. São Paulo: Elsevier, 1995. 291 p.

Referências Complementares:

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de Histologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 456 p.

ROSS, M. H.; PAWLINA, W. Histologia Texto e Atlas. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 908 p.

SOBOTTA, J.; WELSH, U. Atlas de Histologia, Citologia e Anatomia Microscópica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 266 p.

SADLER, T. W. Langman Embriologia Médica. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 324p.

IMUNOLOGIA BÁSICA (3º PERÍODO)

Ementa: Imunidade inata e adaptativa: características e funções das células e moléculas que compõem o sistema imune. Indução, ativação e mecanismos efetores da resposta imune humoral e celular. Regulação da resposta imune. Imunidade às infecções. Reações de hipersensibilidade. Seminários Integradores.

Referências Básicas:

CALICH, V.; VAZ, C. Imunologia. 2. ed. São Paulo: Editora Revinter, 2008.

ABUL K. A.; ANDREW H. L. Imunologia Molecular e Celular. 6. ed. São Paulo: Editora Elsevier, 2008.

JANEWAY, C. A.; TRAVERS, P. Imunobiologia. 6. ed. Porto Alegre: Editora Artes Médicas, 2007.

Referências Complementares:

ROITT, I. M.; DELVES, P. J. Fundamentos de Imunologia. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 489 p.

INTRODUÇÃO À GENÉTICA (1º PERÍODO)

Ementa: Princípios da Genética Mendeliana; herança monogênica e princípios da distribuição independente; interações alélicas e não alélicas; ciclo celular, mitose e meiose; determinação do sexo e herança ligada ao sexo; herança extranuclear: genomas de mitocôndrias e cloroplastos; ligação gênica: recombinação e mapeamento cromossômico; natureza e estrutura do gene; expressão gênica e sua regulação; estudo das mutações gênicas e cromossômicas; biotecnologia; constituição genética das populações; equilíbrio de Hardy-Weinberg; fatores que alteram as frequências alélicas; herança quantitativa e herdabilidade e heterose.

Referências Básicas:

GRIFFITHS, A. J.; MILLER, J. H.; SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GELBART, W. M. Introdução à Genética. 8. ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2006, 794p.

NUSSBAUM, R.L.; McINNES, R.R.; WILLARD, H.F. Genética Médica. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2008.

PIERCE, B. A. Genética: um enfoque conceitual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Referências Complementares:

WATSON, J. D. DNA - O Segredo da Vida. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2005. 358p.

SNUSTAD, D. P.; SIMMONS, M. J. Fundamentos de Genética. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2001. 756p.

RAMALHO, M.; SANTOS, J. B.; PINTO, C. B. Genética na Agropecuária. 2. ed. Lavras: Editora da Universidade Federal de Lavras (UFLA), 2000. 472p.

BROWN, T. A. Genética, um enfoque molecular. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 1999. 336 p.

GARDNER, E.; SNUSTAD, D. P. Genética. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1986. 497 p.

METODOLOGIA DA PESQUISA (2º PERÍODO)

Ementa: Introdução à ciência moderna e aos princípios do método científico. Investigação científica em saúde e nutrição: conceitos, características gerais, etapas, tipos. Fontes de informação científica em nutrição e pesquisa bibliográfica. Projeto de pesquisa: fases, estrutura básica, conteúdo, citações e referências, formatação e aspectos éticos. Relatórios de pesquisa: tipos, estrutura, conteúdo, formatação.

Referências Básicas:

ESTRELA, C. Metodologia Científica. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 2005. 808 p.

SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2004.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia Científica para a Área da Saúde. 4. reimpressão. Rio de Janeiro: Campos/Elsevier, 2003. 192 p.

Referências Complementares:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 14724: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2005. 9 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24 p.

MENDONÇA, L. M. N.; ROCHA, C. R. R.; GOMES, S. H. A. Guia para apresentação de trabalhos acadêmicos na UFG. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, 2005. 48 p.
NAVES, M. M. V. Normas gerais para apresentação de trabalhos acadêmicos na Faculdade de Nutrição da UFG. Goiânia: Faculdade de Nutrição da UFG, 2010. 14 p.
NAVES, M. M. V. Introdução à pesquisa e informação científica aplicada à nutrição. Revista de Nutrição, Campinas, v.11, n.1, p.15-36, 1998.

MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS (3º PERÍODO)

Ementa: Introdução ao estudo dos microrganismos. Métodos físicos e químicos de esterilização e desinfecção. Antimicrobianos. Estudo dos gêneros bacterianos de interesse em microbiologia dos alimentos e água. Estudo dos bolores, leveduras e vírus de interesse em alimentos e água.

Referências Básicas:

TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5. ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008. 780p.
PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia. Conceitos e Aplicações. 2. ed. São Paulo: Ed. Makron Books, 1997. 2 v.
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 1999. 182p.

Referências Complementares:

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE C. L. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. 894p.
SILVA, J. R. E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2008. 623p.
DOWNES, F. P.; ITO, K. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4. ed., Washington: APHA, 2001. 676p.
SILVA, N.; NETO, R. C.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Água. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 165p.

PARASITOLOGIA HUMANA (5º PERÍODO)

Ementa: Identificação e estudo da biomorfologia de artrópodes, helmintos e protozoários de importância médica. Importância das doenças parasitárias no contexto sócioeconômico e aspectos básicos para diagnóstico e prevenção das mesmas.

Referências Básicas:

REY, L. Parasitologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.
DAVID, P. N. Parasitologia humana. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
CINERMANN, B. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.

Referências Complementares:

FERREIRA, A. W.; ÁVILA, S. L. M. Diagnóstico laboratorial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.
MEHLHORN, H. Parasitology in focus - Factos and trends. Berlin: Springer Verlag, 1988.
BATISTA, R. S. Procedimentos laboratoriais em parasitologia médica. 2. ed. São Paulo: Livraria Santos. 1999.
BATISTA, R. S. Medicina tropical: abordagem atual das doenças infecciosas e parasitárias. Rio de Janeiro: Cultura médica, 2001.

PATOLOGIA GERAL (4º PERÍODO)

Ementa: Causas, mecanismos, bases estruturais (macroscópicas e microscópicas) e moleculares dos processos patológicos gerais. Evolução e consequência dos processos patológicos sobre os tecidos, órgãos, sistemas e organismo.

Referências Básicas:

BRASILEIRO-FILHO, G. Bogliolo - Patologia Geral. 3. ed. Rio de Janeiro Guanabara Koogan, 2004.
COTRAN, R. S.; KUMAR, V.; ROBBINS, S. L. Robbins: Patologia estrutural e Funcional. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
MONTENEGRO, M. R.; FRANCO M. Patologia: Processos Gerais. 3. ed. São Paulo: Livraria Atheneu Editora, 1992.

Referências Complementares:

BRASILEIRO-FILHO, G. Bogliolo - Patologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2009.
BRASILEIRO-FILHO, G. Bogliolo - Patologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A, 2006.
CAMARGO, J. L. V.; DEILSON, E. O. Patologia geral: abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.
KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N.; ROBBINS, S. L.; COTRAM, R. S. Bases Patológicas das Doenças. 7. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2005.
RUBIN, E.; FARBER, J. L. Patologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.

PRODUÇÃO AGRÍCOLA (6º PERÍODO)

Ementa: Agricultura: Conceitos, Histórico e Divisões. Agronegócio. Noções gerais sobre: origem, dispersão, botânica, fisiologia da produção; condições edafo-climáticas; propagação; implantação; nutrição mineral; manejo e tratos culturais. Problemas fitossanitários: pragas, doenças, plantas daninhas e uso de agrotóxicos. Colheita e comercialização das principais espécies agrícolas utilizadas na alimentação. Sistemas de produção agrícola (convencional, agroecológico, orgânico, familiar, empresarial, hidropônico): conceitos e importância econômica e social. Produção de grãos. Produção de frutas e hortaliças mais utilizados na alimentação no Centro Oeste brasileiro.

Referências Básicas:

DIAS, J. D. O.; CARNEIRO, H. Agricultura geral. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1957. 300 p. (Série Didática n.13).

FILGUEIRA, F. A. R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 2 ed. Viçosa: UFV, 2003. 412 p.

SIMÃO, S. Tratado de fruticultura. Piracicaba: FEALQ, 1998. 760 p.

Referências Complementares:

CHITATTA, M. I. F. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.

LIMA, L. C. B. Hortifrutigranjeiros: guia completo. Porto Alegre: Editora Sagra Luzzatto, 2000. 288 p.

LORENZI, H.; BAXHER, L. B.; LACERDA, M. T. C.; SARTORI, S. F. Frutas brasileiras e exóticas cultivadas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 640 p.

SILVA, D. B.; SILVA, J. A.; JUNQUEIRA, N. T. V.; ANDRADE, L. R. M. Frutas do Cerrado. Brasília, DF: Embrapa, 2001. v. 1. 178 p.

TUDGE, C. Os alimentos do futuro. São Paulo: Publifolha, 2002. 72 p. (Série Mais Ciência)

PROMOÇÃO DA SAÚDE I (2º PERÍODO)

Ementa: Conceitos de saúde e promoção da saúde: aspectos conceituais, históricos e metodológicos. Abordagens e campos de atuação em promoção da saúde. Educação popular. Reflexões bioéticas sobre saúde e cidadania.

Referências Básicas:

BRASIL. Política Nacional de Promoção da saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/portaria687_2006_ane_xo1.pdf.

BRANDÃO, C. R. O que é educação popular (Coleção Primeiros Passos). 14. ed. São Paulo: Brasiliense, 2006. 110 p.

CZERESNIA, D. O.; FREITAS, C. M. Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003.

Referências Complementares:

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Declarações e Cartas da Promoção da Saúde. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/declaracoesecarta_portugues.pdf. Acesso em: jan 2010.

ABRASCO. Marcos conceituais para a construção da política nacional de promoção da saúde no Brasil. Disponível em: <http://www.abrasco.org.br/GTs/>

[GT%20Promocao/Reuniao%20Pro%20GT%20PS%20DLIS%20Sao%20Paulo/Anexo%202%20-%20Politica%20Nacional%20de%20Promocao%20da%20Saude.pdf](http://www.abrasco.org.br/GTs/GT%20Promocao/Reuniao%20Pro%20GT%20PS%20DLIS%20Sao%20Paulo/Anexo%202%20-%20Politica%20Nacional%20de%20Promocao%20da%20Saude.pdf). Acesso em: jan de 2010.

CASTRO, A.; MALO, M. SUS: ressignificando a promoção da saúde. São Paulo: HUCITEC, 2006. 222 p.

FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. 47. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008. 213 p.

CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JÚNIOR M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de saúde coletiva. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed Fiocruz, 2006. 868 p.

PROMOÇÃO DA SAÚDE II (3º PERÍODO)

Ementa: A saúde e seus determinantes sociais. Diagnóstico participativo na comunidade. Elaboração, execução e avaliação de ações em promoção da saúde. Comunicação em promoção da saúde. Comunidade e questões éticas com ênfase nos aspectos étnico-raciais.

Referências Básicas:

BRASIL. Política Nacional de Promoção da saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/portaria687_2006_ane_xo1.pdf.

CZERESNIA, D. O.; FREITAS, C. M. Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003.

SENAC. Boletim técnico. A Revista da Educação Profissional. Rio de Janeiro, v. 35, n. 2, 2009.

Referências Complementares:

CASTRO, A.; MALO, M. SUS: ressignificando a promoção da saúde. São Paulo: HUCITEC, 2006. 222 p.

CNDSS. Relatório Final da Comissão Nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008. Disponível em: <http://www.cndss.fio.cruz.br>

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Declarações e Cartas da Promoção da Saúde. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/declaracoesecarta_portugues.pdf.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE; ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Participação social e empoderamento. Metodologias para a promoção da saúde. 2008.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. La evaluación participativa de municipios y comunidades saludables: recursos prácticos para La acción. Disponível em: <<http://www.bvsde.ops-oms.org/bvsdemu/fulltext/guiaeval/guiaeval.html>>.

PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO (4º PERÍODO)

Ementa: Introdução ao estudo da Psicologia: fundamentos históricos e epistemológicos. A multideterminação humana. Estudo introdutório do psiquismo humano a partir de uma abordagem psicodinâmica. Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares. Mudanças comportamentais; mudanças de hábitos alimentares: prevenção e enfoques terapêuticos. Aspectos psicológicos do processo saúde/doença e relações interpessoais.

Referências Básicas:

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. Psicologias: uma introdução ao estudo de Psicologia. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

HERSCOVICI, C. R.; BAY, L. Anorexia Nervosa e Bulimia: ameaças à autonomia. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.

NUNES, M. A. A. Transtornos Alimentares e Obesidade. Porto Alegre: Artmed, 1998.

Referências Complementares:

BUCKROYD, J. Anorexia e bulimia. São Paulo: Ágora, 2000.

D'ANDREA, F. F. Desenvolvimento da Personalidade. São Paulo: Difel, 1984.

MELO FILHO, J. Psicossomática hoje. Porto Alegre: Artes Médicas, 1992.

SOUSA, P. R. Os sentidos do sintoma: Psicanálise e Gastroenterologia. Campinas: Papirus, 1992.

FREUD, S. Cinco Lições de Psicanálise./ O sentido dos sintomas./ O caminho da formação dos sintomas. In: _____. Obras Completas. Rio de Janeiro: Imago, 1976.

QUÍMICA GERAL TEÓRICA (1º PERÍODO)

Ementa: Estrutura atômica, Ligações químicas, Termodinâmica química, Soluções e equilíbrio químico.

Referências Básicas:

ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química – questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Artmed, 1999. 914 p.

KOTZ, J. C.; TREICHEL JR., P. Química e reações químicas. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2002. v. 1. 696 p.

KOTZ, J. C.; TREICHEL JR., P. Química e reações químicas. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2002. v. 2. 476 p.

Referências Complementares:

RUSSEL, J. B. Química Geral. 2. ed., São Paulo: Makron Books, 1994. v. 1. 662 p.

RUSSEL, J. B. Química Geral. 2. ed., São Paulo: Makron Books, 1994. v. 2. 628 p.

MAHAN, B. M.; MYERS, R. J. Química um curso universitário. 4. ed. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2000. 604 p.

BERAN, J. A.; Chemistry in the laboratory: a study of chemical and physical changes. 2. ed. New York: John Wiley & Sons, 1996.

ATKINS, P.; JONES, L. Chemistry: molecules, matter, and change. 3a ed. New York: W.H. Freeman and Company, 1997.

QUÍMICA ORGÂNICA EXPERIMENTAL (1º PERÍODO)

Ementa: Operações fundamentais em laboratórios de química orgânica. Propriedades físicas das substâncias orgânicas. Isolamento e purificação de amostras orgânicas. Análise de grupos funcionais de substâncias orgânicas.

Referências Básicas:

SOARES, B. G.; SOUZA, N. A.; PIRES, D. X. Química Orgânica: Teoria e técnicas de preparação, purificação e identificação de compostos orgânicos. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1988.

ZUBRICK, J. W. Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.

MARQUES, J. A.; BORGES, C. P. F. Práticas de Química Orgânica. Campinas: Editora Átomo, 2007.

Referências Complementares:

LIDE, D. R. CRC – Handbook of Physics and Chemistry. 9. ed. Estados Unidos: CRC Press, 2011. 2592 p.

NUIR, G. D. Hazards in the Chemical Laboratory. 3. ed. London: The Royal Chemical Society, 1988.

PAVIA, D. L.; LAMPMAN, G. M.; KRIZ, G. S.; ENGEL, R. G. Química Orgânica Experimental: técnicas de pequena escala. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.

QUÍMICA ORGÂNICA TEÓRICA (1º PERÍODO)

Ementa: Estrutura de moléculas orgânicas: ressonância, polaridade, interações intermoleculares. Funções orgânicas, análise conformacional, estereoquímica, acidez e basicidade em química orgânica.

Referências Básicas:

VOLHARDT, K. P. C.; SCHORE, N. E. Química Orgânica - Estrutura e Função. 4. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2004.

SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica. 9. ed. v. 1 e 2. Rio de Janeiro: Editora LTC, 2009.

BRUICE, P. Y. Química Orgânica. 4. ed. v. 1 e 2. São Paulo: Editora Pearson Education, 2006.

Referências Complementares:

MCMURRY, J. Química Orgânica. 6. ed. v. 1 e 2. São Paulo: Thomson, 2005.

ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos - teoria e prática. 3. ed. Viçosa: Imprensa Universitária, Universidade Federal de Viçosa, 2004.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Blucher, 2004.

SOCIOLOGIA (2º PERÍODO)

Ementa: A construção social da realidade: estratificação social e categorias sociais de diferenciação (classe, gênero, raça/etnia, geração, sexualidade, localização geográfica) e a produção de desigualdades; noções sobre vulnerabilidade, pobreza e exclusão social; visões sociológicas clássicas e contemporâneas sobre as práticas alimentares.

Referências Básicas:

CASTRO, JOSUÉ. Geografia da fome (O dilema brasileiro: pão ou aço). 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 1965.

ELIAS, NOBERT. O processo civilizador: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994. p. 95-135. v. 1.

SIMMEL, GEORG. Sociologia da refeição. Estudos históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp_edicao?cd_edi=51>.

Referências Complementares:

COLLAÇO, J. H. L. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 33, 2004. Disponível em:http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp_edicao?cd_edi=51

FERREIRA, V. A.; MAGALHAES, R. Obesidade e pobreza: o aparente paradoxo. Um estudo com mulheres da Favela da Rocinha, Rio de Janeiro, Brasil. Cad. Saúde Pública, v. 21, n. 6, p. 1792-1800, 2005.

GARCIA, R. W. D. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. Physis, v. 7, n. 2, p. 51-68, 1997.

LE BRETON, D. Sociologia do Corpo. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

OLIVEIRA, S. P.; THEBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. Rev. Saúde Pública, v. 31, n. 2, p. 201-208, 1997.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (8º PERÍODO)

Ementa: Alterações de alimentos. Princípios e métodos gerais de conservação. Conservação pelo calor, frio, controle de umidade, aditivos, radiações e métodos combinados. Embalagens. Processamento de produtos de origem animal e vegetal. Aplicação de métodos de conservação de alimentos sustentáveis.

Referências Básicas:

GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Ed. Nobel, 2009.

ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.

ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 2

Referências Complementares:

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu. 2001. 652 p.

D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F.; OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 612 p.

MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. São Paulo: Varela. 1998. 150p.

PARDI, M. C. Ciência, Higiene e tecnologia de Alimentos. 2 ed. Goiânia: UFG. 2001. v. 2.

TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 3 ed. Santa Maria: UFSM, 2008.

Disciplinas de Núcleo Específico Obrigatórias

AValiação Nutricional (4º PERÍODO)

Ementa:

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Indicadores do estado nutricional. Métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional e de composição corporal. Inquéritos dietéticos. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Prática de avaliação nutricional em serviços de saúde e aparelhos sociais. Bioética da pessoa.

Referências Básicas:

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.
FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A.; Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005.

Referências Complementares:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.
GIBSON, R. S. Principles of nutritional assessment. 2. ed. New York: Oxford, 2005.
HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. Avaliação da composição corporal. Tradução de Sérgio H. F. Carvalho. São Paulo: Manole, 2000. Tradução de Applied body composition assesment.
LOHMAN, T. G.; ROCHE, A. F.; MARTORELL, R. Anthropometric standardization reference manual. Illinois: Human Kinetics, Books, 1988. p. 3-8.
SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.

CONTROLE DE QUALIDADE EM ALIMENTOS (7º PERÍODO)

Ementa: Avaliação da qualidade no planejamento de cardápios. Ecofisiologia microbiana na produção de alimentos. Controle de saúde do manipulador de alimentos. Controle higiênico-sanitário em UANs. Vigilância sanitária em alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Sistemas e ferramentas de qualidade na produção de alimentos.

Referências Básicas:

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 2005. 221 p.
SILVA, J. R.; E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001. 475 p.
JAY, J. M.; LOESSNER, M. J., GOLDEN, D. A. Modern food microbiology. 7. ed. Gaithersburg: Aspen Publishers, 2006.

Referências Complementares:

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. Ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221 p.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Guia de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo, 2002. 80 p.
BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B. Microbiologia Básica. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 196 p.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 3 ed. São Paulo: Manole, 2008, 1032 p.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL I (5º PERÍODO)

Ementa: Educação e comunicação em saúde. Teorias da educação e aprendizagem. Educação nutricional: conceito, histórico, finalidade e prática. Métodos e instrumentos para educação nutricional de indivíduos e coletividades.

Referências Básicas:

LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2006. 241 p.

Referências Complementares:

MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE GESTÃO ESTRATÉGICA E PARTICIPATIVA. DEPARTAMENTO DE APOIO À GESTÃO PARTICIPATIVA. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
BERBEL, N. A. N. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos?. Interface – Comunicação, Saúde, Educação, v. 2, n. 2, p. 139-154, 1998.
LIBÂNEO, J. C. Tendências pedagógicas na prática escolar. In: LUCKESI, C.C. Filosofia da educação. São Paulo: Cortez, 1994. cap.3., p. 53-75.
WERNER, D; BOWER, B. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde. São Paulo: Paulinas, 1991. 383p.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL II (6º PERÍODO)

Ementa: Planejamento, execução e avaliação de programa de educação nutricional.

Referências Básicas:

LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Editora Varela, 2005. 153 p.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2006. 241 p.

Referências Complementares:

BERBEL, N. A. N. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos? Interface – Comunicação, Saúde, Educação, v. 2, n. 2, p. 139-154, 1998.
FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. 47. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008. 213p.
LIBÂNEO, J. C. Tendências pedagógicas na prática escolar. In: LUCKESI, C. C. Filosofia da educação. São Paulo: Cortez, 1994. cap.3., p. 53-75.
MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). SECRETARIA DE GESTÃO ESTRATÉGICA E PARTICIPATIVA. DEPARTAMENTO DE APOIO À GESTÃO PARTICIPATIVA. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
WERNER, D; BOWER, B. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde. São Paulo: Paulinas, 1991. 383p.

ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA (9º E 10º PERÍODO)

Ementa: Assistência nutricional a pacientes com cardiopatias, pneumopatias, esofagogastroenteropatias, hepatopatias, pancreatopatias, nefropatias, endocrinopatias, doenças carências e pacientes cirúrgicos e críticos. Saúde Suplementar. Temas atuais (seminário integrador).

Referências Básicas:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 2 v.

Referências Complementares:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.
BARBIERI, D.; PALMA, D. Gastroenterologia e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2001.
CUPPARY, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2.ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2005.
LOPEZ, F. A.; BRASIL, A. L. D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2003.
MARTINS, C.; MOREIRA, S. M.; PIEROSAN, S. R. Interações droga-nutriente. Curitiba: NutroClínica, 2003.

ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA (9º E 10º PERÍODO)

Ementa: Diagnóstico situacional. Gestão (planejamento, execução e avaliação) das ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica de Saúde e Educação. Atenção nutricional individual, familiar e coletiva nas ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência, tratamento e cuidado. Bioética em Saúde Pública. Temas atuais (seminário integrador).

Referências Básicas:

MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução do país e de suas doenças. 2. ed. São Paulo: Huciten/Nupens/USP, 2000. 435 p.
CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. 872 p., v. 1.
DUNCAN, B. B.; GIUGLIANI, E. R. J.; SCHIMIDT, M. I. Medicina Ambulatorial: Condutas de atenção primária baseada em evidências . 3. ed. Porto Alegre: Artemed, 2004. 1600p.

Referências complementares:

BRANCO, R. F. G. A relação com o paciente. Teoria, ensino e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
CASTRO, I.R.R. Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1995. 108p.
CASTRO, J. de. Estudo do conjunto Brasileiro. In: _____. Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. cap 5.
SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. SP: Manole, 2002.
VICTORA, C. G.; BARROS, F. C.; VAUGHAN, P. Epidemiologia da Desigualdade. 3 ed. São Paulo: HUCITEC, 2006. 195 p.

ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA (9º E 10º PERÍODO)

Ementa: Estrutura de UAN de coletividades sadias e enfermas. Planejamento e controle da produção. Controle de qualidade em UAN. Saúde e segurança do trabalhador. Educação nutricional em UAN. Marketing em UAN. Gestão de resíduos em UAN. Empreendedorismo. Temas atuais (seminário integrador).

Referências Básicas:

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221 p.

MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.

TEIXEIRA, S. et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

Referências Complementares:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Cursos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília-DF, 2003. 208 p.

SILVA FILHO, A. R. A. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.

ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS (2º PERÍODO)

Ementa: Introdução ao estudo experimental dos alimentos e ao trabalho prático. Equivalência de pesos e medidas. Estudo dos procedimentos técnicos no preparo de alimentos incluindo influência afro-brasileira, indígena e europeia. Alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Grupos de alimentos. Gerenciamento de resíduos.

Referências Básicas:

PHILLIPPI, S. T. Nutrição e dietética. Barueri: Manole, 2003. 390p.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2007. 557p.

Referências Complementares:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 167p.

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

KÖVESI, B; SIFFERT, C.; CREMA, C; MARTINOLI, G. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 576 p.

THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 1996. 240p.

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (7º PERÍODO)

Ementa: Unidades de Alimentação e Nutrição Especiais; Gestão de Pessoas, da Segurança e Saúde do Trabalhador, de Materiais, de Custos e Ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição. Programa de Alimentação do Trabalhador. Ética no ambiente de trabalho.

Referências Básicas:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202 p.

MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2006. 432 p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.

Referências Complementares:

CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p.

VIANA, J. J. Administração de materiais: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2006. 448 p.

INTRODUÇÃO À PRÁTICA PROFISSIONAL (1º PERÍODO)

Ementa: A formação do profissional nutricionista. Áreas de atuação e mercado de trabalho. Legislações que balizam a sua atuação. Órgãos e entidades de classe. Bioética: princípios e ética profissional. Integração disciplinar.

Referências Básicas:

BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de setembro de 1991. Disponível em: cfn.org.br. Acesso em: 12 abr. 2001.

BRASIL. Resolução nº 222, de 21 de maio de 1999. Dispõe sobre a participação do nutricionista em equipes multiprofissionais de terapias nutricionais.

BRASIL. Resolução nº 223, de 13 de julho de 1999. Dispõe sobre o exercício profissional do nutricionista na área de nutrição clínica e dá outras providências.

BRASIL. Resolução nº 304, de 26 de fevereiro de 2003. Dispõe sobre critérios para prescrição dietética na área de nutrição clínica e dá outras providências.

BRASIL. Resolução nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o código de ética do profissional nutricionista e dá outras providências.

BRASIL. Resolução nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 de dezembro de 2005.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 5. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p.39. Disponível em: mec.gov.br. Acesso em: 12 abr. 2001.

PORTAL DO CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS: www.cfn.org.br

Referências Complementares:

COSTA, N. S. C. A formação do nutricionista - educação e contradição. Goiânia: Editora UFG, 2001, 151 p.

ALMEIDA-BITTENCOURT, P. A.; RIBEIRO, P. S. A.; NAVES, M. M. V. Estratégias de atuação do nutricionista em consultoria alimentar e nutricional da família. Revista de Nutrição, Campinas, v. 22, n. 6, p. 919-927, 2009.

ANDRADE, L.P.; LIMA, E.S. A formação e a prática do nutricionista: o gênero nas entrelinhas. Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, v. 26, p. 109-126, 2003.

VASCONCELOS, F. A. G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Revista de Nutrição, Campinas, v. 5, n. 2, p. 127-38, 2002.

INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA APLICADA À NUTRIÇÃO (8º PERÍODO)

Ementa: Princípios e fundamentos da elaboração de projetos de pesquisa de diferentes áreas da nutrição. Redação científica. Projeto de TCC: estrutura, redação e formatação. Reflexões bioéticas na ciência e na pesquisa.

Referências Básicas:

ESTRELA, C. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 2005. 808 p.

FLETCHER, R.; FLETCHER, S. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4. ed. São Paulo: ARTMED, 2006. 266 p.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Campos/Elsevier, 2003. 192 p.

Referências Complementares:

FERREIRA, L. G. R. Redação científica: como escrever artigos, monografias, dissertações e teses. 3. ed. rev. Fortaleza: UFC Edições, 2001. 88p.

MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (6º PERÍODO)

Ementa: Conceitos básicos do marketing. Pesquisa, Comportamento do Consumidor e Mercado. Planejamento e Desenvolvimento de Produtos. Serviços. Rotulagem de alimentos embalados. Comercialização de alimentos e bebidas.

Referências Básicas:

RONKAINEM, I. A. Marketing: as melhores práticas. Porto Alegre: Bookman, 2001. 559p.

LIMEIRA, T. M. V. Comportamento do consumidor brasileiro. São Paulo: Saraiva, 2008. 380p.

MARTINS, J. S. Redação publicitária: teoria e prática. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1997. 169p.

Referências Complementares:

HOFFMAN, K. D. Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

BUTTERFIELD, L. O valor da propaganda. São Paulo: Cultrix, 2005. 224p.

SAMARA, B. S. Comportamento do consumidor: conceitos e casos. São Paulo: Prentice Hall, 2005.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I (3º PERÍODO)

Ementa: Introdução ao estudo da alimentação e nutrição. Hábitos alimentares. Guias alimentares. Carboidratos. Proteínas. Lipídios. Fibras alimentares. Vitaminas. Minerais. Água. Etanol. Alimentos funcionais. Outras substâncias químicas dos alimentos.

Referências Básicas:

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. M. Ciências nutricionais. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 603 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 10. ed. São Paulo: Roca, 2002. 1196 p.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri: Manole, 1999. 1951 p.

PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte de para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002.

UNICAMP / NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 2. ed. Campinas, 2006.

Referências Complementares:

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 1992. 151 p.

FISBERG, R. M.; VILLAR, B. S.; COLUCCI, A. C.; PHILIPPI, S. T.; Alimentação equilibrada na promoção à saúde. In: CUPPARI, L.; Nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005. p. 47-54.

MANN, J.; TRUSWELL, A. S. Essentials of human nutrition. 2. ed. Oxford: Oxford University Press, 2002. 662 p.

SGARBIERI, V. C. Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações, modificações. São Paulo: Varela, 1996. 517 p.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II (4º PERÍODO)

Ementa: Anamnese alimentar. Energia: estimativa do valor energético de alimentos e gasto energético total de adultos e idosos. Avaliação dietética. Elaboração e análise de plano alimentar para indivíduos saudáveis, adultos e idosos. Recomendações nutricionais. Lista de alimentos equivalentes. Vegetarianismo.

Referências Básicas:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

NEPA - NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p.

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

Referências Complementares:

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary reference intakes: the guide to nutrient requirements. Washington: The National Academies Press, 2006. 543 p.

SHILLS, M.E.; SHIKE, M. ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Modern nutrition in health and disease. 10. ed. Baltimore: Lippincott Williams and Wilkins, 2006. 2069 p.

PINHEIRO, B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004. 131 p.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES (8º PERÍODO)

Ementa: Metabolismo energético. Integração metabólica entre os principais tecidos corporais. Adaptações fisiológicas durante a atividade física. Avaliação dietética. Determinação do gasto energético. Avaliação da composição corporal. Planos nutricionais para diferentes modalidades esportivas. Hidratação. Recursos ergogênicos nutricionais e suplementação.

Referências Básicas:

HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. Nutrição esportiva. Barueri: Manole, 2002. 345 p.

LANCHA JUNIOR, A. H. Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora. São Paulo: Atheneu, 2002. 85p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimento, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

Referências Complementares:

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Barueri: Manole, 2005. 506 p.

MAUGHAN, R. J.; BURKE, L. Nutrição esportiva. Porto Alegre: Artmed, 2007. 190 p.

McARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 5. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2003. 1113 p.

PUJOL-AMAT, P. Nutrición, salud y rendimiento deportivo. 3. ed. Barcelona: Espaxs, 2002. 279 p.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I (6º PERÍODO)

Ementa: Políticas de Saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde. Nutrição na Atenção Básica. Direito Humano à Alimentação Adequada. Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentação escolar. Economia e Nutrição. Planejamento em Saúde e Nutrição.

Referências Básicas:

CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. v. 1. 872 p.

MONTEIRO, C. Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução do país e de suas doenças. 2. ed. São Paulo: HUCITEC/NUPENS/USP, 2000. 435 p.

VALENTE, F. L. S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272p.

Referências Complementares:

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 68p. (Série E. Legislação de Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 4).

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

CASTRO, J. Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. 318p.

DUNCAN, B. B.; GIUGLIANI, E. R. J.; SCHIMIDT, M. I. Medicina Ambulatorial: Condutas de atenção primária baseada em evidências. 3. ed. Porto Alegre: Artamed, 2004. 1600p.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA II (8º PERÍODO)

Ementa: O nutricionista e a saúde pública. Políticas e programas de intervenção nas carências, excessos nutricionais e doenças infecciosas. O nutricionista e ações básicas de saúde nos ciclos da vida. Gestão pública em serviços de saúde e educação. Bioética e equidade.

Referências Básicas:

CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. v. 1. 872 p.

VICTORA, C. G.; BARROS, F. C.; VAUGHAN, P. Epidemiologia da Desigualdade. 3 ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 195p.

CASTRO, J. Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. 318 p.

Referências Complementares:

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2006b. 68p. (Série E. Legislação de Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 4).

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

DUNCAN, B. B.; GIUGLIANI, E. R. J.; SCHIMIDT, M. I. Medicina Ambulatorial: Condutas de atenção primária baseada em evidências. 3. ed. Porto Alegre: Artamed, 2004. 1600p.

MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução do país e de suas doenças. 2. Ed. São Paulo: Hucitec-USP, 2000. 435 p.

SAWAYA, A. L. Os dois Brasis: quem são, onde estão e como vivem os pobres brasileiros. Estudos avançados, São Paulo, v. 17, n. 48, p. 21 – 45, 2003.

NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE I (5º PERÍODO)

Ementa: Saúde Materno-Infantil. Crescimento e Desenvolvimento. Aleitamento Materno. O recém-nascido de baixo peso e o prematuro. Alimentação e nutrição do lactente, pré-escolar, escolar e adolescente. Necessidades nutricionais da criança e do adolescente. Atenção Integral à Saúde da Criança e do Adolescente.

Referências Básicas:

PRIORE, S. E.; OLIVEIRA, R. M. S.; FARIA, E. R.; FRANCESCHINI, S. C. C.; PEREIRA, P. F. Nutrição e saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010. 460 p.

PINHEIRO, M. E. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005. 551p.

VITTOLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 648p.

Referências Complementares:

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Cadernos de Atenção Básica – Saúde da criança: nutrição infantil. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. n. 23, 113 p. Série A. Normas e Manuais Técnicos – Cadernos de Atenção Básica.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 68 p. Série A. Normas e Manuais Técnicos.

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids. Washington: The National Academies Press, 2005. 1331 p.

NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE II (7º PERÍODO)

Ementa: Saúde da mulher. Pré-natal. Gestação. Gestação na adolescência. Atenção nutricional na gestação, puerpério e lactação. Diabetes mellitus na gestação. Hipertensão arterial na gestação e eclâmpsia. Obesidade na gestação e lactação

Referências Básicas:

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher – Princípios e Diretrizes. Brasília: Editora do MS, 2007. 82 p. (Série C. Projetos, Programas e Relatórios). Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nac_atencao_mulher2.pdf>.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e Pediatria. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 649 p.

VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 648 p.

Referências Complementares:

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Pré-natal e puerpério – atenção qualificada e humanizada. Brasília, 2006. 159p. (Serie A. Normas e Manuais Técnicos; Serie direitos sexuais e direitos reprodutivos; n. 5). Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manual_puerperio_2006.pdf>.

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington: The National Academies Press, 2005. 1331 p.

INSTITUTE OF MEDICINE. Weight Gain During Pregnancy: Reexamining the Guidelines. Washington: The National Academies Press, 2009. 336 pg.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentação, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Marco teórico e referencial: saúde sexual e saúde reprodutiva de adolescentes - versão preliminar. Brasília: Editora do MS, 2007. 56 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde)

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I (5º PERÍODO)

Ementa: Prescrição dietética. Bioética aplicada à Nutrição Clínica. Dieta normal e dietas especiais. Suporte nutricional enteral e parenteral. Patologia da nutrição e dietoterapia na(s): desnutrição, diabetes, obesidade, bulimia e anorexia, pancreatite e fibrose cística, enfermidades cardiopulmonares e erros inatos do metabolismo.

Referências Básicas:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 2 v.

Referências Complementares:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003

COUTINHO, W. Consenso latinoamericano sobre obesidade. Montivideo, 1998. Disponível em: <<http://www.abeso.org.br>>.

CUPPARY, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2.ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2005.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas, e outros) e suas equipes de auxiliares.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Tratamento e acompanhamento do Diabetes Mellitus. Disponível em: <<http://www.diabetes.org.br>>.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II (7º PERÍODO)

Ementa: Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades do esofagogastrointestinais, na intolerância e alergia alimentar, nas enfermidades hepáticas e das vias biliares, renais e câncer e SIDA, e no estresse metabólico.

Referências Básicas:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. Philadelphia: W. B. Saunders Company, 2005.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 2 v.

Referências Complementares:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.

CUPPARY, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2. ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2005.

DANI, R. Gastroenterologia essencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

RIELLA, M. C.; MARTINS, C. Nutrição e o rim. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

WAITZBERG, D. L. Dieta, nutrição e câncer. São Paulo: Atheneu, 2004.

PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (6º PERÍODO)

Ementa: Introdução à Administração, Estrutura Organizacional, Unidades de Alimentação e Nutrição: Características e Planejamento físico-funcional; Planejamento e controle da produção de refeições.

Referências Básicas:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p.

MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.

ROMÃO FILHO, A. A. S. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.

Referências Complementares:

ABERC – Associação Brasileira das empresas de refeições coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221p.

PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3. ed. Florianópolis: Insular, 2009. 135p.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p.

TÉCNICA DIETÉTICA (3º PERÍODO)

Ementa: Técnica Dietética e alimentação saudável. Porções de Alimentos segundo o Guia alimentar para população brasileira. Ficha técnica de preparo e receituário. Aquisição de alimentos. Planejamento de diferentes tipos de cardápios. Cortes de frutas, hortaliças e carnes. Fundos, molhos e condimentos. Elaboração de preparações culinárias. Gerenciamento de resíduos. Influência das culturas africana, asiática, indígena e europeia na culinária brasileira.

Referências Básicas:

PHILLIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. Barueri: Manole, 2003. 390p.

ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2007. 557p.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004. 195p.

Referências Complementares:

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2008. 304p.

PETERSON, J. O essencial da cozinha. Germany: Konemann, 2000. 299p.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 5. ed. Caxias do Sul: RDUCS, 2000. 142p.

VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília: LID, 2002. 206 p.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (9º PERÍODO)

Ementa: Elaboração final do projeto do trabalho de conclusão de curso e levantamento de dados obtidos da pesquisa realizada pelo discente com base nos fundamentos da metodologia científica.

Referências Básicas:

SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2004.

MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento – pesquisa qualitativa em saúde. 9 ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 406 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24 p

Referências Complementares:

FERREIRA, L. G. R. Redação científica: como escrever artigos, monografias, dissertações e teses. 3. ed. rev. Fortaleza: UFC Edições, 2001. 88p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 14724: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2005. 9 p.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II (10º PERÍODO)

Ementa: Análise dos dados e redação final do trabalho de conclusão do curso com base nos fundamentos da metodologia científica.

Referências Básicas:

SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2004.

MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento – pesquisa qualitativa em saúde. 9 ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 406 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24 p

Referências Complementares:

FERREIRA, L. G. R. Redação científica: como escrever artigos, monografias, dissertações e teses. 3. ed. rev. Fortaleza: UFC Edições, 2001. 88p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 14724: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2005. 9 p.

Disciplinas de Núcleo Específico Optativo

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ementa: Política Nacional de Alimentação e Nutrição e a interface com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Gestão na alimentação escolar. Controle social e o PNAE. Educação promotora de saúde na alimentação escolar.

Referências Básicas:

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: <http://ftp.fnnde.gov.br/web/pdde/lei_11947_16062009.pdf>.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 38 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: <http://ftp.fnnde.gov.br/web/resolucoes_2009/res038_16072009.pdf>.

VALENTE, F. L. S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272 p.

Referências Complementares:

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/>>.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2011. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/>>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação – Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável/ Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, DF: MS, MEC, 2006. Disponível em: <http://dtr2001.saude.gov.br/sas/PORTARIAS/Port2006/GM/GM-1010.htm>.

BRASIL. Resolução CFN n. 358 de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: <http://www.cfn.org.br>.

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

Ementa: Conceitos, histórico, aplicações e atributos sensoriais. Condições de Teste. Diferentes tipos de testes e Análise de Dados. Testes específicos com consumidores.

Referências Básicas:

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, A. A. P. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela Editora e Livraria, 1999. 286p.

DELLA LUCIA, S. M.; MINIM, V. P. R.; CARNEIRO, J. D. S.; REIS, R. C.; CARNEIRO, J. C. S.; SILVA, C. H. O.; MINIM, L. A.; REGAZZI, A. J. Análise sensorial - estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 2006. 225p.

FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002. 116 p.

Referências Complementares:

TEIXEIRA E. Análise sensorial de alimentos, 1987.

CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R.L. Práticas de laboratório de análise - sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Editora UFV, 1993. 81p. (Cadernos didáticos, 66).

CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Editora UFV, 1998. 91p. (Cadernos didáticos, 33). Normas Técnicas da ABNT relativas ao assunto.

DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA

Ementa: Nefropatias, doença do trato gastrointestinal e crianças com necessidades especiais.

Referências Básicas:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.

LOPEZ, F. A.; BRASIL, A. L. D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2003.

Referências Complementares:

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas, e outros) e suas equipes de auxiliares.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.

SIQUEIRA, P. P.; LUZ; SYLVANA DE, A. B. Nutrição em pediatria – Aspectos básicos. 1. ed. Alagoas: Edufal, 2008.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual prático de atendimento em consultório de pediatria. 2006. Disponível em: <www.spb.com.br>.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 2 v.

INQUÉRITOS DIETÉTICOS

Ementa: Evolução dos métodos. Os métodos de coleta da informação dietética, vantagens, limitações e interpretações. A natureza da variação da dieta. A utilização das investigações dietéticas na medida epidemiológica das doenças nutricionais.

Referências Básicas:

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; LOBO, D. M.; ARAÚJO, M. Inquéritos Alimentares. Métodos e bases científicas. São Paulo: Manole: 2005.

KAC, G. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007. 579p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da saúde, 2005.

Referências Complementares:

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2007. 186 p.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri: Manole, 1999. 1951 p.

LIBRAS

Ementa: Introdução a Língua Brasileira de Sinais (Libras): Introdução a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Apresentação de conteúdos gerais relativos a comunicação visual e regras gramaticais específicas. Estudo da legislação específica.

Referências Básicas:

FELIPE, T.; MONTEIRO, M. S. LIBRAS em contexto. Curso Básico. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto/Secretaria de Educação Especial, 2001.

PEREIRA, M. C. C., CHOI, D. (et alli). LIBRAS – Conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson, 2011.

PIMENTA, N.; QUADROS, R. M. Curso de LIBRAS 1 – Iniciante. 3 ed. Porto Alegre: Pallotti, 2008.

Referências Complementares:

SACKS, O.. Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. Tradução Laura

Motta. São Paulo: Editora Cia. das Letras, 1999.

FONSECA, V. Inclusão: uma guia para educadores. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.

GÓES, M. C. R. Linguagem, surdez e educação. Campinas, SP:

Editora: Autores Associados, 1999.

NUTRIÇÃO E SAÚDE DO TRABALHADOR

Ementa: Conceitos e evolução da Saúde do Trabalhador, Aplicações práticas das Normas Regulamentadoras; Qualidade de Vida no Trabalho; Segurança Alimentar e Nutricional em Saúde do Trabalhador; Saúde, Ética e Meio Ambiente no trabalho.

Referências Básicas:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2009. 202 p.

CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos. 3 ed. Rio de Janeiro: CAMPUS, 2009. 624p.

MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e medicina do trabalho: lei nº 6.514 de 22 de Dezembro de 1977; normas regulamentadoras (NR) aprovadas pela portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978; normas

regulamentadoras rurais (NRR) aprovadas pela portaria nº 3.067, de 12 de abril de 1988. 54. ed. São Paulo: Atlas, 2004. 771 p.

Referências Complementares:

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Representação no Brasil da OPAS/OMS. Doenças relacionadas ao trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. 580p.

MENDES, R. Medicina do trabalho e doenças profissionais. São Paulo: Sarvier, 1980. 573 p.

MOURA, R. A. Ética no meio ambientes do trabalho. São Paulo: Juarez de Oliveira, 2004. 164 p.

SALIBA, T. M.; SALIBA, S. C. R. Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do Trabalhador. São Paulo : LTr, 2002. 454 p.

PESQUISA EXPERIMENTAL EM NUTRIÇÃO

Ementa: Conceitos e princípios gerais da pesquisa experimental. Pesquisa experimental em nutrição: natureza, características, problema e hipótese científicas, objetos de estudo, metodologias. Estudos em modelos animais. Estudos de intervenção em humanos.

Referências Básicas:

CAMPANA, A. O. Introdução à investigação clínica. São Paulo: Trianon, 1995. 158 p.

FLETCHER, R.; FLETCHER, S. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4. ed. São Paulo: ARTMED, 2006. 266 p.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. 4. reimp. Rio de Janeiro: Campos/Elsevier, 2003. 192 p.

Referência Complementar:

ESTRELA, C. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 2005. 808 p.

NAVES, M. M. V. Qualidade nutricional de proteínas: métodos biológicos de avaliação. Goiânia: Faculdade de Nutrição/ UFG, 2000. 18p. (Texto didático).

NAVES, M. M. V. Animais experimentais e biotérios: aspectos básicos. Goiânia: Faculdade de Nutrição/ UFG, 1999. 31p. (Texto didático).

PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS

Ementa: Conceitos importantes. Política públicas relacionadas com plantas medicinais e fitoterápicos. Princípios ativos vegetais. Noções de controle de qualidade. Principais preparações fitoterápicas. Plantas que atuam no sistema digestivo, sistema nervoso central, no sistema endócrino e obesidade. Plantas antioxidantes, tônicas e adaptogênicas. Noções de toxicidade de plantas medicinais. Interações medicamentosas envolvendo plantas medicinais e fitoterápicos.

Referências Básicas:

ALONSO, J. R. Tratado de Fitofármacos Y Nutracéuticos. 2. ed. Buenos Aires: Corpus Editorial, 2007.

SCHULZ, V.; HANSEL, R.; TYLER, V. E. Fitoterapia Racional. 4. ed., Barueri, São Paulo: Ed. Manole, 2002.

SAAD, G. A. et al. Fitoterapia Contemporânea: tradição e ciência na prática clínica. São Paulo: Ed. Elsevier, 2009.

Referências Complementares:

ALONSO, J. R. Tratado de Fitomedicina. Bases Clínicas y Farmacológicas. Buenos Aires: Isis Ediciones SRL, 1998.

FERRO, D. Fitoterapia: conceitos clínicos. São Paulo: Atheneu, 2006.

LEITE, J. P. V. Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

NEWAL, C. A.; ANDERSON, L. A.; PHILLIPSON, J. D. Fitoterapia: guia para o profissional de Saúde. São Paulo: Editorial Premier, 2002.

WHO Monographs on selected medicinal plants. Geneva: World Health Organization. v.1 (2000), v.2 (2002), v.3 (2007) e v. 4 (2009).

VEGETARIANISMO

Ementa: Classificação de vegetarianismo. Alimentação vegetariana e implicações para a saúde. Perfil nutricional, recomendações nutricionais e planejamento alimentar para vegetarianos. Desenvolvimento de receitas saudáveis para elaboração de plano alimentar para vegetarianos.

Referências Básicas:

SHILLS, M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. 2222 p.

MOTA, E. D. Alimentação natural: uma opção que faz diferença. Petrópolis: Vozes, 2005. 303 p.

ELLIOT, R. A autêntica cozinha vegetariana. São Paulo: Manole, 1995. 160 p.

Referências Complementares:

MCKEITH, G. Você é o que você come: a dieta definitiva. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 223 p.

ANDRE, J. Equilíbrio nutricional do vegetariano. São Paulo: Manole, 1991. 201 p.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary reference intakes: the guide to nutrient requirements. Washington: The National Academies Press, 2006. 543 p.

USDA - UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Mypyramid.gov: vegetarian diets. 2010. Disponível em: <http://www.mypyramid.gov/tips_resources/vegetarian_diets.html>. Acesso em: 01 jun 2010.

5.5 Sugestão de Fluxo de Disciplinas

1° SEM	2° SEM	3° SEM	4° SEM	5° SEM	6° SEM	7° SEM	8° SEM	9° E 10° SEM
Anatomia Humana (96horas)		Antropologia (32 horas)		Bromatologia (64 horas)	Produção Agrícola (48 horas)		Investigação Científica Aplicada à Nutrição (32 horas)	Estágio de Nutrição Clínica (300 horas)
Histologia e Embriologia (96 horas)	Bioquímica I (64 horas)	Bioquímica II (64 horas)	Avaliação Nutricional (80 horas)	Educação Nutricional I (64 horas)	Economia (64 horas)	Controle de Qualidade em Alimentos (64 horas)		
Introdução à Genética (64 horas)	Estudo Experimental dos Alimentos (80 horas)	Microbiologia Geral e de Alimentos (96 horas)	Bioestatística (64 horas)	Farmacologia Aplicada à Nutrição (64 horas)	Educação Nutricional II (32 horas)	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (80 horas)	Nutrição em Esportes (64 horas)	Estágio de Nutrição em Saúde Pública (300 horas)
Introdução à Prática Profissional (32horas)	Fisiologia Humana (112 horas)	Nutrição e Dietética I (80 horas)	Epidemiologia (64 horas)	Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente I (64 horas)	Marketing em Alimentos e Nutrição (32 horas)	Nutrição em Saúde Pública I (64 horas)	Nutrição em Saúde Pública II (80 horas)	Estágio em Alimentação Coletiva (300 horas)
Química Orgânica Teórica (32 horas)	Metodologia da Pesquisa (48 horas)	Promoção da Saúde II (32 horas)	Nutrição e Dietética II (96 horas)	Parasitologia Humana (64 horas)	Nutrição em Saúde Pública II (64 horas)	Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente II (64 horas)	Tecnologia de Alimentos (96 horas)	Trabalho de Conclusão de Curso I - 9º Período (16 horas)
Química Geral Teórica (32 horas)	Promoção da Saúde I (32 horas)	Técnica Dietética (96 horas)	Patologia Geral (64 horas)	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I (112 horas)	Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (80 horas)	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II (128 horas)	Optativa II (32 horas)	Trabalho de Conclusão de Curso II - 10º Período (16 horas)
Química Orgânica Experimental (32 horas)	Sociologia (32 horas)	Imunologia Básica (64 horas)	Psicologia Aplicada à Nutrição (64 horas)		Optativa I (32 horas)		Optativa III (32 horas)	
384 horas 24 h/sem	368 horas 23 h/sem	464 horas 29 h/sem	432 horas 27 h/sem	432 horas 27 h/sem	352 horas 22 h/sem	336 horas 21 h/sem	336 horas 21 h/sem	932 horas 29 h/sem

*Nos 9º e 10º semestres serão realizados os Estágios Curriculares Supervisionados de caráter obrigatório com duração de 900 horas, sendo 300 horas para cada área de atuação (Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Pública). Os alunos serão subdivididos em três grupos e ao longo dos dois semestres ocorrerá o rodízio entre os grupos.

**Trabalho de Conclusão de Curso I será cursada no 9º período do curso e Trabalho de Conclusão de Curso II será cursada no 10º período.

5.6 Atividades Complementares

As atividades acadêmicas complementares têm caráter flexível e correspondem àquelas em que o estudante realizará de forma independente, sem vínculo empregatício, visando promover sua autonomia intelectual, realizar atividades de seu interesse, desenvolver suas vocações e aptidões e decidir sobre os rumos de sua carreira profissional.

Tais atividades englobam a participação do estudante em monitoria acadêmica, iniciação científica, projetos de extensão, cursos voltados para sua área de formação ou áreas afins, organização e participação em eventos na área de conhecimento do curso. Estas atividades devem ser desenvolvidas pelos estudantes durante o período disponível para integralização curricular. A carga horária destas atividades deverá totalizar um mínimo de duzentas horas.

É de responsabilidade do estudante, solicitar à coordenação do curso, o credenciamento das atividades complementares. Para ter direito a carga horária das atividades o estudante deverá apresentar certificado ou declaração da instituição promotora do evento que ateste a realização da mesma, ficando a cargo da coordenação do curso o aproveitamento das horas.

A conversão das atividades complementares em horas para integralização curricular dar-se-á segundo os seguintes critérios:

- a) 32 horas para cada semestre de atividades em projeto de pesquisa, podendo constar, no máximo, dois semestres;
- b) 32 horas para cada semestre de monitoria, podendo constar, no máximo, dois semestres;
- c) 32 horas para cada semestre de atividades em projeto de extensão, podendo constar, no máximo, dois semestres;
- d) 32 horas para cada semestre como bolsista, podendo constar, no máximo, dois semestres;
- e) Até 24 horas para cada participação em evento científico, totalizando, no máximo, cinco eventos;
- f) 16 horas para cada publicação de resumo em anais de eventos científicos, podendo constar, no máximo, seis publicações;
- g) 32 horas para cada publicação de resumo expandido em anais de eventos científicos, podendo constar, no máximo, quatro publicações;
- h) 48 horas para cada publicação de trabalho completo em anais de eventos científicos, podendo constar, no máximo, quatro publicações;
- i) 64 horas para cada artigo publicado em periódico, podendo constar, no máximo, quatro publicações;
- j) 04 horas para cada mini-curso realizado, podendo constar, no máximo, quatro eventos;
- k) 01 hora pela participação em palestra, podendo constar, no máximo, 10 participações.
- l) 24 horas pela participação em atividade de extensão totalizando, no máximo, quatro eventos;

- m) 24 horas pela participação em atividade de pesquisa totalizando, no máximo, quatro pesquisas;
- n) 01 hora pela apresentação de pôsteres em eventos científicos, podendo constar, no máximo, cinco participações.
- o) 08 horas para cada semestre cursado em uma mesma língua estrangeira, podendo constar no máximo, dois semestres.
- p) Até 32 horas para cada semestre em participação em ligas acadêmicas, no máximo dois semestres.
- q) 02 horas para apresentação oral em eventos científicos.

6 POLÍTICA E GESTÃO DE ESTÁGIO

6.1 Conceito

Os estágios devem representar um espaço privilegiado, tanto para aprendizagem do exercício profissional quanto para a experiência, por meio de práticas integrativas das competências, habilidades e conhecimentos definidos para o curso, consolidando o contato formal com sua prática profissional-acadêmica.

Os estágios fazem a articulação entre a teoria e a prática que se processam no âmbito do currículo e representam um processo de interação do estudante com o mundo do trabalho. Para isso, é necessário compreender sua dinamicidade, como um componente capaz de transcender os espaços físicos e conceituações teóricas, envolvendo estagiário, professor, coordenador do estágio, preceptor e comunidade em torno de um trabalho comum e de troca de experiências. Dessa forma, permite o processo de atualização de conteúdos disciplinares, possibilitando adequar aquelas de caráter profissionalizante às constantes inovações tecnológicas, políticas, sociais e econômicas a que estão sujeitas.

A ética profissional deve ser garantida, zelando pelo cuidado e sigilo dos dados e informações. A supervisão do estágio deve fazer uso da problematização da realidade por meio de situações-problema de diferentes naturezas, a partir das quais os estudantes possam confrontar e socializar experiências relacionadas à prática real e, com base nos saberes teóricos: discutir, inferir, levantar hipóteses, argumentar, tomar decisões e rever concepções anteriores.

A consolidação das DCN (BRASIL, 2001) pressupõe que os cursos de Nutrição avancem na reorientação do processo de formação, integrando-se aos serviços de saúde, com o objetivo de formar profissionais aptos a responder às necessidades da população brasileira e à operacionalização do SUS.

A Lei No 11.788, de 25 de setembro de 2008, regulamenta os estágios de qualquer natureza, obrigatórios ou não, e em qualquer área profissional no Brasil e estabelece que todo educando deve estar matriculado e com frequência regular em curso de educação superior. Além disso, o estágio deve ser efetivado mediante um termo de compromisso celebrado entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino (Art. 3º). Assim sendo, o Coordenador Geral de Estágios será o responsável pela assinatura do Termo de Compromisso de Estágio Curricular Obrigatório e Não obrigatório (BRASIL, 2008).

O estágio visa o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho (Art. 1º §2º) (BRASIL, 2008). Assim, os estágios devem propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem e devem ser planejados, executados, acompanhados e avaliados em conformidade com o currículo, programas e calendário escolar, devendo o estudante estar em condições de realizar as tarefas planejadas.

6.2 Estágio Curricular Obrigatório

O estágio curricular obrigatório no Curso de Nutrição é de suma importância na complementação de estudos, assim como facilitador da prática profissional e da flexibilidade curricular. A programação do estágio é ajustada aos objetivos específicos do Curso de Nutrição da UFG, e durante o processo será observada a execução dos procedimentos, bem como o acompanhamento de suas ações para fins de avaliação de desempenho do estudante, pelos professores das Disciplinas de Estágio.

O Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Nutrição será desenvolvido em três áreas de atuação: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva. Estes estágios podem ser desenvolvidos em Unidade de Alimentação e Nutrição de empresas públicas e privadas e/ou hospitais; em serviços públicos de saúde e educação nos três níveis de atenção e na gestão; em escolas, creches, ambulatórios, consultórios e outras instituições que se relacionem com a Nutrição e estejam dentro das normas regulamentares do Conselho Federal de Nutrição, desde que conveniadas com a UFG.

Dada a natureza do Curso, a carga horária do estágio deverá ser cumprida em situações reais de vida e de trabalho obedecendo alguns aspectos como: pontualidade e assiduidade, iniciativa e criatividade no desenvolvimento das atividades do estágio, capacidade de auto-avaliação e disposição para mudanças, postura ética e profissional.

A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação. Esta carga horária deverá ser distribuída equitativamente nas três áreas de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição em Alimentação Coletiva (BRASIL, 2001). Outros cenários de atuação profissional poderão ser incorporados, desde que devidamente aprovados pelo Conselho Diretor. As atividades de estágio serão eminentemente práticas e a carga horária teórica não poderá ser superior a 20% do total por estágio.

O Estágio Curricular Supervisionado de caráter obrigatório terá duração de 900 horas, sendo 300 horas para cada área de atuação. Será realizado no 9º e 10º período, desde que o estudante obedeça aos corequisitos estabelecidos na matriz curricular.

Para integralização da carga horária dos 9º e 10º períodos do curso o estudante deverá realizar matrícula em cada disciplina referente ao Estágio Curricular Obrigatório, conforme rodízio entre as três áreas de atuação do nutricionista.

Para a realização dos estágios serão firmados convênios com diversas instituições, públicas e privadas, do Estado de Goiás ou da Federação. A Universidade Federal de Goiás será responsável pelo pagamento do seguro para todos os estudantes durante o período de desenvolvimento do Estágio Curricular Obrigatório.

A supervisão dos Estágios Curriculares Obrigatórios dar-se-á de conformidade com a modalidade de supervisão indireta ou direta, feita via relatórios, reuniões e visitas aos campos de estágio pelos professores do curso de nutrição. A supervisão ocorrerá de forma sistemática e contínua, com assistência diária e permanente pelo supervisor profissional nutricionista lotado no local do estágio e pelos professores, orientadores do curso.

Em relação à avaliação dos estágios, os instrumentos utilizados serão adotados conforme as especificidades de cada área, contemplando entre outros: desempenho acadêmico (habilidades, competências e atitudes); sessões de estudo; avaliação teórica ou teórico-prática, quando necessária; elaboração de relatório final de estágio, constando a descrição e análise comparativa das atividades, análise entre os objetivos delineados no início e os alcançados; e o cumprimento da carga horária mínima.

Será considerado como aprovado o estudante que obtiver média igual ou superior a 5 (cinco) e frequência mínima obrigatória de 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas definidas em cada estágio curricular obrigatório.

O Estágio Curricular Obrigatório será regulamentado em resolução específica aprovada pelo Conselho Diretor da Faculdade de Nutrição.

6.3 Estágio Curricular Não Obrigatório

O estágio curricular não obrigatório é um ato educativo de natureza opcional, com a finalidade de complementar os conhecimentos teóricos recebidos pelo estudante ao longo das atividades de ensino/aprendizagem e obedecerá a legislação específica, bem como as normas e diretrizes internas da FANUT/UFG.

Só poderão estagiar estudantes regularmente matriculados e com frequência regular, a partir do 2º período do curso.

Constituem campo de estágio empresas públicas e privadas, órgãos públicos, instituições de ensino, profissionais liberais, comunidade em geral, mediante celebração de convênio com a UFG. Cabe à entidade concedente do estágio a responsabilidade pelo pagamento do seguro para os estudantes durante o período de desenvolvimento do Estágio Curricular Não Obrigatório.

A supervisão do estágio curricular não obrigatório caberá ao profissional vinculado à entidade concedente do estágio em conjunto com professor orientador indicado pela FANUT/UFG.

Cabe ao professor orientador do estágio: elaborar em conjunto com o estudante estagiário o plano de estágio, observada a adequação das atividades de estágio com a área de formação do estudante, de forma a garantir o desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional, solicitar relatórios semestrais dos estágios, verificar a assiduidade do estagiário e preencher a ficha de avaliação.

Ao supervisor profissional da entidade concedente cabe avaliar as atividades desenvolvidas pelo estudante estagiário, assinar a ficha de frequência do aluno estagiário, orientar a elaboração dos relatórios do estágio e preencher a ficha de avaliação e verificar a adequação das atividades de estágio com a área de formação do estudante, de forma a garantir o desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional.

A avaliação do estágio curricular não obrigatório será realizada pelo professor orientador da FANUT, em conjunto com o supervisor profissional da entidade concedente, observados os seguintes critérios: desempenho profissional do estudante estagiário nas atividades contidas no plano de estágio, assiduidade do estudante estagiário na entidade concedente, entrega do relatório final ao professor orientador da FANUT/UFG.

7 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será desenvolvido em duas disciplinas de caráter obrigatório (Trabalho de Conclusão de Curso I e II), com o objetivo de desenvolver a habilidade de escrita, bem como de planejamento, raciocínio lógico e motivar para o desenvolvimento de pesquisas. O produto final da disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso II” deverá ser apresentado na forma de monografia.

O estudante deverá escolher o tema de seu TCC, em comum acordo com o orientador, respeitando-se o alinhamento do objeto de estudo com as competências propostas no perfil profissional de conclusão do curso. O projeto de pesquisa deverá ser elaborado individualmente

ou em duplas de alunos. Quando o TCC for realizado em dupla, os alunos deverão cursar a disciplina “Investigação Científica Aplicada à Nutrição”, concomitantemente.

O TCC deverá ser elaborado e apresentado segundo o Regulamento para Elaboração do Trabalho de Conclusão do Curso da FANUT.

A monografia deverá ser avaliada por uma banca examinadora composta por três membros (orientador, dois professores de disciplinas e/ou linhas de pesquisa correlatas ao tema, com exceção do co-orientador). Excepcionalmente, um dos membros da banca examinadora poderá ser um avaliador externo, indicado pelo professor orientador e aprovado pelo Conselho Diretor da FANUT, desde que não haja ônus de nenhuma natureza para a instituição.

A banca examinadora deverá realizar a avaliação do TCC segundo os Critérios para Correção de Monografia do Curso de Graduação em Nutrição da UFG.

8 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

O Curso de Graduação em Nutrição deverá utilizar os critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definidos pela UFG.

A avaliação da aprendizagem deve seguir o disposto no Regulamento Geral de Cursos de Graduação (RGCG) (UFG, 2002) e as formas e períodos previstos no plano de ensino de cada disciplina que compõem o Projeto Pedagógico de Curso (PPC). A nota final será resultado de, no mínimo, duas avaliações que podem ser na forma de provas, trabalhos, seminários, avaliação de desempenho, relatórios ou qualquer tipo de produção escrita ou oral do estudante.

Na avaliação da aprendizagem desenvolvida pelo curso de Nutrição da UFG dar-se-á prioridade à valorização das competências, habilidades e atitudes durante o desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem e não apenas após o mesmo e que faça parte do cotidiano dos estudantes. Para isto é necessário que o professor possa desempenhar um novo papel, não só de transmissor, mas também de facilitador e de mediador do processo ensino-aprendizagem, que se preocupe em descobrir formas de levar os estudantes a aprender de forma significativa. Dessa forma, o curso de Nutrição buscará a integração da avaliação ao ensino, considerando suas dimensões formativa e somativa.

Acredita-se que uma avaliação formativa possa permitir a compreensão de toda a turma e proporcionar reflexões acerca do corpo docente e discente, da estrutura curricular, das condições físicas e materiais ofertados, enfim, uma contribuição para a avaliação mais ampla do curso.

9 INTEGRAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A articulação entre o ensino, pesquisa e extensão do PPC-NUT visa garantir um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil profissional almejado, estimulando a pesquisa e a socialização do conhecimento produzido, considerando a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença.

O PPC-NUT está centrado em procedimentos de pesquisa, numa atitude de investigação contínua para lidar com o conhecimento. Isso se deve à necessidade de uma formação global, capaz de instigar o questionamento e a crítica, com predomínio da formação sobre a informação e com base na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e na articulação entre teoria e prática em toda dinâmica curricular.

Um dos projetos de extensão proposto para estimular a integração entre ensino, pesquisa e extensão será a realização anual de seminários integradores, com articulação dos diversos

conteúdos da área de formação do nutricionista, com a participação de docentes de outras unidades e profissionais, com objetivo de ampliar a visão dos estudantes nos aspectos relacionados ao mercado de trabalho e temas atuais de interesse do curso e da sociedade.

10 POLÍTICA DE QUALIFICAÇÃO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Nos últimos anos a Faculdade de Nutrição teve grande evolução na qualificação do seu corpo docente. Conta hoje com 29 docentes: três mestres, vinte e seis doutores. Considerando que é imprescindível investir nos aspectos didático-pedagógicos e técnico-científicos, as ações da FANUT utilizadas em relação ao corpo docente e técnico-administrativo serão:

- Formação didático-pedagógica: o curso de Nutrição da UFG pretende promover a formação e capacitação pedagógica de seus docentes, para o maior domínio do processo ensino-aprendizagem, do qual são agentes determinantes. Para isso, deverá planejar atividades que promovam o desenvolvimento pedagógico de seus docentes. Pretende-se também criar linha de pesquisa na área de ensino de nutrição, que poderá trabalhar dados originados da própria experiência dos docentes da FANUT e a discussão mais abrangente do ensino ministrado aos nutricionistas.
- Atualização técnico-científica: o curso deverá apoiar a atualização técnico-científica dos professores, através da participação em eventos. A educação permanente do pessoal docente garante a constante revisão crítica e a atualização dos programas curriculares, em função da geração crescente dos conhecimentos e do desenvolvimento institucional em especial relativo às exigências de necessidades e demandas em saúde.
- Participação nos serviços de assistência: considerando o ponto de vista da orientação conceitual com que desenvolverá o curso de Nutrição, é relevante a interação de ambas as instituições, a de ensino e a de prestação de serviços de saúde. Os docentes do curso de Nutrição serão estimulados a participar dos serviços de assistência, integrando-se com o pessoal dos serviços de saúde.
- Pós-Graduação e Educação Permanente: a Faculdade de Nutrição tem se envolvido e contribuído com a categoria profissional dos nutricionistas, formando especialistas em Nutrição em Saúde Pública, Alimentação Institucional, Consultoria Alimentar e Nutricional e Saúde da Família em cursos de Especialização oferecidos em anos anteriores e atualmente oferece cursos de Especialização Controle de Qualidade e Gerenciamento da Produção de Refeições e Nutrição Clínica. Dentro desta política de qualificação, foi criado também o curso de pós-graduação *Stricto sensu* em Nutrição e Saúde.

O PPC também se compromete com a educação permanente, pretendendo fazê-lo de modo articulado com os gestores do sistema de saúde, visando atender as necessidades de saúde, quantitativas e qualitativas, para a formação do nutricionista, ao mesmo tempo que pretende franquear a educação permanente aos profissionais da rede.

- Qualificação de servidores técnico-administrativos: será estimulada a educação continuada de acordo com os objetivos da Unidade e dos interessados.

- Integração do corpo docente e técnico-administrativo: pretende-se integrar continuamente professores e servidores técnico – administrativos em dinâmicas conjuntas de relações interpessoais e comunicação, contribuindo assim com a construção de um ambiente de trabalho universitário, em que todos estejam conscientes da importância do papel que desempenham junto à instituição em que trabalham.

11 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO

Considerando que a implantação do presente PPC-NUT necessita não só ser acompanhado, mas também avaliado, fará parte de sua implantação um Projeto de Avaliação Curricular, a ser desenvolvido pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE).

O NDE é constituído por oito docentes do curso e tem como objetivo discutir e implementar todas as ações acadêmicas que visem à formação do estudante do curso de Nutrição da UFG (UFG, 2011).

O Projeto de Avaliação que se pretende deve ser entendido como um processo crítico associado a uma vontade política de aperfeiçoamento e melhoria, um processo democrático com garantia de participação de professores e estudantes e também como o ponto de partida para a avaliação externa.

Considera-se dentre seus objetivos:

- Conhecer a percepção dos estudantes e professores quanto à proposta curricular implantada.
- Verificar a convergência entre os objetivos definidos no Projeto Pedagógico e o currículo efetivamente implantado no curso de Nutrição.
- Acompanhar o processo de implantação do Projeto Pedagógico em todas as séries e planejar ações adequadas para resolução dos problemas detectados
- Buscar o envolvimento e o compromisso explícito de todos os departamentos ou Unidades que ministram disciplinas para o curso de Nutrição, para que o processo de implantação curricular seja uma responsabilidade compartilhada.
- Possibilitar a ampla divulgação dos resultados da implementação do Projeto Pedagógico do curso Nutrição.
- Permitir um processo de reflexão e compreensão de conjunto, interpretação e também de produção de conhecimento sobre o currículo do curso de Nutrição.

12 CONSIDERAÇÕES FINAIS

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

Este profissional formado deve ser cidadão crítico, participativo e propositivo. Será sujeito empreendedor, consciente de seu papel de transformação no mundo, comprometido com a sustentabilidade do ambiente.

A implantação deste Projeto Pedagógico deverá orientar e propiciar concepções curriculares ao Curso de Graduação em Nutrição e deverá ser acompanhado e permanentemente avaliado, a fim de permitir os ajustes que se fizerem necessários ao seu aperfeiçoamento.

13 REFERÊNCIAS

- BRASIL. Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF 23 dez. 1996. p. 27833.
- BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior. Resolução nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, DF 9 nov. 2001. Seção 1, p.39. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>. Acesso em: 05 jan. 2011.
- BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Resolução nº 001, de 17 de junho de 2004. Institui diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana. Disponível em: <http://www.indigena.caop.mp.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=43>. Acesso em: 03 jan 2013.
- BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 4281, de 25 de junho de 2002. Diário Oficial da União, Brasília, DF. 26, jun. 2002.. Seção 1, p.13 Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2002/decreto-4281-25-junho-2002-459149-publicacaooriginal-1-pe.htmlf>. Acesso em :03 jan. 2013.
- BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Secretaria do Ensino Superior. Os cursos de Nutrição no Brasil: evolução, corpo docente e currículo. Brasília, 1983. 280p. (Série Cadernos das Ciências da Saúde, n.6).
- BRASIL. Conselho Federal de Educação. Resolução nº 36 de 23 de dezembro de 1974. Fixa o currículo mínimo para o Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 de janeiro de 1975. Disponível em : <http://www.prolei.inep.gov.br/exibir.do?jsessionid=CE67F6B25B50F18454DDD6A614E8E20C?URI=http%3A%2F%2Fwww.ufsm.br%2Fcpd%2Finep%2Fprolei%2FDocumento%2F-8917291521917747642>. Acesso em 05 jan. 2011.
- BRASIL. Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008. Dispõem sobre o estágio de estudantes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF 26 de setembro de 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm Acesso em: 05 jan. 2011.
- COSTA, N. M. S. C. A formação do nutricionista, educação e contradição. 2 ed. Goiânia: UFG, 2002, 151 p.
- COSTA, N. M. S. C.; ASSIS, E. M.; MENEZES, I. H. C. F.; REIS, M. A. C.; GIL, M. F.; PEIXOTO; M. R. G. Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. Goiânia, 2006. Universidade Federal de Goiás.
- CUNHA, D.T.O., GIL, M.F. Condições do currículo de graduação em Nutrição. In: Seminário Nacional Sobre o Ensino de Nutrição, 1989, Goiânia. Anais... Goiânia : FEBRAN, 1989. p.37-112.
- FEDERAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. II Seminário Nacional sobre o Ensino de Nutrição. Goiânia, 214p. 1989.
- KOERICH, M.S.; MACHADO R. R.; COSTA, E. Ética e bioética: para dar início à reflexão. Texto Contexto Enfermagem. v.14, p. 106 – 10, 2005.
- MASETTO, M.T. O docente no ensino superior e o currículo de seu curso. In: Competência pedagógica do professor universitário. São Paulo: Summus; 2003. p. 59-64.
- MAIA, J.A. O currículo no ensino em saúde. In: Batista N.A, Batista, S.H.S.B. Docência em saúde: temas e experiências. São Paulo (SP): Senac São Paulo; 2004. p.102-124.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Estatuto e Regimento Portaria Nº 1150, DOU: 08/11/1996, página 23239. Goiânia: CEGRAF, 1996. 70 p.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho Universitário da Universidade Federal de Goiás. Resolução no 6, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Geral dos Cursos

de Graduação da UFG e revoga a disposições em contrário. Goiânia, GO 2002. 38p. Disponível em: http://www.ufg.br/consultas/resolucoes/arquivos/Resolucao_CONSUNI_2002_0006.pdf Acesso em: 05 jan. 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho Coordenador de Ensino e Pesquisa. Resolução nº. 257 de 30 de janeiro de 1987. Fixa o Currículo Pleno do Curso de Graduação em Nutrição para os estudantes que ingressarem a partir do ano de 1987 e dá outras providências. Disponível em: http://www.ufg.br/page.php?menu_id=49&pos=dir. Acesso em: 05 jan. 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho Coordenador de Ensino e Pesquisa. Resolução no 294 de 21 de agosto de 1989. Fixa Princípios e Critérios para a Elaboração e Reformulação dos Currículos Plenos e dá outras providências. Disponível em: http://www.ufg.br/page.php?menu_id=49&pos=dir Acesso em: 05 jan 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura. Resolução no 700 de 17 de dezembro de 2004. Fixa o Currículo Pleno do Curso de Graduação em Nutrição para os estudantes que ingressarem a partir do ano de 2004.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Faculdade de Nutrição. Faculdade de Farmácia. Projeto. Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (PRÓ-SAÚDE). Goiânia, 2008. 15p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho Coordenador de Ensino, Extensão, Pesquisa e Cultura da UFG. Resolução no 420 de 07 de abril de 1998. Fixa o Currículo Pleno do Curso de Nutrição para os estudantes ingressos a partir de 1998. Disponível em: http://www.ufg.br/page.php?menu_id=49&pos=dir Acesso em: 05 jan. 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura. Resolução no 1066 de 02 de dezembro de 2011. Dispõe sobre o Núcleo Docente Estruturante dos cursos de graduação da UFG e dá outras providências.