



Universidade Federal do Espírito Santo
Centro de Ciências da Saúde

Projeto Pedagógico de Curso
Nutrição

Ano Versão: 2024

Situação: Corrente

SUMÁRIO

Identificação do Curso	4
Histórico	5
Justificativa e estudo qualitativo e quantitativo da demanda	8
Concepção do Curso	9
Contextualização do Curso	9
Objetivos Gerais do Curso	13
Objetivos Específicos	13
Metodologia	14
Perfil do Egresso	16
Organização Curricular	21
Concepção da Organização Curricular	21
Quadro Resumo da Organização Curricular	23
Disciplinas do Currículo	24
Atividades Complementares	29
Equivalências	31
Currículo do Curso	33
Pesquisa e extensão no curso	81
Descrição de carga horária extensionista	83
Auto Avaliação do Curso	84
Acompanhamento e Apoio ao Estudante	86
Acompanhamento do Egresso	87
Normas para estágio obrigatório e não obrigatório	88
Normas para atividades complementares	95
Normas para atividades de extensão	99
Normas para laboratórios de formação geral e específica	100
Normas para trabalho de conclusão de curso	108
Administração Acadêmica	111
Coordenação do Curso	111
Colegiado do Curso	112
Núcleo Docente Estruturante (NDE)	112
Corpo docente	113
Perfil Docente	113
Formação Continuada dos Docentes	113
Infraestrutura	115
Instalações Gerais do Campus	115
Instalações Gerais do Centro	115
Acessibilidade para Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais	115
Instalações Requeridas para o Curso	115
Biblioteca e Acervo Geral e Específico	116

SUMÁRIO

Laboratórios de Formação Geral	116
Laboratórios de Formação Específica	118
Observações	121
Referências	122

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso

Nutrição

Código do Curso

282

Modalidade

Bacharelado

Grau do Curso

Bacharelado

Nome do Diploma

Nutrição

Turno

Integral

Duração Mínima do Curso

9

Duração Máxima do Curso

13

Área de Conhecimento

Saúde e bem-estar

Regime Acadêmico

Não seriado

Processo Seletivo

Verão

Entrada

Semestral

HISTÓRICO

Histórico da UFES

Transcorria a década de 30 do século passado. Alguns cursos superiores criados em Vitória pela iniciativa privada deram ao estudante capixaba a possibilidade de fazer, pela primeira vez, os seus estudos sem sair da própria terra. Desses cursos, três – Odontologia, Direito e Educação Física – sobrevivem na Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes). Os ramos frágeis dos cafeeiros não eram mais capazes de dar ao Espírito Santo o dinamismo que se observava nos Estados vizinhos.

O então governador Jones dos Santos Neves via na educação superior um instrumento capaz de apressar as mudanças, e imaginou a união das instituições de ensino, dispersas, em uma universidade. Como ato final desse processo nasceu a Universidade do Espírito Santo, mantida e administrada pelo governo do Estado. Era o dia 5 de maio de 1954.

A pressa do então deputado Dirceu Cardoso, atravessando a noite em correria a Esplanada dos Ministérios com um processo nas mãos era o retrato da urgência do Espírito Santo. A Universidade Estadual, um projeto ambicioso, mas de manutenção difícil, se transformava numa instituição federal. Foi o último ato administrativo do presidente Juscelino Kubitschek, em 30 de janeiro de 1961. Para o Espírito Santo, um dos mais importantes.

A reforma universitária no final da década de 60, a ideologia do governo militar, a federalização da maioria das instituições de ensino superior do país e, no Espírito Santo, a dispersão física das unidades criaram uma nova situação. A concentração das escolas e faculdades num só lugar começou a ser pensada em 1962. Cinco anos depois o governo federal desapropriou um terreno no bairro de Goiabeiras, ao Norte da capital, pertencente ao Victoria Golf & Country Club, que a população conhecia como Fazenda dos Ingleses. O campus principal ocupa hoje uma área em torno de 1,5 milhão de metros quadrados.

A redemocratização do país foi escrita, em boa parte, dentro das universidades, onde a liberdade de pensamento e sua expressão desenvolveram estratégias de sobrevivência. A resistência à ditadura nos “anos de chumbo” e no período de retorno à democracia forjou, dentro da Ufes, lideranças que ainda hoje assumem postos de comando na vida pública e privada do Espírito Santo. A mobilização dos estudantes alcançou momentos distintos. No início, a fase heróica de passeatas, enfrentamento e prisões. Depois, a lenta reorganização para recuperar o rumo ideológico e a militância, perdidos durante o período de repressão.

Formadora de grande parte dos recursos humanos formados no Espírito Santo, ela avançou para o Sul, com a instalação de unidades acadêmicas em Alegre, Jerônimo Monteiro e São José do Calçado; e para o Norte, com a criação do Campus Universitário de São Mateus.

Não foi só a expansão geográfica. A Universidade saiu de seus muros e foi ao encontro de uma sociedade ansiosa por compartilhar conhecimento, ideias, projetos e experiências. As duas últimas décadas do milênio foram marcadas pela expansão das atividades de extensão, principalmente em meio a comunidades excluídas, e pela celebração de parcerias com o setor produtivo. Nos dois casos, ambos tinham a ganhar.

E, para a Ufes, uma conquista além e acima de qualquer medida: a construção de sua identidade.

A meta dos sonhadores lá da década de 50 se transformou em vitoriosa realidade. A Ufes consolidou-se como referência em educação superior de qualidade, conceituada nacionalmente. Nela estão cerca de 1.600 professores; 2.200 servidores técnicos; 20 mil alunos de graduação presencial e a distância, e 4 mil de pós-graduação. Possui 101 cursos de graduação, 58 mestrados e 26 doutorados, e desenvolve cerca de 700 programas de extensão na comunidade. Uma Universidade que, inspirada em seus idealizadores, insiste em não parar

de crescer. Porque é nela que mora o sonho dos brasileiros, e em especial dos capixabas.

Histórico do Centro

As normas para a implantação do Centro Biomédico foram fixadas pela Resolução nº 16/72, de 10 de julho de 1972, do Conselho Universitário da UFES. Este Centro foi criado para absorver as atividades profissionalizantes dos cursos de Odontologia e de Medicina, que ocorriam nas Faculdades de Odontologia e de Medicina. Em 12 de julho de 1972, por meio da Portaria nº 245 do Reitor Máximo Borgo Filho, foi constituída a Comissão para apresentar ao Conselho Universitário proposta de departamentalização do Centro Biomédico. Do trabalho desta Comissão resultou a Resolução nº 22/72, de 17 de novembro de 1972, do Conselho Universitário, que definiu a estrutura Departamental desse Centro constituído por seis Departamentos: Clínica Médica, Clínica Cirúrgica, Clínica Odontológica, Prótese Dentária, Medicina Especializada, e Medicina Social. As disciplinas básicas deste curso ficaram no Departamento de Biologia, do Centro de Estudos Gerais. Por meio da Resolução nº 24/72, de 21 de novembro de 1972, também do Conselho Universitário, o Centro Biomédico foi instalado. Formalmente, o Centro Biomédico da UFES foi implantado no dia 15 de fevereiro de 1973, apesar de já vir funcionando desde março de 1972, quando da implantação da reforma universitária na UFES.

Em agosto de 1976 foi implantado o Curso de Enfermagem, criado por meio da Resolução nº 4/76, de 19 de fevereiro de 1976, do Conselho Universitário da UFES. A partir de 7 de novembro de 1979 o Departamento de Enfermagem foi constituído, por meio da Resolução número 50/79 do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão (CEPE) da UFES.

Em junho de 1979 (Resolução nº 6/79, de 16 de maio de 1979, do CEPE da UFES), o Departamento de Biologia do Centro de Estudos Gerais foi dividido em quatro Departamentos: Biologia, Morfologia, Ciências Fisiológicas e Patologia, sendo os três últimos agregados ao Centro Biomédico, com remoção de seus docentes e servidores técnico administrativos e a transferência das respectivas disciplinas para esse Centro.

Com a aprovação do Regimento do Centro Biomédico, em dezembro de 1980, foi criado o Departamento Materno-Infantil. Em 15 de dezembro de 1993, por meio da Resolução nº 79/93 do CEPE, o Departamento Materno-Infantil foi desmembrado em dois novos Departamentos: Departamento de Pediatria e Departamento de Ginecologia e Obstetrícia.

Em 29 de agosto de 2006 o Conselho Universitário da UFES criou, em caráter de excepcionalidade, o Departamento de Ciências Farmacêuticas com sete docentes até então lotados no Departamento de Ciências Fisiológicas.

O curso de Odontologia começou suas atividades em 3 de março de 1930, como Faculdade de Farmácia e Odontologia, vinculada ao governo do Estado do ES, até 6 de outubro de 1942, quando teve suas atividades suspensas pelo Decreto Federal nº 10.573. A Faculdade de Odontologia do Espírito Santo foi criada pelo Decreto Estadual nº 16.564, de 10 de junho de 1947, começando a funcionar, com sua primeira turma desta segunda fase, somente em 3 de abril de 1950. Em 26 de maio de 1954, a Faculdade de Odontologia passou a integrar a Universidade do Espírito Santo, por ocasião da criação dessa Universidade.

A autorização do funcionamento da Escola de Medicina ocorreu por meio do Decreto Federal nº 49.621, de 29 de dezembro de 1960. A inclusão desta Escola na Universidade do Espírito Santo ocorreu por meio do disposto no artigo 5º, parágrafo 1º, da Lei nº 1.605, de 23 de janeiro de 1961. Com a federalização da Universidade do Espírito Santo, ocorrida em 30 de janeiro de 1961 por meio da Lei nº 3.868, a Faculdade de Medicina foi integrada à Universidade e começou a funcionar efetivamente, iniciando as aulas da sua primeira turma em 13 de abril de 1961.

O Curso de Farmácia do Estado do Espírito Santo (FAFABES), criado em 15 de julho de 1969 pela Lei 2.422, foi mantido pelo Governo do Estado do Espírito Santo até 15 de setembro de 1998, quando foi autorizada sua transferência para a UFES por meio da Lei Estadual nº 5.729. A Lei Estadual Complementar nº 149, de 25 de maio de 1999 desativou definitivamente a FAFABES e transferiu o Curso de Farmácia para a UFES, transferindo também seus bens e direitos e cedendo seus servidores docentes e técnicos administrativos para continuarem exercendo suas funções relacionadas a esse Curso na UFES.

Em 17 de novembro de 2005, o nome do Centro Biomédico foi modificado para Centro de Ciências da Saúde (CCS), por meio de alteração do Estatuto da UFES, feita pela Resolução nº

01/2005 dos Conselhos Universitário e de Ensino, Pesquisa e Extensão. No ano de 2014 o CCS aderiu à Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), em que passou por uma reestruturação, na qual resultou em quatro novos cursos: Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional. Esses novos cursos vieram aumentar a gama de opções de curso e melhorar a oferta de formação profissional para nosso Estado.

O CCS atualmente possui 8 cursos de graduação: Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Medicina, Nutrição, Odontologia e Terapia Ocupacional. As disciplinas ofertadas são oferecidas por dezesseis departamentos, sendo que cinco desses relacionam-se ao curso de Nutrição: Morfologia, Ciências Fisiológicas, Patologia, Fonoaudiologia e Educação Integrada em Saúde, além da oferta por departamentos de outros centros (Química e Ciências Biológicas).

A UFES tem ainda acesso a um Hospital Universitário - Cassiano Antonio Moraes (HUCAM), onde são realizadas as atividades práticas dos cursos de graduação deste centro. Além desse hospital, o campus de Maruípe conta com uma Clínica Interprofissional em Saúde (CEIS) e possui parceria com diversas Unidades de Saúde e outros hospitais da região, com o objetivo de disponibilizar atividades práticas e profissionalizantes aos estudantes.

O CCS localiza-se no campus de Maruípe (Thomas Tommasi), no município de Vitória, e disponibiliza uns dos poucos cursos gratuitos de Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição, Odontologia, Terapia Ocupacional e Medicina do estado do Espírito Santo. Indissociáveis do ensino, o CCS oferece, ainda, atividades de pesquisa e extensão de excelência, por meio de diversos cursos de pós-graduação, especialização e extensão universitária. Com isso, propicia a formação de profissionais especializados no ensino e na pesquisa, conscientes do seu papel social. Dentro desse contexto, o CCS é atualmente o maior prestador de serviços da UFES à sociedade capixaba. Estas atividades são orientadas e desenvolvidas por docentes altamente qualificados, tendo como resultado uma produção científica e uma prática profissional integrada e abrangente, que se estendem da assistência primária a procedimentos da fronteira do conhecimento aplicado.

JUSTIFICATIVA E ESTUDO QUALITATIVO E QUANTITATIVO DA DEMANDA

CONCEPÇÃO DO CURSO

Contextualização do Curso

a. Contextualização do Curso

A UFES conta com dois cursos de graduação em Nutrição, um sediado no campus do Centro de Ciências Exatas, Naturais e da Saúde (CCENS) em Alegre, e outro no campus do CCS, em Vitória.

O curso de graduação em Nutrição do CCS da UFES no campus de Maruípe admitiu a primeira turma em março de 2010. O curso faz parte do projeto REUNI, o qual contempla o CCS. Atualmente são oferecidas 50 vagas anuais para o curso de Nutrição CCS/UFES, e o processo seletivo é realizado no final do ano para entrada no primeiro e segundo semestre letivo, em turno integral. O curso de Nutrição CCS/UFES pode ser integralizado entre 09 e 13 semestres (prazos mínimo e máximo, respectivamente).

Para o desenvolvimento de estágios supervisionados obrigatórios e não obrigatórios o curso conta com parcerias e convênios com prefeituras, hospitais, empresas de alimentação coletiva, restaurantes universitários, entre outros. Ainda, desde a implantação do curso estão em andamento projetos de pesquisa, extensão e atividades de monitoria, financiados pela UFES e por outros órgãos estaduais e federais.

A implantação e consolidação do curso de graduação em Nutrição no campus Maruípe tem sido resultado do trabalho de profissionais continuamente empenhados em atuar no ensino, na pesquisa e na extensão universitária, tendo como meta a formação de profissionais aptos a atuar com ética e responsabilidade social nas diferentes áreas da Nutrição.

O número de vagas/ano deve respeitar as condições pedagógicas das aulas teóricas e práticas, isto é, tanto as práticas de laboratórios como as práticas terapêuticas (entendidas como estágios, práticas clínicas, práticas supervisionadas e atividades complementares).

Em relação aos servidores técnico-administrativos em educação (TAE), a seleção e a qualificação foram garantidas no projeto acadêmico e administrativo da UFES, explicitados em planos de capacitação e de carreira funcional. Atualmente o curso de Nutrição possui um quadro com 5 servidores no corpo técnico.

O projeto pedagógico do curso (PPC) de Nutrição da UFES foi elaborado segundo as normativas educacionais, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN, as Diretrizes Curriculares para o Curso de Nutrição do Ministério de Educação e Cultura (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de Novembro de 2001), o Parecer CNE/CES nº 329/2004 (que dispõe sobre o mínimo de 3200 horas para cursos de graduação, entre eles o de Nutrição), e a Resolução do Conselho Federal do Nutricionista (CFN) nº 600/2018. Adequações vêm sendo realizadas para favorecer uma formação humanista do profissional nutricionista e para promover adaptações ao contexto socioeconômico e político do país e da região.

Contexto da inserção do curso na região

O estado do Espírito Santo (ES) localiza-se na região Sudeste do Brasil, e segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ocupa uma área de 46.074,447 km², possuindo 78 municípios, com população estimada em 2021 de 4.108.508 habitantes. A base da sua economia é a agricultura e a agropecuária, extrativismo mineral, industrial metalúrgica e de um setor terciário vigoroso, caracterizado por comércio, prestação de serviços de educação e saúde. Vitória é a capital do Espírito Santo, onde fica situado o Centro de Ciências da Saúde da UFES. Sua região metropolitana é composta pelos municípios de Vitória, Fundão, Serra, Vila Velha, Cariacica, Viana e Guarapari.

A região metropolitana apresenta, segundo o IBGE, uma população estimada em 2018 de 1.951.673 habitantes, o que corresponde a 49,13% da população do Estado. Por ser um grande centro urbano, Vitória apresenta diversos problemas socioeconômicos que repercutem, sobretudo, no estado de saúde da população. Assim, a alta incidência de hipertensão arterial, principalmente na população de baixa renda, a obesidade, a desnutrição infantil, dentre outros agravos, são comumente observados. Nesse sentido, a presença do profissional nutricionista atuando em várias vertentes – Nutrição clínica, Nutrição em alimentação coletiva e Nutrição e

saúde Coletiva – é essencial para a promoção, prevenção e melhora das condições de vida e saúde do trabalhador e da população em geral.

A inserção do curso de Nutrição é importante, na medida em que é voltado principalmente para a promoção da saúde do indivíduo como um todo e que, portanto, visa atender os três níveis de atenção à saúde, ou seja, prevenção, promoção e reabilitação. Ao mesmo tempo, o avanço do conhecimento em saúde coloca para a Universidade o desafio de, concomitantemente ao compromisso com a produção do conhecimento biomédico e clínico de uma forma geral, incorporar como objeto de ensino, pesquisa e extensão outras áreas imprescindíveis para o aprofundamento da reflexão sobre saúde. O crescente avanço da pesquisa em Nutrição e suas bases fizeram com que, nos últimos anos, essa atingisse grande importância no nível médico, sanitário e social. Também, ampliou-se de tal maneira que hoje é pauta no âmbito econômico e político do país.

No Brasil, a formação em Nutrição é relativamente recente e, portanto, também é recente a inserção maciça do profissional nutricionista no mercado de trabalho. A história do curso de Nutrição no Brasil iniciou-se em 1939, durante o governo de Getúlio Vargas. Nesse ano, foi criado o primeiro curso de Dietistas no Brasil, na Universidade de São Paulo. Naquela ocasião, o curso de Nutrição não era considerado de nível superior e possuía um ano de duração. Pouco depois, na década de 40, criaram-se mais cursos de Nutrição no Rio de Janeiro - os cursos da Universidade do Rio de Janeiro UNIRIO (30/4/1943); da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, UERJ (24/5/1944); e o da Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ (10/1/1946).

Na década de 50 mais dois cursos foram implementados – um na Bahia (Universidade Federal da Bahia – UFBA, em 12/04/56) e outro em Pernambuco (Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, em 26/4/1957) (ASBRAN, 1991). Portanto, os primeiros cursos de Nutrição surgiram na Região Sudeste (1 em São Paulo e 3 no Rio de Janeiro) e somente depois de quase duas décadas surgiram os primeiros cursos na Região Nordeste (1 na Bahia e 1 em Pernambuco).

A partir de 1964, por meio da Portaria nº 514/64 do MEC que fixou o primeiro currículo mínimo de matérias, foi determinada a duração mínima de 3 anos para todos os cursos do país. No final dessa mesma década (1968), mais um curso foi criado no Rio de Janeiro, totalizando sete cursos no Brasil (5 na região sudeste e 2 na região nordeste).

O reconhecimento do curso de Nutrição pelo Conselho Federal de Educação (CFE) como sendo de nível superior, ocorreu em 5/11/62 por meio do Parecer nº 265 DOU (Processo nº 42.620 /54). Em 1967 foi sancionada a Lei nº 5.276/67 regulamentando a profissão de Nutricionista, e em 1968 o Nutricionista foi enquadrado como profissional liberal (Portaria Ministerial nº 3.424 - MTCT de 23/9/1968 - DOU 15/10/1968; ASBRAN, 1991; CALADO, 2003).

Ao final da década de 70 mais 21 novos cursos foram criados (nordeste, sudeste e sul) e na década de 80 mais 12 vieram se somar aos já existentes (nordeste, sudeste e sul). Ainda na década de 70, foram criados os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas (Lei nº 6583 - 20/10/78), solidificando ainda mais a profissão. Em 1991 foi aprovada a Lei nº 8.234/91 de 17/9/1991 (DOU de 19/9/1991) em substituição a Lei de 1967 que regulamentou o exercício profissional do Nutricionista, incorporando os avanços no campo da atuação do nutricionista, ficando revogada a Lei nº 5.276/67.

Depois disso, até o ano de 1996, ano da promulgação da Lei nº 9.394 de 20/12/1996 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, foram criados mais 5 novos cursos (centro-oeste, sudeste e sul). Portanto, até 1996 havia no Brasil 45 cursos de Nutrição. Até essa data, no entanto, não havia nenhum curso de Nutrição no estado do Espírito Santo.

Com a promulgação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (Lei nº 9.394 de 20/12/1996) - foram criados mais 224 novos cursos, totalizando 269 cursos em todo o Brasil, em fevereiro de 2006. Apesar da ampliação dos cursos de Nutrição no Brasil a partir de 1997, grande parte dessa expansão é atribuída à inserção desse curso em IES do setor privado (CALADO, 2003). A LDB possibilitou a criação do primeiro curso de Nutrição do Espírito Santo, em 1999, na cidade de Vila Velha. Segundo o Conselho Regional de Nutricionistas 4 (CRN-4), atualmente o estado do Espírito Santo conta com a oferta do curso de graduação em Nutrição em nove IES (entre modalidade presencial e à distância), distribuídos em diversos campi na capital e interior do estado, sendo a UFES a única instituição pública a realizar essa oferta.

Com o aumento do número de profissionais nutricionistas no Brasil, resultante da crescente elevação no número de cursos oferecidos por todo o país, houve uma diversificação nas áreas de atuação, além das três áreas clássicas (Nutrição Clínica, Nutrição em Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva) (Gabriel et al., 2019), a saber: I. Nutrição em Alimentação Coletiva. II. Nutrição Clínica. III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico. IV. Nutrição em Saúde Coletiva. V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos. VI.

Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão (CFN, 2018). Além disso, ressalta-se a presença obrigatória do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (CFN, 2018). Também se destaca a sua participação ativa em programas de Segurança Alimentar e Nutricional e diversos outros programas governamentais.

A inclusão ativa do nutricionista, principalmente na saúde pública, atingiu seu marco a partir da aprovação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) pelo Ministério da Saúde (Portaria nº 710) em 1999. Nessa ocasião, ocorreram mudanças importantes no âmbito da Nutrição, as quais foram ratificadas pelo governo em setembro de 2003, e a Resolução nº 600, do CFN, que define atribuições principais e específicas para o profissional conforme áreas de atuação. A introdução dessa política forneceu elementos sobre as demandas associadas à atuação do nutricionista, direcionando a política de fomento à graduação em Nutrição. A PNAN prioriza as seguintes diretrizes:

- Estímulo às ações intersetoriais com vistas ao acesso universal aos alimentos;
- Garantia da segurança e da qualidade dos alimentos, e da prestação de serviços nesse contexto;
- Monitoramento da situação alimentar e nutricional;
- Promoção de práticas alimentares e estilo de vida saudável;
- Prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associados à alimentação e nutrição;
- Promoção do desenvolvimento e capacitação de recursos humanos.

Entretanto, mesmo com a grande expansão dos cursos de Nutrição no Brasil, ainda há carência de profissionais, considerando os novos campos de atuação do profissional nutricionista. Um fato que ilustra esse contexto é a limitada participação do nutricionista nos serviços de saúde. Ao mesmo tempo, o Espírito Santo é um estado que apresenta um elevado índice de desenvolvimento socioeconômico e, portanto, possui um mercado de trabalho bastante diversificado para o profissional nutricionista. As novas tendências no mercado de trabalho, seja compondo equipes de saúde multidisciplinares, ou atuando em instituições privadas ou públicas de vários gêneros (grandes empresas, creches/escolas, marketing, clubes esportivos etc), ampliam as áreas de atuação do nutricionista generalista. Além disso, observa-se que a expansão do turismo no Brasil ampliou o campo de atuação do nutricionista, como por exemplo na hotelaria e gastronomia. Na área clínica, muitos profissionais começaram a cuidar de pacientes em seu domicílio ou local de trabalho. Dessa forma o nutricionista contribui, juntamente com os demais profissionais de saúde, para a melhoria da qualidade de vida da população.

Segundo o CFN, havia em 2021 158.803 nutricionistas atuando no Brasil, principalmente na área de alimentação coletiva (30,8%) e nutrição clínica (30,4%). Os profissionais da Nutrição do Espírito Santo estão inscritos no CRN-4, com sede no estado do Rio de Janeiro, que conta atualmente com 18.201 nutricionistas registrados nessa jurisdição. No Espírito Santo a população de nutricionistas perfaz um total de cerca de 2.435 profissionais, determinando assim a proporção de 01 (um) nutricionista por 1.687 habitantes. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o ideal é uma média de um profissional para 500 habitantes.

O Espírito Santo é um estado que, nos últimos anos, tem tido uma grande aceleração do desenvolvimento socioeconômico. Devido a isso, torna-se necessária a inclusão urgente de nutricionistas qualificados, que atuem em diversos setores de atenção à saúde primária ou secundária, e que orientem a população por meio da educação, prevenção e tratamentos, em direção a uma vida mais saudável.

Contexto da Inserção do Curso na Instituição

A UFES, por meio do CCS, vem formando profissionais na área de saúde com comprovada excelência, além de ser um dos principais prestadores de assistência à saúde da sociedade capixaba. Além disso, oferece diversos cursos de mestrado, doutorado e especializações em várias áreas do conhecimento da saúde.

A concepção de saúde proposta aos estudantes dos cursos do CCS está diretamente relacionada à qualidade de vida e educação da população, assim como a inserção do profissional na vida política, social e cultural das comunidades da região em que irá atuar. Pautada nesses preceitos, a Universidade desenvolve uma série de programas e projetos de extensão direcionados às comunidades. Essas atividades caracterizam-se por projetos multidisciplinares de atenção primária e secundária à saúde, proporcionando por um lado, aos estudantes, o contato com a realidade da estrutura de serviços e necessidades da saúde da

população, e por outro, à própria população o acesso a serviços gratuitos e de qualidade. A criação do curso de Nutrição, portanto, reforçou esses programas numa atuação multiprofissional e interdisciplinar, possibilitando à comunidade serviços em saúde que contemplem o indivíduo como um todo.

Além disso, a expansão de cursos oferecidos pela UFES foi tida como um instrumento de fortalecimento dessa instituição. Houve, nesta iniciativa, a intenção de introduzir uma oportunidade de ensino público e gratuito em Nutrição, ainda não existente na macrorregião de Vitória, podendo, inclusive, avançar para a realização de pesquisa e extensão, promovendo assim, inovação na área de saúde, além de capacitar recursos humanos. Tal expansão implica na criação de infraestrutura, captação e requalificação de recursos humanos.

A UFES tinha experiência já consolidada nas áreas da saúde, por meio dos cursos de Medicina, Enfermagem, Odontologia e Farmácia. Portanto, fez sentido pautar a expansão universitária em novos cursos que apresentavam íntima relação com ciências biológicas e ambientais, além da educação. Além do mais, a utilização da infraestrutura já disponível para outros cursos e programas tornou a UFES competente para a implementação do curso de Nutrição. Desta forma, a universidade maximizou o aproveitamento dos investimentos em recursos materiais e humanos, oferecendo à comunidade mais um profissional competente para atender à demanda social e promover a qualidade de vida da população.

O curso de Nutrição dialoga ainda com a missão, visão e valores da universidade, que são a base para a formulação do Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), sendo atualmente assim descritos:

- **MISSÃO:** Garantir a formação humana, acadêmica e profissional com excelência, por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, com a produção de avanços científicos, tecnológicos, educacionais, culturais, sociais e de inovação, e a promoção dos direitos e da inclusão social.
- **VISÃO:** Ser reconhecida como instituição pública de excelência nacional e internacional em ensino, pesquisa e extensão, comprometida com a inclusão social, a interiorização, a inovação e o desenvolvimento sustentável da sociedade brasileira, em particular do Estado do Espírito Santo.
- **VALORES:** São diversos os valores mencionados no PDI, com grande destaque para: Compromisso com os interesses e as necessidades da sociedade brasileira, em particular a capixaba; Interlocução e parceria com a sociedade; Defesa da universidade pública, gratuita, laica, pluriétnica e socialmente referenciada; Comprometimento com a excelência do ensino, da pesquisa e da extensão; Defesa e respeito às diversidades étnico-raciais, de gênero, culturais, sociais e regionais de nossa população; Compromisso com a valorização das pessoas e defesa intransigente dos Direitos Humanos na garantia do Estado Democrático de Direito; dentre outros.

Contexto de Inserção do Curso na Legislação Vigente

O Curso de Nutrição da UFES adequa-se aos referenciais normativos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (nº 9394/96), das Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de Novembro de 2001) e da Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 600/2018. Portanto, esse projeto tem como foco a formação de um nutricionista generalista, preocupado com a promoção, proteção, manutenção e recuperação da saúde, e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Além disso, também visa à formação de um profissional engajado na ciência e que atenda não só as exigências da saúde, mas também àquelas relacionadas com a da educação da sociedade. Para isso, o PPC é direcionado a uma formação não limitada às abordagens tradicionais do ensino, mas transcendendo-as e incorporando-as à luz de novos conhecimentos, habilidades, compromissos éticos, sociais e, sobretudo, da cidadania. Observando-se a relação de algumas dessas leis com a saúde, é interessante ressaltar a presença do conceito de saúde em muitos documentos hoje vinculados a essa área e aos quais a UFES pretende estar alinhada.

A Constituição Federal de 1988, em seu artigo 6º, considera a saúde como: “[...] um direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal igualitário às ações e serviços para a promoção, proteção e recuperação” (art. 196). Em seu artigo 198, inciso II, a Constituição determina como diretrizes para a concretização desse direito social, o “[...] atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais” e, no inciso III, “participação da comunidade” (BRASIL, 1988).

Para garantir, entretanto, o cumprimento dos preceitos constitucionais em saúde, o governo

estipulou à Lei 8.080/90 (artigo 5º, inciso III) o Sistema Único de Saúde (SUS), que determina “[...] a assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, como realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas”. Em seu artigo 7º (inciso I) garante a “universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência”. Ainda no artigo 7º (inciso II), determina a “integralidade de assistência, entendida como um conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigido para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema”; e nos incisos VII, X e XII, propõe que “o estabelecimento de prioridades e a orientação programática deverá ser referendada por dados epidemiológicos, e que as ações em saúde, meio ambiente e saneamento básico deverão ser de forma integrada, atendendo a todos os níveis de assistência com capacidade de resolução”.

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

Neste cenário o nutricionista, enquanto profissional da saúde, deve estar apto, dentro do contexto do seu trabalho, a enfrentar questões contemporâneas que emergem constantemente. Ao mesmo tempo, deve ser capaz de promover e/ou colaborar na construção de políticas públicas na área de saúde que promovam a inclusão social, exercendo, assim, a cidadania plena.

Objetivos Gerais do Curso

O curso de Nutrição da UFES visa garantir a formação generalista de Bacharéis em Nutrição, em conformidade com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e formar profissionais capazes de atuarem na educação e na promoção, proteção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, de forma competente, humanista, ética e inovadora.

Objetivos Específicos

Possibilitar a compreensão do indivíduo de forma integral em todas as dimensões de sua humanidade;

Possibilitar a apropriação de conhecimentos biológicos, humanos e sociais, biotecnológicos e nutricionais que fundamentem a promoção, proteção, prevenção e recuperação por meio da Nutrição;

Desenvolver visão contextualizada e humanista quanto à posição do profissional Nutricionista e a sua posição de elemento integrante e indispensável na equipe de saúde;

Estimular o autodesenvolvimento por meio do ensino, da pesquisa, da extensão e da educação continuada com visão globalizada que forneçam subsídios para as transformações necessárias à realidade da comunidade;

Fortalecer a inserção da Nutrição no processo histórico-cultural da Atenção à Saúde pela Educação para a Saúde no estado do Espírito Santo;

Possibilitar a compreensão da importância da articulação entre as ações e do princípio da integralidade na atenção à saúde coletiva;

Fornecer subsídios para compreender as políticas de saúde e as normas sanitárias gerais da região onde exercer a profissão;

Favorecer a apropriação de conhecimentos que possibilitem a produção de alternativas e inovações para novas formas de atuação profissional no âmbito educacional, coletivo, hospitalar e clínico;

Fornecer condições de atuação em prol da prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde individual e coletiva dentro de princípios éticos, sociais, políticos,

econômicos e culturais;

Possibilitar o reconhecimento de que a cultura dos indivíduos, a participação efetiva e concreta na elaboração e desenvolvimento de estratégias em Saúde Pública se constitui na melhor forma de controle sobre sua saúde e sobre o meio ambiente;

Fortalecer no ensino de graduação em Nutrição a perspectiva de iniciação científica, enquanto um processo contínuo e permanente, subsidiando a formação do cidadão.

Metodologia

Princípios Norteadores do Curso

O eixo norteador do curso de Nutrição da UFES foi desenvolvido sob três pontos básicos: fundamentos ético-políticos, fundamentos epistemológicos e os fundamentos didático-pedagógicos.

Fundamentos Ético-políticos

O Curso de Nutrição proposto pela UFES foi delineado visando a formação de um profissional cidadão, comprometido com a ética e com a política coerente com a profissão que irá exercer. Dessa forma, além de produzir o conhecimento técnico específico, a UFES também se preocupa com a capacitação do indivíduo em suas relações sociais, culturais, políticas, econômicas e éticas.

A UFES acredita que o conhecimento produzido sob os pilares da ética e da política democrática contribui para a construção de uma sociedade mais justa e mais solidária, onde tanto a Educação quanto a Saúde sejam de acesso livre a todas as camadas sociais.

Fundamentos Epistemológicos

O curso de Nutrição oferecido pela UFES está organizado de tal modo que seja capaz de produzir desenvolvimento e satisfação das necessidades sociais, visando a melhoria da qualidade de vida dentro da sociedade na qual se insere. Dessa forma, foi fundamentado em bases epistemológicas voltadas para a geração de conhecimentos sustentados pelo ensino, pela prática e pesquisa, com ênfase na formação generalista e multiprofissional.

Para tanto, a construção do ensino estará centrada nos aspectos metodológicos presentes na atual LDB: identidade, autonomia, diversidade, interdisciplinaridade, contextualização e flexibilidade; e na relação do curso com a sociedade na qual está inserido.

Vale ressaltar a preocupação com o constante exercício do analisar, do questionar, do sugerir novos rumos para os experimentos e experiências a serem vivenciadas pela comunidade acadêmica. Essa orientação configura-se no conhecimento voltado para a interdisciplinaridade e a busca da integração da Nutrição com um novo paradigma científico, o qual está voltado para a construção de uma sociedade mais solidária, que favoreça a promoção da saúde coletiva e individual.

Fundamentos Didático-Pedagógicos

O curso de Nutrição está articulado de maneira tal que produza interação entre a teoria e a prática de disciplinas e atividades acadêmicas. Para isso, pretende-se trabalhar as disciplinas objetivando a produção do conhecimento de forma interdisciplinar.

O aprendizado interdisciplinar surgiu da necessidade de se trabalhar sob o ponto de vista multiprofissional. Os profissionais de saúde, trabalhando como equipes multiprofissionais, contribuem tanto para o avanço da ciência como para a construção de um sistema de saúde mais eficiente. É evidente em diversos setores da saúde, primária ou secundária, que a prática do trabalho em equipe conduz a melhores resultados. Dentro desse contexto podemos exemplificar a redução do tempo de internação em hospitais.

Ao mesmo tempo, a interdisciplinaridade favorece formação de profissionais produtores de conhecimento e não em meros receptores de informações. É nesta interação que se materializa o compromisso social, a possibilidade de participação e a visualização da pluralidade de dimensões do objeto do curso; preparam assim, de forma global, o profissional – cidadão, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e

cultural.

Além disso, o curso está comprometido com os aspectos de acessibilidade metodológica e pedagógica. Em conjunto com o Núcleo de Acessibilidade da UFES (NAUFES), auxilia na elaboração e execução de ações que promovem a acessibilidade e mobilidade, promovendo a implementação de políticas de inclusão das pessoas com deficiência na educação superior. O curso busca priorizar propostas de procedimentos metodológicos que atendam as especificidades de cada aluno na busca da aprendizagem, acolhendo aqueles que por ventura apresentem algum tipo de dificuldade, trabalhando sua inclusão e acessibilidade. Esse trabalho é realizado em parceria com outras instâncias da UFES, incluindo a Pró-reitoria de Assuntos Estudantis e o NAUFES, que possuem recursos humanos e materiais para dar a assistência necessária a esse estudante, além de também fornecerem aos docentes informações e capacitações para atender a especificidade identificada.

Diagnóstico do curso e avaliação do desempenho acadêmico

Quando consideramos a interseção entre os objetivos do curso de Nutrição, o perfil e as competências requeridas do profissional dessa área, a avaliação assume um papel fundamental. É o recurso que possibilita identificar conquistas, potencialidades, talentos, limitações, dificuldades, resistências entre outros aspectos. Sob essa ótica é uma estratégia para a análise do processo de ensino e da aprendizagem, uma vez que mostra o percurso do estudante, certifica suas competências profissionais, regula as ações de formação e promove as proposições necessárias mediante a composição do diagnóstico do curso.

Os critérios de avaliação da aprendizagem, baseados nas competências a serem desenvolvidas, precisam ser conhecidos pelos envolvidos no processo que é o objeto de avaliação – dirigentes, coordenadores, professores e estudantes.

As avaliações são desenvolvidas paralelamente ao processo de ensino-aprendizagem, acompanhando e redimensionando as ações pedagógicas a partir dos objetivos do curso, das competências, dos critérios, dos conteúdos e atividades previstas no planejamento didático-pedagógico, e adotarão não só as tradicionais provas teórico-práticas, mas também outros procedimentos tais como: produção e apresentação de textos, seminários, elaboração de pequenos projetos de estudos, de pesquisa e de extensão; experimentos envolvendo teste de hipóteses; relatórios orais e/ou escritos dos projetos desenvolvidos, dos estágios, das apresentações e da participação em seminários, em congressos e similares, de pesquisa bibliográfica, de laboratório, de campo, de entrevistas e de outras atividades.

Ainda, a avaliação das disciplinas é de natureza diagnóstica, formativa e somativa, que contribui para a melhoria da qualidade do ensino. Dessa forma, nas disciplinas são realizadas avaliações de caráter diagnóstico, com vistas a perceber, por comparação das avaliações precedentes, a obtenção de novos conhecimentos e habilidades por parte do discente. Todo o acompanhamento dessas etapas é realizado pela Coordenação do curso e pelo NDE, no sentido de buscar o aperfeiçoamento constante do processo de avaliação do estudante.

Observar e registrar: a avaliação é contínua e permanente durante o semestre letivo, e não exclusivamente ao final do semestre, não devendo, portanto, situar-se em momentos específicos (ao final de cada trabalho/aula, ou semestre). As avaliações são desenvolvidas paralelamente ao processo de ensino-aprendizagem, acompanhando e redimensionando as ações pedagógicas a partir dos objetivos do curso, das competências, dos critérios, dos conteúdos e atividades previstas no planejamento didático-pedagógico.

Elaborar ficha de acompanhamento da aprendizagem: a avaliação vista como processo deve incluir registros que incentivem o desenvolvimento global do estudante, de forma que: o positivo seja valorizado; os erros possam ser identificados e trabalhados na perspectiva de vê-los enquanto elementos indicadores de dificuldades a serem sanadas; as tarefas incompletas ou com deficiências possam ser reconstruídas e aperfeiçoadas, permitindo que o estudante atinja os objetivos do curso ou se aproxime o mais que puder deles, pois mais importante que atribuir uma nota, normalmente classificatória, é alcançar as competências profissionais.

Utilizar instrumentos e procedimentos variados: a avaliação deve mudar seu foco, adotando não só as provas tradicionais teórico-práticas, mas também outros procedimentos tais como: produção e apresentação de textos, seminários, elaboração de pequenos projetos de estudos, de pesquisa e de extensão; experimentos envolvendo teste de hipóteses; relatórios

orais e/ou escritos dos projetos desenvolvidos, dos estágios, das apresentações e da participação em seminários, em congressos e similares, de pesquisa bibliográfica, de laboratório, de campo, de entrevistas e de outras atividades. Há ainda um estímulo à utilização por estudantes e professores de metodologias ativas e de Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs), bem como de plataformas digitais, tais como o Moodle por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA UFES), ou outras disponíveis, a critério da universidade e do professor. Além do AVA UFES, também são utilizadas nas rotinas acadêmicas e administrativas da universidade as seguintes TICs: Portal do Aluno e Portal do Professor; Portal de Periódicos da CAPES e Comunidade Acadêmica Federada - CAFE (que permite o acesso remoto às mais diversas bases de dados assinadas pela universidade); plataformas Evolution, Minha Biblioteca e Software Pergamun (por meio do Sistema Integrado de Bibliotecas).

É importante ainda que os procedimentos, as habilidades e as atitudes sejam avaliadas por meio das observações diretas e registros sistematizados. Portanto a avaliação não se limita aos aspectos cognitivos (saber-conhecer e saber-fazer), mas inclui atitudes e comportamento (saber-ser e saber-conviver) tais como: interesse, criatividade, participação, responsabilidade pessoal, social e ambiental, organização, pontualidade, assiduidade, respeito às diferenças, entre outros a serem definidos pelos professores e estudantes.

Aperfeiçoar instrumentos e procedimentos: a avaliação inclui um processo cíclico, de forma que há sempre que necessário o aperfeiçoamento dos instrumentos e procedimentos utilizados. Serão recomendadas estratégias de avaliação que possibilitem o envolvimento de conjuntos de disciplinas. Como o professor possui liberdade para definir os procedimentos de avaliação que pretende adotar, é indispensável a integração multidisciplinar. Para isso os professores contarão com o coordenador de curso, além do apoio de outros profissionais da instituição.

Utilizar processos superiores: a avaliação enfatiza aspectos como capacidade de organização do pensamento, de identificação de ideias básicas, de análise crítica, de síntese, de julgamento, e não a simples reprodução de conteúdos. Dentro desta visão justifica-se a consulta bibliográfica, a utilização de fórmulas e de instrumentos auxiliares, como tabelas, máquina de calcular, computador etc, durante o processo de avaliação.

Utilizar trabalho de grupo: para avaliar o trabalho de grupo, os objetivos, os procedimentos, as atitudes e os comportamentos devem estar claros e o trabalho adequadamente orientado a fim de que não se desvirtuem suas finalidades.

Considerando a avaliação como um processo que envolve todas as atividades realizadas pelos estudantes, bem como a sua postura nos encontros teóricos e teórico-práticos, os acadêmicos do curso de Nutrição serão avaliados não apenas por meio dos resultados de exames ou trabalhos escritos. Seu desempenho durante a realização de tarefas, sua capacidade de criar e raciocinar, sua capacidade de análise e reflexão acerca da realidade em que se encontra serão elementos básicos a serem considerados na avaliação.

Tendo esta necessidade e a fim de obtermos dimensões mais apuradas, precisas e específicas do processo ativo ensino-aprendizado-ensino, inserimos em nossa matriz curricular a disciplina "Seminários de Integração em Nutrição" cujo principal objetivo é o fortalecimento da ideia de integralidade das disciplinas do curso, por meio da experiência vivida e problematizada. No entanto, a dinâmica avaliativa desta disciplina nos dá a dimensão da integralidade efetiva do conteúdo entre si, que aliada à avaliação docente e a auto avaliação, nos possibilitará conhecer, acompanhar, dimensionar e interpretar as necessidades do curso em um processo dinâmico na construção dos saberes. Aliado a isso, cada professor e estudante deverá considerar os aspectos legais acerca da avaliação, propostos no Regimento da UFES.

Perfil do Egresso

Com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição, nossa missão é formar o profissional nutricionista generalista, humanista e crítico, capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da

qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural de sua região e país.

Em razão das necessidades, demandas e expectativas relativas ao desenvolvimento do setor saúde na região, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Nutrição, espera-se que o educando adquira tanto conhecimentos técnicos como científicos, e que estes deem suporte a uma competente futura atuação profissional. Esta atuação deve acompanhar de forma sistemática e crítica os permanentes desafios tecnológicos e as mudanças ocorridas no mundo do trabalho, antevendo essas mudanças, impondo e ampliando espaços, considerando e incorporando princípios humanísticos que valorizem a melhoria da qualidade de vida da sociedade em que vive.

O ensino, quando considerado como ação educativa que conjuga ensino, pesquisa e extensão, direciona o estudante de forma integrada à construção da cidadania e do saber de forma universal. Neste sentido, a produção e sociabilização do saber são tarefas da instituição de ensino, como também a condução desde educando para um processo de formação contínuo de construção de competências que demandam aperfeiçoamento e atualização constantes. O futuro profissional deve ter como princípio a educação continuada enquanto um processo permanente que garantirá a sua atuação na sociedade de forma competente e responsável. A liderança, a capacidade de tomar decisões e de interagir com outros profissionais deve ser uma preocupação constante desse futuro nutricionista, respaldado por princípios éticos, humanísticos e a visão holística do ser humano.

O nutricionista deve ser capaz de planejar, executar e avaliar ações e atividades de atenção alimentar e nutricional que envolva seu principal objeto de trabalho: a alimentação e nutrição do homem, tendo como meta fundamental a garantia da segurança alimentar, contribuindo para a promoção e recuperação da saúde, prevenção de doenças e, conseqüentemente, a melhoria da qualidade de vida do indivíduo e da coletividade.

A formação do profissional nutricionista deve contemplar uma série de competências, habilidades e atitudes, as quais foram elaboradas com base nas habilidades e competências definidas nas Diretrizes Curriculares para o curso de graduação em Nutrição, tendo também como referência os documentos: "Definições e Atribuições Principais e Específicas dos Nutricionistas, conforme Área de Atuação" elaborada pelo Conselho Federal de Nutricionistas (Resolução 600/2018), e a Lei no 8234, de 17/09/91 que regulamenta a profissão do Nutricionista.

Ainda, de forma a atender o art. 4º, inciso III da Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de Novembro de 2001, os estudantes são constantemente incentivados a buscarem as diversas formações em língua estrangeira oferecidos pelo Núcleo de Línguas da UFES, como forma de aumentar a acessibilidade de comunicação e interação com os demais profissionais e pacientes de outras nacionalidades. Também são estimulados a participarem de formações oferecidas pela universidade acerca de tecnologias de comunicação e informação, conforme preconizado nas DCNs do curso.

Competências Gerais

Aplicar técnicas de comunicação e de relações humanas que permitam adequada relação com o paciente, comunidade e equipe multiprofissional;
Utilizar a informática como instrumento de trabalho;
Assumir posições de liderança e tomar decisões;
Realizar o trabalho dentro do mais alto padrão de qualidade e princípios da ética;
Ter capacidade crítica, analítica e reflexiva;
Ter responsabilidade social e compromisso com a construção da cidadania;
Ultrapassar as barreiras culturais, sociais e pessoais na interação com os pacientes, grupos e comunidade;
Incorporar a educação continuada como princípio de qualificação profissional;
Participar do planejamento e da gestão dos recursos econômicos e financeiros nas diferentes áreas de atuação;
Integrar e atuar em equipe multiprofissional de saúde;
Prestar consultoria na área de Alimentação e Nutrição.

Competências Específicas:

Planejar e avaliar projetos para as unidades de alimentação e nutrição, bem como da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios;
Planejar, implantar, organizar, gerenciar e avaliar todas as etapas dos processos de

produção e distribuição de refeições;

Exercer o controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;

Prescrever, avaliar e supervisionar dietas para pacientes, planejando programas de reeducação alimentar específicos para cada tratamento;

Realizar estudos em laboratórios de pesquisas alimentares, universidades e centros científicos para investigação dos nutrientes e das propriedades dos alimentos;

Realizar a avaliação e diagnóstico nutricional em indivíduos e coletividades;

Planejar e atuar em políticas e programas de alimentação e nutrição;

Exercer a vigilância alimentar e nutricional (produção, armazenamento, comercialização, distribuição e utilização biológica dos alimentos);

Atuar na formulação e execução de programas de vigilância sanitária dos alimentos;

Realizar o planejamento alimentar e nutricional de acordo com as demandas da clientela: no âmbito individual, familiar e coletivo;

Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;

Desenvolver atividades relacionadas à seleção, recrutamento e programas de capacitação dos recursos humanos;

Planejar e desenvolver programas e ações de educação alimentar para indivíduos, grupos específicos e coletividades;

Desenvolver estudos e pesquisas na área de alimentação e nutrição;

Colaborar na formação de profissionais da área de saúde e nutrição;

Assessorar no planejamento, implantação e avaliação de programas e serviços na área de alimentação e nutrição;

Planejar, executar e avaliar atividades didático-pedagógicas na área de alimentação e nutrição para o ensino fundamental, médio e os cursos de graduação em nutrição e outras áreas afins;

Atuar como consultor para ações em marketing em serviços relacionados a alimentação e nutrição.

Habilidades

Acessar, selecionar e manejar informações;

Identificar, analisar e interpretar os problemas da saúde, alimentação e nutrição na prática profissional;

Buscar, selecionar e integrar os conhecimentos necessários para as soluções dos problemas;

Utilizar a metodologia científica na aquisição e produção do conhecimento;

Utilizar o raciocínio investigativo clínico para a compreensão dos problemas e tomada de decisões;

Utilizar e manejar apropriadamente as técnicas, os instrumentos, procedimentos e outros recursos tecnológicos aplicados na prática profissional do nutricionista;

Utilizar de forma adequada os meios de comunicação verbal e não verbal nas relações de trabalho e no atendimento ao indivíduo e/ou coletividade;

Gerenciar, organizar, coordenar, liderar e capacitar equipes de trabalho da sua área de competência.

Atitudes

Compreender o papel do exercício profissional como instrumento de promoção de transformações sociais;

Apropriar-se de novas formas de aprender, conectadas com a realidade concreta, aprimorando a independência intelectual, o exercício da crítica e a autonomia no aprender;

Desenvolver a atitude científica, valorizando a produção e utilização do conhecimento científico-tecnológico, aprimorando o rigor científico e intelectual em suas ações sociais e profissionais;

Aprimorar valores éticos e humanísticos essenciais para o exercício profissional tais como a solidariedade, respeito à vida humana, convivência com a pluralidade e diversidade de pensamento;

Assegurar o mais alto grau possível de qualidade na atenção prestada ao indivíduo e coletividade, com responsabilidade e compromisso;

Reconhecer os limites e as possibilidades da sua prática profissional;
Buscar constante aprimoramento profissional por meio da educação continuada.

Áreas de Atuação

O campo de atuação do Nutricionista está cada vez mais amplo e exigente, cabendo ao profissional estabelecer uma relação entre a sociedade moderna e o cultivo dos valores humanistas. Desta forma, o conceito de saúde e os princípios e diretrizes do SUS são elementos fundamentais que deverão ser enfatizados. O profissional terá por certo um mercado aberto para atuar em diversas áreas e Subáreas e segmentos, quais sejam:

Nutrição em Alimentação Coletiva

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição em Alimentação Coletiva: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

Nutrição Clínica

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica: prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; prescrever suplementos nutricionais; solicitar exames laboratoriais; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio.

Nutrição em Esportes e Exercício Físico

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição em esportes e exercício físico: avaliar e acompanhar o perfil antropométrico, bioquímico e a composição corporal do atleta ou do desportista, conforme as fases do treinamento, e considerando a perda de peso antes de competições, o aumento de massa muscular e a melhora no desempenho; identificar o gasto energético do indivíduo; elaborar o plano alimentar do indivíduo, adequando-o à modalidade esportiva ou exercício físico desenvolvido, considerando as diversas fases (manutenção, competição e recuperação); promover a educação e orientação nutricional do indivíduo e, quando pertinente, dos familiares ou responsáveis; orientar quanto à execução do plano alimentar para atletas em viagem para competição.

Nutrição em Saúde Coletiva

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de Nutrição em Saúde Pública: organizar, coordenar, supervisionar e avaliar os serviços de nutrição; prestar assistência dietoterápica e promover a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, e em consultório de nutrição e dietética; atuar no controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; participar de inspeções sanitárias.

Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de indústria e comércio de alimentos: elaborar informes técnico-científicos; gerenciar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição; controlar a qualidade de gêneros e produtos alimentícios; atuar em marketing e desenvolver estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição; proceder a análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados; e prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética.

Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área da Nutrição em Ensino, Pesquisa e Extensão: dirigir, coordenar e supervisionar cursos de graduação em nutrição; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; ensinar matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição e das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins; realizar estudos e trabalhos experimentais em



alimentação e nutrição.

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Concepção da Organização Curricular

A estrutura curricular do curso de Nutrição da UFES foi elaborada visando abranger os conhecimentos dos seguintes campos: ciências biológicas e da saúde, ciências sociais, humanas e econômicas, ciências da alimentação e nutrição e ciências dos alimentos, todos eles determinados pelas Diretrizes Curriculares para os cursos de Nutrição.

I - Ciências biológicas e da saúde - incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.

II - Ciências sociais, humanas e econômicas - abrange o estudo do homem e de suas relações sociais, do processo saúde-doença nas suas múltiplas determinações, contemplando a integração dos aspectos psicossociais, culturais, filosóficos, antropológicos e epidemiológicos norteados pelos princípios éticos. Também deverão contemplar conhecimentos relativos às políticas de saúde, educação, trabalho e administração.

III - Ciências da alimentação e nutrição - neste contexto incluem-se:

Compreensão e domínio de nutrição humana, dietética e de terapia nutricional - capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;

Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos - gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando-as ao meio econômico, social e ambiental;

Abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

IV - Ciências dos alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos mesmos.

Além dos preceitos citados, outras normativas fundamentaram a elaboração desse documento, especialmente a organização curricular. São elas:

Lei de Diretrizes e Bases da Educação nº 9.394 de 20/12/1996.

Resolução CNE/CES nº 3 de 02/07/2007 (Conceito de hora-aula).

Lei 11.788 de 25/09/2008 (Estágio).

Resolução CNE nº07/2018 de 18/12/2018 (Diretrizes da Extensão).

Resolução CUn/UFES nº 49 de 15/09/2016 (Avaliação Institucional e Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presenciais).

Lei 9.795 de 27/04/1999 e Resolução CNE/CP nº 2/2012, de 15/06/2012 (Educação Ambiental): conteúdo abordado principalmente nas disciplinas “Antropologia da Alimentação”, “Nutrição Comunitária”, “Segurança Alimentar e Nutricional” e “Sustentabilidade em Alimentação Coletiva”.

Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012 (Espectro Autista): conteúdo abordado principalmente nas disciplinas “Nutrição da Mulher, Criança e Adolescente”, “Comportamento Alimentar” e “Psicologia Aplicada à Nutrição”.

Resolução CNE/CP nº 1/2004, de 17 de junho de 2004 (Étnico-racial): conteúdo abordado principalmente nas disciplinas “Antropologia da Alimentação” e “Nutrição Comunitária”.

Resolução CNE/CP nº 1 de 30/05/2012 (Educação em Direitos Humanos): conteúdo abordado principalmente nas disciplinas “Antropologia da Alimentação”, “Nutrição Comunitária” e “Segurança Alimentar e Nutricional”.

Lei 10.436 de 24/02/2002 (LIBRAS): conteúdo abordado na disciplina “Libras”.

Lei 11.645 de 10/03/2008 (História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena): conteúdo abordado principalmente nas disciplinas “Antropologia da Alimentação” e “Nutrição Comunitária”.

Todos esses conteúdos são ainda amplamente abordados nos diversos projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos no curso, que podem ser consultados no site <https://nutricao.ufes.br/>.

Também foi considerada durante a elaboração desse projeto estratégias de flexibilização na formação do estudante, de forma a se propor um contraponto à presença de necessários pré-requisitos nas disciplinas, e também com o objetivo de possibilitar que o discente possa direcionar a sua formação de acordo com seus interesses mais específicos, ampliados a partir da formação geral obrigatória. Dentre essas estratégias destacam-se a ampla oferta de disciplinas optativas, atividades complementares, atividades extensionistas e diversas possibilidades de participação em projetos de ensino e pesquisa disponíveis no curso.

Ainda, segundo o Art. 9º das Diretrizes curriculares o Curso de Graduação em Nutrição deve ter um projeto pedagógico, construído coletivamente, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. Nesse sentido, a revisão deste PPC foi iniciada em 2018, por meio da realização de uma oficina junto aos discentes do curso de Nutrição, que visou promover um levantamento das principais demandas dos estudantes em relação às características do curso. A partir desse levantamento, um amplo debate envolvendo docentes, discentes e técnicos do curso foi conduzido pelo NDE, de forma a possibilitar a participação e construção democrática de um Projeto Político Pedagógico que representasse a inclusão das necessidades de todos os integrantes do curso. Nos anos de 2021 e 2022 foram realizadas consultas públicas para divulgação da proposta principal do NDE e da Coordenação do Curso. Em abril de 2022 foi realizado um encontro entre estudantes, técnicos e professores para apresentação das sugestões recebidas por meio da consulta pública. Assim, todas as partes decidiram conjuntamente a versão do documento que representasse o desejo de construir um curso mais atualizado e voltado para a melhor formação possível do estudante.

Pressupostos Metodológicos do Ensino

Os campos mencionados acima deverão contemplar conteúdos que visem à formação de um profissional nutricionista generalista, humanista e crítico. Este profissional deverá estar capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Dessa forma, poderá contribuir para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Para tanto, é importante salientar a participação do professor não apenas como educador do processo ensino-aprendizagem e conteúdos programáticos, mas também como elemento chave da relação destes com o mundo. Deverá ser capaz de desenvolver habilidades e competências na formação do profissional, dando condições de exercício pleno da cidadania, com capacidade crítica e reflexiva sobre temas e questões relativas à Nutrição, consciente de sua inserção na sociedade, nas múltiplas relações com o meio no qual centralizará sua atuação.

Assim, devem ser contemplados alguns elementos indispensáveis para formação do profissional pretendido, a saber:

A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão: o ensino deve ser entendido como o espaço da produção do saber. A articulação entre ensino, pesquisa e extensão, promovendo a inserção precoce do estudante na prática em projetos, tem como objetivo priorizar o espaço universitário para trabalhos de pesquisa e extensão, trazendo o contexto externo a ser trabalhado (teorizado) para dentro da sala de aula.

A interdisciplinaridade: a integração disciplinar permite a análise dos objetos de estudo sob diversos olhares constituindo-se questionamentos permanentes e contribuindo para a formação de um profissional crítico.

A formação profissional para a cidadania: o espírito crítico e a autonomia intelectual devem ser desenvolvidos para que o profissional possa contribuir para o atendimento das necessidades sociais.

A responsabilidade, compromisso e solidariedade social: a compreensão da realidade social e o estímulo à solidariedade social devem ser o ponto integrador das ações de extensão vinculadas ao currículo.

Decorrente da grande área de ação da ciência da Nutrição e alimentação e suas

constantes inovações, o estudante deve ser incentivado a buscar sua experiência em novos campos e, portanto, deve ser reconhecido o esforço de atualizar-se.

Para que esses princípios sejam adotados, a UFES propõe a seguinte dinâmica metodológica no ensino do curso de Nutrição:

1. A construção do conhecimento da área de competência dos nutricionistas dar-se-á a partir da problematização em nível pessoal, sociocultural e ambiental por meio da análise de sua evolução histórica, utilizando-se estratégias de ensino apropriadas e processos de investigação científica aplicados aos problemas de saúde atuais, discutindo-se os aspectos éticos, sociais, econômicos e políticos relacionados.
2. O contínuo aperfeiçoamento do processo ensinar-aprender deverá ser construído coletivamente, num espaço de diálogo que valorize as relações teoria/prática, sujeito/objeto e reflexão/ação/reflexão. Essa dimensão prática estará permeando todo o trabalho na perspectiva da sua aplicação didática, social, econômica e cultural.
3. A adoção de procedimentos e equipamentos do cotidiano social e profissional para se promover competências e habilidades que sirvam ao exercício de intervenções e julgamentos práticos baseados em teorias científicas, assim como para articular uma visão holística do ser humano e do fenômeno saúde/doença.
4. A ampliação das modalidades didáticas e uso de materiais variados como, por exemplo, vídeo, internet, jornal, entrevista, seminário, projeto de trabalho, simulação, experimentação, demonstração, prática assistida, painel, comunicação oral, relatório escrito, aula expositiva, estágios, visita técnica de estudo etc, para que se assegure uma dinâmica de aula capaz de estimular o interesse e as aplicações adequadas nas ações dos futuros profissionais nutricionistas.
5. Na avaliação, o professor não poderá simplesmente avaliar as capacidades de seus estudantes – relacionar, inferir, interpretar, analisar, sintetizar, esquematizar, problematizar, hipotetizar, realizar testes experimentais, entrevistar, intervir, propor etc, mas deverá compreender que, antes de avaliar, terá que ensinar o que deve ser feito para conseguirem esses procedimento e adotar as atitudes e os valores desejados, pois a apropriação dos objetos de aprendizagem se dá em nível dos conceitos, dos procedimentos, das habilidades, do desempenho e das atitudes.
6. A garantia de que a reflexão, a pesquisa e a ação sejam conteúdos procedimentais que devem estar embasados por critérios epistemológicos e que também devem embasar as argumentações, as construções de conceito, os princípios, os modelos, as relações, os avanços e outros aspectos relacionados à área de atuação do nutricionista.

A observância a esses itens levou à criação da matriz curricular que ora se apresenta e cujas funções estão definidas e apresentadas neste PPC.

Quadro Resumo da Organização Curricular

Descrição	Previsto no PPC
Carga Horária Total	3545 horas
Carga Horária em Disciplinas Obrigatórias	2445 horas
Carga Horária em Disciplinas Optativas	120 horas
Carga Horária de Disciplinas de Caráter Pedagógico	0 horas
Trabalho de Conclusão de Curso	60 horas
Atividades Complementares	100 horas
Estágio Supervisionado	720 horas
Turno de Oferta	Integral
Tempo Mínimo de Integralização	4.5 anos
Tempo Máximo de Integralização	6.5 anos
Carga Horária Mínima de Matrícula Semestral	30 horas
Carga Horária Máxima de Matrícula Semestral	720 horas
Número de Novos Ingressantes no 1º Semestre	25 alunos
Número de Novos Ingressantes no 2º Semestre	25 alunos
Número de Vagas de Ingressantes por Ano	50 alunos
Prática como Componente Curricular	-

Disciplinas do Currículo

Observações:

T - Carga Horária Teórica Semestral

E - Carga Horária de Exercícios Semestral

L - Carga Horária de Laboratório Semestral

X - Carga Horária de Extensão Semestral

OB - Disciplina Obrigatória

OP - Disciplina Optativa

EC - Estágio Curricular

EL - Disciplina Eletiva

Disciplinas Obrigatórias			Carga Horária Exigida: 2445				Crédito Exigido:	
Período	Departamento	Código	Nome da Disciplina	Cr	C.H.S	Distribuição T.E.L.X	Pré-Requisitos	Tipo
1º	Departamento de Química	QUI16617	QUÍMICA GERAL	4	60	60-0-0-0		OB
1º	Departamento de Morfologia	MOR16618	ANATOMIA HUMANA	3	60	30-0-30-0		OB
1º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16619	INTRODUÇÃO À PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA	1	30	15-15-0-0		OB
1º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16620	FUNDAMENTOS DA PESQUISA CIENTÍFICA	2	45	30-15-0-0		OB
1º	Departamento de Morfologia	MOR16621	BIOLOGIA CELULAR E EMBRIOLOGIA GERAL	3	60	45-0-15-0		OB
1º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16622	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	3	45	45-0-0-0		OB
2º	Departamento de Ciências Fisiológicas	TES16623	BIOQUÍMICA	5	90	60-0-30-0	Disciplina: QUI16617	OB
2º	Departamento de Ciências Fisiológicas	TES16624	FISIOLOGIA HUMANA	5	90	60-0-30-0	Disciplina: MOR16621 Disciplina: MOR16618	OB

2º	Departamento de Patologia	PAT16625	IMUNOLOGIA	2	30	30-0-0-0	Disciplina: MOR16621	OB
2º	Departamento de Morfologia	MOR16626	HISTOLOGIA	3	60	30-0-30-0	Disciplina: MOR16621	OB
2º	Departamento de Ciências Biológicas	BIO16627	GENÉTICA MOLECULAR HUMANA	2	45	30-15-0-0		OB
2º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16628	COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS	2	45	30-7-0-8		OB
3º	Departamento de Patologia	PAT16629	PATOLOGIA GERAL	2	45	30-0-15-0	Disciplina: MOR16626 Disciplina: TES16624 Disciplina: PAT16625	OB
3º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16630	NUTRIÇÃO E METABOLISMO	3	60	45-15-0-0	Disciplina: TES16623 Disciplina: TES16624	OB
3º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16631	BROMATOLOGIA	3	60	30-0-30-0	Disciplina: QUI16617	OB
3º	Departamento de Patologia	PAT16632	MICROBIOLOGIA GERAL	1	60	26-0-26-8	Disciplina: MOR16621 Disciplina: TES16623	OB
3º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16633	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	3	60	45-15-0-0	Co-requisito: DIS16634	OB
3º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16634	BIOESTATÍSTICA	1	45	15-5-10-15		OB
4º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16635	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	3	60	30-0-30-0	Disciplina: PAT16632	OB
4º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16636	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	5	105	60-30-0-15	Disciplina: DIS16630	OB
4º	Departamento de Patologia	PAT16637	PARASITOLOGIA GERAL	2	45	30-0-15-0	Disciplina: MOR16626 Disciplina: TES16624 Disciplina: PAT16625	OB
4º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16638	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	4	90	45-0-30-15	Disciplina: DIS16634 Disciplina: DIS16630	OB
4º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16639	NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA	1	30	15-0-0-15		OB
4º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16640	ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL	1	30	15-15-0-0		OB

5º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16641	HIGIENE DE ALIMENTOS	2	45	35-0-0-10	Disciplina: DIS16635	OB
5º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16642	TÉCNICA DIETÉTICA	3	75	30-0-45-0	Disciplina: DIS16631	OB
5º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16643	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	2	60	30-15-0-15	Disciplina: DIS16638	OB
5º	Departamento de Ciências Fisiológicas	TES16644	FARMACOLOGIA	3	45	45-0-0-0	Disciplina: TES16624 Disciplina: TES16623	OB
5º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16645	SAÚDE COLETIVA	2	60	30-15-0-15	Disciplina: DIS16633 Disciplina: DIS16622	OB
6º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16646	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2	45	30-7-0-8	Disciplina: DIS16641	OB
6º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16647	PLANEJAMENTO E GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	3	75	45-10-12-8	Disciplina: DIS16642	OB
6º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16648	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	4	90	45-15-30-0	Disciplina: DIS16645	OB
7º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16649	PLANEJAMENTO E GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	3	60	30-30-0-0	Disciplina: DIS16647	OB
7º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16650	NUTRIÇÃO E SAÚDE NO ENVELHECIMENTO	2	60	30-15-0-15	Disciplina: DIS16638 Disciplina: DIS16636	OB
7º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16651	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	7	120	90-0-0-30	Disciplina: DIS16638 Disciplina: DIS16636	OB
7º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16652	NUTRIÇÃO DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	5	120	60-15-30-15	Disciplina: DIS16638 Disciplina: DIS16636	OB
8º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16653	NUTRIÇÃO PARA O EXERCÍCIO FÍSICO E ESPORTES	1	45	25-10-0-10	Disciplina: DIS16638 Disciplina: DIS16636	OB
8º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16654	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	6	120	90-20-0-10	Disciplina: DIS16651	OB
8º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16655	SEMINÁRIOS DE INTEGRAÇÃO EM NUTRIÇÃO	1	30	0-30-0-0		OB
8º	Departamento de Educação	DIS16656	MARKETING EM NUTRIÇÃO	3	45	45-0-0-0		OB

	Integrada em Saúde	
--	--------------------	--

Disciplinas Optativas			Carga Horária Exigida: 120				Crédito Exigido:	
Período	Departamento	Código	Nome da Disciplina	Cr	C.H.S	Distribuição T.E.L.X	Pré-Requisitos	Tipo
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16657	TÉCNICA DIETÉTICA NAS FASES DA VIDA E NA DIETOTERAPIA	2	60	30-0-15-15	Disciplina: DIS16642	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16658	GESTÃO DA QUALIDADE EM ALIMENTOS	2	30	30-0-0-0	Disciplina: DIS16641	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16659	VIGILÂNCIA SANITÁRIA	2	30	30-0-0-0	Disciplina: DIS16635	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16660	FITOTERAPIA	2	30	30-0-0-0	Disciplina: TES16644	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16661	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	2	30	30-0-0-0	Disciplina: PAT16632	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16662	INTRODUÇÃO À EDUCAÇÃO INTERPROFISSIONAL	2	45	30-15-0-0	Disciplina: DIS16645	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16663	INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	2	45	30-15-0-0	Disciplina: TES16624	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16664	INTRODUÇÃO À GENÔMICA NUTRICIONAL	3	45	45-0-0-0	Disciplina: MOR16621 Disciplina: TES16623 Disciplina: DIS16630	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16665	GESTÃO DE CUSTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	2	45	30-15-0-0	Disciplina: DIS16647	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16666	ROTULAGEM DE ALIMENTOS	1	30	15-5-0-10	Disciplina: DIS16628	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16667	ALIMENTOS FUNCIONAIS, ORGÂNICOS E REGIONAIS	2	45	33-0-0-12	Disciplina: DIS16628	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16668	COMPORTAMENTO ALIMENTAR	2	60	30-15-0-15	Disciplina: DIS16643	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16669	PRÁTICAS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	2	60	0-30-30-0	Disciplina: DIS16651	OP
-	Departamento de Ciências Fisiológicas	TES16670	FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO	3	60	45-0-15-0	Disciplina: TES16623 Disciplina: TES16624	OP

-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16671	PRÁTICAS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	1	45	0-0-30-15	Disciplina: DIS16646	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16672	SUSTENTABILIDADE EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	1	30	22-0-0-8	Disciplina: DIS16649	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16673	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	3	45	45-0-0-0	Disciplina: DIS16641	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16674	PRÁTICAS EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	1	30	0-0-30-0	Disciplina: DIS16648	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16675	INFORMÁTICA EM SAÚDE	1	30	0-0-30-0	Disciplina: DIS16634	OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16676	EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E TRANSFORMAÇÃO SOCIAL	2	60	0-0-0-60		OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16678	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	1	30	15-0-0-15		OP
-	Departamento de Fonoaudiologia	FON10107	LIBRAS - LINGUAGEM BRASILEIRA DE SINAIS	4	60	60-0-0-0		OP
-	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16679	PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	2	30	30-0-0-0		OP

02-Estágio Supervisionado				Carga Horária Exigida: 720			Crédito Exigido:	
Período	Departamento	Código	Nome da Disciplina	Cr	C.H.S	Distribuição T.E.L.X	Pré-Requisitos	Tipo
9º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16680	ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	8	240	0-0-240-0	Período Vencido: 8 Co-requisito: DIS16682 Co-requisito: DIS16681	OB
9º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16681	ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	8	240	0-0-240-0	Período Vencido: 8 Co-requisito: DIS16682 Co-requisito: DIS16680	OB
9º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16682	ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	8	240	0-0-240-0	Período Vencido: 8 Co-requisito: DIS16681 Co-requisito: DIS16680	OB

03-Trabalho de Conclusão de Curso				Carga Horária Exigida: 60			Crédito Exigido:	
Período	Departamento	Código	Nome da Disciplina	Cr	C.H.S	Distribuição T.E.L.X	Pré-Requisitos	Tipo

6º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16683	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	1	30	15-15-0-0	Período Vencido: 5	OB
8º	Departamento de Educação Integrada em Saúde	DIS16684	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	1	30	15-15-0-0	Período Vencido: 7	OB

Atividades Complementares

	Atividade	CH Máxima	Tipo
1	ATV03372 Participação em eventos científicos, de forma presencial, da área da Nutrição ou demais áreas afins	80	Participação em eventos
2	ATV03373 Participação em eventos científicos online da área da Nutrição ou demais áreas afins	75	Participação em eventos
3	ATV03374 Participação em eventos culturais, sociais e/ou artísticos	40	Participação em eventos
4	ATV03384 Participação regular em grupos de estudos coordenados e registrados por professores da UFES	60	Atuação em núcleos temáticos
5	ATV03376 Participação em curso (no âmbito de pesquisa científica ou ensino ou extensão ou mercado de trabalho) na área de Nutrição ou demais áreas afins	50	Atividades de pesquisa, ensino e extensão
6	ATV03377 Participação em curso online (no âmbito de pesquisa científica ou ensino ou extensão ou mercado de trabalho) na área de Nutrição ou demais áreas afins	40	Atividades de pesquisa, ensino e extensão
7	ATV03381 Participação em Projeto ou Programa de extensão cadastrados na PROEX	50	Atividades de pesquisa, ensino e extensão
8	ATV03382 Auxílio em coleta/digitação de dados em projetos de ensino, pesquisa e extensão	40	Atividades de pesquisa, ensino e extensão
9	ATV03387 Participação em Projetos nos âmbitos de ensino, pesquisa ou extensão desenvolvidos fora da Universidade	40	Atividades de pesquisa, ensino e extensão
10	ATV03389 Estágio não obrigatório, de acordo com normas vigentes	60	Estágios extracurriculares
11	ATV03378 Participação em Projeto de Iniciação Científica (PIBIC/PIVIC)	50	De iniciação científica e de pesquisa

	Atividade	CH Máxima	Tipo
12	ATV03380 Participação em Projetos de Iniciação à Docência (PIBID)	60	De iniciação científica e de pesquisa
13	ATV03386 Publicação de resumo em Anais na área da Nutrição ou demais áreas afins	60	Publicação de trabalhos - Resumo
14	ATV03370 Atividades de monitoria (estudante bolsista) em disciplinas da UFES	50	Monitoria
15	ATV03371 Atividades de monitoria (estudante voluntário) em disciplinas da UFES, aprovada pelo Departamento	50	Monitoria
16	ATV03368 Desenvolvimento de homepage para a instituição de origem (eventos, projetos de extensão, pesquisa e ensino, com orientação e comprovação docente)	16	Outras atividades
17	ATV03388 Prêmios por realização de trabalhos em nível de pesquisa, ensino e extensão	40	Outras atividades
18	ATV03391 Outras atividades analisadas e aprovadas, antecipadamente, em cada caso, pela Coordenação	0	Outras atividades
19	ATV03369 Disciplinas eletivas, oferecidas pela UFES, quando excedentes ao número de créditos, cursadas durante o curso de Nutrição	45	Disciplinas Eletivas
20	ATV03366 Apresentação de trabalho científico em evento da área do curso/áreas afins	50	Apresentação de Trabalhos - Congressos e Eventos
21	ATV03375 Participação como membro de organização de eventos	60	Organização de Eventos
22	ATV03390 Atividade de representação estudantil em mandatos específicos	30	Organização estudantil
23	ATV03385 Publicação de livros, capítulo, artigo, manuais e demais produções técnicas, na área de Nutrição ou demais áreas afins	80	Produção técnica, artística e teórica
24	ATV03367 Curso de língua estrangeira realizado em instituição credenciada durante o curso de Nutrição	60	Cursos extracurriculares
25	ATV03379 Participação voluntária em Projeto de Pesquisa aprovado pelo Departamento	50	Atividade voluntária em pesquisa, ensino e extensão
26	ATV03383 Atividades desenvolvidas com bolsa PET no âmbito da UFES	50	Atividades desenvolvidas com bolsa PET

	Atividade	CH Máxima	Tipo
27	ATV03383 Atividades desenvolvidas com bolsa PET no âmbito da UFES	50	Atividades desenvolvidas com bolsa PET

Equivalências

Disciplina do Currículo			Disciplina Equivalente	
Período	Disciplina	Correlação	Disciplina	Curso (versão)
1	MOR16618 Anatomia Humana	↔	MOR05823 Anatomia Humana	282 - Nutrição (2016)
1	DIS16622 Antropologia da Alimentação	↔	DIS12439 Antropologia, Nutrição e Sociedade	282 - Nutrição (2016)
1	MOR16621 Biologia Celular e Embriologia Geral	↔	MOR06682 Biologia Celular e Embriologia Geral	282 - Nutrição (2016)
1	DIS16620 Fundamentos da Pesquisa Científica	↔	DIS12449 Fundamentos da pesquisa científica	282 - Nutrição (2016)
1	DIS16619 Introdução à Profissão de Nutricionista	↔	DIS12448 Educação Integrada em Nutrição I	282 - Nutrição (2016)
1	QUI16617 Química Geral	↔	DIS07221 Química Aplicada à Nutrição	282 - Nutrição (2016)
2	TES16623 Bioquímica	↔	FSI10064 Bioquímica	282 - Nutrição (2016)
2	TES16624 Fisiologia Humana	↔	FSI10067 Fisiologia Humana	282 - Nutrição (2016)
2	BIO16627 Genética Molecular Humana	↔	BIO01683 Genética Humana C	282 - Nutrição (2016)
2	MOR16626 Histologia	↔	MOR12481 Histologia	282 - Nutrição (2016)
2	PAT16625 Imunologia	↔	PAT12440 Imunologia	282 - Nutrição (2016)
3	DIS16631 Bromatologia	↔	DIS12484 Bromatologia	282 - Nutrição (2016)
3	DIS16633 Epidemiologia Nutricional	↔	DIS12482 Epidemiologia Nutricional	282 - Nutrição (2016)
3	DIS16630 Nutrição e Metabolismo	↔	DIS12483 Nutrição e Metabolismo	282 - Nutrição (2016)
3	PAT16629 Patologia Geral	↔	PAT12442 Patologia Geral	282 - Nutrição (2016)
4	DIS16640 Ética e Exercício Profissional	↔	DIS12438 Ética e Exercício Profissional	282 - Nutrição (2016)

Período	Disciplina	Correlação	Disciplina	Curso (versão)
4	PAT16637 Parasitologia Geral	↔	PAT10266 Parasitologia Geral	282 - Nutrição (2016)
5	TES16644 Farmacologia	↔	FSI10703 Farmacologia	282 - Nutrição (2016)
5	DIS16642 Técnica Dietética	↔	DIS12486 Técnica Dietética I	282 - Nutrição (2016)
6	DIS16648 Nutrição em Saúde Coletiva	↔	DIS12488 Nutrição em Saúde Coletiva	282 - Nutrição (2016)
6	DIS16647 Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	←	DIS12497 Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	282 - Nutrição (2016)
6	DIS16683 Trabalho de Conclusão de Curso I	↔	DIS12500 Trabalho de Conclusão de Curso I	282 - Nutrição (2016)
8	DIS16656 Marketing em Nutrição	↔	DIS12451 Marketing em Nutrição	282 - Nutrição (2016)
8	DIS16655 Seminários de Integração em Nutrição	↔	DIS12496 Educação Integrada em Nutrição III	282 - Nutrição (2016)
8	DIS16684 Trabalho de Conclusão de Curso II	↔	DIS12503 Trabalho de Conclusão de Curso II	282 - Nutrição (2016)
9	DIS16681 Estágio Supervisionado Obrigatório em Nutrição Clínica	↔	DIS12501 Estágio Curricular em Nutrição Clínica	282 - Nutrição (2016)
9	DIS16680 Estágio Supervisionado Obrigatório em Nutrição em Saúde Coletiva	↔	DIS12499 Estágio Curricular em Nutrição em Saúde Coletiva	282 - Nutrição (2016)
9	DIS16682 Estágio Supervisionado Obrigatório em Unidades de Alimentação e Nutrição	↔	DIS12502 Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição	282 - Nutrição (2016)
	DIS16673 Análise sensorial de Alimentos	↔	DIS12518 Análise Sensorial de Alimentos	282 - Nutrição (2016)
	DIS16676 Extensão Universitária e Transformação Social	←	DIS12487 Educação Integrada em Nutrição II	282 - Nutrição (2016)
	TES16670 Fisiologia do Exercício	↔	FSI14865 Fisiologia do Exercício	282 - Nutrição (2016)
	DIS16660 Fitoterapia	↔	DIS12520 Fitoterapia	282 - Nutrição (2016)
	DIS16675 Informática em Saúde	↔	DIS12519 Informática em Saúde	282 - Nutrição (2016)
	DIS16664 Introdução à Genômica Nutricional	↔	DIS15620 Introdução à Genômica Nutricional	282 - Nutrição (2016)
	DIS16663 Introdução à Nutrição Experimental	↔	DIS12516 Nutrição Experimental	282 - Nutrição (2016)
	DIS16669 Práticas em Nutrição Clínica	↔	DIS12514 Práticas em Nutrição Clínica	282 - Nutrição (2016)

Período	Disciplina	Correlação	Disciplina	Curso (versão)
	DIS16674 Práticas em Nutrição em Saúde Coletiva	↔	DIS12515 Práticas em Nutrição em Saúde Coletiva	282 - Nutrição (2016)
	DIS16679 Psicologia Aplicada à Nutrição	↔	DIS12491 Psicologia Aplicada à Nutrição	282 - Nutrição (2016)
	DIS16661 Toxicologia de Alimentos	↔	DIS12517 Toxicologia dos Alimentos	282 - Nutrição (2016)

Currículo do Curso

Disciplina: QUI16617 - QUÍMICA GERAL

Ementa

Matéria e energia. Introdução ao estudo: ligações químicas e Interações moleculares. Soluções: fórmulas, reações químicas e cálculos estequiométricos. Equilíbrio químico. Reações de oxidação-redução. Ácidos, bases e sais. Soluções. Introdução à química orgânica. Hidrocarbonetos, álcoois, fenóis e éteres. Aldeídos, cetonas e ácidos carboxílicos. Ésteres, aminas e amidas. Compostos orgânicos e biomoléculas, estrutura e propriedades.

Objetivos

Entender a constituição da matéria sob o ponto de vista da química e identificar fenômenos físicos e químicos;

Reconhecer propriedades químicas das substâncias e suas ligações;

Entender aspectos qualitativos, quantitativos e energéticos de uma reação química, bem como a forma como se processam no organismo humano, sobretudo as reações de ácidos e bases e de oxidação-redução;

Identificar fatores que determinam a solubilidade de uma substância em outra e reconhecer a sua importância;

Relacionar as propriedades e estrutura das espécies orgânicas, grupo funcional e atividade biológica.

Bibliografia Básica

ATKINS, P. Princípios de química questionando a vida moderna e o meio ambiente. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018. Recurso online.

RUSSELL, J. B. Química geral. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2008/2010. 2v.

SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química orgânica. 8. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2005. 2 v.

Bibliografia Complementar

BARBOSA, L. C. A. Introdução à Química Orgânica. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2004. 311p.

BETTELHEIM, F.A. et al. Introdução à bioquímica. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

MAIA, D. J.; BIANCHI, J. C. A. Química Geral: Fundamentos. São Paulo: Pearson Makron Books, 2007. 436p.

SACKHEIM, G. I.; LEHMAN, D. D. Química e bioquímica para ciências biomédicas. 8. ed. São Paulo: Manole, 2001.

ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 965 p.

FOWLER, H. G.; GOBBI, N.; TAU, S. M. Análise ambiental: uma visão multidisciplinar. 2. ed. rev. e ampl. - São Paulo: Ed. da UNESP, 1995. 206p.

Disciplina: MOR16618 - ANATOMIA HUMANA

Ementa

Estudo da estrutura, topografia e função dos sistemas orgânicos indispensáveis ao profissional nutricionista.

Objetivos

Perceber e entender a importância de uma postura ética e humanista perante o cadáver e espelhar essa habilidade para o futuro paciente.

Identificar e descrever as estruturas anatômicas dos diversos sistemas orgânicos.

Reconhecer os padrões de normalidade das estruturas anatômicas, bem como suas principais variações anatômicas e suas implicações na prática clínica.

Analisar os sistemas orgânicos de forma integrativa no corpo humano para endereçar aplicações segundo problemas clínicos que eventualmente se apresentem.

Desenvolver a capacidade de trabalho em grupo no laboratório de anatomia e na execução de atividades, refletindo a prática clínica de equipe.

Bibliografia Básica

BAPTISTA, J. S. Manual de anatomia humana para estudantes de nutrição . Vitória: EDUFES, 2020.

TORTORA, G. J. e DERRICKSON, B. Princípios de anatomia e fisiologia. 14. ed. Rio de Janeiro: GEN, 2016.

NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Bibliografia Complementar

DÂNGELO, J. G. e FATTINI, C. A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

GARDNER, E. D.; GRAY, D. J.; O'RAHILLY, R. Anatomia: estudo regional do corpo humano. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

PAULSEN, F.; WASCHKE, J. (Coord.). Sobotta atlas de anatomia humana. 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

MACHADO, A. B. M.; HAERTEL, L. M. Neuroanatomia funcional. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Disciplina: DIS16619 - INTRODUÇÃO À PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA

Ementa

A disciplina visa fornecer instrumentos para a introdução à vivência universitária. Compreender as origens e a formação da profissão de Nutricionista no mundo e no Brasil, as legislações, a estrutura curricular e introduzir a ética do estudante de nutrição e as especificidades do curso de Nutrição.

Objetivos

Conhecer a origem da profissão de nutricionista, identificando a evolução das áreas de atuação, segundo legislações pertinentes;

Entender a estrutura curricular do curso de nutrição no Brasil;

Identificar os aspectos éticos do estudante de nutrição.

Bibliografia Básica

BOSI, M. L. M. Profissionalização e conhecimento. A Nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO (1991). Histórico do nutricionista no Brasil - 1939 a 1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991. 444 p.

VALLA, V. V. (Org.). Saúde e Educação. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Lei Nº 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, set.1991.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600/2018, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União nº 76, sexta-feira, 20 de abril de 2018, seção 1, página 157. Retificada no D.O.U. nº 98, quarta-feira, 23 de maio de 2018, página 68.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001. Diário Oficial da União. 2001; nov 9, Seção 1, p.39.

CRN-9. Acadêmico do curso de nutrição: Você sabe o que é o exercício ilegal da profissão? Disponível em: <https://crn9.org.br/biblioteca/academico-de-curso-de-graduacao-em-nutricao-voce-sabe-o-que-e-o-exercicio-ilegal-da-profissao/> Belo Horizonte, 2021. Acesso em 10/03/22.

CRN 2, 3, 8, 9 e 10. Guia de princípios de ética e conduta para acadêmicos de nutrição. 1. ed. Disponível em: https://www.crn3.org.br/uploads/BaseArquivos/2021_09_28/projeto-CRN3-Guia-de-Principios-de-Etica-13-09-v3.pdf Acesso em 10/03/22.

Disciplina: DIS16620 - FUNDAMENTOS DA PESQUISA CIENTÍFICA

Ementa

Estudo sobre mundo científico e a prática da pesquisa. Função social da pesquisa. Fundamentação teórica dos tipos e das características da pesquisa. Instrumentalização metodológica. Introdução à construção de projetos e relatórios de pesquisa.

Objetivos

Desenvolver competência para delimitar a pesquisa.

Aprender as etapas do processo de pesquisa

Delimitar um problema e construir as etapas de uma pesquisa.

Analisar criticamente a literatura científica, buscando a construção de evidências no campo da Nutrição.

Bibliografia Básica

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos da Metodologia Científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. Metodologia Científica. 6. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2007.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus, 2003.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, M. M. Introdução à Metodologia do Trabalho Científico. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARTINS, G. Manual para elaborações de monografias e dissertações. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

DOMINGOS, P. F.; SANTOS, J. A. Apresentação de trabalhos científicos: monografia, TCC, teses, dissertações. 10. ed. São Paulo: Futura, 2000.

BASTOS, C. L.; KELLER, V. Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica. 23. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

Disciplina: MOR16621 - BIOLOGIA CELULAR E EMBRIOLOGIA GERAL

Ementa

Conceitos sobre a biologia celular e molecular. Célula procariota e eucariota. Composição química da célula. Métodos de estudo da célula. Membrana plasmática. Sistema de endomembranas. Citoesqueleto e movimentos celulares e sua interação com a célula-matriz extracelular. Núcleo. Ciclo celular. Conhecimento sobre hereditariedade, malformações congênitas e suas causas.

Embriologia: gametogênese, primeiras fases do desenvolvimento, gastrulação e estabelecimento da forma externa do embrião, anexos embrionários e ação dos medicamentos no desenvolvimento embrionário.

Objetivos

Analisar a célula como unidade estrutural, funcional e de origem dos seres vivos, destacando o plano unificado de organização molecular.

Estudar o desenvolvimento embriológico do ser humano, dando ênfase nas formações das estruturas vitais e da locomoção.

Compreender os princípios genéticos da hereditariedade com destaque para as principais doenças causadas por alterações gênicas e cromossômicas.

Identificar as fases do desenvolvimento embrionário do ser humano.

Bibliografia Básica

JUNQUEIRA, L. C. e CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

BURNS, G. W.; BOTTINO, P. J. Genética . São Paulo: Guanabara Koogan.

GRIFFITHS, A. Introdução à genética. São Paulo: Guanabara Koogan.

KEITH, L. Moore. Embriologia Básica . São Paulo: Guanabara Koogan.

GARCIA, S. M. L.; JECKEL, E. N.; GARCIA, C. Embriologia: estudos dirigidos para aulas práticas . Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1997.

Bibliografia Complementar

STRACHAN, T. & READ, A. P. Genética Molecular Humana . Porto Alegre: Artes Médicas.

WOLPERT, L. et al. Princípios de Biologia do Desenvolvimento . Porto Alegre: Artes Médicas.

VOET & VOET. Fundamentos de Bioquímica . 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas.

JUNQUEIRA, L. C.; ZAGO, D. Embriologia Médica e Comparada . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

GARCIA, S. M. L.; JECKEL, E. N.; GARCIA, C. Embriologia . Porto Alegre: Artes Médicas, 1991.

Disciplina: DIS16622 - ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

Ementa

Percepções do processo saúde e doença em diferentes grupos étnicos e populacionais e as perspectivas quanto ao trabalho em saúde. A importância da Nutrição como uma questão política e social. A Antropologia como reconstrução teórica da realidade social. Estudo sobre a evolução da alimentação do homem ao longo dos séculos. Histórico e contemporaneidade da Dietética. Conceitos e terminologias dietéticas. Hábitos alimentares. Os códigos que regulam a produção e o consumo de alimentos. O encontro etnográfico e o diálogo teórico-prático: a herança e a realidade negra e indígena na formação da cultura alimentar brasileira.

Objetivos

Despertar nos estudantes a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento das competências pertinentes à nutrição básica.

Analisar o sistema de saúde em suas particularidades e relações com os processos sociais mais amplos que conformam o campo da saúde.

Entender a antropologia como campo de estudo, bem como a história do pensamento antropológico: teorias, métodos e práticas.

Inserir o conhecimento a cerca da antropologia alimentar no Brasil, suas tendências e estudos atuais.

Bibliografia Básica

LAPLANTINE, F. Antropologia da doença. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2004. 274 p.
BOSI, M. L. H. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão . 1. ed. São Paulo: Hucitec, 1996.
ORNELLAS, L. H. Alimentação através dos tempos. 4. ed. EdUFSC, 2008. 304p.
CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306 p.

Bibliografia Complementar

CONTRERAS, J.; GRACIA ARNAIZ, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011. 495 p.
CANESQUI, A. M. Ciências Sociais e saúde para o ensino médico. São Paulo: Hucitec, 2000. 283p.
GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: LTC, 1989. 213 p.
POULAIN, J. Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar . Ed. da UFSC, 2004. 311 p.
QUEIROZ, M. S.; FREITAS, S. F. T. Saúde e doença: um enfoque antropológico. Bauru: EDUSC, 2003. 228 p.

Disciplina: TES16623 - BIOQUÍMICA

Ementa

Estudo da estrutura e função das biomoléculas: carboidratos, proteínas, lipídios, ácidos nucleicos. Enzimas. Vitaminas e coenzimas. Bioenergética e metabolismo. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo de lipídios. Metabolismo de proteínas. Ciclo da ureia. Ciclo do nitrogênio. Fixação de nitrogênio. Síntese de hormônios. Integração e regulação metabólica. Síntese de proteínas, glicogênio e ácidos graxos. Papel das vitaminas no metabolismo bioenergético. Bases bioquímicas das principais doenças metabólicas relacionadas com a nutrição. Princípios de biotecnologia.

Objetivos

Conhecer as estruturas, características e funções das moléculas da matéria viva.
Conhecer as reações químicas que determinam a vida humana em estado normal e em alguns estados patológicos.

Bibliografia Básica

LEHNINGER, A. L. et al. Princípios de Bioquímica . São Paulo: Ed. Sarvier, 2003.
STRYER, L. Bioquímica . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
DEVLIN, T. M. Bioquímica em Correlações Clínicas. São Paulo: Blucher, 2007.

Bibliografia Complementar

CHAMPE, P. C. Bioquímica ilustrada . 2 ed. Porto Alegre: Artes Medicas, 1997.
CHEFTEL, J. Introduccion a la bioquímica y tecnologia de los alimentos . Zaragoza: Acribia, 2000.
CONN, E. E. Introdução à Bioquímica. São Paulo: Edgard Blucher, 1998.
MARZZOCO, A. Bioquímica Básica . 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.
VOET, D. V. J. Fundamentos da Bioquímica. Rio de Janeiro: Artmed, 2002.

Disciplina: TES16624 - FISIOLOGIA HUMANA

Ementa

Fisiologia celular: geração, condução e propagação da atividade elétrica; contração muscular. Fisiologia do sistema nervoso: sensorial, motor somático e autonômico. Fisiologia do sistema digestório: processos de digestão e absorção. Fome e saciedade. Fisiologia do Sistema Endócrino. Reprodução, Gravidez e lactação. Sistema Cardiovascular e respiratório. Controle do volume e da composição dos líquidos corporais pelos rins e equilíbrio ácido-base.

Objetivos

Conhecer os mecanismos fisiológicos básicos dos sistemas orgânicos e sua correlação com a prática profissional.

Desenvolver a capacidade de racionalização para compreensão das funções integradoras que levam a homeostase, bem como despertar o interesse a prática de atividades relacionadas à pesquisa e atividades de extensão.

Bibliografia Básica

BERNE, R. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

CURI, R.; PROCÓPIO, J. Fisiologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

GUYTON, A. C. Tratado de fisiologia médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Bibliografia Complementar

SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana: uma abordagem integrada. Manole. 2003.

AIRES, M. M. Fisiologia Humana. 4. ed. 2009.

McARDLE, W. D. Fisiologia do Exercício, energia, nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

GANONG, W. Fisiologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2006.

CONSTANZO, L. S. Fisiologia. 3. ed. 2006.

Disciplina: PAT16625 - IMUNOLOGIA

Ementa

Introdução ao estudo da Imunologia, conceitos básicos da imunidade inata humoral e celular, conceitos básicos da imunidade adquirida, reações de hipersensibilidade e alergia clínica, algumas doenças ligadas ao sistema imunológico e imunização.

Objetivos

Proporcionar conhecimento das propriedades fundamentais da resposta imune para compreensão do mecanismo de ação das vacinas e soros, dos mecanismos de defesa contra diferentes agentes patogênicos, da vigilância imunológica e das doenças do sistema imune.

Introdução às técnicas imunológicas utilizadas no laboratório de imunologia para a detecção de antígenos e anticorpos, preparando os estudantes para a Imunologia Clínica.

Bibliografia Básica

ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. Imunologia Celular e Molecular. 9 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.

ROITT, I.; RABSON, A. Imunologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

JANEWAY, C.; TRAVERS, P.; CAPRA, J. D.; WALPORT, M. J. Imunobiologia - O Sistema Imunológico na Saúde e na Doença . 4. ed. São Paulo: ArtMed, 2001.

MURPHY, K.; TRAVERS, P.; WALPORT, M. Imunobiologia de Janeway . 8 ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014.

Bibliografia Complementar

ANTUNES, L. J. Imunologia Geral. São Paulo: Atheneu, 1999.

ROITT, I. M. Imunologia . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 1995.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde. Programa Nacional de Imunização Manual de Normas de Vacinação . 3. ed. Brasília. 1994. 41f.

ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. Imunologia Básica. 6 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

VOLTARELLI, J.C. (Ed.). Imunologia Clínica na Prática Médica . São Paulo, SP: Atheneu, 2009.

DELVES, P.J.; MARTIN, S.J.; BURTON, D.R.; ROITT, I.M. Roitt Fundamentos de Imunologia. 13.

ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

Disciplina: MOR16626 - HISTOLOGIA

Ementa

Histologia: conceitos básicos dos tecidos e sistemas funcionais estudo dos diferentes tecidos que compõem o corpo humano: tecidos epiteliais de revestimento e glandulares, tecido conjuntivo, tecido muscular, sangue, tecido nervoso e tecido ósseo.

Objetivos

Reconhecer os diversos tipos de tecidos do corpo humano, identificando suas estruturas microscópicas.

Correlacionar a organização estrutural microscópica dos principais órgãos com suas funções.

Bibliografia Básica

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica: texto e Atlas . 10. edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

ROSS, M. H.; ROWRELL. Histologia . 2 ed. São Paulo: Panamericana, 1993.

Bibliografia Complementar

ABRAHAMSOHN, P. Histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. Recurso online.

ALBERTS, B. Biologia molecular da célula . 3 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

DI FIORI, M. S. H. Atlas de histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.

LOWE, J. S. S. & Lowe. Histologia humana. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2016. Recurso online.

OVALLE, W. K. N. Bases da histologia. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2014. Recurso online.

Disciplina: BIO16627 - GENÉTICA MOLECULAR HUMANA

Ementa

Estrutura do Genoma. Fluxo da Informação Genética. Introdução à regulação Gênica. Epigenética. Variabilidade genética. Padrões de herança. Erros Inatos do Metabolismo. Bases genéticas das doenças complexas. Introdução à nutrigenômica e farmacogenômica. Genética do Câncer. Malformações congênitas e aconselhamento genético. Ética e genética. Técnicas de manipulação e análise de genes. Alimentos geneticamente modificados.

Objetivos

A disciplina tem como objetivo apresentar tópicos contemporâneos de Genética Molecular Humana e como a compreensão desses conhecimentos pode ser aplicada à nutrição, possibilitando ao estudante de Nutrição:

Formar uma visão unificadora da Biologia e da Nutrição, sob o ponto de vista da genética, com espírito crítico e científico;

Reconhecer a importância dos conhecimentos de genética e evolução para interpretar os fenômenos biológicos de interesse para a saúde e para a nutrição humana;

Reconhecer a variabilidade genética e epigenética como causas importantes das alterações no metabolismo;

Compreender como os alimentos e as intervenções na nutrição podem afetar a expressão/atividade do genoma;

Refletir sobre aspectos éticos relacionados aos conteúdos, desenvolver capacidade de análise e síntese de textos científicos, bem como responsabilidade pelo próprio aprendizado e dos colegas.

Bibliografia Básica

GRIFFITHS, A. J. F. et al. Introdução à genética . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 756 p.

JORDE, L. B.; CAREY, J. C.; BAMSHAD, M. J. Genética médica . 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 355 p.

THOMPSON, J. S.; THOMPSON, M. W. Genética médica . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 546 p.

PIERCE, BENJAMIN, A. Genética: um enfoque conceitual . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 759 p.

Bibliografia Complementar

COMINETTI, C.; ROGERO, M. M.; HORST, M. A. Genômica nutricional dos fundamentos à nutrição molecular . São Paulo: Manole, 2016.

ISOSAKI, M. Manual de Dietoterapia & Avaliação Nutricional . Atheneu.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto . 4. ed. São Paulo: Manole, 2019. Online.

TIRAPAGUI, J. Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais . 3. ed. Atheneu.

SHILS, M. et al. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença . 11. ed. São Paulo: Manole, 2016. Online.

CUNHA, L. N. Anorexia, Bulimia e Compulsão Alimentar . Atheneu.

BERTUZZI, R. et al. Aptidão aeróbia: desempenho esportivo, saúde e nutrição . São Paulo: Manole, 2017. Online.

STRACHAN, T.; READ, A. P. Genética molecular humana . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 780 p.

PIMENTEL, M. M. G. Genética essencial . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. Online.

SCHAFER, G. B. Genética médica uma abordagem integrada . Porto Alegre, 2015.

GUERRANTE, R. D.S. Transgênicos: uma visão estratégica . Rio de Janeiro: Interciência, 2003. 173 p.

Disciplina: DIS16628 - COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Ementa

Histórico da Composição de Alimentos. Guias Alimentares. Alimentos, nutrientes e grupos de alimentos. Tabelas de Composição de Alimentos. Introdução à Rotulagem de Alimentos. Planejamento e desenvolvimento de atividades extensionistas.

Objetivos

Tornar o estudante capaz de compreender em que contexto histórico se deu o início do estudo da composição e dos alimentos;

Reconhecer diferentes guias alimentares e os grupos de alimentos, sua composição química e valor nutritivo;

Compreender sobre os fatores que interferem na composição e valor nutritivo dos alimentos;

Tornar apto a buscar informações em diferentes tabelas de composição dos alimentos, compreendendo as possíveis limitações das mesmas;

Reconhecer os rótulos de alimentos e deter informações que lhe permitam atuar em diferentes áreas da profissão;

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo relacionado à composição de alimentos.

Bibliografia Básica

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

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos fundamentos básicos da nutrição. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014. Recurso online.

PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos suporte para decisão nutricional. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. Recurso online.

Bibliografia Complementar

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

FREITAS, S. M. L. Alimentos com alegação Diet ou Light – definições, legislação e implicações no consumo. São Paulo: Atheneu, 2006. 138 p.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA E. M. A.; BENZECRY, E. H. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. 131 p.

SANTOS, E. C. et al. Descomplicando a nutrição: fundamentos, aplicações e inovações na área alimentar. São Paulo: Érica, 2018. 240 p.

WHITNEY, E. N.; ROLFES, S. R. Nutrição. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 2 v.

Disciplina: PAT16629 - PATOLOGIA GERAL

Ementa

Compreensão dos mecanismos básicos e processos gerais das doenças. Caracterização morfofuncional das alterações em nível molecular, estrutural, bioquímico, microscópico e macroscópico dos processos gerais de doença, bem como eventuais relações com alterações que culminam em reflexos clínicos.

Objetivos

Fornecer uma visão integrada dos processos de doença, capacitando o discente a reconhecer os mecanismos e as alterações morfofuncionais que ocorrem no organismo frente à diferentes agressões, bem como a compreender seus conceitos básicos que servem de base para a interpretação clínica aplicando apropriadamente a nomenclatura científica para sua caracterização;

Capacitar o reconhecimento da etiopatogênese geral das lesões, caracterizando a dinâmica entre os diferentes agentes associados com agressões;

Caracterizar os processos de lesão reversíveis e irreversíveis;

Reconhecer os diversos distúrbios circulatórios;

Conceituar e classificar o processo inflamatório, bem como os processos de reparo tecidual;

Caracterizar e classificar as neoplasias, sua evolução e gênese;

Categorizar os distúrbios de depósito de material, sua implicação clínica e características;

Definir os distúrbios de pigmentação, suas diferenças e particularidades.

Bibliografia Básica

ABBAS, K.; FAUSTO, N.; KUMAR, V. Robbins & Cotran: Bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier.

BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo: Patologia Geral. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2016.

MAJNO, G.; JORIS, I. Cells, tissues, and disease: principles of general pathology. 2nd. ed. Nova Iorque: Oxford University Press. 2004.

Bibliografia Complementar

BUJA, L. M.; KRUEGER, G. R. F. Atlas de patologia humana de Netter. Porto Alegre: Artmed, 2007.

GROSSMAN, S.; PORTH C. Porth Fisiopatologia. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

GUERRA, J. C. de C.; FERREIRA, C. E. dos S.; MANGUEIRA, C. L. P. Clínica e laboratório: Prof. Dr. Celso Carlos de Campos Guerra. São Paulo: Sarvier, 2011. 521p.

KIERSZENBAUM, A. L.; TRES, L. L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 734 p.

MURPHY, K. Imunobiologia de Janeway. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

Disciplina: DIS16630 - NUTRIÇÃO E METABOLISMO**Ementa**

Aborda fundamentos da nutrição e alimentação humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Estuda o metabolismo de macronutrientes e micronutrientes. Fornece bases científicas para o estabelecimento dos requerimentos nutricionais e das recomendações dietéticas.

Objetivos

Desenvolver o conhecimento sobre o metabolismo dos macronutrientes e micronutrientes, proporcionando uma visão abrangente dos processos digestivos e absorptivos, assim como sua regulação;

Conhecer as relações entre os diferentes grupos de alimentos e nutrientes com sua função no metabolismo humano;

Compreender os fatores e as principais interações que afetam a biodisponibilidade de nutrientes;

Estudar as bases do metabolismo energético e os processos integrados do metabolismo durante os períodos bem alimentado e jejum.

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

SHILS, M. E. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri: Manole, 2003.

WHITNEY, E. N.; ROLFES, S. R. Nutrição. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 2 v.

Bibliografia Complementar

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. 1298 p.

CARDOSO, M. A. (Coord.). Nutrição humana. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006. 345 p. (Nutrição e metabolismo).

BIODISPONIBILIDADE de nutrientes. 4. ed. atual. e ampl. Barueri: Manole, 2012. 1334 p.

PELUZIO, M. C. G.; COSTA, N. M. B. (Ed.). Nutrição básica e metabolismo. Viçosa, MG: EDUFV, 2008. 400 p.

Disciplina: DIS16631 - BROMATOLOGIA**Ementa**

Introdução ao estudo da Bromatologia. Amostragem e Controle de Qualidade. Composição centesimal e valor calórico dos alimentos. Acidez em alimentos. Estudo e composição analítica de nutrientes; constituintes dos alimentos. Alterações em alimentos. Noções de Legislação de alimentos e rotulagem nutricional.

Objetivos

Proporcionar ao estudante o conhecimento sobre as propriedades químicas, físico-químicas e bioquímicas dos alimentos, matérias-primas e componentes alimentares;

Tornar o estudante capaz de compreender o histórico da Bromatologia, conhecer e se apropriar dos principais métodos de análise bromatológica; a necessidade de controle de qualidade dos alimentos e as mudanças a nível químico, bioquímico e fisiológico que podem ocorrer nos alimentos durante seu armazenamento e processamento e relacioná-las com sua conservação e qualidade final;

Conhecer e aplicar legislações vigentes sobre alimentos e sua rotulagem.

Bibliografia Básica

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: UNICAMP, 2003.

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

GONÇALVES, E. C. B. de A. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2. ed. São

Paulo: Varela, 2009. 274 p.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 203 p.

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 6. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: EDUFV, 2015. 668 p.

GRANATO, D. Análises químicas, propriedades funcionais e controle da qualidade de alimentos e bebidas uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2016. Recurso online.

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan: 2011. Recurso online.

MORETTO, E. Introdução à ciência de alimentos. 2. ed. ampl. e rev. Florianópolis: EDUFSC, 2008. 237 p.

SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia. Ed. Artmed, 2002. 278 p.

Disciplina: PAT16632 - MICROBIOLOGIA GERAL

Ementa

Importância da microbiologia nos diversos setores da atividade humana. Conhecimento das características estruturais, bioquímicas, fisiológicas e genéticas de bactérias, fungos e vírus. O laboratório de microbiologia e as principais técnicas de cultivo de microrganismos, quantificação do crescimento, identificação de espécies e controle do crescimento microbiano. Relação patógeno-hospedeiro. Introdução às enfermidades causadas por bactérias, vírus e fungos transmitidos por alimentos. Abordagem de conteúdos da disciplina dentro de atividades extensionistas. Planejamento e desenvolvimento de atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Proporcionar ao estudante noções básicas de microbiologia nas áreas de bacteriologia, micologia e virologia necessárias ao desenvolvimento de disciplinas profissionalizantes, que dependam deste conhecimento, como, também, de utilidade para sua vida profissional futura; Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Bibliografia Básica

TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MADIGAN, M. T. et al. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1128 p.

ALTERTHUM, F; TRABULSI, L. R. (Ed.). Microbiologia. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. 888 p.

Bibliografia Complementar

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas: doenças transmitidas por alimentos: treinamento de recursos humanos. 2. ed., rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2003.

MANUAL de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p.

BROOKS, G. F. Microbiologia médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26. ed. Porto Alegre, RS: AMGH, 2014. 864 p.

MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S.; PFALLER, M. A. Microbiologia médica. 7. ed. Rio de Janeiro: Saunders Elsevier, 2014. 873 p.

SILVA, C. H. P. M. et al. Bacteriologia e micologia para o laboratório clínico. Rio de Janeiro: Revinter, 2006. 498 p.

SIDRIM, J. J. C.; MOREIRA, J. L. B. Fundamentos clínicos e laboratoriais da micologia médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 287 p.

Disciplina: DIS16633 - EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

Ementa

Desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e competências para utilizar a epidemiologia como ferramenta para o planejamento, monitoramento e avaliação de políticas, programas e ações relacionadas à saúde humana e à alimentação e nutrição por meio da aquisição de fundamentos instrumentais sobre o histórico da ciência da epidemiologia, o processo saúde doença, o método epidemiológico, a frequência e os determinantes dos problemas de saúde e seus impactos na saúde coletiva.

Objetivos

Habilitar o discente a utilizar instrumentos epidemiológicos adequados com vistas a compreender e analisar criticamente o processo saúde doença, em especial a contribuição/associação da alimentação e nutrição e seus fatores relacionados na ocorrência de agravos à saúde de populações.

Discutir as bases conceituais da epidemiologia para compreensão dos mais importantes problemas de saúde coletiva.

Instrumentalizar o estudante para compreensão do método epidemiológico e sua utilização para responder aos desafios da área da saúde, em especial da nutrição.

Proporcionar ao estudante e futuro profissional, conhecimentos necessários para que baseie sua prática diária na análise crítica de dados de investigação científica.

Bibliografia Básica

MEDRONHO, R. A. (Ed.). Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p.

ROUQUAYROL, M. Z.; SILVA, M. G. C. da (Org.). Epidemiologia & saúde. 8. Rio de Janeiro: MedBook, 2018. 719 p.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (Org.). Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Atheneu: Ed. Fiocruz, 2007. 579 p.

Bibliografia Complementar

CAMPOS, G. W. de S. et al. (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed., rev. e aum. São Paulo: Hucitec, 2012. 968 p.

ROTHMAN, K. Epidemiologia moderna. 3. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2015. Recurso online.

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R.; KJELLSTROM, T. Epidemiologia básica. 2. ed. atual. São Paulo: Santos, 2003. 175 p.

BRASIL. Guia de Vigilância Epidemiológica. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. 7. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: [/bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_epidemiologica_7ed.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_epidemiologica_7ed.pdf) >.

BRASIL. Situação alimentar e nutricional no Brasil: excesso de peso e obesidade da população adulta na Atenção Primária à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2020. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atlas_situacao_alimentar_nutricional_populacao_adulta.pdf >.

Disciplina: DIS16634 - BIOESTATÍSTICA**Ementa**

Abordagem e aplicabilidade da “ciência da variação” nos problemas biológicos em geral e no campo da nutrição e saúde. Estatística descritiva e inferencial. Tipos de variáveis. População e amostra. Técnicas de amostragem. Distribuição de frequências: construção de tabelas e gráficos. Distribuição normal. Medidas de tendência central, de variabilidade, de associação e de correlação. Teste de hipóteses. Planejamento e desenvolvimento de atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Desenvolver técnicas estatísticas aplicadas aos estudos em saúde humana e na interpretação de artigos científicos.

Prover aquisição, retenção e transferência de métodos estatísticos aplicados na coleta, organização, descrição, análise, apresentação, interpretação de dados quantitativos e a sua utilização para a tomada de decisão em saúde.

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Bibliografia Básica

FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. Curso de Estatística. 6. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

MOTTA, V. T. Bioestatística. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.

VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Bibliografia Complementar

CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: Princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003. 264 p.

DAWSON, B; TRAPP, R. G. Bioestatística: básica e clínica. 3. ed. Rio de Janeiro: McGrawHill Interamericana do Brasil, 2003. 348 p.

VIEIRA, S. Bioestatística – Tópicos Avançados. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

BERQUÓ, E. Bioestatística. 2. ed. São Paulo: Universitária, 2002.

DIÁZ, F. R.; LÓPEZ, F. J. B. Bioestatística. São Paulo: Thomson, 2007. 284 p.

OLIVEIRA FILHO, P. F. Epidemiologia e bioestatística: fundamentos para a leitura crítica. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 248 p.

Disciplina: DIS16635 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**Ementa**

Importância dos micro-organismos nos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano. Contaminação dos alimentos. Deterioração microbiana dos alimentos. Principais micro-organismos indicadores e patogênicos em alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Princípios gerais de conservação dos alimentos. Métodos de análise microbiológica de alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Produção de alimentos por fermentação.

Objetivos

Conhecer os principais micro-organismos presentes nos alimentos;

Caracterizar parâmetros intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos;

Caracterizar e identificar os micro-organismos importantes em alimentos;

Reconhecer contaminação dos alimentos e discutir suas consequências;

Caracterizar e identificar os patógenos de origem alimentar;

Conhecer as doenças de origem alimentar e discutir suas consequências e medidas de prevenção;

Reconhecer os índices de qualidade higiênica de alimentos e estabelecer critérios e padrões microbiológicos;

Abordar os métodos de controle de micro-organismos nos alimentos;

Conhecer métodos utilizados na análise da qualidade microbiológica de alimentos;

Destacar a importância da microbiologia na solução de problemas originários da contaminação por micro-organismos na fase de produção, industrialização, distribuição e armazenamento dos diversos tipos de alimentos;

Discutir o papel dos micro-organismos na produção de alimentos.

Bibliografia Básica

FRANCO, B.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 162 p.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

SILVA, N. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p.

Bibliografia Complementar

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. São Paulo: Varela, 2002. 424 p.

MADIGAN, M. T. et al. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1128 p.

RIBEIRO, B. D.; PEREIRA, K. S.; NASCIMENTO, R. P.; COELHO, M. A. Microbiologia industrial . Vol 2: alimentos, 2018. 496 p. E-book.

SILVA, N. Manual de métodos de análise microbiológica da água. São Paulo: Varela, 2005.

TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 894 p.

Disciplina: DIS16636 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Ementa

Estudar o planejamento, cálculo e análise de dietas para indivíduos sadios, considerando hábitos alimentares regionais, culturais e religiosos. Interpretar e aplicar as recomendações nutricionais. Conhecer os cálculos das necessidades energéticas e recomendações de nutrientes para indivíduos sadios nos diferentes ciclos da vida, considerando as condições fisiológicas específicas como crescimento e desenvolvimento, gestação, lactação, atividade esportiva e vegetarianismo. Considerar a alimentação como fenômeno biopsicossociocultural, bem como recursos humanos, financeiros e materiais disponíveis para o planejamento alimentar. Biodisponibilidade de Nutrientes. Lista de alimentos equivalentes. Planejamento e desenvolvimento de atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Compreender os conceitos básicos da nutrição e dietética;

Conhecer e aplicar as recomendações nutricionais vigentes para energia, macro e micronutrientes;

Elaborar e analisar planejamentos dietéticos para indivíduos nos diferentes ciclos da vida e em condições específicas;

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

Bibliografia Complementar

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016.

PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

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

PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte Para Decisão Nutricional. 4. ed. Barueri: Manole. 2013.

TBCA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Disponível em: <http://www.tbca.net.br/>

Disciplina: PAT16637 - PARASITOLOGIA GERAL

Ementa

Introdução à Parasitologia. Técnicas frequentemente utilizadas em Parasitologia. Diagnóstico, epidemiologia, profilaxia e tratamento das parasitoses. Classificação dos parasitas de importância médica. Protozoologia médica. Helmintologia médica. Entomologia médica: artrópodes parasitas e vetores de doenças.

Objetivos

Conhecer a etiologia, características, diagnóstico e tratamento das principais doenças parasitárias humanas do Brasil;

Desenvolver habilidades para o entendimento sobre os aspectos biológicos, patológicos, diagnósticos, epidemiológicos e prevenção de parasitoses humanas por meio de fundamentação teórica e prática.

Bibliografia Básica

NEVES, D. P. Parasitologia dinâmica. 13 ed. São Paulo: Atheneu, 2016.

NEVES, D. P. Parasitologia dinâmica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais . 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 883 p.

Bibliografia Complementar

REY, L. Bases da parasitologia médica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 391 p.

FOCACCIA, R. (Ed.). Veronesi-Focaccia tratado de infectologia. 5. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2015.

NEVES, D. P, BITTENCOURT NETO, J. B. Atlas Didático de Parasitologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

AMATO NETO, V. et al. Parasitologia: uma abordagem clínica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 434 p.

DE CARLI, G. A. Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 906 p.

Disciplina: DIS16638 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa

A disciplina propicia o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à avaliação do estado nutricional de indivíduos e populações em todos os ciclos da vida de sujeitos saudáveis ou enfermos, por meio do estudo em aulas teórico-práticas, exercícios e atividades extensionistas.

Objetivos

Planejar, aplicar e interpretar os métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional buscando eleger as ferramentas adequadas dentro de diferentes contextos;

Compreender os conceitos e fundamentos teóricos sobre avaliação do estado nutricional nos diferentes ciclos de vida;

Avaliar o consumo alimentar partir das ferramentas disponíveis;

Analisar os dados antropométricos e de composição corporal de sujeitos e coletividades;

Conhecer os indicadores clínicos e bioquímicos relacionados ao estado nutricional;

Conhecer as adaptações a serem feitas para avaliação de sujeitos de situações específicas (síndrome de Down, paralisia cerebral, transexualidade e outros);

Elaborar o diagnóstico do estado nutricional;

Abordar conteúdos da disciplina dentro de atividades extensionistas.

Bibliografia Básica

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE; A. P. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e Laboratoriais. 1 ed. Atheneu, 2007.

SAMPAIO L. R. Avaliação nutricional. In: CUPPARI L. Nutrição do Adulto. 4. ed. UNIFESP, 2018.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L.; MELO, C. M. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática. 2. ed.

Guanabara Koogan, 2018.

SAMPAIO, L. R. Avaliação nutricional. Salvador: EDUFBA, 2012.

Bibliografia Complementar

CARVALHO, E. B.; SALES, T. R. A. Avaliação Nutricional: a base da escolha terapêutica. In: CARVALHO, E. B. Manual de Suporte Nutricional. Medsi, 1992.

KATCH, F.J.; MCARDLE, W. Nutrição, controle de peso e exercício. VIEIRA, E. S. A. e col. (trad). Médica Científica, Rio de Janeiro. 327 p.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. Alimentos Nutrição e Dietoterapia. 8. ed. São Paulo: Livraria Rocca, 1995. 1027 p.

GERUDE M. Terapia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 1995.

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. Textos de apoio didático. UFSC, 1993. 154 p.

Disciplina: DIS16639 - NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA

Ementa

Conceitos básicos: família, comunidade, sociedade, nutrição, saúde e saúde comunitária. Cidadania, participação e mobilização social. Organização comunitária. Liderança Comunitária. Princípios da Agroecologia. Povos e Comunidades Tradicionais. A influência da cultura Afro-brasileira. Introdução ao Direito Humano à Alimentação Adequada e à Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito comunitário. A Nutrição e Movimentos Sociais. A Nutrição Comunitária e a Extensão Universitária. Saúde e Nutrição Comunitária.

Objetivos

Identificar a importância da Nutrição nas comunidades;

Relacionar a cidadania, a participação e mobilização social no contexto das comunidades;

Reconhecer o papel da organização e liderança comunitária nas ações de Saúde e Nutrição;

Identificar a Agroecologia e seus princípios no cotidiano das comunidades;

Identificar os Povos e Comunidades Tradicionais no contexto brasileiro;

Reconhecer o Direito Humano à Alimentação Adequada, da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, no âmbito comunitário, como parte inerente à atuação do nutricionista;

Desenvolver atividades de extensão universitária no âmbito da Nutrição Comunitária;

Identificar a importância do(a) Nutricionista nas ações desenvolvidas em comunidades.

Bibliografia Básica

ALTIERI, M. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. 1. ed. Reimp. São Paulo: Expressão Popular/AS-PTA, 2013.

OLIVEIRA, J. J. de (Org.). Africanidades e brasilidades: culturas e territorialidades. Rio de Janeiro: Dialogarts, 2015. 198 p.

HERKENHOFF, M. B. L. O papel do líder comunitário. Vitória, ES: UFES, 1995. 173 p.

Bibliografia Complementar

BAUMAN, Z. Comunidade: a busca por segurança no mundo atual. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2003. 141 p

GOUVEIA, E. L. C. Nutrição: saúde & comunidade. 2. ed. rev e ampl. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 247 p.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 39. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2009. 148 p.

GADOTTI, M.; GUTIÉRREZ, F. Educação comunitária e economia popular. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2001. 120 p.

LARAIA, R. B. Cultura: um conceito antropológico. 17. ed. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004. 117 p.

TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. (Ed.). Nutrição em saúde pública. 1. ed. reimp. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

Disciplina: DIS16640 - ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Ementa

A disciplina visa fundamentar na ética e bioética a problemática do exercício profissional e meio ambiente, identifica e analisa a legislação pertinente e a ação das entidades de classe na sociedade e na fiscalização do exercício profissional.

Objetivos

Identificar os princípios éticos, bioéticos e os valores morais.

Analisar o papel do profissional nutricionista com relação à sociedade, na construção de uma prática ética.

Entender a responsabilidade moral e jurídica no exercício da profissão.

Compreender o código de ética do nutricionista como elemento norteador da escala de valores que permearão a vida profissional.

Bibliografia Básica

MENDONÇA, A. R. A. et al. Bioética: meio ambiente, saúde e pesquisa. 1. ed. São Paulo: Iátria, 2006. 203 p.

JUNGES J. R. Bioética: perspectivas e desafios. São Leopoldo: UNISINOS, 1999.

SINGER, P. Ética prática. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Lei nº 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, set. 1991.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599/2018, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União de 4/4/2018, página 182, Seção 1.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600/2018, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União nº 76, sexta-feira, 20 de abril de 2018, seção 1, página 157. Retificada no D.O.U. nº 98, quarta-feira, 23 de maio de 2018, página 68.

BOSI, M. L. M. Profissionalização e conhecimento. A Nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996.

VAZ, L. A consciência moral. Belo Horizonte: Síntese, 1998.

Disciplina: DIS16641 - HIGIENE DE ALIMENTOS

Ementa

Conceito e objetivos da higiene dos alimentos. Ocorrência de perigos físicos, microbiológicos e químicos em alimentos. Prevenção e controle de doenças causadas por patógenos veiculados por alimentos. Controle higiênico-sanitário na cadeia produtiva de alimentos. Boas práticas na manipulação dos alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados. Agentes de limpeza e sanitizantes aplicados em Unidades de Alimentação e Nutrição. Higienização em Unidades de Alimentação e Nutrição. Legislações no controle de qualidade dos alimentos. Ferramentas de Qualidade. Planejamento e desenvolvimento de atividades extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Discutir a higiene dos alimentos sob seu aspecto preventivo e sua importância para a saúde;

Identificar as enfermidades transmitidas por alimentos e propor medidas de prevenção;

Conhecer as medidas para estabelecer as boas práticas de produção, manipulação de alimentos e prestação de serviços no setor alimentício;

Analisar e discutir a legislação nacional e internacional de alimentos e a sua relação com a qualidade do produto que é oferecido ao consumidor;

Conhecer e avaliar os procedimentos de higienização para manipuladores, alimentos, equipamentos, utensílios e ambiente em Unidades de Alimentação e Nutrição;

Identificar as medidas de monitoramento das condições higienicossanitárias no contexto da

produção dos alimentos;

Conhecer a aplicação de ferramentas para controle da qualidade;

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo relacionado à higiene dos alimentos.

Bibliografia Básica

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. São Paulo: Varela, 2002.

GERMANO, P. M. L. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. E-book.

SILVA, J. R. E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2014. 704 p.

Bibliografia Complementar

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu, 2008, 182 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas: doenças transmitidas por alimentos: treinamento de recursos humanos. 2. ed., rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2003.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

MANZALLI, P. V. Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2010. 213 p.

MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. 343 p.

Disciplina: DIS16642 - TÉCNICA DIETÉTICA

Ementa

Introdução ao estudo da técnica dietética. Indicadores de pré-preparo e preparo dos alimentos. Estudo de pesos e medidas caseiras. Aquisição, recebimento, armazenamento, técnicas de pré-preparo/preparo e consequentes alterações físico-químicas ocorridas no processamento dos grupos alimentares: caldos, molhos e sopas; infusos e bebidas; açúcares e outros edulcorantes; cereais, tubérculos, raízes, massas e pães; leguminosas; óleos e gorduras; leite e derivados; ovos; carnes; frutas e hortaliças. Fichas Técnicas de Preparo.

Objetivos

Capacitar o estudante ao reconhecimento dos alimentos e de suas características físicas, químicas, biológicas, sensoriais, de digestibilidade e reaproveitamento em técnicas culinárias e de processamento.

Bibliografia Básica

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 203 p.

DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética: teoria e aplicações . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350 p.

PHILLIPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética . 3. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2014. 400 p.

Bibliografia Complementar

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2006. 276 p.

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

PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2013. 164 p.

PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 131 p.

SILVA, A. B. Técnica dietética 2. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Recurso online. Disponível no acervo da UFES em: biblioteca.com.br/books/9788595027787.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO : versão 2. 2. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006. 113 p.

Disciplina: DIS16643 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ementa

Histórico. Conceito, princípios e objetivos da Educação Alimentar e Nutricional contextualizada. Campos de Práticas da Educação Alimentar e Nutricional. Comportamento Alimentar. Diversidade Brasileira. Métodos, técnicas e recursos do processo educativo. Programas de Educação Alimentar e Nutricional. A Educação Alimentar e Nutricional nas atividades de extensão universitária.

Objetivos

Analisar o papel da Educação Alimentar e Nutricional enquanto instrumento de trabalho do profissional Nutricionista;

Compreender a formação dos hábitos alimentares da população brasileira;

Identificar na trajetória do Nutricionista as marcas das diferentes concepções da Educação Nutricional;

Relacionar o papel do profissional Nutricionista como educador de saúde e agente de mudança na sociedade;

Identificar a importância da Educação Alimentar e Nutricional e da postura educativa crítica do nutricionista;

Construir uma visão crítica da Educação Alimentar e Nutricional e da atuação do Nutricionista;

Analisar a relação nutricionista/clientela nas diferentes áreas de atuação do profissional;

Identificar a prática educativa nas diferentes áreas de atuação e locais de trabalho do Nutricionista;

Desenvolver atividades de extensão universitária relacionadas à Educação Alimentar e Nutricional;

Elaborar ações educativas em saúde e nutrição.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 67 p.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 39. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2009. 148 p.

LINDEN, S. Educação nutricional - algumas ferramentas de ensino. Varela, 2005. 153 p.

Bibliografia Complementar

CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p.

FREIRE, P. Educação como prática de liberdade. 16. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.

GALISA, M. S. Educação alimentar e nutricional da teoria à prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014. E-book.

ROCKETT, F. Educação nutricional. Porto Alegre: Ser-Sagah, 2017. E-book.

SANTOS, L. A. S. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008. 329 p.

Disciplina: TES16644 - FARMACOLOGIA**Ementa**

Histórico da farmacologia e dos fármacos. Estudo dos princípios gerais da farmacocinética e farmacodinâmica. Interação Medicamentosa: fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes e alimentos que modificam a ação dos fármacos. Fármacos que interferem no apetite e na nutrição e com efeitos metabólicos importantes. Farmacologia dos sistemas biológicos (endócrino e digestório). Antimicrobianos. Resíduos de fármacos e outras substâncias em tecidos comestíveis de animais.

Objetivos

Identificar a história do desenvolvimento dos fármacos e do seu uso pelo homem, dos conceitos básicos da farmacocinética (tais como as vias de administração, a absorção e a eliminação), e da farmacodinâmica, bem como dos mecanismos gerais de suas ações;

Apresentar e discutir os efeitos dos fármacos mais comumente empregados (e suas interações medicamentosas) nas formulações destinadas ao uso humano e animal, com ênfase nos fármacos com efeito sobre o trato intestinal e sobre o apetite e o metabolismo;

Compreender os princípios da farmacologia abordando os mecanismos e os efeitos dos fármacos, de forma a poder compreender os seus efeitos sobre a Nutrição.

Bibliografia Básica

KATZUNG, B. G.; TREVOR, A. J. Farmacologia Básica & Clínica. 13. ed. McGraw-Hill/Artmed.

WHALEN, K.; PANAVELIL, T. A. Farmacologia Ilustrada. 6. ed. Artmed.

HILAL-DANDAN, R.; BRUTON, L. Manual de Farmacologia e Terapêutica de Goodman & Gilman. 2. ed. McGraw-Hill/Artmed.

Bibliografia Complementar

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14. ed. Elsevier.

RITTER, J. M.; FLOWER, R. O. D.; HENDERSON, G.; LOKE, Y. K.; RANG, H. Rang & Dale Farmacologia. 9. ed. Elsevier/GEN-Guanabara-Koogan.

BARROS, E. Medicamentos de A a Z - 2016-2018. 5. ed. Artmed.

LÜLLMANN, H.; MOHR, K.; HEIN, L. Farmacologia - Texto e Atlas. 7. ed. Artmed.

BRUTON, L. L.; HILAL-DANDAN, B. C. As Bases Farmacológicas da Terapêutica de Goodman e Gilman. 13. ed. Porto Alegre: AMG.

Disciplina: DIS16645 - SAÚDE COLETIVA**Ementa**

História da Saúde Pública no Brasil. Concepções de Saúde. Saúde Coletiva e Saúde Pública. Saúde como direito do cidadão. Sistema de Proteção Social. Previdência e assistência à saúde no Brasil. O Sistema Único de Saúde (SUS). A trajetória das Políticas de Saúde e Nutrição no Brasil e sua articulação com as Políticas de Alimentação e Nutrição. A extensão universitária e a Saúde Coletiva.

Objetivos

Refletir sobre os campos da Saúde Pública e da Saúde Coletiva na perspectiva histórico-conceitual da construção do Sistema Único de Saúde;

Identificar a saúde como direito do cidadão;

Conhecer o Sistema de Proteção Social no Brasil;

Compreender o Sistema Único de Saúde e sua importância para a saúde coletiva;

Analisar a importância do trabalho em equipes inter/multidisciplinares, na prevenção, promoção e recuperação da saúde;

Conhecer as políticas e os programas de saúde;

Aplicar os conhecimentos de Saúde Coletiva à Nutrição;

Desenvolver atividades de extensão universitária no âmbito da Saúde Coletiva;

Refletir sua responsabilidade social como profissional da saúde.

Bibliografia Básica

CAMPOS, G. W. S. et al. (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. rev. e aum. São Paulo: Hucitec, 2012. 968 p.

PAIM, J. S.; ALMEIDA-FILHO, N. (Org.). Saúde coletiva: teoria e prática. 1. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2014.

TADDEI, J. A. et al. (Org.). Nutrição em saúde pública. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640 p.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, E. S.; SHIORO, A.; ZIONI, F. Políticas públicas e organização de sistema de saúde: antecedentes, reforma sanitária e o SUS. In: WESTPHAL, M. F.; ALMEIDA, E. S. (Org.). Gestão de serviço de saúde. São Paulo: EDUSP, 2001.

BERTOLLI FILHO, C. História da saúde pública no Brasil. 5. ed. São Paulo: Ática, 2011. 72 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 1. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

PAIM, J. S. O que é o SUS. 1. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009. 144 p.

ROCHA, A. A.; CESAR, C. L. G.; RIBEIRO, H. (Ed.). Saúde pública: bases conceituais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 414 p.

SCLIAR, M. Do mágico ao social: a trajetória da saúde pública. 2. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2005. 160 p.

Disciplina: DIS16646 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa

Fundamentos e conceitos de tecnologia de alimentos. Princípios e métodos de conservação dos alimentos. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia. Embalagens para alimentos. Processamento de alimentos de origem vegetal e de origem animal. Planejamento e desenvolvimento de atividades extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Conhecer a importância e fundamentos da tecnologia de alimentos;

Discutir métodos envolvidos na conservação de alimentos;

Distinguir as características e aplicações dos diferentes tipos de embalagens para alimentos;

Familiarizar-se com algumas tecnologias de processamento de alimentos de origem vegetal e animal;

Planejar e desenvolver atividades extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Bibliografia Básica

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos. V.1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal. V. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. rev. e atual. -. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 238 p.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. 652 p.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1988.

MORETTO, E. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: EDUFSC, 2002. 255 p.

Disciplina: DIS16647 - PLANEJAMENTO E GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E

Ementa

Identificação, objetivos e características da nutrição em alimentação coletiva. Atribuições e competências do nutricionista na área. Planejamento estratégico em unidades de alimentação e nutrição (UAN). Análises de rotinas no planejamento, produção e distribuição de refeições e do controle higiênicossanitário em UAN. Receituário padrão, planejamento e avaliação de cardápios para coletividades. Gestão de recursos materiais e financeiros em UAN. Planejamento físico-funcional de UAN. Planejamento e desenvolvimento de atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Conhecer as particularidades da área de nutrição em alimentação coletiva, as atribuições e as competências profissionais;

Aplicar os conhecimentos de planejamento estratégico em UAN;

Conhecer os setores de trabalho, equipamentos, processos e fluxos relacionados à produção de refeições;

Entender e acompanhar as etapas de preparo dos alimentos em UAN;

Planejar e avaliar cardápios para diferentes coletividades;

Organizar o processo de compras e o controle financeiro da UAN;

Realizar o dimensionamento, montagem e análise crítica da estrutura física de UAN;

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013. 378 p.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2014. 430 p.

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 304 p.

Bibliografia Complementar

MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. 343 p.

PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular, 2009. 135 p.

SILVA, J. R. E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2010. 625 p.

TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006. 219 p.

Disciplina: DIS16648 - NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ementa

Desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e competências para discussão do papel do nutricionista na transformação da realidade alimentar e nutricional da população brasileira por meio da identificação da situação epidemiológica das carências e excessos nutricionais, das políticas e programas de alimentação e nutrição e dos sistemas de vigilância alimentar e nutricional brasileiros.

Objetivos

Habilitar o discente a adquirir conhecimentos para compreender e analisar criticamente a atuação do nutricionista no campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva;

Instrumentalizar o discente para desenvolver e atuar em políticas e programas de alimentação e nutrição, de vigilância alimentar e nutricional e de segurança alimentar e nutricional, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

Capacitar o discente para realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade,

consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Bibliografia Básica

CAMPOS, G. W. S. et al. (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. rev. e aum. São Paulo: Hucitec, 2012. 968 p.

CARDOSO, M. A. Nutrição em Saúde Coletiva. Rio de Janeiro: Atheneu, 2013. 331 p.

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

Bibliografia Complementar

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE. Guia Alimentar para População Brasileira. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019, 265 p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de Agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União 2010; 26 ago.

LEÃO, M. M.; CASTRO, I. R. R. Políticas públicas de alimentação e nutrição In: KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. (Org.). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz, Atheneu, 2007. p. 519-541.

MONTEIRO, C. A. F. (Org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. 2. ed. aumen. São Paulo: Hucitec: Nupens/USP, 2000. 435 p.

RECINE, E. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013. 64 p. Disponível em: http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-download_file.php?fileId=433>.

Disciplina: DIS16683 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

Ementa

Aplicação dos métodos e técnicas para a elaboração do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso. Importância da problematização. O referencial teórico como norteador a ser construído. Direcionamento das linhas orientadoras de pesquisa da instituição. Acompanhamento individualizado das minutas dos trabalhos. Apresentação do projeto de pesquisa.

Objetivos

Propor e delimitar tema para desenvolvimento de pesquisa científica;

Identificar os principais passos do processo da elaboração de um projeto de pesquisa;

Identificar as principais limitações no delineamento adotado para o desenvolvimento da pesquisa;

Incorporar questões éticas no projeto, que envolve seres humanos e animais;

Sintetizar os conhecimentos adquiridos na literatura científica, respeitando os objetivos do projeto;

Elaborar projeto de pesquisa, levando em consideração as normas técnicas estabelecidas e literatura científica.

Bibliografia Básica

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 6. ed. São Paulo: Atlas,

2011.

VITOLLO, M. R. Como fazer seu trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

Bibliografia Complementar

BICAS, H, E. A.; RODRIGUES, M. de L. V. (Ed.). Metodologia científica. 2. ed. Rio de Janeiro: Gen, Guanabara Koogan, Cultura Médica, 2011. 296 p.

DEMO, P. Pesquisa e informação qualitativa: aportes metodológicos. 3. ed. Campinas: Papirus, 2006. 135 p.

DEMO, P. Pesquisa e construção de conhecimento: metodologia científica no caminho de Habermas. 6. ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2004. 125 p.

MARTINS JUNIOR, J. Como escrever trabalhos de conclusão de curso. 9. ed. Vozes. Recurso online.

SILVA, D. F. Manual prático para elaboração de trabalhos de conclusão de curso. São Paulo: Blucher, 2020. Recurso online.

Disciplina: DIS16649 - PLANEJAMENTO E GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E

Ementa

Administração aplicada à nutrição em alimentação coletiva. Liderança e papel gerencial do nutricionista em unidades de alimentação e nutrição (UAN). Gestão de pessoas, saúde, ergonomia e segurança do trabalho em UAN. Gestão da qualidade e sustentabilidade na produção de refeições. Sistemas informatizados, novas tecnologias e tendências em alimentação coletiva.

Objetivos

Compreender e aplicar os conceitos de administração na área de nutrição em alimentação coletiva;

Planejar, avaliar e liderar equipes em UAN;

Conhecer e avaliar criticamente questões relacionadas à saúde, ergonomia e segurança do trabalho em UAN;

Conhecer a aplicabilidade de ferramentas de gestão de qualidade em UAN;

Conhecer os indicadores de sustentabilidade em alimentação coletiva;

Conhecer as inovações e as tendências na produção de refeições.

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013. 378 p.

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

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006. 219 p.

Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4. ed. Rio de Janeiro: Manole, 2014. 494 p.

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

MEZZOMO, I. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. 343 p.

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 304 p.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual São Paulo: Varela, 2010. 625 p.

Disciplina: DIS16650 - NUTRIÇÃO E SAÚDE NO ENVELHECIMENTO

Ementa

Estudo dos aspectos demográficos, bioéticos, socioeconômicos, fisiológicos, bioquímicos e nutricionais do processo de envelhecimento. Conduta dietética para a promoção da saúde e longevidade do idoso. Planejamento e desenvolvimento de atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Reconhecer o processo de envelhecimento e sua relação com a alteração nos hábitos e estilo de vida do paciente idoso, associando as alterações degenerativas do envelhecimento com as necessidades nutricionais específicas decorrentes;

Identificar os fatores envolvidos no envelhecimento saudável e patológico e na manutenção da qualidade de vida do idoso, reconhecendo e relacionando os fatores emocionais, socioculturais e familiares no tratamento nutricional em geriatria;

Utilizar as condutas dietéticas específicas em geriatria, elaborando e prescrevendo dietas para esta faixa etária;

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

SILVA, S. M. C. S; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

Bibliografia Complementar

BUSNELLO, F. M. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P. A. Nutrição na Terceira Idade. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2010.

JACOB FILHO, W.; GORZONI, M. L. Geriatria e gerontologia: o que todos devem saber. São Paulo: Roca, 2008.

PAPALÉO NETTO, M.; PRADO, A. R. A. Tratado de gerontologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

MIRANDA, D. E. G. A.; CAMARGO, L. R. B.; COSTA, T. M. B.; PEREIRA, R. C. G. Manual da Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

Disciplina: DIS16651 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

Ementa

Aborda conceitos básicos da nutrição clínica, da prescrição dietoterápica, do prontuário médico, da interação entre drogas e nutrientes e da interpretação de exames bioquímicos. Estuda os princípios da terapia nutricional enteral e parenteral. Estuda os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia na obesidade, desnutrição, anemias, alergia, intolerância alimentar e transtornos alimentares, bem como nas Doenças infectocontagiosas e do trato gastrointestinal, fígado, vesícula biliar e pâncreas. Orientação nutricional clínica ao indivíduo como atividade de extensão universitária.

Objetivos

Compreender as atribuições do nutricionista na área clínica e os princípios da prescrição dietoterápica;

Descrever e compreender os aspectos gerais das doenças em questão e suas complicações, que possam afetar o estado nutricional;

Promover treinamento na elaboração do diagnóstico nutricional, prescrição de dietas e monitoramento do estado nutricional, com fins preventivos e terapêuticos;

Conhecer as indicações e modificações da dieta normal destinada ao indivíduo enfermo, bem como as vias de acesso para alimentação;

Discutir casos clínicos das patologias em questão;

Desenvolver o raciocínio crítico na interpretação dos dados, na identificação da natureza dos

problemas da prática nutricional e na sua resolução;
Desenvolver atividades de extensão universitária no âmbito da disciplina.

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.
SILVA, S. M.C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.
SHILS, M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11. ed. São Paulo: Manole, 2016.

Bibliografia Complementar

BRASILEIRO FILHO, G. (Ed.). Bogliolo patologia. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 1542 p.
CALIXTO-LIMA, L.; REIS, T. N. (Org.). Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 490 p.
CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. Recurso online.
ROSSI, L. Tratado de nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Recurso online.
STUMP, S. E. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. São Paulo: Manole, 2011. Recurso online.

Disciplina: DIS16652 - NUTRIÇÃO DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Ementa

A saúde da mulher no Brasil e no mundo e em diferentes etnias. Introdução à saúde da criança no Brasil: a criança negra e indígena. Identificação e caracterização do grupo materno-infantil. Reprodução e gestação. Aspectos fisiológicos, avaliação e acompanhamento nutricional na gestação normal, de risco, nutrízes e mulheres no climatério. Suplementações nutricionais mandatórias no grupo materno infantil. Aleitamento materno. Aspectos fisiológicos e nutricionais, avaliação e acompanhamento nutricional de recém-nascidos a termo e pré-termo, pré-escolares, escolares e adolescentes. Particularidades do acompanhamento nutricional de crianças e adolescentes em patologias específicas como desnutrição e carências nutricionais, diarreias, infecções respiratórias agudas, câncer, obesidade, alergias alimentares e diabetes. Planejamento e desenvolvimento de atividades extensionistas.

Objetivos

Identificar e caracterizar a saúde das mulheres, crianças e adolescentes no Brasil e no mundo e em diferentes etnias;

Trabalhar aspectos relacionados à atenção nutricional na gestação, nutrízes, mulheres no climatério, lactentes, crianças e adolescentes;

Trabalhar os aspectos fisiológicos e nutricionais da amamentação e a importância da proteção, promoção e apoio ao aleitamento materno;

Capacitar o estudante a diagnosticar, prevenir e/ou tratar eficientemente os problemas de nutrição e saúde do grupo infante-juvenil, incluindo as especificidades das minorias étnicas como indígenas e remanescentes quilombolas, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos por essas populações;

Ao final do semestre os estudantes deverão ser capazes de: compreender causas e traçar estratégias de atuação nutricional para os principais problemas de saúde que afetam mulheres, crianças e adolescentes;

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas aos conteúdos relacionados à Nutrição e saúde da mulher, criança e adolescente.

Bibliografia Básica

ACCIOLY, E. et al. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.
VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.
WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. (Coord.). Nutrição em pediatria: da neonatologia à

adolescência. Barueri: Manole, 2009. 661 p.

BARBOSA, J. M.; NEVES, C. M. A. F.; ARAÚJO, L. L.; SILVA, E. M. C. Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil. Rio de Janeiro: MedBook, 2013. Recurso online. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786557830390>.

FULGINITI, H. S. D. Nutrição materno-infantil. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2016. Recurso online. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788569726838>.

GABBE, S. G. et al. Obstetrícia gravidez normal e patológica. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595153882>.

Bibliografia Complementar

CARVALHO, M. R.; TAMEZ, R. N. Amamentação: bases científicas para a prática profissional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

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

FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M. C. (Ed.). Nutrição do recém-nascido. São Paulo: Atheneu, 2005. 600 p.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. (Coord.). Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri: Manole, 2009. 661 p.

SETIAN, N. (Coord.). Obesidade na criança e no adolescente: buscando caminhos desde o nascimento. São Paulo: Roca, 2007. 280 p.

CARLSON, B. M. Embriologia humana e biologia do desenvolvimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

MALDONADO, M. T. Psicologia da gravidez. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 1984.

ZUGAIB, M.; RUOCCO, R. M. S. A. Pré-natal. 3. ed. Atheneu, São Paulo, 2005.

YAMAMOTO, R. M. Manual de atenção à saúde da criança indígena brasileira. Brasília: Fundação Nacional da Saúde, 2004. 235 p.

Disciplina: DIS16653 - NUTRIÇÃO PARA O EXERCÍCIO FÍSICO E ESPORTES

Ementa

A disciplina aborda conceitos da nutrição no exercício físico e nos esportes. Estuda as vias de geração de energia e o metabolismo de carboidratos, proteínas, lipídios e de micronutrientes durante o exercício. Trata de questões relacionadas ao gasto energético, composição corporal, necessidades e recomendações nutricionais para um atleta ou esportista. Analisa recursos ergogênicos nutricionais. Planejamento e desenvolvimento de atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Desenvolver a capacidade do estudante em elaborar planos alimentares, considerando as especificidades do exercício físico e/ou esportes, visando o melhor desempenho esportivo e a saúde do indivíduo;

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Bibliografia Básica

TIRAPÉGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 467 p.

SHILS, M. E. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri: Manole, 2003.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia, e desempenho humano. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 1059 p.

NUTRIÇÃO do exercício físico ao esporte. São Paulo: Manole, 2019. E-book.

Bibliografia Complementar

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Nutrição para o esporte e o exercício. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 565 p.

SILVA, S. M. C. S. da; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. 1298 p.

BERG, J. M. Bioquímica. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Recurso online.

Disciplina: DIS16654 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

Ementa

Estuda os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia nas Doenças Cardiovasculares, Oncologia, Diabetes Mellitus tipo 1, 2 e na Hipoglicemia, Síndrome Metabólica, Doenças Renais Aguda e Crônica, Estresse metabólico (Sepse, trauma, queimadura e cirurgia) e Doenças Pulmonares. Aborda os princípios necessários para a prescrição dietoterápica de acordo com as especificidades de cada paciente, enfermidade, prontuário médico e diretrizes nacionais e internacionais. Interpreta exames laboratoriais em cada patologia e avalia a interação droga nutriente. Planeja e desenvolve atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Proporcionar conhecimento da relação entre nutrição e processos mórbidos, e identificar as alterações nutricionais e sua relação com enfermidades e seus aspectos epidemiológicos; Identificar os agentes agressores, seus respectivos mecanismos de ação e reações teciduais sejam elas adaptativas, reversíveis ou irreversíveis das patologias de interesse nutricional; Reconhecer e compreender as alterações inflamatórias (inflamação aguda, crônica e reparo) e suas relações com os sinais e sintomas relacionadas à patologia da nutrição; Identificar os distúrbios circulatórios, sua nomenclatura e repercussões clínicas e suas implicações nutricionais; Descrever e compreender os aspectos gerais das doenças e complicações, que possam afetar o estado nutricional; Compreender as atribuições do nutricionista na área clínica e os princípios da prescrição dietoterápica; Promover treinamento na elaboração do diagnóstico nutricional, prescrição de dietas, monitoramento do estado nutricional e conduta de alta, com fins preventivos e terapêuticos; Desenvolver o raciocínio crítico na interpretação dos dados, na identificação da natureza dos problemas da prática nutricional e na sua resolução; Compreender o indivíduo de forma integralizada, sem ignorar a realidade em que vive; Prescrever dietas e orientar cuidados nutricionais adequados para indivíduos, hospitalizados ou em tratamento ambulatorial, que apresentem distúrbios renais, Diabetes Mellitus, hipoglicemia, doenças cardiovasculares, câncer, estresse metabólico e doenças pulmonares; Analisar a influência do meio ambiente na etiologia, prevenção e tratamento; Conhecer as indicações e modificações da dieta normal destinada ao indivíduo enfermo, bem como, as vias de acesso para alimentação; Discutir casos clínicos das patologias estudadas; Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Bibliografia Básica

BRASILEIRO FILHO, G. (Ed.). Bogliolo patologia geral. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 315 p.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.

Bibliografia Complementar

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.
GOLDMAN, L.; SCHAFER, A. I. (Ed.). Goldman Cecil medicina. 24. ed. Rio de Janeiro: Saunders Elsevier, 2014. 2 v.
CUPPARI, L. (Coord.). Guia de nutrição: clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 578 p.
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 1151 p.
GARCIA, E. M. Atendimento sistematizado em nutrição: elaboração, estruturação, implantação e operacionalização do atendimento dietoterápico domiciliário e ambulatorial na prática. São Paulo: Atheneu, 2005. 183 p.

Disciplina: DIS16684 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

Ementa

Aplicação dos métodos e técnicas para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), do estudo da natureza teórica ou resultado de pesquisa empírica. Acompanhamento individualizado das minutas dos trabalhos. Finalização dos TCCs.

Objetivos

Adquirir conhecimentos, técnicas e habilidades para o desenvolvimento do TCC;
Desenvolver a capacidade de realizar consultas bibliográficas em fontes especializadas e aprimorar a capacidade de análise e interpretação crítica dos dados;
Desenvolver capacidade para a solução de problemas surgidos no decorrer do desenvolvimento do projeto;
Finalizar e apresentar o TCC.

Bibliografia Básica

FERREIRA, H. S. Redação de trabalhos acadêmicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro: Campus, 2001. 192 p.
VITOLLO, M. R. Como fazer seu trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

Bibliografia Complementar

RUIZ J. A. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. São Paulo: Atlas.
CERVO A. L. Metodologia científica. São Paulo: Pearson- Printice-Hall.
MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia científica. São Paulo: Atlas.
VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
VIEIRA, S. Bioestatística – Tópicos Avançados. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Disciplina: DIS16655 - SEMINÁRIOS DE INTEGRAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Ementa

Problematização e vivências dos conteúdos das disciplinas do curso com crescentes níveis de complexidade envolvendo aspectos da formação profissional e as especificidades da Nutrição. Integração e identificação de pontos comuns das disciplinas do curso.

Objetivos

Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição. Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do curso;
Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à prática do nutricionista.

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013, 378 p.
TADDEI, J. A. A. C. et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640 p.

Bibliografia Complementar

DOUGLAS, C. R. Fisiologia aplicada à nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
KARKOW, F. J. Tratado de Metabolismo Humano. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
LEHNINGER A. L. Princípios de Bioquímica. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
MATTOS, R. A.; PINHEIRO, R. (Org.). Cuidado: as fronteiras da integralidade. 4. ed. Rio de Janeiro: IMS/UERJ; CEPESC: ABRASCO, 2008. 321 p.
PINHEIRO, R. (Org.). Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. 1. ed. Rio de Janeiro: ABRASCO, CEPESC: IMS/UERJ, 2007. 207 p.
PINHEIRO, R.; MATTOS, R. A. (Org.). Os Sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: CEPESC, IMS: ABRASCO, 2006. 774 p.
PINHEIRO, R.; SILVA JUNIOR, A. G.; MATTOS, R. A. de (Org.). Atenção básica e integralidade: contribuições para estudos de práticas avaliativas em saúde. 1. ed. Rio de Janeiro: CEPESC:

IMS/UERJ: ABRASCO, 2008. 358 p.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006. 219 p.

VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

Disciplina: DIS16656 - MARKETING EM NUTRIÇÃO

Ementa

Princípios de marketing. Mercados consumidores e comportamento de compra do consumidor. Pesquisa de mercado. Estratégias de branding. Marketing na indústria de alimentos e no desenvolvimento de novos produtos. Marketing nutricional. Publicidade de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. Marketing em Alimentação Coletiva. Marketing e sustentabilidade. Marketing pessoal e empreendedorismo em Nutrição.

Objetivos

Conhecer os conceitos da comunicação e marketing, segmentação e composto mercadológico; Permitir análise da influência do marketing na alimentação e identificação das áreas de atuação do nutricionista em Marketing; Reconhecer a aplicação do marketing no desenvolvimento de produtos e serviços; Proporcionar ao estudante o conhecimento e aplicação de técnicas de motivação individual e de equipes; Relatar a importância da criatividade no marketing e da relação consumidor – cliente; Conhecer conceitos e aplicação de empreendedorismo nas diversas áreas de atuação do nutricionista.

Bibliografia Básica

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. 600 p.

SILVA, E. M. M. Marketing para quem entende de nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 114 p.

CATELLI, S. R. F. Uma garfada de marketing. Associação Paulista de Nutrição (APAN). Série Atualização Científica. APAN. São Paulo: Via Lettera, v. 2, 2008. 119 p.

Bibliografia Complementar

DORNELAS, J. Dicas essenciais de empreendedorismo sugestões práticas para quem quer empreender. São Paulo: Fazendo Acontecer, 2020. Recurso online.

HARA, C. M.; HORITA, A. C.; ESCANHUELA, M. F. A influência do marketing no consumo: produtos light e diet. Campinas: Alínea, 2003. 142 p.

KOTLER, P. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998. 726 p.

MARICATO, P. Marketing para bares e restaurantes. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2005. 176p. GARCIA, E. Marketing na saúde: humanismo e lucratividade: [atender, tratar e encantar o cliente- paciente]. São Paulo: AB Ed., 2005. 160 p.

GUNELIUS, S. Marketing nas mídias sociais em 30 minutos: manual prático para divulgar seus negócios pela internet de modo rápido e gratuito. São Paulo: Cultrix, 2012. 312 p.

KOTLER, P. O marketing sem segredos. Porto Alegre: Bookman, 2005. 159 p.

KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, I. Marketing 3.0: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 215 p.

Disciplina: DIS16680 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO EM

Ementa

Educação nutricional. Dietoterapia. Epidemiologia. Avaliação Nutricional. Nutrição materno-infantil. Saúde Pública. Pesquisa em Nutrição. Programas desenvolvidos nas unidades de saúde. Programa de prevenção e controle de doenças crônico-degenerativas. Ações básicas de saúde. Programa de saúde da família. Atenção ao Idoso.

Objetivos

Capacitar o estudante na prática de Nutrição em Saúde Coletiva, consolidando o conhecimento teórico-prático dos aspectos fundamentais da Nutrição, comprometida e voltada para a realidade da população.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

MATTOS, A. P. Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Pediatria, 2006. 63 p.

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

Bibliografia Complementar

ANCONA-LOPES, F. Nutrição e dietética na clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2003.

FAO/FAEA/WHO. Elementos traço na nutrição e saúde Humana. Roca, 1998.

BRASIL. Ministério da Educação. RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, de 16 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://www.fnde.gov.br/index.php/leg-res-2009>.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2012. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>.

ESTRATÉGIA Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=estrategia_global.

Disciplina: DIS16681 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO

Ementa

A disciplina propicia atividades práticas em hospitais e ambulatorios. Aborda a dietoterapia e a evolução clínica de pacientes com necessidades nutricionais específicas. Possibilita diagnosticar o estado nutricional, interpretar exames bioquímicos e promover atenção dietética individual baseada em diferentes patologias. Analisa e discute, em grupo, casos clínicos com visão humanista, crítica e pautada na ética profissional. Avalia as características técnicas e administrativas do local do estágio e sua influência no atendimento na área de saúde e nutrição clínica.

Objetivos

Treinar o discente para a prática profissional em Nutrição Clínica;

Favorecer o contato entre o discente, profissional nutricionista e paciente;

Possibilitar a integração junto a uma equipe interdisciplinar.

Bibliografia Básica

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

SHILS, M. E. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri: Manole, 2003.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.

Bibliografia Complementar

ANCONA-LOPES, F. Nutrição e dietética na clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2003.

CUPPARI, L. Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/EPM - Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Manole, 2002.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2003.
FAO/FAEA/WHO. Elementos traço na nutrição e saúde Humana. Roca, 1998.
ROBBINS, S. L. Fundamentos de patologia estrutural e funcional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
CECIL et al. Tratado de Medicina Interna. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2002.

Disciplina: DIS16682 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM UNIDADES DE

Ementa

Características da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento e gestão da UAN. Cardápios, serviços especiais e processos de produção de refeições. Controle de qualidade dos alimentos. Administração de recursos humanos, materiais e financeiros da UAN. Higiene e Segurança do Trabalho. Educação Nutricional para coletividade. Gestão de resíduos em UAN.

Objetivos

Capacitar o estudante para o desenvolvimento de funções técnicas e administrativas inerentes ao processo produtivo de refeições em uma UAN, estimulando o desenvolvimento de seu potencial crítico.

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013. 378 p.
MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. 343 p.
SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014. 704 p.

Bibliografia Complementar

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 304 p.
SILVA, S. M. C. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4. ed. Rio de Janeiro: Roca, 2019. Recurso online.
TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p.
PROENÇA, R. P. C. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 1. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006. 221 p.

Disciplina: DIS16657 - TÉCNICA DIETÉTICA NAS FASES DA VIDA E NA DIETOTERAPIA

Ementa

Técnicas de preparo de alimentação para lactentes, introdução alimentar, pré-escolares, escolares, adolescentes. Técnicas de preparo de alimentação para dietas modificadas e especiais: diabéticos, celíacos, intolerantes à lactose, hipertensos, vegetarianos, doença renal crônica, fenilcetonúricos e dietas hospitalares (modificação de consistência e dieta enteral artesanal e industrializada). Fichas técnicas de preparo. Planejamento e desenvolvimento de atividades extensionistas.

Objetivos

Aplicar os conhecimentos adquiridos na Técnica Dietética, na seleção, pré-preparo, preparo e apresentação de alimentos e suas preparações para sadios e enfermos;
Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas aos conteúdos relacionados às propriedades e preparo dos alimentos para coletividades específicas.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, M. F. L. et al. (Org.). Alimentação e nutrição da infância à adolescência: diálogo multidisciplinar com a prática em saúde. São Paulo: RED, 2018. 264 p.
SILVA, M. E. M. P. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. São Paulo: Manole, 2015. Recurso

online. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520452417>.

VAN BOEKEL, S. S.; LOPEZ, R. P. S. Manual de fichas técnicas de preparações para nutrição clínica: modificações de consistência e preparações enterais não industrializadas. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 155 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p.

CASTRO, F. A. F; QUEIROZ, V.M.V. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa: EDUFV, 2007. 97 p.

MENDONÇA, R. T. Cardápios: técnicas e planejamento. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 322 p.

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

PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2013. 164 p.

PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 131 p.

PROENÇA, R. P. C. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 1. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006. 221 p.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 430 p.

TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. rev. e atual. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 151 p.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.

Disciplina: DIS16658 - GESTÃO DA QUALIDADE EM ALIMENTOS

Ementa

Conceito de qualidade. Controle de qualidade. Garantia de qualidade. Histórico da gestão da qualidade. Programas de pré-requisitos. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Ferramentas de qualidade. Legislação vigente. Política de qualidade no contexto de serviços de alimentação. Programas de educação, capacitação e treinamento nos sistemas de qualidade.

Objetivos

Conhecer conceitos e fundamentos sobre gestão da qualidade e legislações;

Conhecer e compreender a política e os princípios da qualidade no contexto de Unidades de Alimentação e Nutrição;

Identificar e compreender as ferramentas empregadas na implementação de sistemas de qualidade;

Elaborar e analisar programas de educação e treinamento nos sistemas de qualidade.

Bibliografia Básica

CARPINETTI, L. C. R.; MIGUEL, P. A. C.; GEROLAMO, M. C. Gestão da qualidade ISO 9001:2008: princípios e requisitos. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

CARVALHO, M. M.; PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e casos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 355 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. (Org.). Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri: Manole, 2013. 578 p.

Bibliografia Complementar

ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013. 378 p.

FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002, 173 p.

MIGUEL, P. A. C. Qualidade: enfoques e ferramentas. São Paulo: Artliber, 2001. 263 p.

SILVA, J. M. 5 S: o ambiente da qualidade. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, 1994.

160 p.

VIEIRA, M. N. C. M. I.; JAPUR, C. C. (Coord.). Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 294 p.

Disciplina: DIS16659 - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Ementa

Introdução à vigilância sanitária. Atuação da vigilância sanitária e outros órgãos de vigilância e monitoramento. Legislação sanitária. Vigilância sanitária nos âmbitos federal, estadual e municipal. Vigilância sanitária em alimentos. Inspeção sanitária e exigências para estabelecimentos na área de alimentos. Controle de pragas urbanas. Demais áreas de abrangência da vigilância sanitária.

Objetivos

Discutir a importância da vigilância sanitária;
Compreender, debater e abordar os principais conceitos pertinentes à vigilância sanitária;
Reconhecer o papel do profissional de saúde na vigilância sanitária;
Conhecer a organização da vigilância sanitária no contexto atual;
Conhecer e verificar a vigilância sanitária em suas diferentes ações e abrangências.

Bibliografia Básica

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 203 p.
GERMANO, P. M. L. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019. E-book.
REIS, L. G. C. Vigilância sanitária aplicada: serviços de saúde em perspectiva. Intersaberes, 2016. E-book.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Ciências farmacêuticas e vigilância sanitária. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. Recurso online.
COSTA, E. A. (org). Vigilância Sanitária: temas para debate. Salvador: EDUFBA, 2009. 237 p.
DIAS, H. P. Direitos e obrigações em saúde. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2002. 387 p.
GIOVANELLA, L. et al. (org.). Políticas e sistema de saúde no Brasil. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Fiocruz CEBES, 2012. 1097 p.
SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2014. 704 p.

Disciplina: DIS16660 - FITOTERAPIA

Ementa

Conceitos importantes em Fitoterapia. Políticas 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. Prescrição de fitoterápicos pelo nutricionista.

Objetivos

O objetivo dessa disciplina é conseguir que os estudantes adquiram um conhecimento global da Fitoterapia, revisando: a legislação, as características de diferentes princípios ativos e suas aplicabilidades em nutrição.

Bibliografia Básica

FINTELMANN, V.; WEISS, R. F. Manual de fitoterapia. 11. ed. rev. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 526 p.
LEITE, J. P. V. (Ed.). Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas. São Paulo: Atheneu, 2009. 328 p.

ELDIN, S.; DUNFORD, A. Fitoterapia: na atenção primária à saúde. São Paulo: Manole, 2001. 163 p.

Bibliografia Complementar

SCHULZ, V.; HANSEL, R.; TYLER, V. E. Fitoterapia racional: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde. Barueri: Manole, 2002. 386 p.

AMORIM, M. F.; ROCHA, D. Conhecendo nossas plantas medicinais. Belo Horizonte: Parque Estadual do Rio Doce, 2000. 53 p.

YARZA, O. Plantas que curam & plantas que matam. Rio de Janeiro, Belo Horizonte: Garnier, 2001. 228 p.

LAINETTI, R.; BRITO, N. R. S. A saúde pelas plantas e ervas do mundo inteiro. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1980. 163 p.

ALONSO, J. Tratado de fitofármacos y nutracéuticos. Rosario. Argentina: Corpus, 2004. 1359 p.

Disciplina: DIS16661 - TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa

Introdução à Toxicologia: Histórico, definições e conceitos básicos. Toxinas naturalmente presentes em alimentos de origem animal e de origem vegetal. Toxinas provenientes de microrganismos. Contaminantes acidentais dos alimentos. Aditivos químicos intencionais. Substâncias tóxicas formadas durante armazenamento e processamento dos alimentos. Determinação de agentes tóxicos presentes nos alimentos.

Objetivos

Compreender e avaliar os riscos toxicológicos de substâncias tóxicas presentes em alimentos;

Discutir os principais métodos de análise de substâncias tóxicas em alimentos, bem como medidas alternativas e/ ou de boas práticas para evitar ou reduzir seus níveis;

Realizar análises críticas sobre a toxicologia de alimentos no Brasil e no mundo.

Bibliografia Básica

CASARETT, L. J.; DOULL, J.; KLAASSEN, C. D.; WATKINS, J. B. Toxicologia: a ciência básica dos tóxicos de Casarett e Doull. 5. ed. Lisboa: McGraw-Hill, 2001. 864 p.

MÍDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 295 p.

MOREAU, R. L. M.; SIQUEIRA, M. E. P. B. Toxicologia analítica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 318 p.

Bibliografia Complementar

BARI, E. A.; BORGES, E. L.; DORIGATTI, F. Manual de toxicologia e segurança do trabalho. Salvador: COFIC, 1981. 285 p.

CALABRESE, A. I.; ASTOLFI, E. A. Toxicologia. Buenos Aires: Kapelusz, 1969. 368 p.

KLAASSEN, C. D. Fundamentos em toxicologia de Casarett e Doull. 2. ed. Porto Alegre: AMGH, 2012. E-book.

MORAES, E. C. F.; FERNICOLA, N. A. G. G.; SZNELWAR, R. B. Manual de toxicologia analítica. São Paulo: Roca, 1991. 229 p.

OGA, S. Fundamentos de toxicologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 474 p.

Disciplina: DIS16662 - INTRODUÇÃO À EDUCAÇÃO INTERPROFISSIONAL

Ementa

Introdução à Educação Interprofissional (EIP). Histórico e desafios da EIP no Brasil e no mundo. Desenvolvimento das competências interprofissionais e colaborativas. A interprofissionalidade e temas emergentes no contexto do Sistema Único de Saúde (SUS).

Objetivos

Conhecer a EIP e sua importância na formação profissional em saúde no Brasil e no mundo;
Compreender como as competências interprofissionais e colaborativas favorecem a atenção integral à saúde (cuidado centrado no paciente/família/comunidade; trabalho em equipe; liderança colaborativa; comunicação interprofissional, resolução de conflitos e clareza de papéis);
Relacionar a interprofissionalidade ao contexto do SUS, principalmente no sentido do atendimento do princípio da integralidade e da qualidade da atenção;
Adquirir o conhecimento sobre a interprofissionalidade nos processos de trabalho e cuidado no SUS;
Desenvolver produtos técnico-científicos colaborativos em grupos interprofissionais.

Bibliografia Básica

BARR, H; LOW, H. Introdução à Educação Interprofissional. Reino Unido: Caipse, 2013.
TOASSI, R. F. C. (org). Interprofissionalidade e formação na saúde: onde estamos? 1. ed. Porto Alegre: Rede Unida, 2017. Recurso eletrônico.
COMPETÊNCIAS Colaborativas do Centro Canadense de Colaboração Interprofissional em Saúde (CIHC). McGill University. 2010. Disponível em: <https://www.mcgill.ca/ipeoffice/ipe-curriculum/cihc-framework>
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Marco para Ação em Educação Interprofissional e Prática Colaborativa. 2010. Disponível em: http://www.paho.org/bra/images/stories/documentos/marco_para_acao.pdf.
EDUCAÇÃO e o trabalho interprofissional alinhados ao compromisso histórico de fortalecimento e consolidação do sistema único de saúde. Disponível em: <https://interface.org.br/publicacoes/a-educacao-e-o-trabalho-interprofissional-alinhados-ao-compromisso-historico-de-fortalecimento-e-consolidacao-do-sistema-unico-de-saude-sus/>

Bibliografia Complementar

AGRELI, H. F.; PEDUZZI, M; SILVA, M. C. Patient centred care in interprofessional collaborative practice. Interface, Botucatu, v. 20, n. 59, p. 905-16, 2016.
FRANCISCO, E. I.; NUIN BEUNZA, J. J. Manual de Educação Interprofissional em Saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.
MATUDA, C. G. Colaboração Interprofissional na Estratégia Saúde da Família: implicações para a produção do cuidado e a gestão do trabalho. Ciênc. Saúde Colet., Rio de Janeiro, v. 20, n.8, p.2511- 2521, 2015.
PREVIATO, G. F.; BALDISSERA, V. D. A. A comunicação na perspectiva dialógica da prática interprofissional colaborativa em saúde na Atenção Primária à Saúde. Interface, Botucatu, v. 22, p.1535-47, 2018. Supl. 2.
BEUNZA NUIN, J. J.; FRANCISCO, E. I. Manual de educação interprofissional em saúde. Elsevier, 2018.
BELARMINO, A. C.; RODRIGUES, M. E. G.; ANJOS, S. J. B.; FERREIRA JÚNIOR, A. R. Práticas colaborativas em equipe de saúde diante da pandemia de COVID-19. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/reben/v73s2/pt_0034-7167-reben-73-s2-e20200470.pdf

Disciplina: DIS16663 - INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Ementa

A disciplina aborda os conceitos de bioterismo, aspectos éticos e modelos experimentais utilizados na pesquisa com animais, com enfoque na utilização de roedores no campo de conhecimento da ciência da nutrição.

Objetivos

Conhecer os aspectos éticos envolvidos na experimentação animal;
Possibilitar ao estudante a compreensão dos métodos do trabalho científico experimental na área da Nutrição;
Oportunizar a participação em trabalhos de investigação científica.

Bibliografia Básica

COSTA, N. M. Brunoro (org.) et al. Nutrição experimental: teoria e prática. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 185 p.
MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2006.
RUIZ, J. A. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos. São Paulo: Atlas, 1996.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, A.; PINTO, S. C.; DE OLIVEIRA, R. S. Animais de laboratório: criação e experimentação. SciELO. FIOCRUZ, 2006. Disponível em: <http://static.scielo.org/scielobooks/sfwtj/pdf/andrade-9788575413869.pdf>.
ARAÚJO, L. Z. S. A bioética nos experimentos com seres humanos e animais. Montes Claros: Unimontes, 2002. 116 p.
GRISWOLD, R. M. Estudo experimental dos alimentos. São Paulo: Edgard Blucher/EDUSP, 1972. 469 p.
MELLO, A. Fisiologia experimental básica. Aracatuba: Norograf, 1970.
TRAMONTE, V. L. C. G; SANTOS, R. A. Nutrição Experimental - Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 138 p.

Disciplina: DIS16664 - INTRODUÇÃO À GENÔMICA NUTRICIONAL

Ementa

Introdução à biologia molecular. Síntese de proteínas e controle da expressão gênica. Metilação de DNA e RNAs não codificantes. Nutrigenômica e nutrigenética. Epigenética, nutrientes e enfermidades. Polimorfismos genéticos, nutrientes e enfermidades. Testes genéticos na vida profissional do nutricionista.

Objetivos

Apresentar ao estudante conceitos básicos sobre genômica nutricional;
Apontar as perspectivas de aplicação dos conhecimentos sobre genômica nutricional na vida profissional do nutricionista e ampliar sua capacidade de discussão crítica a partir de artigos científicos.

Bibliografia Básica

ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. 1427 p.
GRIFFITHS, A. J. F. et al. Introdução à genética. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 756 p.
THOMPSON, J. S.; THOMPSON, M. W. Genética médica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 525 p.

Bibliografia Complementar

FREITAS, F. V. Obesidade abdominal e estresse em populações rural e urbana: uma abordagem epigenética. 2018. 75 f. Tese (Doutorado em Biotecnologia) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências da Saúde.
JORDE, L. B.; CAREY, J. C.; BAMSHAD, M. J. Genética médica. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 355 p.
MIR, L. (org.). Genômica. São Paulo: Atheneu, 2004. 1114 p.
PIERCE, B. A. Genética: um enfoque conceitual. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

759 p.

STRACHAN, T.; READ, A. P. Genética molecular humana. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.

780 p.

ZAHA, A. Biologia molecular básica. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1996. 336 p.

Disciplina: DIS16665 - GESTÃO DE CUSTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ementa

Conceitos, composição e classificação dos custos em alimentação coletiva. Gestão financeira de unidades de alimentação e nutrição (UAN). Aspectos relacionados à gestão de custos em UAN. Controle de materiais e de estoque. Apuração de custos e de resultados em UAN.

Objetivos

Conhecer os custos relacionados ao processo de produção de refeições;

Aplicar os conhecimentos de gestão e de controle de estoques;

Compreender os fatores que influenciam no custo e nos resultados da UAN.

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 5.ed. São Paulo: Metha, 2013. 378 p.

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

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006. 219 p.

Bibliografia Complementar

MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015. 343 p.

PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular, 2009. 135 p.

SCHIER, C. U. C. Gestão de Custos. Intersaberes, 2013. 252 p. E-book.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2014. 430 p.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006.

Disciplina: DIS16666 - ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Ementa

Legislações atuais sobre rotulagem dos alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. Rotulagem nutricional complementar de alimentos e bebidas embalados. Planejamento e desenvolvimento de atividades extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Capacitar o estudante a compreender os requisitos para elaboração de rótulos de alimentos e bebidas embalados;

Elaborar rótulos de alimentos e bebidas;

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas aos conteúdos relacionados à elaboração de rótulos de alimentos e informação nutricional.

Bibliografia Básica

PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos suporte para decisão nutricional. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016. Recurso online.

FREITAS, J. F.; VINHA, M. B.; DIAS, R. Q. Rotulagem de alimentos: orientações para elaboração de rótulos dos produtos da agricultura familiar. Vitória: Incaper, 2017. 60 p.

SARTI, F. M. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. São Paulo: Manole, 2017. Recurso online.

Bibliografia Complementar

HAWKES, C. Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2006. 118 p.
BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Publicada no Diário Oficial da União em: 09/10/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa – IN 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Publicada no Diário Oficial da União em: 09/10/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 493, de 15 de abril de 2021. Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais. Publicada no Diário Oficial da União em: 22/04/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 332, de 23 de dezembro de 2019. Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos. Publicada no Diário Oficial da União em: 26/12/2019.

Disciplina: DIS16667 - ALIMENTOS FUNCIONAIS, ORGÂNICOS E REGIONAIS**Ementa**

Definição e legislação sobre alimentos funcionais no Brasil e no mundo. Principais componentes funcionais presentes nos alimentos e suas recomendações de ingestão. Definição e Legislação sobre alimentos orgânicos e agroecológicos. Qualidade nutricional e segurança dos alimentos orgânicos. Identificação de alimentos regionais consumidos no Brasil e no Espírito Santo. Tabelas de composição de alimentos funcionais, orgânicos e regionais. Tendências de consumo no Brasil e no mundo. Planejamento e desenvolvimento de atividades extensionistas.

Objetivos

Possibilitar ao estudante conhecer alimentos funcionais, mediante a legislação vigente, e distinguir os principais componentes bioativos presentes nesses alimentos e sua recomendação de ingestão;

Compreender a importância da legislação de produtos orgânicos no Brasil, conhecer sua gestão de produção e comercialização;

Apreender sobre o valor nutricional e segurança dos alimentos orgânicos e sua fiscalização;

Conhecer alimentos regionais das diferentes unidades federativas do Brasil e do estado do Espírito Santo, a importância da cultura e regionalidade alimentar e preparações culinárias com alimentos regionais;

Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas aos conteúdos relacionados a alimentos funcionais, orgânicos e regionais.

Bibliografia Básica

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

SHETTY, K. (Ed.). Functional foods and biotechnology. Boca Raton, Fla.: CRC/Taylor & Francis, 2007. 650 p.

WILDMAN, R. E. C. (Ed.). Handbook of nutraceuticals and functional foods. 2nd ed. Boca Raton, Fla.: CRC Press, Taylor & Francis, 2007. 541 p.

Bibliografia Complementar

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. (Ed.). Alimentos funcionais. Viçosa: Rubio, 2006. 202 p.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p.

HURST, W. J. Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals. 2nd ed. Boca Raton, Fla.: CRC Press, 2008. 532 p.

MORETTO, E. Introdução à ciência de alimentos. 2. ed. ampl. e rev. Florianópolis: EDUFSC, 2008. 237 p.

SILVA, D. J. Análise de alimentos Métodos Químicos e Biológicos. 3. ed. Viçosa: EDUFV, 2002.

235 p.

Disciplina: DIS16668 - COMPORTAMENTO ALIMENTAR

Ementa

A disciplina propicia a compreensão dos determinantes do comportamento alimentar humano e suas consequências sobre a saúde, principalmente doenças crônicas não-transmissíveis. Aborda ainda estratégias para mudanças de comportamento alimentar com o objetivo de auxiliar na melhora do estado de saúde dos pacientes, em aulas teóricas, exercícios e atividades extensionistas.

Objetivos

Compreender os conceitos e fundamentos teóricos sobre a análise e mudança do comportamento alimentar;

Conhecer os fundamentos e determinantes do consumo e das escolhas alimentares;

Reconhecer a importância, etapas e aplicabilidade das estratégias de mudança de comportamento alimentar na prevenção e tratamento de doenças crônicas não-transmissíveis e outros agravos associados;

Abordar conteúdos da disciplina dentro de atividades extensionistas.

Bibliografia Básica

ALVARENGA, M.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMAN, F.; ANTONACCIO, C. Nutrição Comportamental. 2. ed. Barueri: Manole, 2019. E-book.

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B.; PHILIPPI, S. T. Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. Barueri: Manole, 2011.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, S. S.; SAWAYA, A. L. Psicobiologia do comportamento alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

BUSSE, S. R. Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri: Manole, 2004.

CLAUDINO, A. M. A.; ZANELLA, M. T. Guia de transtornos alimentares e obesidade. Barueri: Manole, 2005.

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004.

ROLLNICK, S.; MILLER, W. R.; BUTLER, C. C. Entrevista motivacional no cuidado da saúde: ajudando pacientes a mudar o comportamento. Porto Alegre: Artmed, 2009.

Disciplina: DIS16669 - PRÁTICAS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ementa

A disciplina propicia o acompanhamento de pacientes ambulatoriais. Aborda as técnicas de avaliação nutricional na prática clínica, manuseio do prontuário e a prescrição dietética para diferentes necessidades nutricionais. Possibilita a discussão em grupo de casos clínicos e a conduta nutricional adotada.

Objetivos

Proporciona maior habilidade ao estudante à prática profissional em nutrição clínica.

Bibliografia Básica

SHILS, M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 11. ed. São Paulo: Manole, 2016. Recurso online.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.

Bibliografia Complementar

BRASILEIRO FILHO, G. (ed.). *Bogliolo patologia*. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 1542 p.

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. (org.). *Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica*. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 490 p.

CUPPARI, L. *Guia de nutrição clínica no adulto*. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. Recurso online.

ROSSI, L. *Tratado de nutrição e dietoterapia*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. Recurso online.

STUMP, S. E. *Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento*. 6. ed. São Paulo: Manole, 2011. Recurso online.

Disciplina: TES16670 - FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO

Ementa

Descrever as bases gerais da fisiologia do exercício nos diferentes sistemas, seus mecanismos da adaptação e dos elementos determinantes, controladores, reguladores e moduladores da função e Integração das bases informativas do funcionamento celular e dos órgãos durante a atividade física.

Objetivos

Ao término da disciplina o estudante deverá ter condições de descrever e compreender a funcionalidade dos sistemas fisiológicos humanos frente ao exercício físico e a diferentes especificidades de treinamento físico.

Bibliografia Básica

McARDLE, W. D. *Fisiologia do Exercício, energia, nutrição e desempenho humano*. 6. ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

McARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. *Nutrição para o desporto e o exercício*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

HALL, J. E.; GUYTON, A. C. *Guyton & Hall - Tratado de fisiologia médica*. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

Bibliografia Complementar

WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L. *Fisiologia do Esporte e do Exercício*. 2. ed, São Paulo: Manole, 2001.

FOSS, M. F.; KETEVIAN, S. J. *Bases Fisiológicas do Exercício e do Esporte*. 4. ed. Guanabara Koogan, 1991.

DELAMARCHE, P.; DUFOUR M.; MULTON F. *Anatomia, fisiologia e biomecânica*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

HOUSTON, M. E. *Bioquímica básica da ciência do exercício*. São Paulo: Roca, 2001.

MAUGHAN, R. J.; GLEESON, M.; GREENHAFF, P. L. *Bioquímica do exercício e treinamento*. São Paulo: Manole, 2000.

Disciplina: DIS16671 - PRÁTICAS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa

Aplicação de métodos de conservação de alimentos. Processamento de sucos de frutas e hortaliças. Elaboração de geleias. Fabricação de conservas. Elaboração de doces. Elaboração de produtos cárneos. Análises de qualidade de leite. Processamento de queijo fresco e ricota. Elaboração de iogurte. Aplicação de métodos afetivos de análise sensorial. Planejamento e desenvolvimento de atividades extensionistas integradas ao conteúdo da disciplina.

Objetivos

Possibilitar a vivência prática do processamento de alimentos;
Conhecer técnicas relacionadas à conservação de alimentos;
Familiarizar-se com tecnologias de processamento de alimentos de origem vegetal e animal;
Avaliar as vantagens e desvantagens da aplicação do processamento de alimentos;
Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas aos conteúdos relacionados à elaboração de produtos alimentícios.

Bibliografia Básica

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. rev. e atual. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 238 p.
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. 652 p.
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1988.
MINIM, V. P. R. (Ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: EDUFV, 2010. 308 p.
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 1 v.

Disciplina: DIS16672 - SUSTENTABILIDADE EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ementa

Conceitos relacionados à sustentabilidade e ao desenvolvimento sustentável. Indicadores de sustentabilidade. O papel do nutricionista na gestão ambiental em unidades de alimentação e nutrição (UAN). Boas práticas ambientais e gerenciamento de resíduos sólidos em alimentação coletiva. Emprego de tecnologias no controle do desperdício e no uso de recursos naturais em UAN. Planejamento e desenvolvimento de atividades extensionistas.

Objetivos

Conhecer e aplicar os conceitos básicos sobre sustentabilidade em alimentação coletiva. Calcular e avaliar indicadores de sustentabilidade. Identificar as responsabilidades do nutricionista frente às boas práticas ambientais em UAN. Reconhecer a importância da gestão ambiental em alimentação coletiva. Planejar e desenvolver atividades e ações extensionistas integradas aos conteúdos relacionados à sustentabilidade em alimentação coletiva.

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013, 378 p.
MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015, 343 p.
PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular, 2009. 135 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Congresso Nacional. Lei 12.305, de 02 de Agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Brasília: Congresso Nacional, 2010. Disponível em: [/www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm)>.

PHILLIPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2006. 402 p.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A. S.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 2008.

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 304 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual São Paulo: Varela, 2010. 625 p.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006. 219 p.

Disciplina: DIS16673 - ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

Ementa

Importância, objetivos e aplicações da análise sensorial de alimentos. Propriedades sensoriais dos alimentos. Fatores que afetam a avaliação sensorial. Métodos afetivos, discriminativos e descritivos de avaliação sensorial. Montagem, organização e operação de um experimento de avaliação sensorial. Novas ferramentas em análise sensorial.

Objetivos

Conhecer e distinguir as diferentes técnicas de análise sensorial;
Identificar as propriedades de interesse na qualidade sensorial dos alimentos;
Selecionar técnicas sensoriais adequadas aos diferentes propósitos de investigações;
Analisar e interpretar os resultados dos testes sensoriais.

Bibliografia Básica

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

MINIM, V. P. R. [Ed.]. Análise sensorial: estudos com consumidores. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa: EDUFV, 2013. 332 p.

PALERMO, J. R. Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos. Atheneu. E-book. Disponível no acervo da UFES em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ufes/97885388066>.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, T. C. A. (Ed.). Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286 p.

CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: EDUFV, 2005. 91 p.

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: EDUFV, 1993. 81 p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. 4th ed. Boca Raton: CRC Press: Taylor & Francis, 2007. 448 p.

ZENEBON, O.; PASCUET, N. S. (Coord.). INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018 p.

Disciplina: DIS16674 - PRÁTICAS EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ementa

A disciplina aborda as práticas de Nutrição em saúde coletiva, manuseio do prontuário e a prescrição dietética para diferentes necessidades nutricionais. Possibilita a discussão em grupo de casos clínicos e a conduta nutricional adotada.

Objetivos

Capacitar o estudante na prática de nutrição em saúde coletiva, consolidando o conhecimento teórico-prático dos aspectos fundamentais da nutrição.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

MATTOS, A. P. Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Pediatria, 2006. 63 p.

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

Bibliografia Complementar

FAO/FAEA/WHO. Elementos traço na nutrição e saúde Humana . Roca, 1998.

BRASIL. Ministério da Educação. RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, de 16 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://www.fnde.gov.br/index.php/leg-res-2009>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual instrutivo: implementando o guia alimentar para a população brasileira em equipes que atuam na Atenção Primária à Saúde [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde; Universidade de São Paulo. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 143 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2012. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>.

ESTRATÉGIA Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=estrategia_global.

Disciplina: DIS16675 - INFORMÁTICA EM SAÚDE

Ementa

Noções gerais de processamento de dados e funcionamento de computadores digitais. Entendimento sobre a aplicação de programas de computadores da área da Nutrição, prontuários eletrônicos, sistemas de informação em saúde, bases de dados científicos para uso na prática da saúde baseada em evidências. Aplicação de sistemas de computação em saúde para a construção de bases de dados. Aplicação da informática em Unidades de Alimentação e Nutrição: controle do processo produtivo, funções gerenciais, satisfação do cliente. O uso da informática como ferramenta para a integração da clínica e epidemiologia no contexto do SUS.

Objetivos

Apresentar os conceitos básicos da informática e o domínio da informação ;

Apresentar o funcionamento básico das redes de computadores e sua aplicação na área da saúde ;

Utilização da Internet como meio de pesquisa científica e de busca de informação ;

Introduzir o estudante nas aplicações da informática na área da saúde e nutrição ;

Demonstrar a aplicação da informática nas pesquisas em saúde e nutrição ;

Apresentar softwares dedicados à área de saúde e nutrição.

Bibliografia Básica

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. 350 p.

CASTIEL, L. D.; VASCONCELLOS-SILVA, P. R. Precariedades do excesso: informação e comunicação em saúde coletiva. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 165 p.

CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artes Médicas, 2003. 255 p.

Bibliografia Complementar

- BAZERQUE, G.; TRULEN, C. Introdução a informática. Lisboa: Dom Quixote, 1971.
- VIERA, S. M. Bioestatística: tópicos avançados. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 278 p.
- MEDRONHO, R. A. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2005. 493 p.
- FIELD, A. Descobrimos a estatística usando o SPSS. Porto Alegre: Penso, 2020. Recurso online.
- SILVA, S. A.; NOTARI, D. L.; DALL'ALBA, G. (Org.). Bioinformática: contexto computacional e aplicações. Educus.
- STELUTI, J. et al. Tecnologia em Saúde: versão brasileira do software GloboDiet para avaliação do consumo alimentar em estudos epidemiológicos. Revista Brasileira de Epidemiologia, v. 23, 2020.
- VIEIRA, F. G. K. et al. Comparação do valor nutricional de dez cardápios segundo quatro programas computacionais. Revista de Nutrição, v. 22, p. 29-38, 2009.
- ZHAO, X. et al. Emerging trends of technology-based dietary assessment: A perspective study. European Journal of Clinical Nutrition, v. 75, n. 4, p. 582-587, 2021.

Disciplina: DIS16676 - EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E TRANSFORMAÇÃO SOCIAL

Ementa

Conceitua, numa perspectiva histórico-filosófica, estudos referentes à universidade pública e à extensão universitária e a sua função acadêmica e social. Analisa as concepções, a legislação e as tendências da extensão universitária nas universidades públicas brasileiras, bem como a Política e o Plano Nacional de Extensão Universitária. Aborda os procedimentos pedagógicos, metodológicos e técnico-científicos de projetos e atividades de extensão universitária, articulados ao ensino de graduação e à pesquisa. Aborda a extensão universitária e a promoção de saúde e nutrição, inclusive através do planejamento e desenvolvimento de atividades e ações extensionistas.

Objetivos

Compreender a função e responsabilidade social da universidade pública e particularmente da extensão universitária;

Discutir o significado da extensão universitária em uma perspectiva articuladora com o ensino e a pesquisa, assim como suas implicações no processo de formação acadêmico-profissional e de transformação social;

Planejar e desenvolver atividades de extensão universitária numa abordagem interprofissional e de promoção de saúde e nutrição;

Divulgar o conhecimento científico produzido às comunidades acadêmicas e grupos sociais.

Bibliografia Básica

- CIRILLO, J.; SANTA CLARA, V. L. (Org.). Extensão universitária. 1. ed. Vitória: Pró-Reitoria de Extensão da UFES, 2013. 183 p.
- FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. 14. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011. 189 p.
- SANTOS, B. S. A universidade no Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da universidade. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2005. 120 p.
- VASCONCELOS, E. M.; CRUZ, P. J. S. C. (Org.). Educação popular na formação universitária: reflexões com base em uma experiência. São Paulo: Hucitec; João Pessoa, PB: UFPB, 2011. 420 p.
- GUINDANI, M. K. A.; MARTINS, G. R.; ANSARI, M. R. (Org.). Educação em direitos humanos: relatos de experiências no campo do ensino, pesquisa e extensão universitária. 1. ed. Rio de Janeiro: Montenegro, 2015. 204 p.

Bibliografia Complementar

- BRASIL. Lei nº. 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências. Disponível em: [/www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm)>. Acesso em: 23 fev. 2021.
- BRASIL. Resolução nº. 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº. 13.005/2014 que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014-2024 e das outras providências. Disponível [/www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808](http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808)>.

Acesso em: 23 fev. 2021.

CALDERÓN, A. I. (Org.). Ação comunitária: uma outra face do ensino superior brasileiro. São Paulo: Olho d'Água, 2004. 176 p.

DAVID, C. M.; FONSECA, G. A.; MARTINO, V. de F. (Org.). Extensão universitária: diálogos com a comunidade. Franca, SP: UNESP, 2014. 87 p.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Plano Nacional de Extensão Universitária. Ilhéus, BA: Editus: Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras, 2001. 65 p.

Disciplina: DIS16678 - SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ementa

Histórico dos direitos humanos. A luta pelo Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no Brasil. Histórico, protagonistas, movimentos, conferências e conceitos de soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Processo de construção e implementação do sistema nacional de SAN. Instâncias, política e plano de SAN no Brasil. Equipamentos públicos de alimentação e nutrição. Mobilização e controle social. A extensão universitária e a SAN. A SAN inerente à atuação do nutricionista.

Objetivos

Identificar o DHAA como questão social e função do Estado;

Identificar os marcos legais do DHAA;

Conhecer os mecanismos de exigibilidade do DHAA;

Identificar situações de violações do DHAA;

Reconhecer a importância da soberania e SAN;

Identificar as dimensões que envolvem a SAN;

Identificar os Sistemas, políticas e planos de SAN;

Analisar a situação de SAN brasileira, relacionando-a ao contexto social, econômico e político em que estão inseridos;

Reconhecer as instâncias de atuação do governo e sociedade civil para a garantia da SAN;

Relacionar a SAN como parte inerente à atuação do nutricionista;

Desenvolver atividades de extensão universitária no âmbito da SAN;

Promover ações de SAN baseadas nos princípios constitucionais.

Bibliografia Básica

BURITTY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília: ABRANDH, 2010. 204 p.

MANCUSO, A. M. C. Guia de segurança alimentar e nutricional. São Paulo: Manole, 2015. E-book.

ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. (Org.). Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013. 225 p.

Bibliografia Complementar

ALTIERI, M. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. 1. ed. Reimp. São Paulo: Expressão Popular/AS-PTA, 2013.

CASTRO, J. Geografia da fome: o dilema brasileiro - pão ou aço. 7. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007. 318 p.

CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional). A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil - Realização: Indicadores e Monitoramento - da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, 2010.

MALUF, R. S. J. Segurança alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2009. 176 p.

TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. (Ed.). Nutrição em saúde pública. 1. ed. reimp. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

VALENTE, F. L. S. (Org.). Direito humano à alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002. 272 p.

Disciplina: FON10107 - LIBRAS - LINGUAGEM BRASILEIRA DE SINAIS

Ementa

A língua de sinais. A representação social dos surdos. A cultura surda. A identidade surda. Sinais básicos na conversação.

Objetivos

§ Compreender a Libras como primeira língua do surdo com aspectos gramaticais, sociais e culturais da comunidade surda.

§ Pensar estratégias para a prática de inclusão social do sujeito surdo no atendimento na área da saúde.

§ Entender o papel do intérprete de Libras como possível ferramenta humana nas práticas do dia a dia da clínica e do atendimento na área da saúde.

§ Praticar a Libras para que a mesma seja facilitadora no trabalho dos profissionais da área da saúde.

§ Perceber a importância da Libras no trabalho clínico e educacional com pessoas surdas e as correntes teórico-metodológicas principais.

§ Orientar a família sobre o diagnóstico e a importância da Libras no desenvolvimento linguístico do sujeito surdo.

Bibliografia Básica

Brasil. Decreto-lei nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília 23 de dez. 2005. Seção 1, p. 30.

Vieira-Machado, LMC. Os surdos, os ouvintes e a escola: narrativas traduções e histórias capixabas. Vitória: Edufes, 2010.

Gesser, Ai. Libras? Que língua é essa?: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da comunidade surda. São Paulo: Parábola editorial, 2009.

Quadros, RM; Karnopp, L. Língua de Sinais Brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre: Arte Med, 2004.

Sacks, O. Vendo vozes: uma jornada pelo mundo dos surdos. Rio de Janeiro, Imago, 1998.

Bibliografia Complementar

ARANTES, Valéria Amorim; SOUZA, Regina Maria de; SILVESTRE, Núria (orgs) Educação de surdos: Coleção Pontos e Contrapontos. São Paulo: Summus editorial, 2007.

AZEVEDO, Omar. A Família como parceira no desenvolvimento cognitivo da criança surda na perspectiva da educação bilíngüe. www.portalseer.ufba.br/index.php/rfaced/article/download/2945/2109

BENVENUTO, Andrea. O surdo e o inaudito. À escuta de Michael Foucault. In GONDRA, José; KOHAN, Walter. Foucault 80 anos. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

BERBERIAN, Ana Paula; ANGELIS, Cristiane C. Mori-de; MASSI, Giselle (orgs). Letramento: referências em saúde e educação. São Paulo: Plexus, 2006.

BOTELHO, Paula. Segredos e silêncios na educação de surdos. Belo Horizonte: Ed. Autêntica, 1997.

LOPES, Maura Corcini. Surdez & educação. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.

GOLDFELD, Márcia. A criança surda: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista. São Paulo: Plexus, 1997.

GROSJEAN, François. O direito da criança surda de crescer bilíngüe. http://www.francoisgrosjean.ch/Portuguese_Portugais.pdf

GUARINELLO, Ana Cristina. O papel do outro na escrita de sujeitos surdos. São Paulo: Plexus, 2007.

LACERDA, Cristina B. F. de; GÓES, Maria Cecília Rafael de (orgs). Surdez: processos educativos e subjetividade. São Paulo: editora Lovise, 2000.

LANE, Harlan. A máscara da benevolência: a comunidade surda amordaçada. Lisboa: Instituto Piaget, 1992.

MOURA, Maria Cecília de. O surdo: caminhos para uma nova identidade. Rio de Janeiro, ed. Revinter, 2000.

SKLIAR, Carlos (org). Atualidades da educação bilíngüe para surdos: processos e projetos pedagógicos. Vol. I. Porto Alegre: Mediação, 1999.

SKLIAR, Carlos (org). Atualidades da educação bilíngüe para surdos: interfaces entre pedagogia e linguística. Vol. II. Porto Alegre: Mediação, 1999.

THOMA, A. da S. T; LOPES, M. C. (orgs.). A invenção da surdez: cultura, alteridade, identidades e diferença no campo da educação. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2004. THOMA, A. da S. T; LOPES, M. C. (orgs.). A invenção da surdez II: espaços e tempos de aprendizagem na educação de surdos. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2006.

Disciplina: DIS16679 - PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa

Conceito de Psicologia. Abordagem geral das principais áreas de estudo e aplicação da Psicologia. Constituição psíquica e a relação com as esferas oro-alimentares. Psicopatologia e nutrição: transtornos alimentares e outros transtornos psíquicos que influenciam na alimentação e no peso. Noções elementares de metodologia na pesquisa psicológica.

Objetivos

Reconhecer a importância dos conhecimentos da psicologia como ciência do comportamento que favoreça o autoconhecimento, o conhecimento do outro e as relações interpessoais, compreendendo o desenvolvimento psicológico nas etapas da vida e identificando os fatores psicológicos que interferem na relação saúde-doença.

Bibliografia Básica

DAVIDOFF, L. L. Introdução à Psicologia. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 2001.
CAMPOS, F. C. B. Psicologia e saúde: repensando práticas. São Paulo: Hucitec, 1992.
NUNES, M. A. A. et al. Transtornos alimentares e obesidade. Barueri: Manole, 2005.

Bibliografia Complementar

BOCK, A. M. B. Psicologias: uma introdução ao estudo de Psicologia. 8 ed. São Paulo: Saraiva, 1995.
D'ANDREA, F. F. Desenvolvimento da Personalidade. Rio de Janeiro: Bertrand, 1989.
GESEL, A. A criança dos 0 aos 5 anos. São Paulo: Martins Fontes, 1992.
JUNG, C. G. Fundamentos de Psicologia Analítica. Petrópolis: Vozes, 1987.
LINDZEY, G.; HALL, C. S. Teorias da Personalidade. São Paulo: EPU, 1988.

PESQUISA E EXTENSÃO NO CURSO

A Constituição Federal de 1988 define as atividades fins da universidade como de ensino, pesquisa e extensão. Segundo a Instrução Normativa nº 004 de 2016 - PROGRAD/UFES, é importante que se procure entender a pesquisa para além de uma atividade realizada em nível de iniciação científica. Construir o entendimento de que a sala de aula se caracteriza como espaço fomentador de pesquisa no processo de busca rigorosa por conhecimento é fundamental para que o PPC faça da pesquisa instrumento intencional na formação de todos os estudantes.

A extensão universitária é definida pela Política Nacional de Extensão como “um processo interdisciplinar educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre universidade e outros setores da sociedade” (FORPROEX, 2012). Tal compreensão é resultado do processo de redemocratização da sociedade brasileira, iniciado décadas atrás, e da reconstrução das instituições de nosso país.

A Constituição de 1988 preceitua a “indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão” (Artigo 207) e estabelece que “as atividades universitárias de pesquisa e extensão poderão receber apoio financeiro do poder público” (Artigo 213, § 2º). Esta proposição constitucional estabelece o marco legal do preceito da indissociabilidade, a ser cumprido pelas Instituições de Ensino Superior (IES) de nosso país. Nesta mesma direção, a criação do Fórum Nacional de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras (FORPROEX), em novembro de 1987, é outro marco importante para a proposição das políticas de extensão em nosso país. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB (Lei nº 9.394), de 1996, por sua vez, definiu a extensão universitária como uma das finalidades da universidade (Artigo 43). A universidade pública é um importante espaço de produção, acumulação e disseminação de conhecimentos. Ela se fundamenta em três bases inter-relacionadas: ensino, pesquisa e extensão. A extensão universitária é a ação da universidade junto à comunidade que possibilita o compartilhamento, com o público externo, do conhecimento adquirido por meio do ensino e da pesquisa desenvolvidos na instituição. É a articulação do conhecimento científico advindo do ensino e da pesquisa com as necessidades da comunidade onde a universidade se insere, interagindo e transformando a realidade social.

A extensão universitária é, portanto, uma das funções sociais da universidade, que tem por objetivo promover o desenvolvimento social, fomentar ações de extensão que levam em conta os saberes e fazeres populares e garantir valores democráticos de igualdade de direitos, respeito à pessoa e sustentabilidade ambiental e social. É, portanto, atribuição da universidade, conforme o artigo 4º do Capítulo II do Estatuto da UFES: “ VII. promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e das pesquisas científica e tecnológica geradas na instituição.”

Além dos cursos de graduação e pós-graduação, a universidade oferece também, via extensão, cursos de atualização, aperfeiçoamento, capacitação e qualificação para o público, bem como elabora e administra ações sociais e ambientais articulados com e para a comunidade. Outra função social importante da Universidade é a elaboração e articulação de políticas públicas por meio da participação em fóruns, consultorias e núcleos específicos de atuação. Além da sua importância como geradora de políticas públicas, a extensão universitária deve servir como instrumento de inserção social, aproximando a academia das comunidades e instituições adjacentes.

Na UFES a extensão universitária é gerenciada pela Pró-Reitoria de Extensão (PROEX), que dá suporte técnico e material às ações de extensão da instituição. A PROEX é responsável pelo registro, certificação, cadastro de bolsistas, editais de fomento, divulgação das ações de extensão e ainda, pela manutenção do Sistema de Gestão da Extensão – o Portal de Projetos. Podem coordenar ações de extensão professores e técnicos administrativos do quadro de pessoal da universidade, ativos ou aposentados.

Em 2018, o MEC, por meio da Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, estabeleceu as diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, e regimentou o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprovou o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024. Em seu Art. 4º está disposto que “As atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais

deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos”. De acordo a mesma Resolução, “são consideradas atividades de extensão as intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do estudante”, podendo se apresentar nas modalidades de programas, projetos, cursos e oficinas, eventos e prestação de serviços.

Em 2021, o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da UFES regulamentou, por meio da Resolução nº 48/2021, a creditação das atividades de extensão nos cursos de graduação da UFES, em atendimento à Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 (Art. 4º). Na resolução da UFES, em seu Art. 5º, foram estabelecidas as modalidades da extensão universitária curricular, sendo elas:

I - componente curricular de prática extensionista: unidade disciplinar, integrante da matriz curricular, definida e identificada nos termos do projeto pedagógico de cada curso, com ementários e cargas horárias definidos, cujos conteúdos programáticos serão registrados, na forma de atividade extensionista curricular, no Portal de Projetos da PROEX/UFES, tendo os/as estudantes matriculados/as como componentes da equipe executora e sob responsabilidade do/a docente que assumir a disciplina;

II - componente curricular de caráter misto: unidade disciplinar cuja carga horária seja dividida entre ensino e prática extensionista, e cuja previsão conste no projeto pedagógico do curso, bem como em sua ementa. As disciplinas mistas terão parte de seus conteúdos programáticos na forma de atividade extensionista curricular, registrada no Portal de Projetos da PROEX/UFES, sendo os/as estudantes matriculados/as componentes da equipe executora e sob responsabilidade do/a docente que assumir a disciplina;

III - atividades extensionistas não vinculadas a uma disciplina, podendo ser caracterizadas como programas, projetos, cursos e oficinas, eventos e prestação de serviços, conforme definições da Resolução nº 46/2014 do CEPE.

a. Pesquisa e Extensão no Curso

Diante de um cenário nacional e estadual que impulsionava a geração de novos conhecimentos e formação de recursos humanos, docentes vinculados a diferentes departamentos da UFES, principalmente do curso de Nutrição, reuniram-se, em meados de novembro de 2012, com vistas à estruturação de uma proposta para criação de um Programa de Pós-graduação em Nutrição (PPGNS), nível Mestrado, na área de Nutrição. O PPGNS possibilita a inserção precoce de estudantes de graduação no conhecimento científico, além de representar uma alternativa para egressos do curso que tenham interesse na área de pesquisa / acadêmica. Além disso, a presença de um programa de pós-graduação vinculado ao curso de Nutrição possibilita a ampliação da inovação dentro da universidade, criando oportunidades de aprendizado diferenciadas para os estudantes.

Em relação à extensão, para inserção desse componente na matriz curricular, conforme a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 (MEC) e a Resolução nº 48/2021 (CEPE/UFES), foi definido pela coordenação do curso, com apoio do NDE, que essas atividades serão realizadas de acordo com as três modalidades propostas, conforme descrito a seguir:

I - componente curricular de prática extensionista: por meio da unidade disciplinar optativa “Extensão Universitária e Transformação Social”, com carga horária total de 60 horas, constante na matriz curricular do curso.

II - componente curricular de caráter misto: por meio de unidades disciplinares obrigatórias e optativas, cuja carga horária será dividida entre ensino e prática extensionista vinculada a projetos registrados na PROEX/UFES, totalizando 302 horas de carga horária extensionista, constante na matriz curricular do curso

III - atividades extensionistas não vinculadas a uma disciplina: por meio da participação do estudante em programas, projetos, cursos e oficinas, eventos e prestação de serviços, totalizando 100 horas.

A carga horária final a ser ofertada para cumprimento da carga horária extensionista será de 462 horas, superior portanto ao mínimo que deve ser cumprido pelo estudante (355 horas, correspondente a 10% da carga horária total do curso). Tal oferta traz possibilidades diversas para que o estudante possa cumprir essa carga horária dentro do curso. Além disso, a ampliação da carga horária extensionista também abre possibilidades para a prática profissional, interação com a comunidade e inovação, por meio da elaboração de estratégias para a execução das atividades de extensão.

DESCRIÇÃO DE CARGA HORÁRIA EXTENSIONISTA

I - Componente curricular de prática extensionista

DIS	Extensão Disciplina 60 horas *	Universitária	e	Transformação	Social Optativa
-----	--------------------------------------	---------------	---	---------------	--------------------

II - Componente curricular de caráter misto

PAT	Microbiologia Disciplina 08 horas							Geral Obrigatória
DIS	Alimentos Disciplina 12 horas *	Funcionais,		Orgânicos		e		Regionais Optativa
DIS	Avaliação Disciplina 15 horas							Nutricional Obrigatória
DIS	Bioestatística Disciplina 15 horas							Obrigatória
DIS	Comportamento Disciplina 15 horas *							Alimentar Optativa
DIS	Composição Disciplina 08 horas				de			Alimentos Obrigatória
DIS	Educação Disciplina 15 horas		Alimentar			e		Nutricional Obrigatória
DIS	Higiene Disciplina 10 horas				dos			Alimentos Obrigatória
DIS	Nutrição Disciplina 15 horas							Comunitária Obrigatória
DIS	Nutrição Disciplina 10 horas	para	o	Exercício		Físico	e	Esportes Obrigatória
DIS	Nutrição Disciplina 15 horas				e			Dietética Obrigatória
DIS	Nutrição Disciplina 15 horas	da	Mulher,	da	Criança	e	do	Adolescente Obrigatória
DIS	Nutrição Disciplina 15 horas		e	Saúde		no		Envelhecimento Obrigatória
DIS	Patologia Disciplina 30 horas	da		Nutrição		e	Dietoterapia	I Obrigatória

AUTO AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação tanto do processo de implantação do PPC quanto de seu posterior desenvolvimento é absolutamente necessária, e deve estar prevista como item específico do PPC, conforme orientado pela Instrução Normativa nº 004 de 2016, da PROGRAD/UFES. Nesse documento, é destacado que “A autoavaliação dos cursos de graduação se coloca no âmbito da Autoavaliação Institucional (AAI) e se caracteriza como processo de revisão e autoanálise que o curso faz de si, com e para seus sujeitos, onde produz um autorretrato. Esse processo ainda se constitui pedagógico e autoformativo, pois serve à aprendizagem institucional e pessoal e, por fim, lança as bases da crítica que podem oferecer ferramentas à superação de limites e à transformação do curso com a criação de possibilidades de avanço”. Para isso é fundamental seguir os princípios orientadores e as dimensões de todo o processo, conforme descrito nessa mesma Instrução Normativa.

Em conformidade com a legislação em vigor, em seu processo de avaliação institucional, a UFES criou instâncias específicas para esse fim e desenvolveu diferentes instrumentos para acompanhar as atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas, bem como de assistência estudantil e gestão, as quais auxiliam no processo de avaliação de cursos de graduação.

A avaliação sistemática do curso permitirá a retroalimentação do processo pedagógico e efetivo controle dos resultados obtidos. A avaliação será realizada semestralmente por meio da Comissão Própria de Avaliação do Curso (CPAC) de Nutrição. Todo o processo estará pautado nos princípios orientadores da autoavaliação de cursos de graduação da UFES, e nas dimensões da avaliação de cursos.

A autoavaliação é de suma importância para o crescimento e consolidação do curso de Nutrição CCS/UFES. O Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), instituído pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, fundamenta-se na necessidade de promover a melhoria da qualidade da educação superior, a orientação da expansão da sua oferta, o aumento permanente da sua eficácia institucional, da sua efetividade acadêmica e social e, especialmente, do aprofundamento dos compromissos e responsabilidades sociais. Sabe-se que a avaliação interna é um processo contínuo por meio do qual uma instituição constrói conhecimento sobre sua própria realidade, buscando compreender os significados do conjunto de suas atividades para melhorar a qualidade educativa e alcançar maior relevância social.

Para tanto, sistematiza informações, analisa coletivamente os significados de suas realizações, desvenda formas de organização, administração e ação, identifica pontos fracos, bem como pontos fortes e potencialidades, e estabelece estratégias de superação de problemas. É, portanto, um processo cíclico, criativo e renovador de análise, interpretação e síntese das dimensões que definem a Instituição. Assim sendo, o curso de Nutrição do CCS/UFES conta com uma CPAC que por meio de um cronograma de trabalho está se organizando para propor instrumentos de avaliação para o curso de Nutrição. São utilizados também os instrumentos avaliativos da própria instituição, como a avaliação docente e discente, como estratégia de autoavaliação do curso. Além disso, é também essencial que o processo de autoavaliação tome como referência o documento de avaliação de cursos utilizado pelo INEP.

Na comissão de avaliação devem ser desenvolvidas avaliações sistemáticas do curso de Nutrição, seguindo a orientação da PROGRAD e da Secretaria de Avaliação Institucional (SEAVIN). Para isso deve-se seguir o disposto no Instrumento de Avaliação dos Cursos de Graduação presenciais e à distância produzido pelo INEP, e Guia de Avaliação Institucional produzido pela CPA e SEAVIN da Universidade, disponível no sítio da Secretaria de Avaliação Institucional. Tais ações devem ser desenvolvidas pela Coordenação do curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante (NDE).

O NDE foi instituído em 2011, conforme o Parecer CONAES Nº 4 de 17 de junho de 2010 e Portaria nº 147, de 2 de fevereiro de 2007, e tem como principal objetivo qualificar o envolvimento docente no processo de concepção e consolidação de um curso de graduação. São atribuições do NDE, entre outras: I - contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso; II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo; III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação,



de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação.

ACOMPANHAMENTO E APOIO AO ESTUDANTE

a. Acompanhamento e Apoio ao Estudante

Os serviços de acompanhamento e apoio ao estudante são previstos para serem desenvolvidos pela Instituição e as responsabilidades da Coordenação de curso são divididas com vários níveis institucionais. Segundo a IN nº 004/2016 - PROGRAD/UFES, a Estratégia 13.8 do PNE confirma a importância de se prever o acompanhamento e o apoio ao estudante com vistas a se ampliar a taxa de conclusão (sucesso) dos cursos de graduação. Assim, se torna imprescindível prever tais ações que podem ser de diversas ordens: apoio social, psicológico e para estudantes com fraco desempenho, desperiodizados etc; apoio aos estudantes com deficiências, transtornos, síndromes e altas habilidades; acompanhamento da integralização. A Resolução nº 68/2017 - CEPE/UFES aprovou o Regulamento Geral de Acompanhamento do Desempenho Acadêmico, bem como o processo de desligamento dos estudantes de graduação da UFES. Essa Resolução tem por finalidade prevenir o desligamento dos estudantes, por meio de um acompanhamento efetivo do processo de ensino e aprendizagem, ainda em tempo de evitar a retenção e a evasão nos cursos, sobretudo aquelas motivadas pela reprovação consecutiva em disciplinas. O Acompanhamento de Desempenho Acadêmico (ADA) se caracteriza como processo pedagógico orientador dos estudos necessários à integralização curricular no prazo estipulado para o curso e se destina a todo(a) estudante com baixo desempenho, sendo dividido em duas ações:

- I. Plano de Acompanhamento de Estudos (PAE); e
- II. Plano de Integralização Curricular (PIC).

O PAE é uma ação do ADA e consiste na criação de mecanismos institucionais pela PROGRAD e pelas Coordenações de cursos que, por meio de medidas pedagógicas, visam a prevenção do desligamento de estudantes, mediante a aplicação de estratégias e ações de ensino/aprendizagem, com vistas à diminuição da evasão nos cursos de graduação. Para tanto, o PAE será destinado aos estudantes identificados pelo Sistema de Informação da UFES que estejam enquadrados em, pelo menos, uma das situações previstas na resolução.

O PIC é outra ação do ADA e consiste no planejamento da integralização do curso junto à Coordenação do curso, de acordo com, pelo menos, uma das situações previstas na resolução.

ACOMPANHAMENTO DO EGRESSO

A Coordenação do curso de Nutrição propõe um processo de acompanhamento de egressos por meio da confecção e envio de questionário eletrônico para os ex-estudantes com a finalidade de averiguar a inserção profissional, possíveis sugestões para melhoria do ensino e nível de satisfação com ensino adquirido na instituição após se deparar com a realidade profissional. A Coordenação do Curso planeja iniciar o processo de envio do formulário e estudo dos dados após a conclusão do curso pelo estudante. Esse processo será realizado em conjunto com o Programa de Acompanhamento de Estudantes Egressos (PAEEg) da UFES, que tem como objetivo criar um canal de comunicação com o estudante egresso e saber, entre outras coisas, como se deu a sua entrada no mundo do trabalho, qual é a sua visão sobre a formação que recebeu na Universidade e suas sugestões de melhoria da qualidade do seu curso de graduação. Este programa funciona por meio do contato da PROGRAD com o estudante egresso, via e-mail, solicitando sua participação, sendo que o objetivo é que todos respondam à enquete. É assegurada ainda durante o processo a confidencialidade das informações enviadas, sendo essas somente usadas para avaliações e estudos institucionais.

NORMAS PARA ESTÁGIO OBRIGATÓRIO E NÃO OBRIGATÓRIO

MANUAL DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO E ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO: NUTRIÇÃO CLÍNICA, NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

1. APRESENTAÇÃO

De acordo com a Lei Federal nº. 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes e altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos (BRASIL, 2008a).

O estágio obrigatório é componente curricular integrante do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES, 2016). O estágio não obrigatório é atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória (UFES, 2022). Além da lei federal que trata dos estágios, no âmbito da UFES, as atividades são regulamentadas pela Resolução/CEPE/UFES/nº 24, de 2 de dezembro de 2022 (UFES, 2022) e pela Instrução Normativa (IN) nº 11 de 14 de julho de 2023 (UFES, 2023). De acordo com o PPC do Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da UFES, os estágios curriculares obrigatórios são disciplinas previstas para integralização do curso e ocorrem no último semestre (9º período). Tais disciplinas perfazem 20% da carga horária total do curso, atendendo as exigências das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) dos Cursos de Graduação em Nutrição - Resolução do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior nº 5, de 7 de novembro de 2001 (BRASIL, 2001). O estágio visa o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do estudante para a vida cidadão para o trabalho, sendo oportunidade ímpar para novos conhecimentos e possibilidades relacionadas à profissão.

Diante dessas considerações, o presente manual apresenta as normas gerais para a realização dos Estágios Curriculares Supervisionados Obrigatórios e em, uma segunda parte, as normas específicas para os Estágios Supervisionados Não Obrigatórios. Este manual apresenta informações sobre os objetivos, organização, campos de estágio, atribuições, atividades a serem desenvolvidas, formas de avaliação e entregas de relatórios e outros documentos pertinentes a cada área de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Unidades de Alimentação e Nutrição.

2. NORMAS GERAIS PARA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

2.1 Caracterização

Por sua natureza articuladora entre ensino, pesquisa e extensão, as atividades devem ser orientadas por docentes do próprio curso (orientadores) e acompanhadas (supervisionadas) por nutricionistas (supervisores) de locais onde ocorrem, conforme disposto nas DCN, no Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e na resolução do CFN Nº 698 (BRASIL, 2018a; BRASIL, 2021).

Não haverá aproveitamento de carga horária de outras atividades (monitorias, iniciação científica, atividades de extensão) para os estágios obrigatórios.

2.2 Objetivos

- Proporcionar a aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso em situações de prática profissional;
- Exercitar habilidades adquiridas pelo estudante ao longo da graduação, com objetivo de superar situações ainda não vivenciadas academicamente;
- Possibilitar experiências em ambiente de trabalho do nutricionista;
- Possibilitar visão do conjunto das atividades profissionais desenvolvidas dentro das normas hierárquicas nas instituições de saúde, de educação, comunitárias e prestadoras de serviço em Nutrição;
- Permitir a orientação e o acompanhamento de indivíduos e/ou populações em diversos

setores de promoção, proteção e recuperação da saúde.

2.3 Carga horária e duração

As atividades relacionadas para cada estágio curricular obrigatório acontecem em período integral (matutino/vespertino), sendo realizadas durante seis semanas seguidas ou 30 dias letivos consecutivos. Cada disciplina contém 240 horas, sendo 40 horas semanais e 8 horas diárias, totalizando 720 horas de estágio curricular obrigatório. O período para a realização dos três estágios poderá ser diferente do período das demais disciplinas, podendo demandar início e término conforme datas específicas estipuladas no calendário acadêmico da UFES para a realização dos estágios.

2.4 Condições para realização

Considerando a Lei nº. 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes e altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT e a carga horária diária de 8 horas de estágio, não será permitida a realização de estágio simultaneamente com qualquer disciplina do curso. Posto isso, o estudante deverá ter concluído todos os créditos de disciplinas obrigatórias e eletivas constantes na estrutura curricular do curso de nutrição do CCS/UFES.

O estágio curricular obrigatório só poderá ocorrer nas unidades concedentes conveniadas com a UFES e após a celebração do Termo de Compromisso de Estágio (parágrafo único do art. 8º da Lei 11.788/2008).

Os estudantes precisam se atentar em relação às recomendações de vacinas para o profissional de saúde, conforme nota técnica emitida pela Gerência de Ensino e Pesquisa do Hospital Universitário Cassiano Antonio de Moraes (HUCAM). Além disso, precisam providenciar uniformização adequada (ex.: jaleco), bem como documentos exigidos por algumas empresas (ex.: atestado de saúde ocupacional) e equipamentos de proteção individual (ex.: sapato de segurança), quando estes forem exigência do local de estágio.

3 ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Cada estágio corresponde a uma disciplina obrigatória do curso e todas são ofertadas dentro de um mesmo semestre (9º período). No momento da matrícula, os estudantes deverão obedecer a seguinte ordem de solicitação: primeiro, Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição (DIS12502); segundo, Estágio Curricular em Nutrição Clínica (DIS12501) e terceiro, Estágio Curricular em Nutrição em Saúde Coletiva (DIS12499). As três disciplinas devem ser cursadas no mesmo semestre letivo, exceto em casos de reprovação em alguma delas.

A alocação dos estudantes nas disciplinas ocorrerá por sorteio e/ou por critérios definidos pela coordenação dos estágios (Nutrição CCS/UFES) no semestre que antecede o período de realização das mesmas. Os estudantes serão distribuídos em três ciclos (1, 2 e 3), cada qual com cronograma pré-determinado e regime de rodízio entre as disciplinas.

Ao término do semestre que antecede os estágios obrigatórios será realizada reunião de caráter obrigatório no CCS/UFES com a coordenação dos estágios e os estudantes que atendem os pré-requisitos. Os seguintes assuntos serão abordados:

- Orientação sobre a matrícula;
- Distribuição dos estudantes nos campos de estágio;
- Orientação sobre os termos de compromisso;
- Orientação sobre procedimentos e condutas a serem adotados no estágio;
- Outras orientações específicas para a realização do estágio serão passadas pelos subcoordenadores das áreas de estágio.

3.1 Supervisão e Orientação

A supervisão dos estágios será realizada com base no Plano de Atividades e no Termo de Compromisso firmados no início do semestre letivo entre o estudante, a unidade concedente e a Universidade. Entende-se por supervisão de estágio o acompanhamento direto, diário e rotineiro das atividades do estagiário, visando o esclarecimento de dúvidas e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos, de acordo com as necessidades do campo de estágio. Neste caso a supervisão do estágio fica a cargo do nutricionista da concedente em função do papel de cada ator no processo supervisão-orientação do estagiário. O nutricionista (Supervisor), pertencente às concedentes conveniadas devem estar em situação regular com o Conselho Profissional, na ocasião de realização do estágio curricular obrigatório - Resolução CFN Nº 418/2008 (BRASIL, 2008b).

A orientação dos estágios curriculares obrigatórios é realizada por meio de acompanhamento e avaliação das atividades do aluno por docentes do curso de nutrição do CCS/UFES. A orientação

é feita por meio de reuniões frequentes entre os docentes e os estagiários de forma a proporcionar ao aluno o desempenho de ações, princípios e valores inerentes à prática profissional, bem como nortear ações referentes a rotina do estágio, em acordo com os nutricionistas supervisores.

3.1.1 Atribuições da Comissão Coordenadora dos Estágios

A Coordenação dos Estágios é composta por três docentes do curso de nutrição do CCS que são indicados pelo Departamento de Educação Integrada em Saúde (DEIS) para compor a coordenação geral e de áreas específicas, sendo:

- Um coordenador geral;
- Dois subcoordenadores de área;

Atribuições do Coordenador Geral

- Atuar em comunicação com o setor de estágios da UFES, quanto aos convênios em vigência e às necessidades de renovação de contrato;
- Organizar os termos de compromisso;
- Elaborar e apresentar o cronograma de distribuição dos estudantes nas áreas de estágio;
- Convocar reuniões com os docentes e discentes para tratar questões referentes à gestão e ao andamento dos estágios;
- Orientar os estudantes quanto ao preenchimento do termo de compromisso;
- Dar suporte, sempre que necessário e requerido, aos subcoordenadores de área e demais docentes que orientam os estágios;
- Identificar e propor soluções para problemas relacionados aos locais de estágios, juntamente com os subcoordenadores de área;
- Propor medidas de melhoria e aperfeiçoamento do manual do estágio.
- Zelar pela observância das normas das instituições conveniadas.

Atribuições dos subcoordenadores de área

- Manter contato com os supervisores, incluindo o momento inicial para a formalização dos estágios (definir locais de estágio e número de vagas);
- Planejar as atividades relacionadas à sua área de estágio;
- Elaborar e apresentar o cronograma de distribuição dos estudantes na sua área de estágio, bem como a divisão entre os orientadores.
- Elaborar os planos de ensino da disciplina de estágio obrigatório sob sua responsabilidade;
- Orientar os estudantes quanto às normas, documentações e materiais exigidos para o ingresso em cada local de estágio;
- Planejar, agendar e executar reuniões com professores orientadores e supervisores de estágio, conforme necessidade;
- Identificar e propor soluções para problemas relacionados aos locais de estágios, juntamente com o Coordenador Geral;
- Propor medidas de melhoria e aperfeiçoamento do manual do estágio juntamente como Coordenador Geral.
- Zelar pela observância das normas das instituições conveniadas.

3.1.2 Atribuições do Orientador

- Orientar o estudante quanto às atividades acadêmicas relacionadas ao estágio.
- Realizar reuniões com os estudantes e supervisores de cada local de estágio;
- Avaliar a integração dos estudantes nos campos de estágios;
- Avaliar as atividades acadêmicas e o desempenho do estudante durante a realização do estágio;
- Definir avaliação final para o estudante cujo aproveitamento esteja aquém do mínimo;
- Sugerir formas compatíveis de acompanhamento e avaliação dos estudantes.
- Zelar pela observância das normas das instituições conveniadas.

3.1.3 Atribuições do Supervisor

- Planejar junto com o subcoordenador de área de estágio e do coordenador geral a distribuição dos alunos, compatibilizando o número de estudantes com a especificidade dos setores;
- Apresentar as normas institucionais ao estudante;
- Inserir os estudantes na prática dos serviços, respeitando a etapa de aprendizagem em que se encontram;
- Acompanhar/supervisionar as atividades dos estagiários em seu ambiente de trabalho quanto à prática profissional;

- Participar das reuniões com os orientadores de estágio;
- Participar do processo avaliativo na formação do estudante;
- Sugerir ao orientador/subcoordenador de área/coordenador geral adaptações e mudanças que facilitem o aprendizado do estudante.

3.1.4 Atribuições e Obrigações do Estagiário (Estudante)

- Preencher e assinar o Termo de Compromisso do Estágio, conforme instruções dadas pelo coordenador geral;
- Acompanhar a tramitação do processo no sistema Protocolo UFES, com o número de protocolo gerado e informado pelo Colegiado do Curso. Para o acompanhamento, o estudante precisa acessar o Protocolo Web da UFES com o seu nome de usuário e senha;
- Entregar o termo de compromisso assinado pela PROGRAD para a instituição concedente;
- Respeitar as normas éticas, hierárquicas e administrativas dos locais de estágio;
- A presença no campo de estágio só deverá ocorrer se o estagiário estiver sob a orientação de um professor da UFES e supervisor da instituição concedente.
- Permanecer devidamente identificado durante todo o período de tempo em que estiver no local de estágio (uso de jaleco e de crachá);
- O estudante deverá portar sempre o material de uso pessoal necessário às atividades práticas, indicados pelo supervisor e/ou orientador, evitando levar para o local de estágio materiais desnecessários. O material de uso pessoal será de responsabilidade do estudante;
- Responsabilizar-se pelos materiais e equipamentos utilizados nos locais de estágio;
- Apresentar sempre comportamento pautado nas regras de boa convivência, respeito e ética profissional;
- Serão impedidos de permanecer no local de estágio estudantes com trajés inadequados (ex.: roupas curtas, justas, transparentes, decotadas, sandálias e chinelos) e com postura e atos inconvenientes (ex.: uso de celular, palavras de baixo calão, conversas desnecessárias, risos altos, mascar chicletes, fumar, unhas grandes ou pintadas de cores berrantes e perfumes fortes), ou conforme orientações do local de estágio e do orientador;
- Zelar pela observância das normas das instituições conveniadas.
- Comparecer ao local de estágio no período e horário especificados no termo de compromisso, cumprindo a carga horária pré-determinada;
- Participar, quando convocado, de todas as reuniões de estágio;
- Desenvolver todas as atividades solicitadas pelo supervisor ou orientador, desde que presentes no plano de atividades do Termo de Compromisso;
- Comunicar ao supervisor e ao orientador qualquer intercorrência durante o período de estágio;
- Entregar as atividades acadêmicas (ex.: relatórios, projetos de pesquisa e/ou estudos de casos), ao professor orientador, no prazo estabelecido no Termo de Compromisso.

3.2 Da Frequência

A frequência nos estágios não poderá ser substituída por atividades não presenciais, sendo que o estudante deve ter frequência mínima de acordo com os critérios estabelecidos no PPC e nas resoluções CEPE que normatizam o assunto. Considerando-se que o Estágio Curricular Obrigatório é uma disciplina prevista no PPC do curso, a frequência igual ou superior a 75% da carga horária é necessária para aprovação. Entretanto, o estagiário deverá evitar faltas desnecessárias ao máximo, haja vista que o não comparecimento pode comprometer o rendimento nas atividades previstas no estágio. Na Universidade, o afastamento se dá por meio da solicitação de “Exercícios Domiciliares”, solicitado diretamente à PROGRAD, conforme instruções contidas na Resolução CEPE/UFES/nº 06 de 21 de fevereiro de 2022 (UFES, 2022). Importante ressaltar que, o regime de “Exercícios Domiciliares” não se aplica para os estágios curriculares obrigatórios. A frequência do estudante deve ser documentada desde o primeiro dia das atividades de estágio na Ficha de Frequência, disponibilizada no site do curso de Nutrição (<https://nutricao.ufes.br/est%C3%A1gios-curso-de-gradua%C3%A7%C3%A3o-emnutri%C3%A7%C3%A3o-ccs>).

4 CAMPOS DE ESTÁGIO

Consideram-se campos de estágio as instituições e empresas que tenham o nutricionista com situação regular no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-4) e inserido em atividades privativas da profissão para supervisionar o estagiário. A UFES oportunizará o Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição, nas três áreas de atuação profissional (nutrição clínica, nutrição em saúde coletiva e nutrição em unidades de alimentação e nutrição), em locais

conveniados na Grande Vitória.

As informações sobre os campos de estágio serão disponibilizadas e atualizadas pelo coordenador geral e pelos subcoordenadores de áreas de estágio.

5 ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

As atividades que serão desenvolvidas em cada disciplina (estágio) levarão em consideração as atribuições do nutricionista por área de atuação, conforme resolução CFN nº 600/2018 (BRASIL, 2018b). O planejamento dessas atividades será prévio e contemplará as atividades acadêmicas determinadas pela subcoordenação de cada área de estágio e pelo coordenador geral, bem como a demanda de cada serviço de nutrição envolvido. Essas atividades estarão contempladas nas ementas de cada disciplina e descritas no plano de atividades dos termos de compromissos, conforme especificidade de cada estágio.

5.1 Estágio Curricular em Nutrição Clínica As atividades do estágio em Nutrição Clínica serão executadas preferencialmente nas dependências do Hospital Universitário Cassiano Antonio Moraes (HUCAM) e na Clínica Escola Interprofissional em Saúde (CEIS) do CCS/UFES. Outros campos poderão receber os alunos, conforme demanda do curso e disponibilidade de vaga no local. No HUCAM os estudantes poderão fazer o seu estágio em diferentes especialidades como, por exemplo: Clínica Cirúrgica, Nefrologia, Gastroenterologia, Pediatria, Pneumologia, Cardiologia e Maternidade. Em caso de número insuficiente de estudantes serão priorizadas as clínicas de maior aproveitamento acadêmico ou de interesse para a Unidade de Nutrição Clínica do hospital. Na CEIS o estudante fará atendimento nutricional ambulatorial conforme serviço disponível no momento do estágio. Caso o estágio não seja realizado no HUCAM ou na CEIS, a designação dos estudantes será definida pelo Setor de Nutrição Clínica da instituição concedente.

A orientação dos estudantes será realizada semanalmente pelos professores da área clínica do curso de nutrição do CCS/UFES.

5.2 Estágio Curricular em Nutrição em Saúde Coletiva

As atividades do estágio em Nutrição em Saúde Coletiva poderão ser executadas em locais conveniados ou na CEIS do CCS/UFES. A orientação dos estudantes será realizada semanalmente pelos professores da área de saúde coletiva do curso de nutrição do CCS/UFES.

5.3 Estágio Curricular em UAN

As atividades do estágio em UAN poderão ser executadas no Restaurante Universitário (RU) da UFES, bem como em empresas ou em instituições devidamente conveniadas com a UFES. A orientação dos estudantes será realizada semanalmente pelos professores da área de alimentos/alimentação coletiva do curso de nutrição do CCS/UFES.

6 AVALIAÇÃO

Na avaliação do estudante serão levadas em consideração as diversas atividades realizadas durante os estágios (correspondente a 70% da nota), além do trabalho acadêmico determinado em cada área (correspondente a 30% da nota). Ao término do estágio (até o último dia) deverá ser entregue diretamente para o orientador, o formulário de avaliação do aluno, feito pelo supervisor do local de estágio. Além disso, o aluno deverá entregar para o orientador, a ficha de frequência devidamente preenchida e assinada, bem como os trabalhos acadêmicos exigidos em cada área de estágio. Para obter aprovação nas disciplinas de Estágio Curricular Obrigatório, o estudante deverá: a) Apresentar nota igual ou superior a 7,0 (sete), sendo a média estabelecida a partir das atividades realizadas no campo de estágio e do trabalho acadêmico. Essa avaliação será pontuada em formulários próprios, disponíveis no site do curso de Nutrição (<https://nutricao.ufes.br/est%C3%A1gios-curso-de-gradua%C3%A7%C3%A3o-emnutri%C3%A7%C3%A3o-ccs>) e de conhecimento do estudante no início dos estágios. b) Em casos de nota inferior a 7,0 (sete), o estudante será submetido a uma avaliação no período de prova final, conforme calendário acadêmico. Nesta condição, a nota final será a média da nota da avaliação final mais a nota obtida durante a realização do estágio, sendo considerado aprovado o estudante com nota igual ou superior a 5,00 (cinco).

Importante ressaltar que, antes do início do estágio, o aluno terá acesso ao Plano de Ensino de cada disciplina (no Portal do Aluno), com a descrição do conteúdo programático, datas de cada ciclo de estágio, bem como referências bibliográficas para consulta e estudo durante o período do estágio e outras informações relevantes.

7 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- O trabalho acadêmico desenvolvido pelo aluno e entregue ao professor orientador até o último dia do estágio deverá seguir as normas de apresentação de trabalhos científicos e acadêmicos da UFES (disponível em: <https://repositorio.ufes.br/bitstream/10/1533/1/Normalizacao%20e%20apresentacao%20>

20cientificos%20e%20academicos.pdf), com ênfase aos elementos textuais e pós-textuais definidos neste material.

- Antes de se matricular nas disciplinas de estágio, o estudante deve procurar a coordenação geral de estágios para iniciar o processo de organização necessário para garantir o campo de estágio e a supervisão no período que antecede o estágio (ao final do período que antecede o estágio).
- O estudante que faltar à reunião convocada pelo coordenador geral, para apresentação dos campos de estágio e distribuição dos alunos, perderá todo e qualquer tipo de prioridade nas discussões relativas a essa etapa, estando sujeito a perda da vaga no local de estágio.
- Em caso de solicitação de desligamento do estudante, do local de estágio, seja pela concedente ou pelo orientador, por motivo de má conduta, desrespeito às normas da concedente e infrações aos princípios éticos do acadêmico de nutrição (<https://www.crn3.org.br/arquivos/a5ab3b02eca75638b6641d52a8cf2cb9.pdf>), este será analisado em reunião da Coordenação do Curso de Nutrição. Sendo verificada a infração por parte do aluno, será atribuída pontuação zero nos itens constantes nas fichas de avaliação do estagiário, culminando em sua reprovação, não havendo obrigatoriedade por parte da coordenação geral dos estágios a realocação do aluno para outra concedente.
- Todas as instruções necessárias a serem seguidas pelo estudante antes, durante e após os Estágios Curriculares Obrigatórios, assim como informações sobre os locais e as atividades de estágio serão disponibilizadas e orientadas pela coordenação geral e subcoordenações de área durante a etapa de organização dos estágios.
- O estudante só poderá ingressar na unidade concedente para o início das atividades de estágio se estiver matriculado e com o Termo de Compromisso de Estágio devidamente preenchido e assinado por todas as partes envolvidas.
- As eventuais substituições de locais de estágios pelos estudantes só serão permitidas mediante prévia justificativa e autorização dos subcoordenadores de área de estágio e do coordenador geral.
- A falta do estudante no estágio não será abonada.
- O estudante deverá agir com ética e respeito em seu local de estágio, procurando colaborar nas atividades profissionais.
- O material bibliográfico para o cumprimento das atividades durante o estágio é de responsabilidade do estudante.
- Ao final de cada estágio, caso o estudante queira certificação, será necessário enviar pedido de rescisão à PROGRAD, conforme consta no link: <https://estagios.ufes.br/estagio-obrigatorio>
- Casos isolados e omissos serão encaminhados e avaliados pelo Colegiado do Curso de Nutrição CCS/UFES.

8 NORMAS GERAIS PARA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

- O estágio não obrigatório é a atividade de natureza prático-pedagógica a ser desenvolvida pelo estudante, previsto no Projeto Pedagógico de Curso de graduação em que estiver matriculado, sendo compatível com suas atividades acadêmicas, que contemple o ensino e a aprendizagem.
- Esse tipo de estágio exige que o estagiário receba bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, bem como o auxílio-transporte, por parte da instituição contratante.
- Para realização de Estágio Não Obrigatório é necessário que haja registro legal, administrativo e pedagógico, o convênio entre a UFES e a empresa concedente, assinatura de termo de compromisso e acompanhamento (orientação) por um docente do curso.
- Essa atividade extracurricular poderá ser contabilizada como atividade complementar, desde que os trâmites de registro administrativo (na PROGRAD - Divisão de Estágios) e pedagógico (na Coordenação de curso) sejam realizados.
- O aluno deve comunicar ao Coordenador Geral dos Estágios a intenção de realizar o estágio no local e verificar se há o convênio na empresa na qual pretende realizar o estágio. Caso não haja, a documentação referente ao convênio deve ser providenciada e entregue no setor responsável da PROGRAD/UFES.
- Para registro pedagógico, o aluno deve procurar a secretaria do colegiado e solicitar abertura de protocolado referente à realização de estágio nessa modalidade.
- São os requisitos para que o aluno possa cursar o estágio não obrigatório: o aluno deverá ter cursado pelo menos 30% da carga horária total do curso; não estar cursando estágio curricular obrigatório e apresentar coeficiente de rendimento igual ou superior a 7,0 na vigência do estágio.
- Para o acompanhamento do estágio pelo orientador é necessário que o aluno encaminhe Relatório de Atividades Bimestral e ao final do estágio (modelo disponível no site do curso de

Nutrição (<https://nutricao.ufes.br/est%C3%A1gios-curso-degradua%C3%A7%C3%A3o-em-nutri%C3%A7%C3%A3o-ccs>). Será aceito também, Relatório de Atividades em modelo fornecido pela concedente.

- Ao término do estágio, o aluno deverá protocolar a rescisão (à PROGRAD) e solicitar o seu certificado. Para mais informações, consulte o site (<https://estagios.ufes.br/estagio-nao-obrigatorio>).

- Casos isolados e omissos serão encaminhados e avaliados pela Coordenação do Curso e órgãos superiores da UFES

9 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. 2001.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Lei de Estágio Nº. 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe Sobre O Estágio De Estudantes; Altera A Redação Do Art. 428 Da Consolidação Das Leis Do Trabalho -CLTt, E A Lei Nº 9.394, De 20 De Dezembro De 1996; Revoga As Leis NºS 6.494, De 7 De Dezembro De 1977, E 8.859, O Parágrafo Único Do Art. 82 Da Lei Nº 9.394 e O Art. 6º Da Medida Provisória Nº 2.164- 41 E Dá Outras Providências. Brasil, 2008a.

BRASIL. Resolução CFN 418/2008 de 18 de março de 2008. Dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição e dá outras providências. Brasília, mar. 2008b.

BRASIL. Resolução CFN Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Código de ética e de conduta do nutricionista. Brasília, fev. 2018a.

BRASIL. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília, fev. 2018b.

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. UFES. Pró-Reitoria de Graduação. Instrução Normativa nº 11 de 14 de julho de 2023. Dispõe sobre normas complementares às Resoluções nº 14 e nº 24/2022 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal do Espírito Santo. 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. UFES. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Resolução Nº 24/2022. Regulamenta os estágios nos cursos de graduação da UFES. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. UFES. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Resolução Nº 06/2022. Estabelece normas e procedimentos para solicitação e concessão de exercícios domiciliares para os(as) estudantes dos cursos de graduação da UFES. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. UFES. Centro de Ciências da Saúde. Curso de Nutrição. Projeto Político Pedagógico Do Curso De Nutrição. 2016.

NORMAS PARA ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A Educação Superior tem suas finalidades instituídas pela Lei de Diretrizes e Bases nº 9394/96, que destaca, no artigo 43, os elementos fundamentais das estruturas e organização dessa modalidade de formação. Compreende-se que as finalidades da educação superior são projetadas de modo a assegurar ensino científico articulado ao trabalho de pesquisa e investigação, promovendo a divulgação dos conhecimentos culturais, técnicos e científicos. Essa integração deve ocorrer também em atividades extraclasse, permitindo ao estudante o aprofundamento da aprendizagem por meio de atividades nas quais a prática, a investigação e a descoberta sejam privilegiadas.

Em decorrência da concepção e proposta pedagógica construída para o Curso de Nutrição, do contexto socioeconômico e a situação da saúde regional, do previsto em suas Diretrizes Curriculares Nacionais, do Parecer nº 67 CNE/CES e da Resolução CNE/CES nº 2/2007, projetam-se como atividades complementares, a fim de atender ao descrito acima, uma diversidade de possibilidades de atividades desse caráter, conforme descrito abaixo.

Identificação	Tipo	de	Atividade	/	Carga	Horária	Máxima	/
	Horas por		Atividade					
-	50	10 horas por	Apresentação de trabalho científico em evento da área do curso/áreas afins					1
-	60	15 horas por	Curso de língua estrangeira realizado em instituição credenciada durante o curso de Nutrição					2
-	16	8 horas por	Desenvolvimento de homepage para a instituição de origem (eventos, projetos de extensão, pesquisa e ensino, com orientação e comprovação docente)					3
-	45	Carga horária da disciplina	Disciplinas eletivas, oferecidas pela UFES, quando excedentes ao número de créditos cursadas durante o curso de Nutrição					4
-	50	25 horas por	Atividades de monitoria (estudante bolsista) em disciplinas da UFES					5
-	50	25 horas por	Atividades de monitoria (estudante voluntário) em disciplinas da UFES, aprovada pelo Departamento					6
-	80	20 horas por	Participação em eventos científicos, de forma presencial, da área da Nutrição ou demais áreas afins					7
-	75	15 horas por	Participação em eventos científicos online da área da Nutrição ou demais áreas afins					8

equivalentes às do curso

-	Participação em Projeto de Iniciação Científica (PIBIC/PIVIC)	13
50	50 horas	
-	Participação voluntária em Projeto de Pesquisa aprovado pelo Departamento	14
50	Equivalente ao tempo/horas de dedicação	
-	Participação em Projetos de Iniciação à Docência (PIBID)	15
60	20 horas por Projeto desenvolvido	
-	Participação em Projeto ou Programa de extensão cadastrados na PROEX	16
50	50 horas	
-	Auxílio em coleta/digitação de dados em projetos de ensino, pesquisa e extensão	17
40	Equivalente ao tempo/horas de dedicação	
-	Atividades desenvolvidas com bolsa PET no âmbito da UFES	18
50	25 horas por semestre	
-	Participação regular em grupos de estudos coordenados e registrados por professores	19
da	60 15 horas por semestre	UFES
-	Publicação de livros, capítulo, artigo, manuais e demais produções técnicas, na área de	20
Nutrição	ou demais áreas afins	
80	40 horas por publicação	
-	Publicação de resumo em Anais na área da Nutrição ou demais áreas afins	21
60	15 horas por resumo	
-	Participação em Projetos nos âmbitos de ensino, pesquisa ou extensão desenvolvidos	22
fora	da Universidade	
40	20 horas por semestre	
-	Prêmios por realização de trabalhos em nível de pesquisa, ensino e extensão	23
40	20 horas por Prêmio	
-	Estágio não obrigatório, de acordo com normas vigentes	24
60	Carga horária do estágio	
-	Atividade de representação estudantil em mandatos específicos	25
30	30 horas por mandato	
-	Outras atividades analisadas e aprovadas, antecipadamente, em cada caso, pela	26
Coordenação	- A ser definida pela Coordenação	

* A participação pelo estudante em apresentação de trabalhos científicos, projetos de extensão, cursos, oficinas e eventos como membro integrante da equipe executora não confere dupla creditação como Atividades complementares e de Extensão, devendo o mesmo observar essa orientação e optar por uma das creditações/validações.

As Atividades Complementares são previstas no PPC do curso de Nutrição e incentivadas por meio da atribuição de créditos à carga horária cumprida pelo estudante nas suas realizações. Por serem curriculares, as atividades complementares devem constar no histórico escolar do estudante, ainda que devam ser realizadas fora dos programas das disciplinas previstas na matriz curricular do curso.

Este projeto pedagógico estabelece as seguintes diretrizes para a realização e cumprimento de Atividades Complementares:

Capítulo 1 - Das disposições preliminares

Art. 1º - O presente regulamento tem por objetivo normatizar as Atividades Complementares do curso de Nutrição, do CCS/UFES, bem como estabelecer meios operacionais para seu acompanhamento e registro.

Art. 2º - Consideram-se Atividades Complementares aquelas que, garantindo relação de conteúdo e forma com atividades acadêmicas, se constituam em instrumentos válidos para o aprimoramento na formação social e profissional do estudante. Seus objetivos devem convergir para a flexibilização do curso de Nutrição no sentido de oportunizar o aprofundamento temático e interdisciplinar em diversas modalidades de atividades que se relacionam com a ciência da Nutrição e com a Universidade.

§ 1º - As Atividades Complementares devem ser cumpridas durante o curso de graduação em Nutrição, dessa universidade, totalizando 100 horas.

§ 2º - As atividades desenvolvidas no estágio obrigatório não poderão ser computadas como Atividades Complementares, assim como as Atividades Complementares não poderão ser computadas como atividades de estágio obrigatório.

§ 3º - As Atividades Complementares realizadas pelo estudante devem constar do seu histórico escolar com o número de horas atribuídas.

§ 4º - O cumprimento da carga horária das Atividades Complementares é requisito indispensável à colação de grau.

Capítulo 2 - Da Coordenação de Atividades Complementares

Art. 3º - A Coordenação das Atividades Complementares será exercida pela Coordenação do curso de Nutrição, representada por um Coordenador de Atividades Complementares e seu subcoordenador, ambos membros da Coordenação de curso, sendo professores que ministram aulas para o curso de Nutrição.

§ 1º - A Coordenação das Atividades Complementares compete: orientar os estudantes quanto à solicitação de conferência da documentação comprobatória e validação de carga horária; analisar as Atividades Complementares dos estudantes; exigir a comprovação documental pertinente; atribuir carga horária às Atividades Complementares de cada estudante, considerando-se as atividades discriminadas e seus limites, ora aqui fixados.

§ 2º - A documentação comprobatória deve ser apresentada pelo estudante, com a indicação do tipo e carga horária a ser computada.

Capítulo 3 - Da realização das Atividades Complementares

Art. 4º - Atividades complementares realizadas antes do início do curso não podem ter atribuição de carga horária.

Art. 5º - Atividades profissionais em áreas afins realizadas pelos estudantes no decorrer do curso podem ser consideradas Atividades Complementares, desde que previamente autorizadas pela Coordenação do curso de Nutrição, ficando a atribuição de carga horária a cargo desta.

Art. 6º - As Atividades Complementares poderão ser cumpridas na UFES ou externamente ao seu âmbito, mediante parcerias, copatrocínios, convênios de intercâmbio ou cooperação celebrados entre a UFES e outras instituições; e em entidades públicas ou privadas diversas, mediante consulta prévia de validade à Coordenação de curso pelo interessado.

Art. 7º - As Atividades Complementares serão desenvolvidas sem prejuízo das atividades regulares do curso.

§ 1º - Para obter o registro das Atividades Complementares, o estudante deve solicitar

conferência da documentação comprobatória, via apresentação de suas cópias digitalizadas, seguida de solicitação de validação de carga horária via Portal do Aluno UFES, no primeiro mês de aula do oitavo período.

§ 2º- É indispensável a apresentação da documentação das Atividades Complementares, bem como o fiel cumprimento dos prazos e normas fixadas, sob pena de não serem computadas as horas realizadas pelo estudante.

§ 3º - Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação de curso.

Capítulo 4 - Da especificação das Atividades Complementares

Art. 8º - As Atividades Complementares a serem desenvolvidas encontram-se descritas no Quadro 7 deste regulamento.

§ 1º - Na busca de maior qualidade e atendendo ao art. 2º deste regulamento, a tabela das Atividades Complementares poderá ser alterada a qualquer tempo pela Coordenação de curso.

§ 2º - Estudantes que ingressarem nesse curso de Nutrição, por transferência, do CCS, poderão ter aproveitamento de carga horária concedido em Atividades Complementares realizadas em curso de Nutrição de outra instituição, desde que apresentem comprovante de matrícula anterior, atividades que tenham sido realizadas em até 24 meses antes da matrícula no curso de Nutrição dessa instituição (CCS/UFES), considerando-se os tipos de Atividades e limites de carga horária constantes deste regulamento.

NORMAS PARA ATIVIDADES DE EXTENSÃO

A UFES caracteriza a extensão como atividade institucional que dá o caráter social ao ensino e à pesquisa. O trabalho das atividades de extensão tem a dimensão dupla de levar para a sociedade o que se desenvolve no espaço da formação superior, e trazer para o interior da universidade o conhecimento que está sendo construído pela população, para que o mesmo seja transformado, investigado, apreendido, enfim, para que possa haver integração social da instituição de ensino com a sociedade em geral.

Em 2018 o MEC, por meio da Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, estabeleceu as diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, e regimentou o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprovou o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024. Em seu Art. 4º está disposto que “As atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos”. Também de acordo a mesma Resolução, “são consideradas atividades de extensão as intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do estudante”, podendo se apresentar nas modalidades de programas, projetos, cursos e oficinas, eventos e prestação de serviços.

Em 2021, o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da UFES regulamentou, por meio da Resolução nº 48/2021, a creditação das atividades de extensão nos cursos de graduação, em atendimento à Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 (Art. 4º).

É importante destacar que, segundo a Resolução nº 48/2021, a carga horária total dos cursos de graduação não poderá ser ampliada em relação à carga horária da matriz curricular do PPC vigente para o cumprimento desta resolução. Ainda, as atividades de extensão, para fins de creditação, devem contar com a participação de discentes como membros integrantes da equipe executora, sob orientação de um/a ou mais coordenadores/as (professor/a ou técnico/a administrativo/a em educação).

Nesta mesma resolução foram estabelecidas as modalidades da extensão universitária curricular, sendo elas: I - componente curricular de prática extensionista; II - componente curricular de caráter misto; III - atividades extensionistas não vinculadas a uma disciplina, podendo ser caracterizadas como programas, projetos, cursos e oficinas, eventos e prestação de serviços, conforme definições da Resolução nº 46/2014 do CEPE. As atividades de extensão, para fins de creditação, deverão ser registradas pelo/a coordenador/a da atividade no Portal de Projetos da PROEX/UFES. Competem à Coordenação de curso a gestão e o acompanhamento da creditação das horas de extensão do discente, de acordo com o previsto no PPC, criando, caso julgue pertinente, comissão interna para esse fim.

A carga horária extensionista, atendendo às normativas acima, está descrita no item “Pesquisa e Extensão” deste PPC.

NORMAS PARA LABORATÓRIOS DE FORMAÇÃO GERAL E ESPECÍFICA

Laboratórios de Formação Geral

Laboratório de Anatomia

O bloco Anatômico do Departamento de Morfologia abriga 4 laboratórios de aulas práticas, bem como uma área técnica para o acondicionamento adequado do material cadavérico. Além disso, o bloco dispõe de laboratórios de microscopia e mesoscopia, plastinação e de técnicas anatômicas. Os laboratórios de aulas práticas medem cerca de 92m², com pé direito de 4m e ampla quantidade de janelas para favorecer a ventilação.

Relativo ao interior dos mesmos, todos são climatizados dispondo de 9 a 12 mesas de inox, com cerca de seis bancos por mesa para acomodar os estudantes. Além disso, cada laboratório apresenta quadro branco, televisores full HD, duas pias, lixeiras diferenciadas para lixo comum e branco, bem como local para os estudantes acomodarem o material escolar. Referente às condições de biossegurança, todos apresentam chuveiro e lava-olhos de emergência. A área técnica para o acondicionamento do material cadavérico é de acesso restrito aos servidores do setor e mede cerca de 180m², mantendo as mesmas características dos laboratórios no que diz respeito ao teto e abundância de janelas. No seu interior existem cubas específicas de aço inox para a guarda dos cadáveres, além de duas salas onde são armazenadas peças anatômicas e macromodelos.

Ainda, contém 3 laboratórios de investigação científica, uma sala para armazenagem de ossos (ossário) e 2 outros laboratórios destinados a técnicas anatômicas e ao Museu de Ciências da Vida. Docentes, técnicos e auxiliares de anatomia e necropsia, e estudantes de todos os níveis da academia utilizam esse setor. Os estudantes do curso de Nutrição utilizam o Laboratório de Anatomia no primeiro semestre do curso para aulas práticas.

Por questões de proteção deve-se, ao estar no ambiente do Laboratório de Anatomia e sem momentos de exceção, utilizar vestimenta apropriada para o uso, conforme normas do laboratório. As normas completas de biossegurança e de boas práticas estão disponíveis no Laboratório de Anatomia.

Laboratório de Aulas Práticas de Fisiologia

As aulas práticas da disciplina de Fisiologia ministradas para o curso de Nutrição ocorrem no Laboratório de Aulas Práticas de Fisiologia que está localizado no 1º andar do Prédio Básico no CCS/UFES, em Maruípe.

O Laboratório de Aulas Práticas de Fisiologia ocupa uma área com 50,37m² e atende às aulas práticas da disciplina de Fisiologia para os cursos de Medicina, Odontologia, Ciências Biológicas, Farmácia, Enfermagem, Fisioterapia, Terapia Ocupacional e Nutrição. Esse laboratório conta com 3 bancadas, que acomodam 10 estudantes cada uma. Durante as aulas práticas, cada estudante, individualmente ou em grupo, participa do desenvolvimento das técnicas propostas pelo docente responsável pela disciplina de modo a relacioná-lo ao que foi discutido em aula teórica. As aulas práticas contam com o auxílio dos técnicos responsáveis.

O Laboratório possui os seguintes materiais e equipamentos disponíveis: lousa branca para pincel atômico; projetor multimídia; mesa para o professor e bancadas para os estudantes com os respectivos assentos; ar-condicionado; geladeira; pias com água corrente; aparelhos de pressão; estetoscópios; martelinhos; lanternas; soro fisiológico; gaze; reagentes em geral.

As boas práticas no Laboratório de Aulas Práticas de Fisiologia exigem que todos observem as diretrizes ao utilizar as dependências do mesmo. Isso inclui não consumir alimentos e bebidas no laboratório, uso adequado e seguro de equipamentos e demais materiais disponíveis, uso de equipamentos de proteção conforme for necessário e de forma adequada, além de lavagem de mãos. As normas completas de biossegurança e de boas práticas estão disponíveis no Laboratório de Aulas Práticas de Fisiologia.

Laboratório de Histologia e Embriologia

O setor de Histologia do Departamento de Morfologia da UFES conta com três laboratórios de aulas práticas, sendo dois de Histologia e um de Embriologia.

O Laboratório de Microscopia 1 apresenta 55m² e consegue receber 30 estudantes simultaneamente. Apresenta 5 bancadas com 6 microscópios binoculares, 2 aparelhos de ar-condicionado do tipo "Split", e uma televisão de tela grande com um microscópio acoplado para a exposição das lâminas histológicas. A coleção de lâminas abrange os tecidos básicos e os sistemas humanos, e o laboratório conta com 20 jogos de lâminas organizados em caixas plásticas.

O Laboratório de Microscopia 2 apresenta cerca de 65m² e possui 5 bancadas com cerca de 8 microscópios cada. Apresenta ainda uma bancada lateral ao longo de todo o comprimento da sala onde estão mais seis microscópios. Este laboratório consegue abrigar 40 estudantes confortavelmente, mas pode receber até 45 estudantes. Ele conta com uma televisão de tela grande com um microscópio acoplado para a exposição de lâminas histológicas e dois aparelhos de ar-condicionado do tipo "Split". O laboratório conta com 22 caixas de lâminas histológicas contendo lâminas para as aulas de histologia básica e histologia dos sistemas.

Os Laboratórios de Microscopia 1 e 2 estão localizados no prédio Básico I - Setor de Histologia do Departamento de Morfologia do CCS/UFES, e são utilizados para aulas práticas ministradas aos graduandos dos cursos de Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Terapia Ocupacional, Fonoaudiologia e Nutrição (Laboratório 1); Medicina, Odontologia, Fisioterapia, Nutrição e Fonoaudiologia (Laboratório 2), com horários estabelecidos de acordo com o planejamento semestral. O uso desses laboratórios tem por objetivo possibilitar o desenvolvimento das atividades necessárias na competência e experiência do uso de microscópios ópticos, além do reconhecimento de tecidos/estruturas biológicas durante as aulas práticas. São nesses laboratórios que os estudantes dos diversos cursos de graduação do CCS contextualizam as aulas teóricas com o acesso prático ao manuseio de lâminas histológicas e sua visualização em campo claro.

As normas e procedimentos operacionais completos dos Laboratórios de Microscopia 1 e 2 encontram-se disponíveis no Departamento de Morfologia do CCS/UFES.

O Laboratório de Embriologia tem aproximadamente 65m² e aparelhos de ar condicionado do tipo "Split". Possui 4 mesas redondas que acomodam até 6 estudantes cada, totalizando 24 estudantes simultaneamente durante as aulas práticas. Apresenta, ainda, bancadas laterais em toda a sua extensão e prateleiras onde são organizados os modelos de gesso usados durante as aulas, assim como os modelos elaborados pelos próprios estudantes como parte das atividades didáticas.

Estes laboratórios recebem os estudantes dos cursos de Farmácia, Enfermagem, Nutrição, Fonoaudiologia, Medicina, Fisioterapia, Odontologia e Fonoaudiologia. Os horários são reservados no início do semestre sob demanda de vagas pelas coordenações de cada curso. Durante as aulas práticas, os estudantes contam com a presença dos professores das disciplinas e dos monitores, de diversos períodos, que auxiliam durante toda a aula prática.

O Setor de Histologia do Departamento de Morfologia também abriga 2 Laboratórios Multiusuários conforme Resolução CUn nº 24/2011 da UFES, o LHT e o LUCCAR. Estes ambientes são rotineiramente utilizados para visitas técnicas durante as aulas de Biologia molecular, Biologia celular, Embriologia e Histologia ofertadas pelo Departamento de Morfologia.

O Laboratório Multiusuário de Histotécnicas (LHT) tem como proposta proporcionar condições de desenvolvimento de pesquisas multidisciplinares na área de Histopatologia, induzindo o aumento dos índices de produção científica e inovação tecnológica, bem como formação de recursos humanos. Este Laboratório possui área climatizada de 68,50m², na qual estão distribuídas 3 bancadas para experimentação e uma outra para suporte. Permite o acesso de estudantes de graduação e pós-graduação, pesquisadores e docentes da UFES e de instituições conveniadas a equipamentos de alto custo. Conta com equipe de servidores especializados para treinamentos e auxílio nos procedimentos técnicos que envolvam: manipulação de amostras biológicas, processamento de amostras (desde a fixação até a inclusão em parafina), microtomia, colorações histológicas e análise e aquisição de imagens em microscopia de luz. O uso deste ambiente para práticas e visitas técnicas com estudantes de graduação é realizado mediante agendamento a cada início de semestre letivo no site <https://laboratoriodehistotecnica.ufes.br>.

O LUCCAR (Laboratório de Ultraestrutura Celular Carlos Alberto Redins) tem estrutura própria

composta de 4 laboratórios e disponibiliza ferramentas multiusuárias em microscopia eletrônica de transmissão e varredura (MET e MEV) além de microanálise (EDS) com o objetivo de colaborar para o desenvolvimento técnico-científico nas mais diversas áreas do conhecimento. Este Laboratório possui corpo técnico especializado e disponibiliza as seguintes facilities sob agendamento: Microscópio Eletrônico de Varredura (MEV), Detector de Energia Dispersiva de Raios-X (EDS) Acoplado ao MEV, Microscópio Eletrônico de Transmissão (MET), Microscópio óptico com sistema de aquisição digital de imagens, Metalizador (Sputter) com alvo de ouro, Secador de Ponto Crítico, Ultramicrótomo, KnifeMaker, Ultrafreezer -80°C, Centrifuga Refrigerada e Microscópio Invertido. O uso deste ambiente para práticas e visitas técnicas com estudantes de graduação é realizado mediante agendamento a cada início de semestre letivo no site <https://luccar.ufes.br>

Laboratório de Microbiologia

O Laboratório de Aulas Práticas de Microbiologia está localizado no 2º andar do prédio Básico I, sala 02. Conta ainda com as salas 06 e 08 do mesmo prédio para apoio no preparo das aulas práticas. Nesses locais são ministradas aulas práticas de microbiologia dos cursos de graduação e pós-graduação ofertados pela universidade.

O Departamento de Patologia possui equipe técnica que presta assistência ao preparo das aulas práticas da disciplina Microbiologia Geral. Há dois farmacêuticos, três técnicos de laboratório e um assistente de laboratório responsáveis pelas aulas práticas. Entre as funções desempenhadas pela equipe estão o preparo, limpeza e autoclavagem do material usado, manutenção das cepas bacterianas, organização dos laboratórios, controle de estoque e compra dos insumos utilizados.

O Laboratório mede 61,65m², com pé direito de 4m e ampla quantidade de janelas para favorecer a ventilação. Relativo ao interior do mesmo, dispõe de cinco bancadas em alvenaria com acabamento em granito, sendo que cada bancada possui uma pia e seis banquetas para acomodar os estudantes. Em cada bancada são distribuídos três microscópios binoculares (sendo um total de quinze microscópios). Além disso, o laboratório possui lixeiras diferenciadas para lixo comum e infectante, bem como local para os estudantes acomodarem o seu material escolar. Cada bancada possui três bicos de Bunsen onde são realizadas as sementeiras e repiques dos microrganismos durante as aulas práticas. Possui uma estufa bacteriológica para a incubação das culturas microbiológicas realizadas pelos estudantes e uma geladeira para acondicionar os meios de cultura. Conta ainda com um carrinho em material inox, onde são acondicionados todos os utensílios, instrumentos e reagentes que serão utilizados durante as aulas práticas. Entre os itens inespecíficos, o laboratório possui um projetor multimídia, um quadro branco e um armário de madeira.

O Laboratório dispõe de regulamento próprio onde constam normas básicas de conduta e segurança, disponíveis no próprio local.

Laboratório de Parasitologia

O laboratório de aulas práticas do Setor de Parasitologia, Departamento de Patologia, apresenta uma área de 50,35m², com capacidade para 20 estudantes. O ambiente apresenta dois condicionadores de ar, quadro branco didático, cinco bancadas para acomodação dos microscópios, 20 banquetas para os estudantes, pia para preparação/lavagem de materiais, e armários e prateleiras para acomodação das coleções biológicas e material de consumo.

Os equipamentos disponíveis são 20 microscópios ópticos, dentre eles um penta ocular e um biocular, 10 microscópios estereoscópicos, cinco câmeras digitais adaptadas para os microscópios, e televisor. A coleção biológica conta com parasitos de importância médica dos grupos dos protozoários, helmintos, e artrópodes, bem como vetores de doenças para o ser humano. Os parasitos da coleção estão dispostos em lâminas permanentes para microscopia ou recipientes para macroscopia. O laboratório é bem arejado e iluminado, com uma das paredes coberta por janelas, apresentando ainda local para higienização das mãos, e recipientes para descarte de lixo com risco biológico. As normas para a utilização deste laboratório são as que constam no manual de conduta do laboratório multiusuário de histotécnicas.

Laboratório de Patologia

O laboratório de Anatomia Patológica, por estar inserido no complexo hospitalar, atende a todas as normas de biossegurança, tanto para baixa como para alta complexidade. Este laboratório é de fácil acesso, estando situado no nível do pátio hospitalar. Para o acesso ao subsolo, existe escada e/ou rampa que possuem boa iluminação, ventilação e são de fácil limpeza. Os ambientes são climatizados e possuem mobiliários adequados. O piso e estrutura física oferecem segurança aos que nele transitam.

Os equipamentos são mantidos dentro das normas técnicas adequadas e orientadas pelos fabricantes. Dependendo da atividade planejada, há utilização de material cirúrgico e material descartável como luvas, agulhas, seringas e navalhas. Em relação à manutenção de equipamentos e reposição de materiais, há vigilância constante e identificação rápida destas necessidades, reposição ou substituição. As normas para a utilização deste laboratório são as que constam no manual de conduta do laboratório multiusuário de histotécnicas.

Laboratórios de Formação Específica

Laboratório 1 - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O laboratório 1 da CEIS (LAB1) atende ao curso de Nutrição e fica localizado na sala 45 da CEIS/CCS/UFES. O LAB1 tem como finalidade principal a realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão, com foco no desenvolvimento de habilidades e competências na área da Nutrição em Saúde Coletiva, para a atenção nutricional voltada para grupos populacionais e a realização de ações de promoção à saúde por meio do estímulo à alimentação adequada e saudável. Possui estrutura adequada para a realização de reuniões, atividades de discussão, tutoria e trabalhos em grupo, estudos de investigação e intervenção, além de atividades educativas junto a grupos populacionais. O local fornece oportunidade de potencializar as atividades de impacto social junto à comunidade.

O LAB1 funciona de segunda à sexta-feira (dias úteis) das 9h00min às 17h00min. Possui um coordenador acadêmico/técnico, aprovado na Coordenação do curso de Nutrição da UFES. A coordenação acadêmica deve ser ocupada por um professor do quadro permanente da UFES que desenvolva atividades relacionadas ao escopo de atividades do LAB1.

O laboratório possui área aproximada de 60m², e dispõe de: mesa de reuniões, cadeiras, armários para armazenamento de materiais, quadro branco, climatização ambiente, peças de tatame em EVA na medida de 1mx1m na espessura de 10mm e materiais didáticos voltados para promoção do aleitamento materno e alimentação saudável em crianças e adultos.

Demais informações podem ser obtidas no regulamento do LAB1 que fica afixado no interior do laboratório.

Laboratório 2 - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O laboratório multiusuário 2 está localizado na sala 53 da CEIS. A principal finalidade do laboratório é dar suporte para as atividades de ensino, pesquisa e extensão, principalmente aquelas relacionadas à avaliação nutricional (avaliação antropométrica, composição corporal, clínica e de consumo alimentar).

O laboratório possui área aproximada de 50m², e está estruturado com aparelhos de bioimpedância (3): Biodynamics 450, Inbody 270 e Tanita BC533; balanças digitais com diferentes capacidades; plicômetros; estadiômetros; maca; armários; 2 estações de trabalho com 1 computador em cada; impressora e outros equipamentos e materiais de escritório.

O horário de funcionamento é de segunda à sexta-feira (dias úteis) das 9h00min às 17h00min. Possui um coordenador acadêmico.

Demais informações podem ser obtidas no regulamento, disponível no próprio laboratório.

Laboratório 3 - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O laboratório Multiusuário de Epidemiologia Nutricional (LABEP-NUT) visa atender prioritariamente ao curso de graduação em Nutrição e ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde (PPGNS), estando localizado na sala 52 da CEIS/CCS/UFES.

O LABEP-NUT tem como finalidade principal a realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão com foco na formação de recursos humanos e produção de conhecimento na área de epidemiologia e epidemiologia nutricional. O referido laboratório objetiva ainda atender demandas que envolvam a utilização de recursos computacionais necessários ao

desenvolvimento de distintas habilidades e competências do discente dos cursos de Nutrição e do PPGNS. O LABEP-NUT funciona de segunda à sexta-feira de 09:00 às 17:00h mediante agendamento prévio.

Possui um coordenador acadêmico aprovado pela Coordenação do curso de Nutrição do CCS/UFES. A coordenação acadêmica deve ser ocupada por um professor do quadro permanente do curso de Nutrição do CCS/UFES que desenvolva atividades relacionadas ao escopo de atividades do LABEP-NUT.

O laboratório possui área aproximada de 32,5m² e está equipado com ar-condicionado, quadro branco, microcomputadores, mobiliário adequado e estrutura para utilização de projetor. O laboratório utiliza a rede UFES de internet e possui rede wifi instalada.

Demais informações podem ser obtidas no regulamento do LABEP-NUT.

Laboratório de Avaliação Nutricional - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O laboratório de Avaliação Nutricional (LANUTRI) atende ao curso de Nutrição e fica localizado na sala 54 da CEIS/CCS/UFES. Tem como finalidade principal a realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão, com foco no desenvolvimento de habilidades e competências na área de avaliação do estado nutricional e a realização de ações de promoção à saúde por meio do estímulo à alimentação adequada e saudável. O LANUTRI funciona de segunda à sexta-feira (dias úteis) das 9h00min às 17h00min.

O LANUTRI possui um coordenador acadêmico/técnico, definidos entre seus pares (equipe do LANUTRI) e aprovados na Coordenação do curso de Nutrição da UFES. A coordenação acadêmica deve ser ocupada por um professor do quadro permanente da UFES que desenvolva atividades relacionadas ao escopo de atividades do LANUTRI.

O laboratório possui área aproximada de 60m², e dispõe de: balanças pediátricas, eletrônicas e mecânicas; balanças de campo; balança com monitor de composição corporal; bioimpedância elétrica tetrapolar; trenas; plicômetro; antropômetro infantil e adulto; estetoscópio; esfigmomanômetro.

Demais informações podem ser obtidas no regulamento do LANUTRI.

Laboratório de Tecnologia de Alimentos - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O Laboratório de Tecnologia de Alimentos (LTA) atende ao curso de Nutrição e fica localizado na sala 94 da CEIS/CCS/UFES.

O LTA tem como finalidade principal a realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão, com foco no desenvolvimento de habilidades e competências na área da Nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos, relacionadas ao processamento de alimentos, controle da qualidade, pesquisa e desenvolvimento de produtos e análise sensorial. Possui estrutura adequada para a realização de preparo de alimentos, simulação de etapas de processamento de alimentos, aulas práticas, oficinas culinárias e atividades instrucionais que envolvam manipulação de alimentos, atividades de discussão e realização de análise sensorial.

O LTA funciona de segunda à sexta-feira (dias úteis) das 8h00min às 17h00min. Possui um coordenador acadêmico/técnico, aprovado na Coordenação do curso de Nutrição da UFES. A coordenação acadêmica deve ser ocupada por um docente do quadro permanente da UFES - Campus Maruípe que desenvolva atividades relacionadas ao escopo de atividades do LTA.

O laboratório possui área aproximada de 39,87m², e dispõe de: uma bancada, bancos, cabines para realização de análise sensorial de alimentos, mesa tipo escrivaninha, cadeiras, 1 armário de aço para armazenamento de gêneros alimentícios e utensílios, 1 estante para acomodação de equipamentos, 1 estante para acomodar materiais dos usuários do laboratório, ar-condicionado, equipamentos (balança analítica, balanças simples; geladeira, fogão, fogareiros elétricos, freezer, iogurteira, micro-ondas, moedores de carne, liquidificadores, mixer, pHmetro, seladora, ultrassom do tipo banho, purificador de água), utensílios (copos, formas para elaboração de queijos, pratos, talheres, facas).

Demais informações podem ser obtidas no regulamento de funcionamento do laboratório.

Laboratório de Análise de Alimentos - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O Laboratório de Análise de Alimentos (LABLIM) está localizado no térreo da CEIS, na sala 86, e possui 64,21m². O piso é de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, antiderrapante. As paredes têm acabamento liso, de cor clara, e as janelas são de material resistente e gradeadas, de fácil limpeza. O local possui uma porta de entrada e saída para os usuários. O espaço conta com 6 bancadas, ao centro, com capacidade máxima para 25 estudantes, e bancadas laterais com pias para lavagem/preparo de materiais e das mãos e para abrigo dos equipamentos. Esse Laboratório funciona de segunda à sexta-feira (dias úteis) das 8h00min às 17h00min e possui um coordenador acadêmico/técnico. A coordenação acadêmica deve ser ocupada por um docente do quadro permanente da UFES - Campus Maruípe e que desenvolva atividades relacionadas ao escopo de atividades do LABLIM.

O LABLIM tem a finalidade principal de conceder espaço para realização de atividades de ensino, pesquisa e extensão, e atende às disciplinas de Bromatologia, Microbiologia e Higiene dos Alimentos, além de outras que demandem atividades que possam ser realizadas no mesmo.

No Laboratório encontram-se os seguintes materiais e equipamentos: agitador; ar-condicionado; autoclave; balanças; banho maria; bloco digestor de proteínas, capela de exaustão, centrífuga para tubos, computador, destiladores, espectrofotômetro, estufas, extrator de gordura, forno mufla, incubadoras, micro-ondas, pHmetro e refrigeradores.

As normas para uso do Laboratório de Análise de Alimentos e demais informações estão dispostas em regulamento próprio.

Consultórios - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O curso de Nutrição dispõe de três consultórios na CEIS. O uso dos consultórios é exclusivo para atendimentos individualizados no âmbito do estágio supervisionado obrigatório, aulas práticas de disciplinas do curso e projetos de ensino, pesquisa e extensão do curso de Nutrição. A reserva dos consultórios segue regulamento interno elaborado pela coordenação dos consultórios da clínica.

Os consultórios apresentam suas demandas distribuídas conforme organização interna, nas salas 49, 50 e 51 da CEIS. Os três consultórios são climatizados e providos de armário, mesa tipo escritório, gaveteiro, três cadeiras, balança digital, estadiômetro de parede e computador. A solicitação de reserva deve ser realizada por meio do e-mail das nutricionistas responsáveis. A organização do espaço de trabalho ficará a cargo do profissional que fez o agendamento do espaço. Qualquer inconformidade deverá ser avisada imediatamente aos nutricionistas e/ou à coordenação dos consultórios.

Os profissionais autorizados para uso dos consultórios, mediante agendamento prévio, são: professores do curso de Nutrição que desenvolvam projetos (ensino, pesquisa e extensão) vinculados à clínica ou que desejam realizar aulas práticas que envolvam atendimentos individualizados, e nutricionistas vinculadas ao curso de Nutrição. Demais informações podem ser obtidas no regulamento interno dos consultórios.

Laboratório de Técnica Dietética - Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS/UFES

O laboratório de Técnica Dietética (TD) atende ao curso de Nutrição e fica localizado no piso térreo do DEIS/CCS/UFES. Possui capacidade para 25 estudantes e atende às disciplinas de Técnica Dietética (obrigatória e optativa), Planejamento de Refeições para Coletividades, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, Higiene dos Alimentos, Educação Nutricional e outras disciplinas que tiverem como ação o preparo de alimentos.

Além disso, atende aos projetos de extensão e de pesquisa, contemplando atualmente as atividades dos estudantes de mestrado do PPGNS. O laboratório possui uma frequência diária de utilização, em horário comercial, seja nas atividades da graduação ou de extensão e pesquisa.

Além do docente coordenador, o laboratório conta com uma técnica responsável pela organização do espaço bem como pelo gerenciamento das atividades ali executadas.

O laboratório possui 60m², e conta com 5 boxes equipados cada um com um módulo de fogão com forno (semi-industrial), coifas, exaustor, geladeiras, freezer, micro-ondas, balanças semi-analíticas e de precisão, estufa, moinho, multiprocessador, liquidificador, batedeira, entre outros. Além disso, conta com utensílios para a prática como, talheres, panelas, louças em geral, entre outros.

O espaço está equipado com ar-condicionado, projetor multimídia e possui telas de proteção nas janelas e proteção contra a entrada de insetos e roedores no batente da porta principal.

NORMAS INTERNAS PARA USO DOS LABORATÓRIOS E CONSULTÓRIOS DA CLÍNICA ESCOLA INTERPROFISSIONAL EM SAÚDE (CEIS) E DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA, DO CURSO DE NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I

Da Natureza e Finalidades

Art. 1º. O presente documento tem como objetivo estabelecer normas de uso dos Laboratórios e Consultórios destinados ao Curso de Nutrição, que devem estar em concordância com o Regimento Interno da CEIS, com o Estatuto da UFES e demais normativas estabelecidas pelo Departamento de Educação Integrada em Saúde (DEIS) e pelos Conselhos superiores da UFES.

Art. 2º. A Clínica Escola Interprofissional em Saúde, doravante denominada CEIS, é vinculada diretamente ao Centro de Ciências da Saúde (CCS). Os espaços, na CEIS, aos quais estas normas se referem são: Laboratório 1 (sala 45), Laboratório 2 (sala 53), Laboratório 3 (Laboratório Multiusuário de Epidemiologia Nutricional - sala 52), Laboratório de Avaliação Nutricional (sala 54), Laboratório de Tecnologia de Alimentos (sala 94), Laboratório de Análise de Alimentos (sala 86) e Consultórios (salas 49, 50 e 51).

Art. 3º. Estas normas também se aplicam ao Laboratório de Técnica Dietética, vinculado ao DEIS e ao CCS/UFES.

Art. 4º. Estas normas se aplicam aos demais espaços de laboratórios e consultórios que venham a ser, porventura, vinculados ao curso de Nutrição.

CAPÍTULO II

Da Finalidade de Uso dos Laboratórios e Consultórios

Art. 5º. Todos os Laboratórios e Consultórios destinados para uso do Curso de Nutrição estão disponíveis para atividades de ensino, extensão e pesquisa devendo prioritariamente atender a atividades de ensino e extensão (disciplinas obrigatórias e optativas) do Curso de Graduação em Nutrição.

Parágrafo Único. Os Laboratórios e Consultórios serão utilizados prioritariamente para as atividades de ensino, extensão e pesquisa do curso, tanto da graduação, quanto da pósgraduação quando vinculadas a um docente do curso de Nutrição, desde que os critérios do Art. 5º sejam atendidos.

Art. 6º. Fica vedada a cessão de qualquer espaço a discentes ou servidores de outros cursos da UFES, seja para coordenação ou uso contínuo.

Parágrafo Único. O uso por outros discentes ou servidores pode ser realizado, por meio de colaboração e incentivo à expansão e ampliação do conhecimento, desde que na presença de um docente do Curso de Nutrição e comunicação prévia à Coordenação do laboratório e do referido curso. Esse uso não implica em nenhum direito adquirido sobre o espaço.

Art. 7º. Todos os Laboratórios, Consultórios e materiais permanentes presentes nestes são obrigatoriamente multiusuários, sendo vedada em qualquer um dos espaços a restrição de uso, exclusividade ou identificação diferente da estabelecida pela Coordenação do Curso de Nutrição.

Art. 8º. Todo material permanente utilizado dentro dos espaços citados nesta norma devem ser registrados em planilha própria e ser comunicado à Coordenação de Curso.

CAPÍTULO III

Da Coordenação e Gestão dos Laboratórios e Consultórios

Art. 7º. Para organizar o uso dos espaços destinados ao Curso de Nutrição, serão designados coordenadores docentes do curso, preferencialmente aqueles que desenvolvem atividades de ensino no referido espaço.

Art. 8º. A designação deverá ser realizada entre seus pares, em comum acordo com todos, podendo esses a qualquer tempo requisitar nova designação a ser avaliada pelos demais docentes do curso.

Art. 9º. As atividades de gestão dos Laboratórios e Consultórios devem ser exclusivamente exercidas pelos docentes coordenadores, ficando assim vedada a atribuição de tais atividades a discentes ou servidores de outros cursos.

Parágrafo Único. O docente coordenador poderá designar atividades a técnicos (as) de laboratórios e técnicos (as) nutricionistas da CEIS a fim de auxiliar na gestão e organização dos espaços.

Art. 10º. Cada coordenador de Laboratório e Consultórios deverá elaborar normas internas para seu funcionamento, em consonância com as normas gerais estabelecidas neste documento.

CAPÍTULO IV

Da Organização de Uso dos Laboratórios e Consultórios

Art. 11º. Para atender ao Art. 6º, e para transparência no uso dos espaços, os coordenadores dos Laboratórios e Consultórios deverão disponibilizar contato para agendamento em local visível.

Art. 12º. O coordenador deverá ainda informar a agenda de atividades dos Laboratórios e Consultórios, que poderá ser afixada na porta desses espaços, ou disponibilizada via link de acesso público, no site do curso.

Art. 13º. Na agenda do laboratório deverá constar: nome do docente e do aluno sob supervisão de docente ou técnico que usará o espaço, período e finalidade do uso. Qualquer outro horário não informado e justificado deve estar disponível para agendamento.

Art. 14º. O cancelamento de qualquer agendamento só poderá ser realizado em comum acordo entre o coordenador e aquele que reservou o espaço.

CAPÍTULO V

Das Alterações Estruturais nos Laboratórios e Consultórios

Art. 15º. Toda alteração estrutural em qualquer Laboratório ou Consultório deverá ser aprovada na Coordenação de Curso, que poderá fazer consulta junto aos demais docentes.

Parágrafo Único. São exceções manutenções gerais, pinturas ou organização de móveis e equipamentos.

CAPÍTULO VI

Da Vigência e Disposições Finais

Art. 16º. Em caso de não cumprimento comprovado destas normas, o coordenador do espaço será advertido, e será elaborada com a coordenação de curso e a chefia de departamento uma proposta de medida corretiva, no prazo de até 30 dias. Caso siga em falta com as normas, que um novo coordenador do laboratório ou consultório seja eleito entre os pares da área de coordenação destes espaços.

Art. 17º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação de Curso, que poderá fazer consulta junto aos demais docentes.

Art. 18º. Estas normas entram em vigor nesta data. Vitória (ES), 05 de novembro de 2024.

NORMAS PARA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Capítulo 1 - Caracterização, Fins e Objetivos

Art. 1º - Este regulamento, em conjunto com as demais normatizações referentes ao curso de Nutrição, estabelece os procedimentos necessários para o planejamento, desenvolvimento, orientação, apresentação e a avaliação do Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) do curso de Nutrição.

§ 1º - O TCC será desenvolvido de forma progressiva e articulado com as demais disciplinas, os estudos e as atividades de pesquisa e extensão, de acordo com o PPC do curso de Nutrição.

§ 2º O TCC constitui requisito obrigatório para obtenção do grau de Bacharelado em Nutrição.

Art. 2º - O TCC compreende trabalhos de natureza acadêmico-científica e tem por objetivos:

I - Estimular a formação em pesquisa;

II - Favorecer a focalização e o aprofundamento de estudos;

III - Desenvolver hábitos de estudos, capacidade crítico-reflexiva e curiosidade investigativa;

IV - Incentivar o registro e a síntese de ideias;

V - Valorizar a produção científica.

§1º - O eixo temático do TCC é livre, versando preferencialmente sobre questões relativas às fundamentações científicas das atuações e práticas nutricionais, quer no âmbito hospitalar, unidades de alimentação e nutrição, clínicas, escolas, Unidades Básicas de Saúde e diferentes equipamentos sociais, dentre outros. O estudante terá que revelar domínio do tema de estudo selecionado, da bibliografia referenciada, de sua capacidade de pesquisa e da sistematização técnica.

Capítulo 2 - Realização Do Trabalho

Art. 3º - O TCC será realizado sob a orientação docente nas disciplinas Trabalho de Conclusão do Curso I (TCC I) e Trabalho de Conclusão do Curso II (TCC II) - oferecidas para os estudantes a partir do sexto período.

§ 1º - O TCC deverá ser realizado individualmente ou em dupla, constando de um trabalho observacional, experimental, teórico, de revisão bibliográfica, ou protocolo de patente de desenvolvimento de técnicas e produtos. Poderá ser escrito em forma de monografia ou de artigo científico, preferencialmente submetido em periódico indexado, alicerçado no conteúdo apresentado na matriz curricular do curso, seguindo as normas do Manual de TCC do curso do curso de Nutrição.

Art. 4º - No ato de sua matrícula na disciplina TCC I, o estudante deverá escolher seu professor orientador, de acordo com as linhas de pesquisa relacionadas ao TCC proposto e em acordo com o mesmo, permanecendo preferencialmente com este até a defesa do trabalho. Deverá ser assinado o Termo de Compromisso de Orientação pelo professor orientador e estudante, e entregue ao professor da disciplina TCC I. Em caso de mudança de orientador, deverá ser assinado um novo Termo de Compromisso de Orientação, que deverá ser entregue ao professor da disciplina de TCC I ou TCC II.

Art. 5º - Cada estudante deverá elaborar um projeto a ser aprovado e assinado por seu orientador, conforme cronograma da disciplina TCC I e desenvolvê-lo na disciplina TCC II.

Art. 6º - A avaliação do projeto e do trabalho final será realizada pelo professor responsável pelas disciplinas em conjunto com o orientador, conforme o Manual do TCC.

Capítulo 3 - Definição Da Temática a Ser Focalizada No TCC

Art. 7º - Como atividade de apoio ao desenvolvimento do TCC, os estudos do primeiro ao quinto período do curso de Nutrição serão desenvolvidos de modo a facilitar a aproximação dos estudantes com diferentes pesquisas, visando a diversidade educacional com focalização principal em temas emergentes acerca da ciência da Nutrição.

Capítulo 4 - Elaboração do Projeto e Desenvolvimento Do TCC

Art. 8º - A etapa de desenvolvimento do TCC será efetivada no 6º e 8º períodos, devendo abranger duas horas semanais para os estudantes regularmente matriculados nas disciplinas

TCC I e II respectivamente.

Art. 9º - O estudante só poderá se inscrever na disciplina de TCC após concluir todas as disciplinas até e inclusive o 5º período para TCC I, e até e inclusive o 7º período para TCC II.

Capítulo 5 - Apresentação do Trabalho Final Do TCC

Art. 10º - O estudante deverá entregar para o professor da disciplina e para os componentes da banca examinadora a versão final escrita do TCC em versão impressa ou em arquivo digital ao término da disciplina de TCC II, com antecedência de até 15 dias da apresentação.

Art. 11º - A entrega da cópia do TCC aos membros convidados será de responsabilidade do(s) autor(es) da mesma.

Art. 12º - O TCC deverá obedecer aos critérios e normas técnicas estabelecidos no manual de TCC do curso de Nutrição.

Art. 13º - Após 10 dias da realização da apresentação o estudante deverá entregar a versão final do TCC, sendo que as notas só serão digitadas na pauta final conforme o calendário acadêmico mediante entrega do arquivo digital ao professor da disciplina.

Art. 14º - A apresentação do TCC será realizada pelos discentes a uma banca examinadora, na modalidade oral, sendo organizada pelo docente responsável pela disciplina de TCC II em parceria com os orientadores, conforme calendário a ser estabelecido no plano de ensino da disciplina.

Art. 15º - Para cada seminário de apresentação de TCC será constituída uma banca examinadora dos trabalhos.

Capítulo 6 - Do Processo de Avaliação

Art. 16º - Na disciplina TCC I a avaliação consistirá da média aritmética dos pontos atribuídos de 0 a 10 pelo professor orientador e pelo docente responsável pela disciplina. O professor orientador deverá encaminhar ao professor responsável pela disciplina nota atribuída em formulário próprio, conforme estabelecido no plano de ensino da disciplina.

Art. 17º - Na disciplina TCC II, o estudante será avaliado pelo professor responsável pela disciplina, pelo orientador e pela banca examinadora, com uma nota final que pode variar de 0 a 10 pontos.

Art. 18º - Os critérios de avaliação serão baseados nos seguintes aspectos:

I - O processo de construção do TCC relatado pelo professor orientador;

II - A desenvoltura na apresentação do trabalho;

III - A coerência do texto produzido;

IV - A relevância da temática desenvolvida para a atuação profissional dos estudantes;

V - O conhecimento técnico.

Art. 19º - Durante a apresentação, os avaliadores poderão solicitar a arguição sobre o TCC.

Art. 20º - O tempo de apresentação oral do TCC à Banca Examinadora, e o tempo para sua arguição, serão definidos pelo Manual de TCC.

Art. 21º - Imediatamente após arguição, os membros da Banca Examinadora reunir-se-ão de forma privada para atribuição de nota ao trabalho escrito e defendido.

Art. 22º - Caberá ao professor orientador encaminhar a nota concedida ao docente responsável pela disciplina de TCC.

Capítulo 7 - Da Banca Examinadora

Art. 23º - A banca examinadora será constituída por 03 (três) membros assim estabelecidos:

I - Professor orientador, membro nato e presidente da banca examinadora.

II - Docente do curso de Nutrição e/ou profissional de nível superior com conhecimento do tema proposto, sendo preferencialmente nutricionistas ou de área afim;

III - A escolha dos membros convidados será acordada entre orientador e o(s) estudante(s).

Capítulo 8 - Da Orientação

Art. 24º - Para o desenvolvimento do TCC será obrigatória a orientação de um professor efetivo, com titulação mínima de mestre, vinculado à UFES.

Art. 25º - Professores substitutos e profissionais de nível superior, vinculados ou não à UFES, poderão coorientar os trabalhos de TCC a convite do orientador, mediante aprovação pela Coordenação do curso.

Art. 26º - As atividades de orientação serão realizadas nas disciplinas TCC I e II, e serão registradas em instrumentos de controle do professor que estão disponíveis no Manual de TCC do curso de Nutrição.

Capítulo 9 - Das Atribuições

Art. 27º - A Coordenação do curso terá as seguintes atribuições:

- I - Elaborar e acompanhar os procedimentos e instrumentos necessários à formalização do TCC;
- II - Analisar recursos e resolver os casos omissos.

Art. 28º - os Departamentos terão as seguintes atribuições:

- I - Oferecer disciplinas de TCC após análise da solicitação da Coordenação;
- II - Colaborar na realização da apresentação dos TCCs.

Art. 29º - Os professores responsáveis pelas disciplinas TCC I e TCC II terão as seguintes atribuições:

- I - Elaborar semestralmente calendário de atividades relacionadas ao TCC;
- II - Elaborar e atualizar o Manual de TCC, em conjunto com o NDE, para aprovação na Coordenação do curso;
- III - Captar professores orientadores;
- IV - Conduzir as aulas das referidas disciplinas;
- V - Atuar na organização da apresentação oral do TCC;
- VI - Informar o resultado final do TCC I e II em instrumento próprio.

Art. 30º - São atribuições dos professores orientadores:

- I - Orientar o discente na construção do projeto em TCC I e na sua execução e finalização em TCC II;
- II - Atender a seus orientandos em horário previamente acordado entre as partes, conforme as disciplinas TCC I e II;
- III - Atuar na organização da apresentação oral do TCC;
- IV - Realizar as avaliações do discente conforme Manual de TCC;
- V - Preencher e entregar os instrumentos solicitados.

Art. 31º - Os estudantes em fase de desenvolvimento de TCC terão as seguintes atribuições:

- I - Cumprir o descrito nos Art. 4º e 5º;
- II - Proceder sua matrícula conforme resolução da UFES;
- III - Cumprir o calendário de desenvolvimento do TCC estabelecido pelo professor responsável pela disciplina e pelos orientadores.

Capítulo 10 - Das Disposições Finais

Art. 32º - O trabalho final resultante do TCC deverá, após sua avaliação, aprovação e correção, ser disponibilizado no site do curso pelo professor da Disciplina de TCC II, de forma a garantir a visibilidade dos trabalhos produzidos pelo curso. Caso o trabalho apresente demanda relacionada a sigilo solicitado pelo orientador, será divulgado somente título e resumo.

Art. 33º - Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do curso de Nutrição.

ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

Coordenação do Curso

A Resolução Nº 23/2017 do CUn, que aprovou o Regimento Interno do CCS/UFES, estabelece em seu Capítulo V a constituição e organização da Coordenação dos cursos de graduação.

A Coordenação de curso terá a função de coordenar o processo ensino aprendizagem, promovendo a integração docente-discente, interdisciplinar e interdepartamental, com vistas à formação profissional adequada. Será integrada por:

I. Coordenador do curso;

II. Subcoordenador do curso;

III. Representante do corpo docente dos Departamentos que ministram disciplinas;

IV. Representantes do corpo discente, conforme Regimento Geral da UFES.

O Coordenador e o Subcoordenador serão eleitos entre seus pares, preferencialmente entre os representantes do Departamento que ministram o maior número de créditos para o curso, com mandato de 2 (dois) anos e direito a recondução.

O Departamento ao qual pertence o Coordenador eleito terá direito de apresentar outro representante para compor a Coordenação de curso. Os Departamentos que ministram disciplina(s) no curso serão representados por 1 (um) docente. Os Departamentos que ministram maior número de disciplina(s) no curso e/ou com maior número de créditos serão representados por 2 (dois) docentes. Nos casos em que a composição final da Coordenação de curso não contemplar pelo menos 50% dos representantes dos Departamentos que ministram disciplinas para a formação específica, o número de representantes desses Departamentos deverá ser aumentado e distribuído de forma proporcional.

Os membros serão eleitos pelos pares com mandato de 2 (dois) anos, sendo permitidas reconduções. Os nomes dos representantes eleitos pelos Departamentos deverão ser formalmente encaminhados à Coordenação de curso mediante extrato de ata. A representação discente (titular e suplente) será escolhida a partir de eleição entre os pares, para mandato de um ano, sendo permitida uma recondução. Os nomes dos representantes eleitos pelos Centros ou Diretórios Acadêmicos dos respectivos cursos deverão ser formalmente encaminhados por meio de extrato de ata.

As eleições para a Coordenação de curso não poderão ser conduzidas em período de recesso escolar. Nas faltas ou impedimentos eventuais do Coordenador, suas atribuições serão exercidas pelo Subcoordenador e este será automaticamente substituído pelo decano da Coordenação. No caso de vacância do Coordenador durante a primeira metade do mandato, assumirá o Subcoordenador que, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da vacância, promoverá nova eleição para o cargo. Caso a vacância ocorra durante a segunda metade do mandato, o Subcoordenador assumirá e completará o mandato. No caso de vacância do Coordenador e do Subcoordenador, a qualquer tempo, assumirá o decano da Coordenação de curso que, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da vacância, promoverá nova eleição para o cargo.

A presença dos representantes nas reuniões é obrigatória, cabendo a substituição do representante que faltar a 3 (três) reuniões consecutivas ou a 5 (cinco) reuniões anuais. São atribuições da Coordenação de curso, além das atribuições previstas na Resolução 11/87 do CEPE:

I. Coordenar o processo eleitoral para eleger o Coordenador e o Subcoordenador;

II. Propor a elaboração, acompanhamento e revisão do PPC;

III. Orientar, coordenar e avaliar as atividades pedagógicas, buscando compatibilizar os interesses e as especificidades do curso;

IV. Decidir sobre as questões referentes à matrícula, reopção, dispensa e inclusão de atividades acadêmicas curriculares, transferência, continuidade de estudos, obtenção de novo título e outras formas de ingresso, bem como das representações e recursos contra matéria didática, respeitada a legislação pertinente;

V. Propor ao Departamento ou órgão equivalente que ofereça disciplinas ao curso, modificações de ementas e pré-requisitos das disciplinas do curso;

VI. Providenciar a oferta semestral das disciplinas e decidir em conjunto com o Departamento ou órgão equivalente questões relativas aos respectivos horários;

-
- VII. Reportar ao órgão competente os casos de infração disciplinar;
VIII. Subsidiar os órgãos superiores da universidade sobre a política de capacitação docente;
IX. Coordenar e executar os procedimentos de avaliação do curso;
X. Propor a elaboração do Regimento Interno, bem como sua atualização, as quais devem ser aprovadas pelo Conselho Departamental do CCS.

Colegiado do Curso

Atualmente designado como "Coordenação do Curso" - Item acima.

Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição foi instituído em 2011, conforme o Parecer CONAES nº 4 de 17 de junho de 2010, a Portaria nº 147, de 2 de fevereiro de 2007, e a Resolução CEPE UFES nº 53 de 17 de dezembro de 2012. Trata-se de um segmento da estrutura de gestão acadêmica do curso de graduação em Nutrição, do CCS/UFES.

São atribuições do NDE, entre outras:

- I - Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- II - Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- III - Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- IV - Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação;
- V - Acompanhar, avaliar e atualizar periodicamente o PPC considerando as avaliações da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e da Comissão Própria de Avaliação de Curso (CPAC), e propondo alterações no PPC pertinentes à Coordenação.

O NDE tem o compromisso de submeter suas proposições à apreciação e deliberação da Coordenação do curso de Nutrição. Deve ser constituído por, no mínimo, 5 (cinco) docentes. A escolha dos novos membros do NDE, incluindo o presidente, deve ser realizada na forma estabelecida pelo Artigo 4º, incisos de I a IV e §4º, da Resolução CEPE UFES nº 6, de 22 de março de 2016. A renovação da composição do NDE se dará no mínimo a cada 3 (três) anos, observados o disposto em seu regimento interno e a quantidade de professores que atuam no curso.

As reuniões do NDE ocorrerão, ordinariamente, no mínimo, 4 (quatro) vezes ao ano, preferencialmente no início de cada semestre letivo e extraordinariamente por convocação do presidente ou por deliberação da maioria absoluta de seus membros, devendo-se observar em ambos os casos a relevância e/ou urgência do tema.

Presidente do Núcleo Docente Estruturante (2021-2023)

Fabíola Lacerda Pires Soares

Membros do Núcleo Docente Estruturante (2021-2023)

Daniela Alves Silva

Érica Aguiar Moraes

Érika Madeira Moreira da Silva

Geralda Gillian Silva Sena

José Luiz Marques Rocha

Kênia Valéria dos Santos

Míriam Carmo Rodrigues Barbosa

Rogério Graça Pedrosa

CORPO DOCENTE

Perfil Docente

A seleção e a qualificação dos docentes foram garantidas no projeto acadêmico e administrativo da UFES, explicitados em planos de capacitação e de carreira funcional, e em relação direta com as seguintes determinações: que os docentes possuam qualificação acadêmica em nível de pós-graduação strictu sensu (mínimo mestrado); que o curso deve ser coordenado por docente Nutricionista com no mínimo título de Mestre.

Atualmente o curso de Nutrição possui um quadro com 16 docentes (40 horas/ DE), com experiência diversa na área de Nutrição. Este é o número de docentes responsáveis pela oferta de disciplinas específicas do curso de Nutrição. Existem outros docentes alocados nos Departamentos de Ciências Biológicas, Ciências Fisiológicas, Fonoaudiologia, Morfologia, Patologia e Química, que ofertam disciplinas para outros cursos do CCS, além do curso de Nutrição.

Corpo Docente (2022)

Professores e professoras vinculados ao DEIS:

Prof^o MSc. Alcemi Barros
Prof^a DSc. Carolina Perim de Faria
Prof^a DSc. Daniela Alves Silva
Prof^a DSc. Danielle Cabrini
Prof^a DSc. Érica Aguiar Moraes
Prof^a DSc. Erika Madeira Moreira da Silva
Prof^o DSc. Fabiano Kenji Haraguchi
Prof^a DSc. Fabíola Lacerda Pires Soares
Prof^a DSc. Geralda Gillian Silva Senna
Prof^a DSc. Jackline Freitas Brilhante de São José
Prof^o DSc. Jose Luiz Marques Rocha
Prof^a DSc. Luciane Bresciani Salaroli
Prof^o DSc. Luiz Carlos de Abreu
Prof^a DSc. Míriam Carmo Rodrigues Barbosa
Prof^o DSc. Rogério Graça Pedrosa
Prof^a DSc. Valdete Regina Guandalini

Professores e professoras vinculados de outros departamentos:

Alessandra Simão Padilha
Ágata Lages Gava
Joselito Nardy Ribeiro
Maria Aparecida Cicilini
Valério Garrone Barauna
Josemberg Baptista
Letícia Nogueira da Gama de Souza
Marco César Cunegundes Guimarães
Pedro Sousa de Almeida Junior
Breno Salgado
Blima Fux
Kênia Valéria dos Santos
Sara Gonçalves Tavares
Larissa Helyne Bassan
Livia Rodrigues

Formação Continuada dos Docentes

Os processos de formação continuada de professores universitários na UFES têm como principal diretriz potencializar e fomentar práticas de atividades docentes diferenciadas das tradicionalmente praticadas. Ao investir-se nessa perspectiva de docência, busca-se: valorizar o ensino de graduação; colaborar para a formação contínua do professor universitário, em diálogo com o Projeto Político Pedagógico Institucional, a partir das demandas de cada Centro de ensino e no contexto do campo de ação próprio das áreas de saber envolvidos; contribuir para que o professor universitário atue de forma reflexiva, crítica e competente no âmbito de sua disciplina; apoiar ações e implementação de grupos de apoio pedagógico.

Com o propósito de se criar uma nova cultura acadêmica nos cursos de graduação nesta universidade, foi organizado o Núcleo de Apoio à Docência (NAD). O NAD integra o Programa de Desenvolvimento e Aprimoramento do Ensino (Pró-Ensino) e tem como principal objetivo fomentar espaços de aperfeiçoamento didático-pedagógico e de suporte para o desenvolvimento das atividades docentes. Propõe ainda investir na valorização e qualificação continuada do trabalho docente, e prevê ampliar o assessoramento pedagógico ao trabalho docente e realizá-lo próximo aos locais de atuação dos/as docentes. Assim, há um NAD para cada campus da UFES.

Em 2016 foi organizado o primeiro NAD da UFES no campus de Maruípe. As principais atividades realizadas até o momento são: seminário de recepção de docentes; semanas pedagógicas de início de semestre; palestras envolvendo docentes com temáticas solicitadas por Centros, Departamentos, Coordenações e NDEs; cursos de curta duração sobre temáticas e metodologias específicas.

Além das atividades já desenvolvidas, o NAD atua como espaço para troca de experiência e de divulgação de trabalhos e publicações sobre o ensino e aprendizagem na graduação produzidos por docentes da UFES. Deve, ainda, fomentar a socialização de material sobre o ensino de graduação produzido por docentes de outras instituições e especialistas na área das metodologias.

O NAD/CCS tem como missão promover ações no âmbito do processo didático pedagógico, metodológico e tecnológico, planejando, contribuindo e estimulando o aperfeiçoamento constante dos docentes, proporcionando condições para o desenvolvimento de cursos, palestras, workshops de capacitação acadêmica, encontros pedagógicos, treinamentos, oficinas e outras estratégias voltadas para docentes, visando a qualidade do processo ensino-aprendizagem na área da saúde. Propõe consolidar-se como órgão técnico consultivo de apoio aos docentes dos cursos do CCS/UFES.

INFRAESTRUTURA

Instalações Gerais do Campus

O campus de Maruípe está localizado no Bairro Maruípe, em Vitória, Capital do Espírito Santo. Nesse campus localiza-se o Centro de Ciências da Saúde (CCS), que representa um importante prestador de serviços para a sociedade por meio de seus diversos projetos e programas de extensão.

Instalações Gerais do Centro

O CCS está localizado no campus de Maruípe, em Vitória. As atividades práticas das disciplinas oferecidas pelos departamentos das áreas profissionalizantes ocorrem, principalmente, no Hospital Universitário Cassiano Antônio Moraes (HUCAM) e no Instituto de Odontologia (IOUFES), ambos no campus de Maruípe, onde estão instalados cursos de graduação e de pós-graduação.

Os seguintes cursos de graduação estão instalados no CCS: Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Medicina, Nutrição, Odontologia e Terapia Ocupacional. Em relação aos cursos de graduação, estão presentes os seguintes programas: Bioquímica e Farmacologia, Biotecnologia, Ciências Farmacêuticas, Ciências Fisiológicas, Clínica Odontológica, Doenças Infecciosas, Enfermagem, Medicina, Nutrição e Saúde, e Saúde Coletiva. A estrutura física do centro é geograficamente dividida por uma avenida. Na área mais baixa encontram-se prédios e construções onde se localizam salas de aula, laboratórios, restaurante universitário, biotério, sub-prefeitura universitária, CEIS, entre outros. O CCS dispõe de 58 salas de aula e 21 laboratórios de aulas práticas, onde três deles são multiusuários.

Atravessando a Avenida Marechal Campos existe outra área do CCS onde se encontram o HUCAM, prédios de ambulatórios, biblioteca setorial do CCS, IOUFES, prédio da Enfermagem, Pavilhão Didático Rosa Maria Correia Rego Paranhos (Vulgo Elefante Branco), Capela e Prédio Administrativo.

Acessibilidade para Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais

O Núcleo de Acessibilidade da UFES (NAUFES) foi criado por meio da Resolução nº 31/2011, do CUn, com a finalidade de coordenar e executar as ações relacionadas à promoção de acessibilidade e mobilidade, bem como acompanhar e fiscalizar a implementação de políticas de inclusão das pessoas com deficiência na educação superior, tendo em vista seu ingresso, seu acesso e sua permanência, com qualidade, no âmbito universitário. Em 2015, o NAUFES foi reestruturado pela Resolução nº 28/2015 do CUn, tendo sua atuação ampliada em 2017.

O NAUFES tem por finalidade elaborar, coordenar e executar ações, serviços e pesquisas, tendo por princípio a preservação dos direitos dos estudantes de graduação, pós-graduação e servidores que possuam algum tipo de deficiência, atendendo à diversidade humana no que se refere à acessibilidade em suas múltiplas dimensões (Art. 7º, Resolução nº 28/2015 CUn).

O NAUFES atua na gestão da acessibilidade atitudinal na UFES, bem como na (inter)mediação de reuniões/ações que facilitem o acesso e a permanência dos estudantes com deficiência na universidade, envolvendo: docentes, estudantes (e seus familiares), técnicos e gestores das unidades acadêmicas e administrativas.

Em relação à acessibilidade arquitetônica, a adequação dos espaços físicos tem passado por reformas conforme as demandas são apresentadas.

Instalações Requeridas para o Curso

O curso de Nutrição da UFES está instalado no Departamento de Educação Integrada em Saúde (DEIS), que foi instituído pela Resolução nº 27/2010 do CUn, de 12 de agosto de 2010, em decorrência da expansão da educação superior promovido pelo Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI).

Atualmente o curso de Nutrição conta com diferentes laboratórios, os quais proporcionam

condições para desenvolvimento dos projetos de pesquisa e extensão, assim como para a realização de aulas práticas em disciplinas do curso de graduação em Nutrição.

No prédio do DEIS estão localizadas as salas dos docentes do curso de Nutrição, a secretaria da Coordenação do curso de Nutrição, e o Laboratório de Técnica Dietética.

Anexo a esse prédio, está a CEIS, que conta com as seguintes estruturas: Laboratório de Tecnologia de Alimentos; Laboratório de Análise de Alimentos; Laboratório de Avaliação Nutricional; Consultórios (ambulatórios); e Salas/laboratórios multiusuários. A CEIS é uma unidade de apoio ao ensino e às atividades de pesquisa e extensão do curso de Nutrição, Fisioterapia, Terapia Ocupacional e Fonoaudiologia da UFES, e tem como objetivo proporcionar aos estudantes o desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional, por meio da experiência no contexto de atividades de observação, atendimento e prática supervisionada.

Além de oferecer aos estudantes uma ponte importante entre a teoria aprendida ao longo do curso e a prática da Nutrição por meio de avaliações e intervenções em um ambiente de discussão acadêmica, a CEIS presta gratuitamente atendimento nutricional à população em geral da cidade de Vitória, bem como de todo o Estado do Espírito Santo. Criada para atender prioritariamente as necessidades de treinamento dos estudantes no estágio supervisionado, a clínica também apoia as atividades de prática assistida dos estudantes de outros períodos, no âmbito das várias disciplinas relacionadas à prática da Nutrição. Seu funcionamento é de segunda a sexta das 08h às 17h.

Na parte superior do campus está localizado o HUCAM, da UFES. Trata-se de uma instituição da área de saúde que desenvolve atividades de ensino, pesquisa e assistência. O HUCAM é um núcleo que permite difundir o conhecimento e as boas práticas em saúde, unindo pesquisa, ensino de graduação (estágio supervisionado obrigatório), pós-graduação, programas de residências, cursos e eventos.

As salas de aula teóricas estão localizadas em todo o CCS, incluindo os prédios Básico I e Básico II, e o Pavilhão Didático Rosa Maria Correia Rego Paranhos (Vulgo Elefante Branco).

Biblioteca e Acervo Geral e Específico

A UFES possui um Sistema Integrado de Bibliotecas (SIB) que compreende a Biblioteca Central, Bibliotecas Setoriais dos Centros de Ensino e dos Pólos Universitários. No CCS o curso dispõe da Biblioteca Setorial do Centro, que possui área construída de 1055m², com laboratórios de informática para pesquisa e aulas. Além disso, possui área com acervo de livros físicos e espaço para estudo individual e em grupos.

A Biblioteca Setorial do CCS funciona de segunda à sexta-feira, de 7h às 21h e possibilita o empréstimo de livros para o estudante levar para seu domicílio. Além de extenso acervo de livros físicos, os estudantes possuem disponível o portal de periódicos da CAPES e os livros no formato de e-books.

As tecnologias da informação e comunicação impulsionaram o SIB-UFES a adotar como ferramenta o Software Pergamum, o qual possibilita a automação e o gerenciamento de suas atividades.

Com o advento de novos formatos de material didático-científico, a UFES, visando adequar-se às novas exigências ao universo acadêmico e possibilitar acesso remoto à sua comunidade aderiu, no ano de 2011, à Comunidade Acadêmica Federada (CAFe) - iniciativa da Rede Nacional de Pesquisas. Tal rede possibilita acesso remoto a todos os recursos do Portal de Periódicos da CAPES. Além de potencializar o uso da ferramenta, proporciona ao usuário estudante acesso a milhares de títulos de periódicos científicos, indexados às mais destacadas bases de dados.

Todo o acervo geral e específico necessário para as atividades acadêmicas, que se encontra listado no ementário deste PPC, está disponível na Biblioteca Setorial e Central da UFES.

Laboratórios de Formação Geral

Laboratório de Anatomia

O bloco Anatômico do Departamento de Morfologia abriga 4 laboratórios de aulas práticas, bem como uma área técnica para o acondicionamento adequado do material cadavérico. Além disso, o bloco dispõe de laboratórios de microscopia e mesoscopia, plastinação e de técnicas anatômicas. Os laboratórios de aulas práticas medem cerca de 92m², com pé direito de 4m e

ampla quantidade de janelas para favorecer a ventilação.

Relativo ao interior dos mesmos, todos são climatizados dispondo de 9 a 12 mesas de inox, com cerca de seis bancos por mesa para acomodar os estudantes. Além disso, cada laboratório apresenta quadro branco, televisores full HD, duas pias, lixeiras diferenciadas para lixo comum e branco, bem como local para os estudantes acomodarem o material escolar. Referente às condições de biossegurança, todos apresentam chuveiro e lava-olhos de emergência. A área técnica para o acondicionamento do material cadavérico é de acesso restrito aos servidores do setor e mede cerca de 180m² mantendo as mesmas características dos laboratórios no que diz respeito ao teto e abundância de janelas. No seu interior existem cubas específicas de aço inox para a guarda dos cadáveres além de duas salas onde são armazenadas peças anatômicas e macromodelos.

Ainda, contém 3 laboratórios de investigação científica, uma sala para armazenagem de ossos (ossário) e 2 outros laboratórios destinados a técnicas anatômicas e ao Museu de Ciências da Vida.

Laboratório de Aulas Práticas de Fisiologia

O Laboratório de Aulas Práticas de Fisiologia ocupa uma área com 50,37m² e conta com 3 bancadas, que acomodam 10 estudantes cada uma. O Laboratório possui os seguintes materiais e equipamentos disponíveis: lousa branca para pincel atômico; projetor multimídia; mesa para o professor e bancadas para os estudantes com os respectivos assentos; ar-condicionado; geladeira; pias com água corrente; aparelhos de pressão; estetoscópios; martelinhos; lanternas; soro fisiológico; gaze; reagentes em geral.

Laboratório de Histologia e Embriologia

O setor de Histologia do Departamento de Morfologia da UFES conta com três laboratórios de aulas práticas, sendo dois de Histologia e um de Embriologia.

O Laboratório de Microscopia 1 apresenta 55m² e consegue receber 30 estudantes simultaneamente. Apresenta 5 bancadas com 6 microscópios binoculares, 2 aparelhos de ar condicionado do tipo "split", uma televisão de tela grande com um microscópio acoplado para a exposição das lâminas histológicas. A coleção de lâminas abrange os tecidos básicos e os sistemas humanos e o laboratório conta com 20 jogos de lâminas organizados em caixas plásticas.

O Laboratório de Microscopia 2 apresenta cerca de 65m², possui 5 bancadas com cerca de 8 microscópios cada. Apresenta ainda uma bancada lateral ao longo de todo o comprimento da sala onde estão mais seis microscópios. Este laboratório consegue abrigar 40 estudantes confortavelmente, mas pode receber até 45 estudantes. Ele conta com uma televisão de tela grande com um microscópio acoplado para a exposição de lâminas histológicas e dois aparelhos de ar-condicionado do tipo "split". O laboratório conta com 22 caixas de lâminas histológicas contendo lâminas para as aulas de histologia básica e histologia dos sistemas.

Os Laboratórios de Microscopia 1 e 2 estão localizados no prédio Básico I - Setor de Histologia do Departamento de Morfologia do CCS/UFES.

O Laboratório de Embriologia tem aproximadamente 65m² e aparelhos de ar-condicionado do tipo "split". Possui 4 mesas redondas que acomodam até 6 estudantes cada, totalizando 24 estudantes simultaneamente durante as aulas práticas. Apresenta, ainda, bancadas laterais em toda a sua extensão e prateleiras onde são organizados os modelos de gesso usados durante as aulas, assim como os modelos elaborados pelos próprios estudantes como parte das atividades didáticas.

O Setor de Histologia do Departamento de Morfologia também abriga 2 Laboratórios Multiusuários conforme Resolução CUn nº24/2011 da UFES. O LHT e o LUCCAR.

O Laboratório Multiusuário de Histotécnicas (LHT) possui área climatizada de 68,50m², na qual estão distribuídas 3 bancadas para experimentação e uma outra para suporte.

O LUCCAR (Laboratório de Ultraestrutura Celular Carlos Alberto Redins) tem estrutura própria composta de 4 laboratórios e disponibiliza ferramentas multiusuárias em microscopia eletrônica de transmissão e varredura (MET e MEV) além de microanálise (EDS).

Laboratório de Microbiologia

O Laboratório de Aulas Práticas de Microbiologia está localizado no 2º andar do prédio Básico I,

sala 02. Conta ainda com as salas 06 e 08 do mesmo prédio para apoio no preparo das aulas práticas.

O Laboratório mede 61,65m², com pé direito de 4m e ampla quantidade de janelas para favorecer a ventilação. Relativo ao interior do mesmo, dispõe de cinco bancadas em alvenaria com acabamento em granito, sendo que cada bancada possui uma pia e seis banquetas para acomodar os estudantes. Em cada bancada são distribuídos três microscópios binoculares (sendo um total de quinze microscópios). Além disso, o laboratório possui lixeiras diferenciadas para lixo comum e infectante, bem como local para os estudantes acomodarem o seu material escolar. Cada bancada possui três bicos de Bunsen onde são realizadas as sementeiras e repiques dos microrganismos durante as aulas práticas. Possui uma estufa bacteriológica para a incubação das culturas microbiológicas realizadas pelos estudantes e uma geladeira para acondicionar os meios de cultura. Conta ainda com um carrinho em material inox, onde são acondicionados todos os utensílios, instrumentos e reagentes que serão utilizados durante as aulas práticas. Entre os itens inespecíficos, o laboratório possui um projetor multimídia, um quadro branco e um armário de madeira.

Laboratório de Parasitologia

O laboratório de aulas práticas do Setor de Parasitologia, Departamento de Patologia, apresenta uma área de 50,35m², com capacidade para 20 estudantes. O ambiente apresenta dois condicionadores de ar, quadro branco didático, cinco bancadas para acomodação dos microscópios, 20 banquetas para os estudantes, pia para preparação/lavagem de materiais, e armários e prateleiras para acomodação das coleções biológicas e material de consumo.

Os equipamentos disponíveis são 20 microscópios ópticos, dentre eles um penta ocular e um biocular, 10 microscópios estereoscópicos, cinco câmeras digitais adaptadas para os microscópios, e televisor. A coleção biológica conta com parasitos de importância médica dos grupos dos protozoários, helmintos, e artrópodes, bem como vetores de doenças para o ser humano. Os parasitos da coleção estão dispostos em lâminas permanentes para microscopia ou recipientes para macroscopia. O laboratório é bem arejado e iluminado, com uma das paredes coberta por janelas, apresentando ainda local para higienização das mãos, e recipientes para descarte de lixo com risco biológico.

Laboratório de Patologia

O laboratório de Anatomia Patológica, por estar inserido no complexo hospitalar, atende a todas as normas de biossegurança, tanto para baixa como para alta complexidade. Este laboratório é de fácil acesso, estando situado no nível do pátio hospitalar. Para o acesso ao subsolo, existe escada e/ou rampa que possuem boa iluminação, ventilação e são de fácil limpeza. Os ambientes são climatizados e possuem mobiliários adequados. O piso e estrutura física oferecem segurança aos que nele transitam.

Os equipamentos são mantidos dentro das normas técnicas adequadas e orientadas pelos fabricantes. Dependendo da atividade planejada, há utilização de material cirúrgico e material descartável como luvas, agulhas, seringas e navalhas. Em relação à manutenção de equipamentos e reposição de materiais, há vigilância constante e identificação rápida destas necessidades, reposição ou substituição.

Laboratórios de Formação Específica

Laboratório 1 - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O laboratório 1 da CEIS (LAB1) fica localizado na sala 45 da CEIS/CCS/UFES. Possui estrutura adequada para a realização de reuniões, atividades de discussão, tutoria e trabalhos em grupo, estudos de investigação e intervenção, além de atividades educativas junto a grupos populacionais.

O laboratório possui área aproximada de 60m², e dispõe de: mesa de reuniões, cadeiras, armários para armazenamento de materiais, quadro branco, climatização ambiente, peças de tatame em EVA na medida de 1mx1m na espessura de 10mm e materiais didáticos voltados para promoção do aleitamento materno e alimentação saudável em crianças e adultos.

Laboratório 2 - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O laboratório multiusuário 2 está localizado na sala 53 da CEIS. Possui área aproximada de 50m², e está estruturado com aparelhos de bioimpedância (3): Biodynamics 450, Inbody 270 e Tanita BC533; balanças digitais com diferentes capacidades; plicômetros; estadiômetros; maca; armários; 2 estações de trabalho com 1 computador em cada; impressora e outros equipamentos e materiais de escritório.

Laboratório 3 - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O laboratório Multiusuário de Epidemiologia Nutricional (LABEP-NUT) visa atender prioritariamente ao curso de graduação em Nutrição e ao PPGNS, estando localizado na sala 52 da CEIS/CCS/UFES.

O laboratório possui área aproximada de 32,5m² e está equipado com ar-condicionado, quadro branco, microcomputadores, mobiliário adequado e estrutura para utilização de projetor. O laboratório utiliza a rede UFES de internet e possui rede wifi instalada.

Laboratório de Avaliação Nutricional - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O laboratório de Avaliação Nutricional (LANUTRI) fica localizado na sala 54 da CEIS/CCS/UFES. Possui área aproximada de 60m², e dispõe de: balanças pediátricas, eletrônicas e mecânicas; balanças de campo; balança com monitor de composição corporal; bioimpedância elétrica tetrapolar; trenas; plicômetro; antropômetro infantil e adulto; estetoscópio; esfigmomanômetro.

Laboratório de Tecnologia de Alimentos - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O Laboratório de Tecnologia de Alimentos (LTA) fica localizado na sala 94 da CEIS/CCS/UFES. Possui estrutura adequada para a realização de preparo de alimentos, simulação de etapas de processamento de alimentos, aulas práticas, oficinas culinárias e atividades instrucionais que envolvam manipulação de alimentos, atividades de discussão e realização de análise sensorial. O laboratório possui área aproximada de 39,87m², e dispõe de: uma bancada, bancos, cabines para realização de análise sensorial de alimentos, mesa tipo escrivaninha, cadeiras, 1 armário de aço para armazenamento de gêneros alimentícios e utensílios, 1 estante para acomodação de equipamentos, 1 estante para acomodar materiais dos usuários do laboratório, ar-condicionado, equipamentos (balança analítica, balanças simples; geladeira, fogão, fogareiros elétricos, freezer, iogurteira, micro-ondas, moedores de carne, liquidificadores, mixer, pHmetro, seladora, ultrassom do tipo banho, purificador de água), e utensílios (copos, formas para elaboração de queijos, pratos, talheres, facas).

Laboratório de Análise de Alimentos - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O Laboratório de Análise de Alimentos (LABLIM) está localizado no térreo da Clínica Escola Interprofissional em Saúde (CEIS), na sala 86. Possui 64,21m², com piso de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, antiderrapante; paredes com acabamento liso, de cor clara; janelas de material resistente e gradeadas, de fácil limpeza e uma porta de entrada e saída para os usuários. O espaço conta com 6 bancadas, ao centro, com capacidade máxima para 25 estudantes, e bancadas laterais com pias para lavagem/preparo de materiais e das mãos e para abrigo dos equipamentos.

No laboratório encontram-se os seguintes materiais e equipamentos: agitador, ar-condicionado, autoclave, balanças, banho maria, bloco digestor de proteínas, capela de exaustão, centrífuga para tubos, computador, destiladores, espectrofotômetro, estufas, extrator de gordura, forno mufla, incubadoras, micro-ondas, pHmetro e refrigeradores.

Consultórios - Clínica Escola Interprofissional em Saúde - CEIS/CCS/UFES

O Curso de Nutrição dispõe de três consultórios na CEIS. Os consultórios apresentam suas demandas distribuídas conforme organização interna, nas salas 49, 50 e 51 da CEIS. Os três

consultórios são climatizados e providos de armário, mesa tipo escritório, gaveteiro, três cadeiras, balança digital, estadiômetro de parede e computador.

Laboratório de Técnica Dietética - Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS/UFES

O laboratório de Técnica Dietética (TD) fica localizado no piso térreo do DEIS/CCS/UFES. Possui capacidade para 25 estudantes, e possui 60m². Conta com 5 boxes, equipados cada um com um módulo de fogão com forno (semi-industrial), coifas, exaustor, geladeiras, freezer, micro-ondas, balanças semi-analíticas e de precisão, estufa, moinho, multiprocessador, liquidificador, batedeira, entre outros. Além disso, conta com utensílios para a prática como, talheres, panelas, louças em geral, entre outros.

O espaço está equipado com ar-condicionado, projetor multimídia e possui telas de proteção nas janelas e proteção contra a entrada de insetos e roedores no batente da porta principal.

OBSERVAÇÕES

Não há.

REFERÊNCIAS

- ASBRAN. Histórico do nutricionista no Brasil. 1939 a 1989. Atheneu, São Paulo, 1991. 443 p.
- BRASIL. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.
- _____. Lei nº 10.172 de 9 de janeiro de 2001. Institui o Plano Nacional de Educação.
- _____. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução nº 5. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. 2001.
- _____. Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES.
- _____. Lei nº 8142 de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências.
- _____. Lei nº 8234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.
- CALADO, C. L. A. A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova Lei de Diretrizes e Bases – LDB. 2003.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/>
- _____. Resolução CFN nº 600/2018, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União nº 76, sexta-feira, 20 de abril de 2018, seção 1, página 157. Retificada no D.O.U. nº 98, quarta-feira, 23 de maio de 2018, página 68.
- _____. CFN traça o perfil do nutricionista no Brasil. Disponível em: www.cfn.org.br/revista/revista9/pesquisa.htm
- _____. Resolução nº 599/2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências.
- CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO. Disponível em: <http://www.crn4.org.br>
- FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS INSTITUIÇÕES DE EDUCAÇÃO SUPERIOR PÚBLICAS BRASILEIRAS. Política Nacional de Extensão Universitária. Manaus, 2012.
- GABRIEL, C. G. et al. Nutritionist's job market: 80 years of history. Revista de Nutrição, v. 32, 2019.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=es>
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA. Disponível em: http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/funcional/lista_ies.asp
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/>