



## **CURSO DE BACHAREL EM NUTRIÇÃO**

### **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO - PPC**

*“A nutrição é a arte de amar os detalhes dos alimentos e, através deles, transformar pessoas em um quadro maior em que semblantes caídos dão lugar a grandes sorrisos”.*

*Claudia Nascimento*

## IDENTIFICAÇÃO

### MANTENEDORA:

---

**Nome:** SOBREIRA E LACERDA LTDA - ME

**CNPJ:** 10.934.894.0001-40

**E-mail:** financeirosobreiraelacerda@hotmail.com

**Endereço da sede:** Rua José Ribamar Pereira, S/Nº. Bairro: Jardim Sorrilândia. Sousa – Paraíba.

**CEP:** 58.805 - 460

**FONE:** (83) 9 9650 – 3519

**Nome do dirigente:**

**CPF:** 065.002.624-17

### MANTIDA:

---

**Nome:** FACULDADE GILGAL - COD. 21.685

**E-mail:** financeirosobreiraelacerda@hotmail.com **Nome do dirigente:** Marta Maria Sobreira Vieira **CPF:** 272.283.204-68

**Endereço da sede:** Rua José Ribamar Pereira, S/Nº. Bairro: Jardim Sorrilândia. Sousa – Paraíba.

**Cep:** 58.805 - 460

**FONE:** (83) 9 9650 – 3519

### CURSO DE HABILITAÇÃO:

---

**Curso:** Bacharelado em Nutrição.

**Habilitação:** Bacharelado.

### ORGANIZAÇÃO CURRICULAR:

---

**Número de Vagas Oferecidas:** 120 (cento e vinte) vagas anuais.

**Regime acadêmico:** Semestral Seriado Vertical e Horizontal (Modular) na forma de créditos semestrais.

### TURNO DE FUNCIONAMENTO:

---

**Turno:** Diurno (Manhã) e Noturno (Noite).

### CARGA HORÁRIA:

---

**Carga Horária Total:** 4. 115 h/a – 230 créditos.

**Estágios Curriculares:** 915 h/a.

**Curricularização da Exrtensão:** 240 h/a.

**Atividades Complementares:** 240 h/a.

**Trabalho de Conclusão de Curso:** 120 h/a.

**Regime Acadêmico:** Sistema de créditos com matrícula por disciplina/módulos, com adoção de pré-requisitos.

## **INTEGRALIZAÇÃO:**

---

**Mínimo:** 05 anos (10 semestres);

**Máximo:** 08 anos (16 semestres);

---

## **INGRESSO:**

**Vagas:** 120 (cento e vinte) vagas anuais - Por Semestre – 30 diurno e 30 noturnos.

---

## **CORPO DIRETIVO:**

**Diretora Geral:** Marta Maria Vieira Lacerda;

**Diretora Financeira:** Martiriany Sobreira Vieira de Lacerda;

**Diretora Acadêmica:** Margysa Thaymmara Bezerra Rosas;

**Coordenador do Núcleo Pedagógico Institucional:** Paloma Sarmento de Abrantes;

**Coordenador do Curso de Bacharelado em Nutrição:** Erick Bernad Pereira de Lima;

**Coordenador de Pesquisa e Extensão:** Francisca Luana Rolim Abrantes;

**Procuradora Institucional:** Margysa Thaymmara Bezerra Rosas;

---

## **NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE:**

**Presidente:** Erick Bernard Pereira de Lima.

**Integrantes:** Claudenir Fernandes da Silva; Nayane Medeiros Santos; Aureliana Maria Pessoa Silva; Luennia Kerlly Alves Rocha de Araújo.

## APRESENTAÇÃO

O presente documento tem por objetivo solicitar ao Ministério da Educação - MEC, por meio dos seus órgãos competentes, a aprovação da proposta para a implantação do Curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade Gilgal. A referida proposta foi constituída e apresentada a seguir, buscando cumprir os requisitos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB nº 9394/1996, bem como o Parecer do Conselho Nacional de Educação instituído pela RESOLUÇÃO N°5/CNS-CES, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e a sua organização curricular nas Instituições do Sistema de Educação Superior do País.

Esta proposta representa a culminância de discussões e debates para intervenções educacionais e sociais no contexto local por meio da oferta do Bacharelado em Nutrição, permitindo aos indivíduos do âmbito regional uma formação de alta empregabilidade e de politização.

Diante do exposto, o presente documento tem o intuito de vindicar ao MEC, por meio dos seus órgãos competentes a autorização para funcionamento do Curso de Bacharelado em Nutrição. Deste modo, apresentamos um projeto inovador, visando atender às exigências das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso em questão.

## SUMÁRIO

<b>1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA FACULDADE GILGAL .....</b>	<b>7</b>
<b>1.1 DADOS GERAIS DA MANTENEDORA .....</b>	<b>7</b>
<b>1.2 PERFIL, MISSÃO, VISÃO E VALORES DA IES .....</b>	<b>7</b>
1.2.1 Missão.....	7
1.2.2 Visão.....	7
1.2.3 Valores Institucionais .....	7
<b>1.3 DADOS SOCIOECONÔMICOS .....</b>	<b>8</b>
<b>1.4 BREVE HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>2 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO.....</b>	<b>11</b>
<b>2.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2 DADOS GERAIS DO CURSO .....</b>	<b>14</b>
<b>2.3 ACESSOS AO CURSO .....</b>	<b>15</b>
<b>2.4 JUSTIFICATIVA .....</b>	<b>15</b>
<b>2.5 OBJETIVO GERAL DO CURSO .....</b>	<b>16</b>
<b>2.6 OBJETIVOS ESPECIFICOS DO CURSO.....</b>	<b>17</b>
<b>3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA .....</b>	<b>18</b>
<b>3.1 INSERÇÃO DO CURSO DE BACHAREL EM NUTRIÇÃO NA CIDADE DE SOUSA.....</b>	<b>18</b>
<b>3.2 CONCEPÇÕES SOBRE O CURRÍCULO .....</b>	<b>19</b>
<b>3.3 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA A FORMAÇÃO DO BACHAREL EM NUTRIÇÃO .....</b>	<b>20</b>
<b>3.4 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA A FORMAÇÃO DO BACHAREL EM NUTRIÇÃO .....</b>	<b>21</b>
<b>3.5 PERFIL DO EGRESSO.....</b>	<b>22</b>
<b>3.6 METODOLOGIA.....</b>	<b>23</b>
<b>3.7 PPC E DIRETRIZES CURRICULARES .....</b>	<b>25</b>
3.7.1 Língua Brasileira de Sinais – Libras.....	25
<b>3.8 MATRIZ CURRICULAR .....</b>	<b>29</b>
<b>3.9 EMENTÁRIO .....</b>	<b>32</b>
<b>3.10 CONCEPÇÕES E PROCEDIMENTOS AVALIATIVOS DO CORPO DISCENTE .....</b>	<b>124</b>
3.10.1 Sistema de Avaliação do Processo Ensino-Pedagógico .....	125
3.10.2 Sistema de Avaliação PPC .....	128
<b>3.11 ATENDIMENTOS AO DISCENTE.....</b>	<b>129</b>
3.11.1 Nivelamento .....	131
3.11.2 Programa Institucional de Monitoria.....	132
3.11.3 Atividade Extraclasse .....	133
3.11.4 Condições de acesso para pessoas com necessidades especiais (estruturais, atitudinais e pedagógicas).....	135
3.11.5 Ouvidoria.....	136
<b>3.12 ATIVIDADES ACADÊMICAS ARTICULADAS À FORMAÇÃO .....</b>	<b>138</b>
3.12.1 Estágio Curricular Supervisionado.....	138
3.12.2 Trabalho de Conclusão do Curso.....	138
3.12.3 Atividades Complementares.....	139
3.12.4 Pesquisa e Extensão.....	139
3.12.5 Estímulo à Participação em Eventos Internos e Externos .....	140
3.12.6 Tecnologias de Informação e Comunicação –Tics- no Processo Ensino Aprendizagem	

.....	140
<b>4 ÓRGÃOS ADMINISTRATIVOS DO CURSO .....</b>	<b>142</b>
<b>4.1 COLEGIADO DO CURSO .....</b>	<b>142</b>
<b>4.2 COORDENAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>144</b>
4.2.1 Regime de Trabalho do Coordenador do Curso .....	144
4.2.2 Atribuições e Plano de Ação do Coordenador do Curso .....	144
<b>4.3 CORPO DOCENTE .....</b>	<b>146</b>
4.3.1 Composição do Corpo Docente .....	146
4.3.2 Políticas de Qualificação do Corpo Docente .....	146
<b>5 INSTALAÇÕES FÍSICAS.....</b>	<b>147</b>
<b>5.1 LABORATÓRIOS .....</b>	<b>147</b>
5.1.1 Laboratórios do Ciclo Básico .....	147
5.1.2 Laboratórios Específicos para o Curso De Nutrição .....	147

## **1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA FACULDADE GILGAL**

### **1.1 DADOS GERAIS DA MANTENEDORA**

Nome: SOBREIRA E LACERDA LTDA - ME

CNPJ: 10.934.894.0001-40

E-mail: financeirosobreiraelacerda@hotmail.com

Endereço da sede: Rua José Ribamar Pereira, S/Nº. Bairro: Jardim Sorrilândia. Sousa – Paraiba.

CEP: 58.805 - 460

FONE: (83) 9 9650 – 3519

Nome do dirigente: Werona de Oliveira Barbosa Fernandes.

CPF: 065.002.624-17

### **1.2 PERFIL, MISSÃO, VISÃO E VALORES DA IES**

#### **1.2.1 Missão**

A Faculdade Gilgal, tem como missão desenvolver ações integradas de excelência nas ciências e tecnologias, voltadas a geração de conhecimento e a assistência humana, aliada a uma sólida atuação ética e ao compromisso com o desenvolvimento sustentável loco regional.

#### **1.2.2 Visão**

Pretende manter-se em constante desenvolvimento, coerentemente com sua missão, sendo reconhecido por excelência e liderança dos seus serviços prestados, com responsabilidade social e compromisso ambiental, nas diversas áreas da ciência e tecnologia.

#### **1.2.3 Valores Institucionais**

No exercício da atividade profissional: ética, excelência, criatividade, iniciativa, mérito, disciplina, dedicação e disposição para o trabalho em parceira e voluntário:

- No processo de decisão: busca do consenso, justiça, igualdade de oportunidades, eficiência e eficácia;
- No processo de relacionamento entre os órgãos colegiados, coordenadorias e setores de apoio: cooperação, espírito de equipe, profissionalismo, eficácia, produtividade e comunicação adequada;



- No relacionamento com outras instituições: responsabilidade, independência, inovação e transparência;
- No relacionamento com a comunidade: solidariedade, respeito ao pluralismo e a diversidade, participação e corresponsabilidade e compromisso com o meio ambiente e com o desenvolvimento sustentável;

### 1.3 DADOS SOCIOECONÔMICOS

O Município de Sousa localiza-se no interior do estado da Paraíba, a mesma distancia-se a 438 quilômetros de João Pessoa, capital do estado. Pertencente à Região Geográfica Intermediária de Sousa-Cajazeiras e à Região Geográfica Imediata de Sousa. Ocupa uma área de 738,547 km<sup>2</sup>, dos quais 3,0220 km<sup>2</sup> estão em perímetro urbano. Sua população, conforme estimativas do IBGE de 2019 eram de 69 444 habitantes, sendo o sexto mais populoso do estado, o primeiro de sua microrregião e o segundo da mesorregião (somente atrás de Patos).

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE confere-se destacar os seguintes dados de Sousa, conforme explicitações a seguir:

#### Trabalho e Rendimento:

Salário médio mensal dos trabalhadores formais [2017]	<b>1,7</b> salários mínimos.
Pessoal ocupado [2017]	<b>10.750</b> pessoas.
População ocupada [2017]	<b>15,5</b> % pessoas.
Percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo [2010]	<b>44</b> % pessoas.

**Fonte IBGE – (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística)**

#### Educação:

Taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade [2010]	<b>97,6</b> % das pessoas.
IDEB – Anos iniciais do ensino fundamental (Rede pública) [2017]	<b>4,9</b> % das pessoas.
IDEB – Anos finais do ensino fundamental (Rede pública) [2017]	<b>3,8%</b> das pessoas.
Matrículas no ensino fundamental [2018]	<b>9.883</b> matrículas.
Matrículas no ensino médio [2018]	<b>2.639</b> matrículas.
Docentes no ensino fundamental [2018]	<b>553</b> docentes.
Número de estabelecimentos de ensino fundamental [2018]	<b>50</b> escolas.
Número de estabelecimentos de ensino médio [2018]	<b>15</b> escolas.

**Fonte IBGE – (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística)**

☐ **Economia:**

PIB per capita [2017]	<b>R\$ 15.606,28.</b>
Percentual das receitas oriundas de fontes externas [2015]	<b>86,5 %.</b>
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) [2010]	<b>0,668.</b>
Total de receitas realizadas [2017]	<b>117.670,89 R\$ (×1000).</b>
Total de despesas empenhadas [2017]	<b>113.245,30 R\$ (×1000).</b>

**Fonte IBGE – (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística)**

☐ **Saúde:**

Mortalidade Infantil [2017]	<b>11,90 óbitos por mil nascidos vivos.</b>
Internações por diarreia [2016]	<b>1,3 internações por mil habitantes.</b>
Estabelecimentos de Saúde SUS [2009]	<b>56 estabelecimentos.</b>

**Fonte IBGE – (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística)**

☐ **Território e Ambiente**

Área da unidade territorial [2018]	<b>738,547 km².</b>
Esgotamento sanitário adequado [2010]	<b>66,4 %.</b>
Arborização de vias públicas [2010]	<b>88,5 %.</b>
Urbanização de vias públicas [2010]	<b>3,2 %.</b>
Bioma [2019]	<b>Caatinga.</b>
Sistema Costeiro-Marinho [2019]	<b>Não pertence.</b>

**Fonte IBGE – (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística)**

#### 1.4 BREVE HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Faculdade Gilgal, localizada na cidade de Sousa – PB especificamente a Rua José Ribamar Pereira, S/Nº. Bairro: Jardim Sorrilândia. Sousa – Paraíba - CEP: 58.805 – 460 têm como Mantenedora a empresa SOBREIRA E LACERDA LTDA – ME, devidamente inscrita no CNPJ: 10.934.894.0001- 40, sociedade de direito privado, com fins lucrativos, tem o mesmo endereço da mantida e com sede e foro na cidade de Sousa – PB.

A Faculdade Gilgal (cod. 21.685), tem como mantenedora a senhora Marta Maria Sobreira Vieira. A fundação da referida Instituição se deu após a fundadora adquirir conhecimentos na área educacional, o que lhe fez no ano de 2009 desenvolver um projeto empreendedor voltado a educação, encontrando nesta idealização a possibilidade de oferecer

cursos de ensino superior. Além disso, uma forma de integrar sua expertise empresarial com um verdadeiro propósito de contribuir para a formação de profissionais cidadãos e causar um impacto de relevância social e positiva na comunidade.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

A nutrição é um dos campos da ciência que mais tem apresentado evolução quanto ao conhecimento científico. Considerada ainda hoje como um campo novo, no Brasil, o primeiro Curso de Nutrição foi criado na Universidade de São Paulo, em 1939, seguido, na década de 1940, pelos cursos do Rio de Janeiro: UNIRIO (1943), UERJ (1944) e UFRJ (1946).

Somente uma década depois surgiram outros cursos, localizados, então na região nordeste: UFBA (1956) e UFPE (1957). Até o final de 1960, havia apenas sete cursos de formação de nutricionistas no país. A partir da reforma universitária em 1968, alcançou-se em 1981 o número de 30 cursos. Antes da publicação da Lei de Diretrizes e Bases, em 1996, existiam apenas 45 cursos de nutrição em todo o país.

A formação universitária do nutricionista foi estabelecida em 1962, a partir da aprovação do primeiro Currículo Pleno do Curso de Graduação, dado pelo Parecer n°. 265, do Conselho Federal de Educação (CFE).

Em 1974, a resolução CFE n°. 36 aprovou o segundo currículo mínimo, o qual define ciclos básicos e profissionalizante, com destaque para alimentos e saúde pública, em acréscimo ao conjunto de conteúdos já estabelecidos e relacionados às ciências biológicas e da saúde, bases de formação clássica em nutrição clínica.

Na Paraíba, além dos Cursos de Nutrição na capital João Pessoa, existem implantados em Cuité, Campina Grande, Patos e Cajazeiras, sendo dividido entre universidades públicas e particulares.

### 2.1 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO

A Faculdade GILGAL com vista atender ao que compete à sua natureza, enquanto IES desenvolverá diversas políticas de ensino, pesquisa e extensão, que abrangem práticas pedagógicas inovadoras, pesquisas específicas, extensão universitária, cursos de extensão, eventos integradores de promoção das produções científicas e de interação positiva com a comunidade interna e externa.

A Faculdade GILGAL compreende o discente como o centro do processo ensino-aprendizagem, em que todas as ações e práticas devem ser consubstanciadas para o sucesso deste. As políticas estão estruturadas em princípios como educação dialógica e inclusiva, cujas práticas abrangem o ensino, a investigação científica e a extensão.

Buscam construir coletivamente novos significados para a formação superior, em sintonia

com a missão institucional, que enfatiza uma sólida formação técnico-científica, teórico-prática e humanística. Em uma sociedade em franca transformação, a existência de atividades de pesquisa e extensão no ambiente acadêmico possibilita ao profissional, ao estudante e ao egresso a atenção para uma consciência das aplicações do conhecimento adquirido, associada à capacidade de aprender permanentemente. Quanto às políticas de ensino, serão pautadas no desenvolvimento integral do discente, utilizando-se para sua efetivação: formação continuada dos professores, trabalho integrado com o Colegiado de Curso, Comissão Própria de Avaliação e Coordenação de Curso.

A Faculdade GILGAL adotará uma postura integrada e integradora focada na excelência de sua proposta formativa. No que se refere às ações de pesquisa, estas serão integradas à prática educativa. Será incentivado ao docente e ao discente a pesquisa como forma de resolver as problemáticas contextuais, abrindo editais de pesquisa, firmando parcerias com outras IES e apoiando outras iniciativas.

A seu turno, a extensão, também será vivenciada de forma integrada, possibilitando assegurar o desenvolvimento de programas, projetos, ações, cursos e consultorias com o devido aporte financeiro, humano, material logístico e operacional; visando não apenas ao desenvolvimento, mas à manutenção e à avaliação de atividades nessas áreas.

Outrossim, o trabalho de extensão da Faculdade GILGAL, respeitando um período de maturação de sua equipe docente e pedagógica trabalhará de acordo com a Resolução nº 07, de 18 de dezembro de 2018 - Ministério da Educação / Conselho Nacional de Educação / câmara de educação superior, a qual versa, no Art. 4º: “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”.

As políticas buscam assegurar um padrão de procedimento institucional e de sintonia entre a instituição e a sociedade, evidenciando suas necessidades, bem como as instâncias administrativas e pedagógicas, considerando seus objetivos, suas áreas de concentração e de interesse, em conjunto com as pessoas envolvidas, para alcançar resultados que poderão contribuir para o crescimento, em sentido amplo, de toda a comunidade.

Como políticas institucionais gerais para a extensão, destacam-se o desenvolvimento, a promoção e a manutenção de programas, projetos, ações e cursos que atendam às demandas sociais específicas.

Compreende tópicos sociais emergentes associados ao desenvolvimento de habilidades competências e atitudes técnico-profissionais específicas, com vistas a contribuir para o desenvolvimento integral do homem e, através de seu conhecimento, assegurar o

desenvolvimento da comunidade.

A Faculdade GILGAL adota como políticas institucionais que visam estimular a realização de atividades de pesquisa, ensino e extensão:

- Implementação e manutenção de programas de extensão que promovam o desenvolvimento sustentável regional e a integração social;
- Valorização de parcerias que promovam e estimulem o desenvolvimento sustentável regional e a integração dos discentes e docentes à realidade social;
- Apoio institucional à realização de extensão e iniciação científica, englobando aporte financeiro, humano, físico e tecnológico;
- Planejamento anual das atividades de extensão, compreendendo o desenvolvimento de programas, projetos e ações extensionistas, com a respectiva previsão orçamentária e comprometimento financeiro;
- Valorização e divulgação dos trabalhos de iniciação científica e extensão promovidos e/ou desenvolvidos no âmbito da Instituição, através de publicação em revista científica, congressos, simpósios e outros meios de divulgação do material produzido nesta IES;
- Valorização dos Programas de Pós-Graduação *Lato sensu e Stricto Sensu* como formadores de recursos humanos qualificados, e incentivos aos docentes à participação em cursos dessa natureza;
- Integração dos programas, projetos, ações e cursos desenvolvidos com as necessidades da sociedade, com responsabilidade social.

A integração entre a Faculdade GILGAL e a comunidade, tanto local quanto regional, é um objetivo que vem sendo alcançado através de projetos que possibilitam tanto a prática social dos alunos quanto a inserção da população no ambiente acadêmico.

As atividades de extensão se dão por meio de cursos, assessorias, consultorias, seminários, atendimento à população carente, em grupos de atividades e estudos em que professores e alunos possam situar diferentes equipes de trabalho teórico e prático em face de demandas decorrentes da aproximação GILGAL/Comunidade.

Essa integração busca proporcionar posturas e rotinas compatíveis ao apelo social de interação humana, com dinâmicas direcionadas a associações ou comunidades, a fim de facilitar a abordagem e compreensão das dificuldades coletivas.

A GILGAL em consonância com esse pensamento dedica-se à prática de extensão através de atividades que envolvem discentes, docentes e comunidade; e atividades de iniciação

científica alicerçadas em seu Programa de Iniciação Científica.

## 2.2 DADOS GERAIS DO CURSO

### **CURSO DE HABILITAÇÃO:**

---

**Curso:** Bacharelado em Nutrição.

**Habilitação:** Bacharelado.

### **ORGANIZAÇÃO CURRICULAR:**

---

**Número de Vagas Oferecidas:** 120 (cento e vinte) vagas anuais.

**Regime acadêmico:** Semestral Seriado Vertical e Horizontal (Modular) na forma de créditos semestrais.

### **TURNO DE FUNCIONAMENTO:**

---

**Turno:** Diurno (Manhã) e Noturno (Noite).

### **CARGA HORÁRIA:**

---

**Carga Horária Total:** 4.075 h/a – 230 créditos.

**Estágios Curriculares:** 915 h/a.

**Curricularização da Extensão:** 240 h/a.

**Atividades Complementares:** 240 h/a.

**Trabalho de Conclusão de Curso:** 120 h/a.

**Regime Acadêmico:** Sistema de créditos com matrícula por disciplina/módulos, com adoção de pré-requisitos.

### **INTEGRALIZAÇÃO:**

---

**Mínimo:** 05 anos (10 semestres);

**Máximo:** 08 anos (16 semestres);

### **INGRESSO:**

---

**Vagas:** 120 (cento e vinte) vagas anuais - Por Semestre – 30 diurno e 30 noturnos.

### **2.3 ACESSOS AO CURSO**

Conforme a legislação vigente e o Regimento Geral da GILGAL, o acesso ao Curso de Bacharel em Nutrição será aberto aos portadores de comprovante de conclusão do ensino médio ou equivalente, sendo que o ingresso ao curso, mediante disponibilidade de vagas e/ou prerrogativas legais, são definidas pelos seguintes procedimentos:

1. Processo Seletivo – Vestibular;
2. Transferência (Externa ou Interna);
3. Portadores de Diploma de Graduação;
4. Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM;

A FACULDADE GILGAL, propõe iniciar suas atividades em relação ao curso de Bacharelado em Nutrição, trazendo como pilastra de seus fundamentos uma proposta inovadora e alicerçada na educação formadora pela abertura do seu segundo curso, no caso CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO. Este curso, que ainda é uma proposta repleta de concepções e aspirações, representa uma possibilidade de atendimento a uma demanda educacional no provimento de profissionais para atuar no âmbito da qualificação de pessoas para atuarem com o processo nutricional dos indivíduos.

### **2.4 JUSTIFICATIVA**

O processo de relação entre a Faculdade Gilgal e o curso de Nutrição, iniciou-se no ano de 2019. Portanto, uma relação bem recente, essa parceria oportuniza como maior foco, constituir oportunidades para os jovens da região, melhorando os serviços ofertados e contribuindo de forma direta e indireta para o bem comum da população. A cidade de Sousa representa um grande destaque no processo de produção agrícola e conseqüentemente de alimentos, além de grande relevância nos campos da produção de alimentos industrializados, na agricultura e na pecuária.

Esses fatores juntos aos processos que instituem uma rede de saúde, educação e socioassistencial consistente e atuante, toirnam-se referências para as demais cidades da região e principalmente para a implantação do curso de bacharelado em nutrição tornando-se potencialidades para todos os serviços e na formação dos profissionais.

A Nutrição é uma ciência que oferece uma visão nova, em atendimento aos paradigmas da pós-modernidade, na busca da compreensão de todos e que tratam do homem integralmente, educando-lhe a consciência do seu papel na construção de melhor qualidade de



vida. Trata-se de uma área de expansão, que se desenvolveu a partir das necessidades em hospitais, mas que está, também, fora deles, em decorrência da ampliação do conceito saúde, que envolve aspectos psicológicos, emocionais, culturais, de sobrevivência e condições de vida.

O comprometimento com a qualidade do cidadão do profissional que a sociedade almeja, orienta as universidades para a formação de profissionais qualificados e integrados com a realidade local, tendo em vista o aproveitamento das potencialidades sócio-econômicas e culturais, bem como o desenvolvimento regional.

Deste modo, a abertura de um curso de nutrição no interior do estado principalmente em Sousa, veio oferecer uma nova opção de ensino à região, acompanhando a evolução da demanda por cursos universitários em regiões fora de metrópoles, permitindo o acesso de moradores dessas regiões ao ensino superior e a sua inserção no mercado de trabalho.

O Curso de bacharelado em Nutrição na Faculdade Gilgal, pretende formar um profissional ético e competente, inserido na comunidade regional, capaz de construir o conhecimento, promover a cultura e o intercâmbio, a fim de desenvolver a consciência coletiva na busca da valorização e solidariedade humanas. Sendo assim, abre espaço para a construção de saberes em diferentes áreas, permitindo que pessoas realizem seus sonhos e efetuem seus cursos de graduação com qualidade, oferecendo oportunidade a todas as camadas da população de sua abrangência.

O exercício profissional do nutricionista, definido como profissional de saúde, deve ser ampliada na área da saúde e desenvolvida por ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde. As novas tendências no mercado de trabalho, tanto no setor público, com programas de saúde multidisciplinares, quanto na iniciativa privada, em instituições diversas, também têm contribuído para uma atuação multidisciplinar, visando, sobretudo, a melhoria da qualidade de vida da população.

## **2.5 OBJETIVO GERAL DO CURSO**

□ Formar o profissional Nutricionista capacitado a realizar ações que visem à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição sejam fundamentais para a promoção, manutenção e/ou recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos e grupos populacionais; e contribuir para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

## 2.6 OBJETIVOS ESPECIFICOS DO CURSO

- Fundamentar a formação profissional em Nutrição baseada nos princípios da interdisciplinaridade, da flexibilização, da articulação entre teoria e prática, da indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão, da mobilidade e do processo de organização dos conhecimentos na estrutura curricular, conforme determinação das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição;
- Proporcionar cenários de formação profissional que favoreçam a participação do aluno na pesquisa e extensão, visando à educação continuada e permanente;
- Traçar estratégias de ensino-aprendizagem que favoreçam o desenvolvimento de competências e habilidades específicas à formação do nutricionista nas diferentes áreas de atuação;
- Qualificar o futuro profissional em nutrição para atuar em equipe de saúde, na perspectiva do bem estar do indivíduo e da coletividade, favorecendo a sua inserção na sociedade e no mercado de trabalho de forma competente e transformadora;
- Conscientizar o profissional nutricionista do exercício da cidadania no efetivo desempenho da sua profissão, comprometendo-se com processo de desenvolvimento socioeconômico e cultural da região;
- Possibilitar aos discentes, por meio de uma formação teórica e prática, a superação do senso comum, viabilizando, desta forma, a construção de um saber que seja instrumento mediador de uma inserção transformadora na sociedade e uma consciência mais crítica da realidade.

### 3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

#### 3.1 INSERÇÃO DO CURSO DE BACHAREL EM NUTRIÇÃO NA CIDADE DE SOUSA

A migração da população da área rural para os grandes centros urbanos vem contribuindo para a superpopulação desses centros, sobretudo daqueles mais desenvolvidos. Fato este que não se deve unicamente ao processo de industrialização muito mais forte e acelerado nas grandes cidades. As dificuldades da vida no campo também desempenham papel expressivo na expulsão da população para as regiões urbanas, de um lado pela falta de estrutura (educação, saúde, emprego, renda, etc) e, de outro, pela falta de perspectiva, devido a ausência de fatores que favoreçam o desenvolvimento local.

Desta forma, a expansão do ensino superior, especialmente em microrregiões que estão em desenvolvimento social e economicamente, favorece a permanência do cidadão no seu habitat de origem, o que efetivamente irá contribuir para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região. É importante também, pois vai fixar recursos humanos qualificados no interior e permitir uma maior descentralização do conhecimento produzido.

O município de Sousa, integrante do estado da Paraíba, possui uma área de 728,492 km<sup>2</sup>. Conforme a divisão territorial brasileira, está localizada no sertão paraibano, com uma população de 69.723 segundo estimativa do IBGE. Inserida na mesorregião do sertão paraibano com uma população estimada de mais de 1 milhão de habitantes.

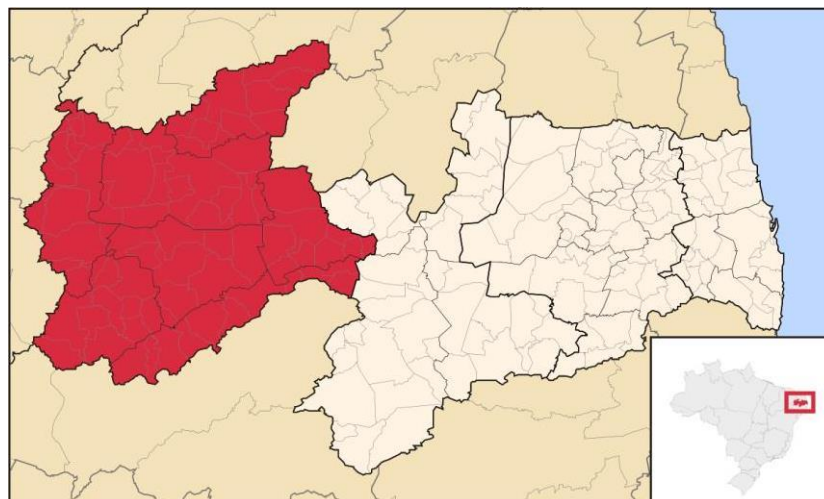


Figura 1. Mesorregião Sertão Paraibano

A base econômica do município é dividida entre o polo industrial da cidade, agricultura e pecuária. Na pecuária predomina a criação de gado e ovinos, já na agricultura o cultivo de milho, coco, feijão e algodão, onde por está inserido em um clima quente e uma vegetação

predominante caatinga sofreria consequências drásticas na sua colheita anualmente, porém Sousa possui um sistema hídrico com destaque nacional e grandes empresas nacionais inseridas, com isso a produção contínua o ano inteiro.

Na saúde o município conta com dois uma rede ampla, sendo referência no recebimento de pacientes das demais cidades da região. A rede é constituída por: 01 hospital público de alta complexidade, 01 hospital particular de alta complexidade, 01 UPA, 01 hospital de média complexidade particular, 01 maternidade pública, 01 Centro de reabilitação, 01 CAPS e uma rede ampla de Atenção Primária à Saúde.

### 3.2 CONCEPÇÕES SOBRE O CURRÍCULO

O currículo é designado para problematizar e prever caminhos estruturados como forma de trabalhar questões como: Pra que ensinar? A quem ensinar? O que ensinar? Como ensinar? Para Silva (1996, p. 23):

O currículo é um dos locais privilegiados onde se entrecruzam saber e poder, representação e domínio, discurso e regulação. É também no currículo que se condensam relações de poder que são cruciais para o processo de formação de subjetividades sociais. Em suma, currículo, poder e identidades sociais estão mutuamente implicados. O currículo corporifica relações sociais (SILVA, 1996, p. 23).

Dessa forma, compreendendo o currículo como esse espaço de grande relevância na estruturação das práticas do Curso de Bacharelado em Nutrição, o mesmo não será considerado como grade curricular e sim como um instrumento integrado ao contexto onde o curso está inserido e ao compromisso de uma formação que contempla as dimensões técnicas, sociais e culturais do processo formativo em questão.

Dessa maneira, currículo diz respeito não somente à organização de conteúdos a serem ensinados, como também engloba todas as relações que perpassam o processo dessa organização: desde a escolha sobre o que priorizar no âmbito do ensino, até a decisão sobre quem determina esses – e outros – aspectos que comporão o processo ensino-aprendizagem como um todo. Silva (1995, p. 184) mais uma vez quem nos inspira ao dizer que.

O currículo (...) está no centro mesmo da atividade educacional. Afinal, a escola não está apenas histórica e socialmente montada para organizar as experiências de conhecimento de crianças e jovens com o objetivo de produzir uma determinada identidade individual e social. Ela, de fato (...) funciona dessa forma. Isto é, o currículo constitui o núcleo do processo institucionalizado de educação.

Partindo desse princípio, procuraremos explicitar as concepções que orientam a elaboração da presente proposta curricular, tendo uma abordagem crítica e de abrangência ao atendimento às diferenças, conforme já exposto nas políticas diversas deste projeto. A intenção de maior relevância desta proposta é contribuir para consolidar os esforços envidados por docentes e discentes da Gilgal em prol da institucionalização de procedimentos e práticas que expressem uma visão integrada do conhecimento do Nutricionista.

### **3.3 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA A FORMAÇÃO DO BACHAREL EM NUTRIÇÃO**

No desenvolvimento das suas competências e habilidades o profissional da nutrição deverá desenvolver uma série de contextos de grande relevância no processo da sua formação, vejamos estes processos:

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

□ **Tomada de decisões:** o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.

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

□ **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da

comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento, de forma efetiva e eficaz.

□ **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças de equipe de saúde.

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

### **3.4 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA A FORMAÇÃO DO BACHAREL EM NUTRIÇÃO**

De forma específica, o profissional nutricionista deverá no período de sua formação desenvolver competências e habilidades para:

□ Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

□ Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

□ Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

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

□ Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

□ Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

□ Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

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

### **3.5 PERFIL DO EGRESSO**

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

De acordo com a RESOLUÇÃO N° 5/CNS-CES, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o Nutricionista, deve ser um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em

que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Considerando a formação generalista, o egresso do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Gilgal deverá estar apto a atuar nas áreas da Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Docência, Indústrias de Alimentos, Nutrição em Esportes, e Marketing na Área de Alimentos e Nutrição, conforme estabelece a RESOLUÇÃO CFN N° 380/2005, que dispõe sobre a definição das Áreas de Atuação do Nutricionista e suas Atribuições e dá outras providências.

### **3.6 METODOLOGIA**

O curso de Bacharel em Nutrição pretendido pela Faculdade Gilgal deve ensinar, como metodologias, a concepção de princípios norteadores que atendem a missão institucional, os quais deverão conduzir à obtenção do perfil desejado do egresso. No caso, a IES busca uma proposta metodológica que privilegie a qualificação do aluno, visando formar um cidadão reflexivo e crítico, capaz de pensar, elaborar e estabelecer por si soluções inovadoras, para alcançar à organização administrativa em que vier atuar, bem como, a comunidade em que vive a sociedade de um modo geral.

A definição de metodologias pedagógico-didáticas que articulem o saber, o refletir, o saber fazer, o saber sentir, o saber conviver e o saber ser visando a conhecer o campo nutricional, a refletir construindo suas articulações e ponderações da tradição que estuda, a elaborar a sua efetiva articulação entre o conhecimento teórico e a sua ação concreta no mundo, a construir sua afetividade de modo a poder cumprir o seu papel como egresso, a viver junto em comunidade e a buscar atributos indispensáveis à formação de sua personalidade de modo a participar ativamente na construção da realidade em que vive.

Nesse aspecto, busca-se a promoção do estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecer a discussão coletiva e as relações interpessoais; a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno atitudes e valores voltados para o exercício de seu papel na sua comunidade, na sociedade em geral e também orientados para a cidadania e para a solidariedade.

Faz-se saber que, serão adotadas possibilidades inovadoras das metodologias, onde o aluno seja o ponto fulcral, dentro de um sistema que adotar-se-á as metodologias ativas emergentes,



prontamente definidas no PPC, tanto nas disciplinas de presencial quanto nas disciplinas e atividades em que possam ser admitidos percentuais legais de educação a distância.

Nesse sentido, a adoção para ministrar parcialmente conteúdos na modalidade de educação à distância, a IES mostra-se pertinente às concepções inovadoras emergentes na contemporaneidade, dado que o enfoque pedagógico deve priorizar o processo de aprendizagem ao adotar as formas de relacionamento e interação entre os agentes professor-aluno, com ênfase na aprendizagem contextualizada e que aluno seja protagonista do processo. Assim, no tocante a integralização de conteúdos em educação à distância por meio do ambiente virtual de aprendizagem, o aluno terá à disposição vários recursos metodológicos e suficientes para uma formação de qualidade, tais como, material didático da disciplina; fórum de revisão conceitual, de dúvidas e discussão; reuniões online; materiais complementares e de todas as ferramentas disponíveis em tecnologias da informação.

Nessa visão, a GILGAL concebe a educação em ambas as modalidades educacionais de mediação didático-pedagógica, no alcance do processo ensino-aprendizagem, propiciados pelos meios e tecnologias da informação e da comunicação, com o envolvimento de pessoal qualificado, com o implemento de políticas de acesso, acompanhamento e avaliação compatíveis, dentre outros, de modo que, se propicie, maior articulação e efetiva interação e complementariedade entre a presencial e a virtualidade “real”, o local e o global, a subjetividade e a participação democrática em rede, envolvendo estudantes e profissionais da educação (professores, tutores e gestores), que desenvolvem atividades educativas em lugares e/ou tempos diversos.

A modalidade educacional aqui vislumbrada define-se na composição política institucional das IES, constando do Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, do Projeto Pedagógico Institucional-PPI e dos Projetos Pedagógicos dos Cursos - PPC, ofertados nessa modalidade, respeitando, para esse fim, o atendimento às políticas educacionais vigentes, às Diretrizes Curriculares Nacionais, ao Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior-SINAES e aos padrões e referenciais de qualidade, estabelecidos pelo Ministério da Educação-MEC, em articulação com os comitês de especialistas e com o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP.

De modo que, os modelos tecnológicos e digitais, materializados em ambiente virtual multimídia interativo, adotados pela IES, em consonância com os referenciais de qualidade e respectivas Diretrizes e Normas Nacionais, de forma que favoreçam, ainda, maior articulação e efetiva interação e complementariedade entre a presencial, virtualidade e subjetividade na participação democrática e nos processos ensino-aprendizagem. Para completar a formação

do aluno no ambiente virtual de aprendizagem, também terá à disposição, como citado anteriormente os fóruns, reuniões online, além de materiais complementares.

### **3.7 PPC E DIRETRIZES CURRICULARES**

#### **3.7.1 Língua Brasileira de Sinais – Libras**

A Lei Federal nº 10.436 de 24 de Abril de 2002 reconhece a Língua Brasileira de Sinais como a língua oriunda das comunidades de pessoas surdas do Brasil. Este reconhecimento significa um avanço aos direitos linguísticos dos surdos de se comunicarem e de se expressarem livremente através de sua língua e, por que não dizer, de uma transformação social quanto à valorização e uso das Libras por pessoas surdas e ouvintes.

Nesse contexto, a Libras é percebida como uma ferramenta necessária não só para a comunicação dos surdos, mas como uma conquista com vistas à sua inclusão social e cultural. Embora este reconhecimento tenha ocorrido tardiamente no Brasil em relação a outros países (Estados Unidos, França, Suécia, Uruguai), dez anos após a aprovação da referida lei, ainda se reflete a ausência das Libras nos espaços públicos, sobretudo na escola, onde o processo de ensino e aprendizagem não inclui a Libras no uso corrente das práticas pedagógicas e nem como disciplina no currículo. Infelizmente, ainda é grande o desconhecimento, gerando, uma política de resistência, desvalorização e desrespeito ao estatuto linguístico das Libras.

A Lei nº 10.436/02 reconhece oficialmente a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS como língua; e o Decreto 5.626/05 que regulamenta a referida Lei, assegura o ensino dessa língua. Essa determinação contribuiu para que as instituições de ensino superior implementem a disciplina de Libras, obrigatoriamente, na matriz curricular dos cursos de bacharelados.

A disciplina Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, no primeiro semestre do curso, com carga horária de 40 horas, conforme o Art. 3º, § 2º, do Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000, preconiza “[...], Libras constituir-se-á em disciplina curricular optativa nos demais cursos de educação superior e na educação profissional.” a partir do ano de publicação do decreto referido.

Nesse viés, demonstra a Faculdade o seu compromisso com as políticas de inclusão, garantindo-se às pessoas surdas acesso à comunicação, à informação e à educação nos processos seletivos, nas atividades e nos conteúdos curriculares desenvolvidos em todos os níveis.

### **3.7.2 Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista**

O termo Autismo melhor se explica nas traduções de Transtorno Global do Desenvolvimento- TGD ou Transtorno do Espectro do Autismo - TEA, que revelam manifestações de variadas sintomatologias clínicas, verificando-se, basicamente, as características: a) dificuldade de comunicação, b) dificuldade de interação social e c) restrição à atividades e interesses estritos, estereotipados e repetitivos.

A IES por meio de seu núcleo de apoio ao discente que oferta importantes ações positivas dispensa atenção especial ao aluno diagnosticado com essa patologia, visando a sua integração, desenvolvimento e habilidades durante o curso.

O Núcleo de Apoio ao Discente terá equipe interdisciplinar que coordenará o diagnóstico e elaborará estratégias de intervenção, trabalhado em conjunto com o Colegiado de professores e coordenação do curso, com vistas à inclusão do aluno diagnosticado, sua permanência e sucesso do curso. A Gilgal terá política de formação continuada destinada aos docentes e demais profissionais que atuam na IES com vista criação de cultura inclusiva e harmonizada de integração humana.

### **3.7.3 Política de Inclusão Afro-Brasileira, Indígena e Cultura Cigana**

Nos currículos da educação básica e da educação superior brasileira, através da promulgação das Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/ 2008, que visam à inclusão da história e da cultura afro-brasileira e indígena, é um momento histórico ímpar, de crucial importância para o ensino da diversidade cultural no Brasil. Trata-se de um momento em que a educação brasileira busca valorizar devidamente a história e a cultura de seu povo afrodescendente e indígena, buscando assim reparar danos, que se repetem há cinco séculos, à sua identidade e a seus direitos.

Esta inclusão nos currículos da educação básica amplia o foco dos currículos escolares para a diversidade cultural, racial, social e econômica brasileira. No Curso de Bacharel em Nutrição da IES, os temas estão contemplados nos conteúdos previstos nas disciplinas de Antropologia da Nutrição, Gastronomia e Técnica Dietética I e II, com carga horária de acordo com a Legislação, neste projeto explicitada na Matriz Curricular.

Assim, a Gilgal apoia o desenvolvimento de projetos de cursos e programas de extensões específicas para a formação de profissionais para atender as demandas de formação e de profissionais com habilidades e competências para atuação nas populações indígenas, na cultura

cigana muito forte na região é em outros grupos remanescentes, visando à integração do ensino, pesquisa e extensão e promovam a valorização do estudo em temas como línguas maternas, gestão e sustentabilidade das terras e culturas dos povos indígenas e quilombolas.

### **3.7.4 Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos**

A IES, considerando o que dispõe o MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO e o CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO CONSELHO PLENO por meio da RESOLUÇÃO Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012 que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos – EDHa formação para a vida e para a convivência, no exercício cotidiano dos direitos humanos como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural nos níveis regionais, nacionais e planetário e para assegurar o direito à educação a todos(as), adota em sua missão e em todos regulamentos e ações que norteiam e efetivam suas ações práticas educativas para a defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas, nos âmbitos de direitos civis, políticos, sociais.

Em cumprimento às Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme disposto no Parecer CNE/CP n.º 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CNE/CP n.º 1, de 30/05/2012. A Educação em Direitos Humanos na Gilgal adequa-se à Resolução CNE/CP que no seu Art. 3º considera que a Educação em Direitos Humanos tem com o objetivo a promoção da educação para a mudança e a transformação social, fundamentando-se nos seguintes princípios:

I - dignidade humana;

II - igualdade de direitos;

III - reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades;

IV - laicidade do Estado; V - democracia na educação;

VI - transversalidade, vivência e globalidade; e

VII - sustentabilidade socioambiental." Nos cursos de bacharelado, o Art. 8º da Resolução em comento, estabelece que: A Educação em Direitos Humanos deverá estar presente na formação inicial e continuidade todos (as) os (as) profissionais das diferentes áreas do conhecimento.

Na oferta dessa concepção pela IES, nos seus diversos cursos, os conteúdos referentes à educação em direitos humanos são abordados nos diversos cursos e disciplinas, tais como: Alimentação e Contexto Social; Saúde e Sociedade; Planejamento e Administração em Saúde Coletiva; Nutrição e Saúde Coletiva; Prática em Nutrição e Saúde Coletiva; Saúde do Trabalhador; Educação Popular em Saúde, sendo também contemplados nas atividades acadêmicas complementares - ACC e por meio de abordagens temáticas transversais.

Assim, a IES atua no sentido de oferecer contrapontos a problemas em diferentes contextos

atendendo às necessidades sociais, aos direitos da cidadania e às políticas públicas educativas e de saúde.

### **3.7.5 Política de Educação Ambiental**

Com o fito de atender ao que preconiza a Lei n.º 9.795, de 27 de abril de 1999, e Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, a estrutura curricular do Curso de bacharel em Nutrição aborda o conteúdo sobre Educação Ambiental nas disciplinas: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS, TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS, HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS, EXTENSÃO RURAL, sendo que, contempla-se, também, nas atividades acadêmicas complementares e de extensão no desenvolvimento de projetos temáticos.

A Gilgal desenvolve a perspectiva de projetos sobre Sustentabilidade, Educação Ambiental e Alimentação, visando precipuamente à prevenção e a proteção do meio ambiente e consequentemente os alimentos que este processo pode produzir ao bem estar humano, envolvendo o conhecimento técnico aplicado à área, e sob a égide da conscientização, preservação, recuperação, cooperação e o consumo racional e sustentável de recursos ambientais.

A Gilgal assume o papel difusor do conhecimento na área da saúde e assim buscando avançar com a implementação das novas tecnologias relacionadas à sustentabilidade, visando garantir:

- I. Inclusão da temática Educação Ambiental nos Projetos pedagógicos dos Cursos e nos documentos institucionais;
- II. Fomento e desenvolvimento da Educação Ambiental nos núcleos de pesquisa e em outras atividades;
- III. Desenvolvimento de projetos, ações e atividades de conscientização nas áreas comuns dos Campi, como exemplo de boas práticas para a comunidade interna e externa;
- IV. Aquisições e compras de bens e produtos para promoção do desenvolvimento sustentável a partir dos critérios estabelecidos no Decreto Federal 7.746/2012;
- V. Valorização da mão de obra local e desenvolvimento de atividades internas que acarretem menores impactos ambientais, bem como utilização racional dos recursos ambientais, como redução do consumo de energia e utilização de material reciclado para reformas e reparos;
- VI. Institucionalização, através de ações, da imagem sustentável e moderna da IES

perante a comunidade; e

VII. Contribuição com a gestão responsável e econômica dos recursos, gerando uma maior distribuição de recursos dentro da Instituição e de ações preservacionista.

### 3.8 MATRIZ CURRICULAR

1º PERIODO			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
ANATOMIA HUMANA	80 HORAS		04
BIOQUIMICA	80 HORAS		04
BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	40 HORAS		02
HISTOLOGIA	40 HORAS		02
INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO	40 HORAS		02
ALIMENTAÇÃO E CONTEXTO SOCIAL	40 HORAS		02
ANTROPOLOGIA DA NUTRIÇÃO	40 HORAS		02
METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTIFICO	40 HORAS		02
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>	<b>400 HORAS</b>		<b>20</b>

2º PERIODO			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
GENÉTICA	40 HORAS		02
EMBRIOLOGIA	40 HORAS		02
FISIOLOGIA	80 HORAS		04
PARASITOLOGIA E MICROBIOLOGIA	80 HORAS		04
BIOQUIMICA DA NUTRIÇÃO	80 HORAS		04
INFORMÁTICA APLICADA A NUTRIÇÃO	40 HORAS		02
LIBRAS	40 HORAS		02
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>	<b>400 HORAS</b>		<b>20</b>

3º PERIODO			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
IMUNOLOGIA	40 HORAS		02
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	60 HORAS		03
TÉCNICA DIETÉTICA	60 HORAS		03
BIOQUIMICA DOS ALIMENTOS	40 HORAS		02
BROMATOLOGIA	40 HORAS		02
EPIDEMIOLOGIA E BIOESTÁTISTICA	40 HORAS		02
SAÚDE E SOCIEDADE	40 HORAS		02
FARMACOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO	40 HORAS		02
EXTENSÃO		40 HORAS	02

ATIVIDADES COMPLEMENTARES		40 HORAS	02
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>440 HORAS</b>	<b>22</b>

#### 4º PERÍODO

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO	60 HORAS		03
DIETÉTICA	60 HORAS		03
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	60 HORAS		03
HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	60 HORAS		03
PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	40 HORAS		02
INTRODUÇÃO A PSICOLOGIA	40 HORAS		02
INTRODUÇÃO A ECONOMIA	40 HORAS		02
EXTENSÃO		40 HORAS	02
ATIVIDADES COMPLEMENTARES		40 HORAS	02
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>	<b>440 HORAS</b>		<b>22</b>

#### 5º PERÍODO

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
DIETOTERAPIA I	80 HORAS		04
NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL	40 HORAS		02
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	60 HORAS		03
ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	60 HORAS		03
NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	60 HORAS		03
ÉTICA, BIOÉTICA E CONDUTA PROFISSIONAL	40 HORAS		02
EXTENSÃO		40 HORAS	02
ATIVIDADES COMPLEMENTARES		40 HORAS	02
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>	<b>420 HORAS</b>		<b>21</b>

#### 6º PERÍODO

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
DIETOTERAPIA II	80 HORAS		04
NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA	40 HORAS		02
NUTRIÇÃO E CICLOS DA VIDA	60 HORAS		03
OPTATIVA I	40 HORAS		02
VIGILÂNCIA ALIMENTAR NUTRICIONAL	40 HORAS		02
NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	40 HORAS		02
OPTATIVA II	40 HORAS		02
EXTENSÃO		40 HORAS	02

ATIVIDADES COMPLEMENTARES		40 HORAS	02
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>		<b>420 HORAS</b>	<b>21</b>

7º PERIODO			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
PRÁTICA EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	80 HORAS		-
PRÁTICA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	80 HORAS		-
VIGILÂNCIA EM SAÚDE	40 HORAS		02
OPTATIVA III	40 HORAS		02
NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	40 HORAS		02
NUTRIÇÃO ESPORTIVA	40 HORAS		02
PESQUISA APLICADA A NUTRIÇÃO	40 HORAS		02
EXTENSÃO		40 HORAS	02
ATIVIDADES COMPLEMENTARES		40 HORAS	02
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>	<b>440 HORAS</b>		<b>14</b>

8º PERIODO			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	80 HORAS		04
GASTRONOMIA	60 HORAS		03
PRÁTICA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA	80 HORAS		-
COMUNICAÇÃO E MARKETING	60 HORAS		03
EXTENSÃO		40 HORAS	02
ATIVIDADES COMPLEMENTARES		40 HORAS	02
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>	<b>360 HORAS</b>		<b>14</b>

9º PERIODO			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	225 HORAS		-
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	225 HORAS		-
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>	<b>450 HORAS</b>		<b>-</b>

10º PERIODO			
DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	CHE	AULAS
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	225 HORAS		-
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	120 HORAS		06



<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO SEMESTRE</b>	<b>345 HORAS</b>	<b>06</b>
--	------------------	-----------

<b>OPTATIVAS</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>AULAS</b>
EDUCAÇÃO POPULAR EM SAÚDE	40 HORAS	02
EXTENSÃO RURAL	40 HORAS	02
SAÚDE DO TRABALHADOR	40 HORAS	02
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>120 HORAS</b>	<b>06</b>

<b>LEGENDAS DA MATRIZ</b>	
<b>AMARELO</b>	CONHECIMENTOS ESPECIFICOS DA ÁREA DE ATUAÇÃO
<b>AZUL</b>	COMPONENTE CURRICULAR OPTATIVO
<b>VERDE</b>	CONHECIMENTOS QUE COMPÕEM A PRÁTICA
<b>LARANJA</b>	EXTENSÃO E ATIVIDADES COMPLEMENTARES
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO 4.075 h</b>	

<b>DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA</b>	
<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Estágio Supervisionado Obrigatório	915 HORAS
Atividades Complementares/Estudos Integradores	240 HORAS
Curricularização da Extensão	240 HORAS
Disciplinas de Base Comum	860 HORAS
Disciplinas de Base Específica	1.660 HORAS
Disciplinas Curricular Optativas	120 HORAS
<b>TOTAL</b>	<b>4.115 HORAS</b>

### 3.9 EMENTÁRIO

Os componentes curriculares norteadores à formação do nutricionista estão relacionados com todo processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do Cuidar em Nutrição, e estão organizados de forma a permitir uma visão geral das Ciências Biológicas e da Saúde, no tocante aos conteúdos (teóricos e práticas) de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos; das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, no tocante à compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença; das Ciências da Alimentação e

Nutrição; e das Ciências dos Alimentos, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, estabelecidas na Resolução CNE/CES N° 5, de 07 de novembro de 2001.

A organização dos componentes curriculares está distribuída conforme apresentação que se segue:

## **ESTRUTURA CURRICULAR 1º SEMESTRE/PERIODO**

### **1. Disciplina: ANATOMIA HUMANA**

**Carga horária total: 80 h**

#### **Ementa:**

Estudo morfofuncional das diversas estruturas que formam o corpo humano, enfatizando a descrição e o valor funcional dos sistemas orgânicos, capacitando o aluno para as disciplinas associadas à Anatomia.

#### **Conteúdo Programático:**

- Introdução ao Estudo da Anatomia;
- Osteologia;
- Miologia;
- Sistema Tegumentar;
- Sistema Respiratório;
- Sistema Circulatório;
- Sistema Digestório;
- Sistema Urinário;
- Sistema Genital Masculino;
- Sistema Genital Feminino;
- Sistema Nervoso;

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

DANGELO & FATTINI. **Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos**. Ed. Atheneu. 2009.

NETTER. **Atlas de Anatomia Humana**. Ed. Artes Médicas. 2014.

SOBOTTA. **Atlas de Anatomia Humana**. Ed. Guanabara Koogan. 1993

### **Bibliografia Complementar:**

GRAY, Henry; GOSS, Charles Mayo (Ed.). **Anatomia**. 29. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1147 p.

LOCKHART, R. D.; FYFE, F. W.; HAMILTON, G. F. **Anatomia do corpo humano**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1983. 669 p. ISBN 8522600252.

MARIEB, Elaine Nicpon; HOEHN, Katja. **Anatomia e fisiologia/ Elaine N. Marieb, Katja Hoehn**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 1046 p. ISBN 9788536315508.

## **2. Disciplina: BIOQUÍMICA**

**Carga horária total: 80h**

### **Ementa:**

Fundamentos dos componentes básicos celulares dos grandes alimentos; estudo de carboidratos; lipídeos; aminoácidos; peptídeos e proteínas; ácidos nucleicos; energética; enzimas; vitaminas; Estudo dos grandes processos metabólicos: bioquímica da fotossíntese; respiração e outras vias metabólicas.

### **Conteúdo Programático:**

- Estrutura e organização de biomoléculas:
- Uma abordagem geral, sobre a célula, os organismos na biosfera e os ciclos de transferência de matéria e energia.
- Água, pH e tampões.
- Estrutura de aminoácidos e suas propriedades ácido-básicas.
- Níveis de organização da estrutura proteica
- Funções de proteínas.
- Enzimas: Definição, classificação, mecanismo de ação. Cinética enzimática e coenzimas. Inibição enzimática. Enzimas alostéricas.
- Estrutura de glicídios.
- Estrutura de lipídios.
- Bioenergética e metabolismo:
- Bioenergética celular e introdução ao metabolismo.
- Glicogenólise e glicogênese.
- Glicólise e gliconeogênese.
- “Shunt das pentoses”.
- Ciclo de Krebs.
- Cadeia respiratória e fosforilação oxidativa.
- Oxidação de ácidos graxos e formação de corpos cetônicos.
- Síntese de ácidos graxos.
- Síntese de triacilgliceróis e fosfolipídios.
- Metabolismo do colesterol 11) Homeostasia de lipídios.

- Metabolismo de aminoácidos. Interrelações com a gliconeogênese.
- Ciclo da uréia.
- Integração metabólica
- Armazenamento e conservação da informação gênica:
- Núcleo celular. Estrutura e função.
- Replicação do DNA.
- Síntese de RNA: transcrição.
- Síntese proteica
- Regulação da expressão gênica
- Tópicos de aulas práticas:
- Reações de identificação de proteínas.
- Enzimas: Determinação da atividade de colinesterases plasmáticas. Efeito da variação da concentração de substrato. Cálculo dos parâmetros da cinética de Michaelis e Menten.
- Reações de identificação de glicídios.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

LEHNINGER, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) **Principles of Biochemistry**, 3rd edition, Worth Publishers.

MARZZOCO, A. & Baptista, B (1999), **Bioquímica Básica**, 2a. edição, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro.

VOET, D. & VOET, J. (1995) **Biochemistry**, 2nd edition, John Wiley & Sons, Inc. Publication.

### **Bibliografia Complementar:**

Devlin, T. M. (2001) **Textbook of Biochemistry with clinical correlations**, 5th edition, John Wiley & Sons, Inc. Publication.

Stryer, L. (2001) **Biochemistry**, 5th edition, W. H. Freeman and Company, New York.  
Lehninger, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) **Principles of Biochemistry**, 3rd edition, Worth Publishers.

Champe, P. C. & Harvey, R. A. (1994) **Biochemistry**, 2nd edition, Lippincott's illustrated reviews, J. B. Lippincott Company.

### 3. **Disciplina:** BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR

**Carga horária total: 40 h**

#### **Ementa:**

Estudo molecular da célula, organização celular, organelas celulares (estruturas e funções), tipos celulares, núcleo interfásico processos de transcrição e tradução, divisão celular (mitose e meiose), ciclo celular, Citogenética (DNA, RNA, genes, código genético). Composição química e bioquímica celular. Diferenciação celular. Comunicação celular. Introdução à genética.

#### **Conteúdo Programático:**

- Introdução a Biologia Celular. Componentes moleculares da célula.
- Estrutura e função de proteínas – Membranas celulares: estrutura e função.
- Mitocôndria e peroxissomo.
- Sistemas de endomembranas.
- Citoesqueleto e motilidade celular.
- Núcleo: estrutura e função.
- Sinalização celular.
- Divisão e controle do ciclo celular.
- Diferenciação – Apoptose – Do DNA ao Genoma: Estrutura e função.
- Transcrição e Expressão Gênica – Tradução.

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

ALBERTS, B. **Fundamentos da biologia celular: uma introdução a biologia molecular da célula.** Porto Alegre: Artmed, 1998.

DE ROBERTIS, E. D. P. **Bases da biologia celular e molecular.** 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

JUNQUEIRA, L. C. U. **Biologia celular e molecular.** 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000 MAILLET, M. **Biologia Celular.** 8. ed. São Paulo: Santos, 2003.

BORGES-OSÓRIO, M.A., ROBINSON, W.M. **Genética humana**. 2<sup>a</sup> ed., Porto Alegre: Artmed, 2002, 460p.

#### **Bibliografia Complementar:**

MOTTA, Paulo A. **Genética humana aplicada a psicologia, nutrição, enfermagem e toda a área biomédica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

FUTUYMA, D. **Biologia evolutiva**. Ribeirão Preto: FUNPEC, 2002. GARCIA, S. M. L. **Embriologia**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.

#### **4. Disciplina: HISTOLOGIA**

**Carga horária total: 40 h**

#### **Ementa:**

Estudo morfofisiológico dos tecidos epiteliais, conjuntivos, propriamente dito, cartilaginoso, ósseo, musculares e nervoso. Estudo descritivo da anatomia microscópica com ênfase nas relações histofisiológicas dos sistemas: cardiovascular, sangue, imunitário, digestivo, respiratório, urinário, endócrino e reprodutores.

#### **Conteúdo Programático:**

- Tecido epitelial de revestimento e glandular;
- Tecido conjuntivo;
- Tecido cartilaginoso;
- Tecido ósseo;
- Tecido muscular;
- Tecido nervoso;
- Sistema cardiovascular e sangue;
- Sistema imunitário;
- Sistema digestório;
- Glândulas anexas do sistema digestório;
- Sistema urinário;
- Sistema respiratório - sistema endócrino;
- Sistema reprodutor feminino;
- Sistema reprodutor masculino.

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas,

dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

JUNQUEIRA, L. C.; Carneiro, J. **Histologia Básica**, 11ª edição. Editora Guanabara Koogan, 2008.

ROSS, M. H.; Pawlina, W. **Histologia - texto e atlas: em correlação com a biologia celular e molecular**. 5ª edição. Editora Guanabara Koogan, 2008.

SOBOTTA, J. **Atlas de Histologia**, 7ª edição. Editora Guanabara Koogan, 2007.

#### **Bibliografia Complementar:**

JUNQUEIRA, L. C. U. **Biologia Estrutural dos Tecidos - Histologia**. Guanabara Koogan, 2005.

CORMARK, D. H. **Fundamentos de Histologia**, 2ª edição. Editora Guanabara Koogan, 2003.

YOUNG, B. Wheater - **Histologia Funcional**. Editora Elsevier, 2007.

PIEZZI, R. S.; Fornés, M. W. **Novo Atlas de Histologia/ de Di Fiori**. Editora Guanabara Koogan, 2008.

GENESER, F. **Histologia**, 3ª edição. Editora Guanabara Koogan/Editorial Medica Panamericana, 2003.

### **5. Disciplina: INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO** **Carga horária total: 40 h**

#### **Ementa:**

Sistema alimentar, alimentação, nutrição, saúde e ambiente; Humanização na atenção à saúde; O profissional nutricionista no Brasil; Temas atuais no campo da alimentação e nutrição.

#### **Conteúdo Programático:**

- Histórico da nutrição no mundo e no Brasil;
- Sistema alimentar, alimentação, nutrição, saúde e ambiente;

- Áreas de atuação do nutricionista. Mercado de trabalho;
- Humanização na atenção à saúde;
- Organização dos nutricionistas em entidades representativas;
- Código de Ética do nutricionista.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

CARVALHO, M.C.V.S.; LUZ, M.T.; PRADO, S.D. **Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica**. *Ciência e Saúde Coletiva*, 16(1):155-163, 2011.

CASTRO, I.R.R.; CASTRO L.M.C.; GUGELMIM, S.A. **Ações educativas, programas e políticas envolvidos nas mudanças alimentares**. In: DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A. (org.). *Mudanças Alimentares e Educação Nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2011; pp: 18-34.

HELMAN, C.G. **Cultura, Saúde & Doença**. 4ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.

OLIVEIRA, F.J.A. **Concepções de Doença: o que os serviços de saúde têm a ver com isto?** In: DUARTE, L.F.D.; LEAL, O.F. (Org.) *Doença, sofrimento, perturbação: perspectivas etnográficas*. 1reimp. Rio de Janeiro: ABRASCO, 2001.

TEIXEIRA, R.R. **Humanização e atenção primária à saúde**. *Ciência e Saúde Coletiva*, 10(3):585-597, 2005.

VALENTE, F.L.S. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. Cortez. Editora, São Paulo, 2002. 45 2 NUT 03 X 45 45

VASCONCELOS, F.A. G. **O nutricionista no Brasil: uma análise histórica**. *Revista de Nutrição*, 15(2): 127-138, 2002.

### **Bibliografia Complementar:**

DIEZ-GARCIA, R.W.; CASTRO, I.R.R. **A culinária como objeto de estudo e de**



**intervenção no campo da Alimentação e Nutrição, Ciência e Saúde Coletiva.** 16(1):91-98, 2011

CAPRARA, A.; FRANCO, A.L.S. **A Relação paciente-médico: para uma humanização da prática médica.** Cadernos Saúde Pública, 15(3): 647-654, 1999.

LEITZMANN, C.; CANNON, G. **Dimensions, domains and principles of the new nutrition science.** Public Health Nutrition: 8(6A), 787–794, 2005.

LINN S. **Crianças do consumo: a infância roubada.** Tradução Cristina Tognelli. São Paulo. Instituto Alana. 2006.

MONTEIRO, C.A.. **The big issue is ultra-processing.** [Commentary] World Nutrition, 1 (6): 237-269 Nov. 2010.

POLLAN, M. **Em Defesa da Comida: um manifesto.** São Paulo: Intrínseca, 2008.

ROBERTS, P. **O fim dos alimentos.** Rio de Janeiro: Campus/Elsevier, 2009.

VASCONCELOS, F.A.G.; BATISTA FILHO, M. **História do campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva no Brasil.** Ciência e Saúde Coletiva, 16(1):81-90, 2011

## 6. **Disciplina:** ALIMENTAÇÃO E CONTEXTO SOCIAL **Carga horária total: 40 h**

### **Ementa:**

Conceitos fundamentais das ciências sociais. Desenvolvimento histórico-social no Brasil e seus padrões alimentares. Aspectos socioeconômicos e culturais do comportamento alimentar.

### **Conteúdo Programático:**

- Introdução a Sociologia? (contexto, objeto e métodos);
- Alimentação e a formação da sociedade brasileira;
- História da alimentação no Brasil;
- Alimentação, cultura e estilos de vida;
- Alimentação, nutrição e desafios contemporâneos;
- Globalização e alimentação: produção de alimentos e economia;
- Agricultura familiar e agribusiness (transgênicos e defensivos agrícolas);
- Desnutrição e pobreza;
- Distúrbios alimentares e saúde pública (obesidade, anorexia, subnutrição);
- Políticas públicas no combate a fome no Brasil e no mundo;
- Soberania alimentar (capacidade de produção, fome/estoques durante guerras);

- Segurança alimentar e nutricional (transgênicos, biocombustíveis, acesso à água potável);
- Desafio ambiental e desenvolvimento sustentável.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

BELIK, Walter. **Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil**. Saude soc.[online]. 2003, vol.12, n.1, pp. 12-20.

CARDOSO; Sônia. **Para uma abordagem sociológica dos distúrbios alimentares**. In: IV congresso português de Sociologia. [online].

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome: a fome no Brasil**. Ed. Civilização Brasileira, 2005 (5ª ed).

CAVALLI, Suzi Barletto. **Segurança alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos**. Rev. Nutr.[online]. 2001, vol.14, suppl., pp. 41-46.

CHONCHOL, Jacques. **A soberania alimentar**. Estud. av. [online]. 2005, vol.19, n.55, pp. 33-48.

COSTA, Cristina. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. [pp 51-88]. [online].

DIEZ Garcia, Rosa Wanda. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. Rev. Nutr., v.16, n.4, p.483-492, Dez 2003. [online].

FERNANDES, B. M. **Agronegócio e Reforma Agrária**. In: XVII Encontro Nacional de Geografia Agrária, 2004, Gramado – RS. Tradição x Tecnologia: as novas territorialidades do espaço agrário brasileiro. Porto Alegre: UFRGS, 2004.

LAINE, Jorge. **Os biocombustíveis na crise energética e alimentar**. INCI [online]. 2008, vol.33, n.8, pp. 555-555.

MARTINS, Carlos Benedito. **O que é sociologia?** Editora Brasiliense: São Paulo, 2010.

MIRANDA, Ary Carvalho de et al. **Neoliberalismo, uso de agrotóxicos e a crise da**

**soberania alimentar no Brasil.** Ciênc. saúde coletiva [online]. 2007, vol.12, n.1, pp. 7- 14.

MONTEIRO, Carlos Augusto. **A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil.** Estud. av. 2003, vol.17, n.48, pp. 7-20. [online].

NITZKE, Julio Alberto et al. **Segurança alimentar: retorno às origens?** Braz. J. Food Technol.[online]. 2012, vol.15, pp. 02-10. Epub 30-Nov-2012.

### **Bibliografia Complementar:**

DELGADO, Nelson. G. **Agronegócio e Agricultura Familiar no Brasil: Desafios para a Transformação Democrática do Meio Rural.** Novos Cadernos NAEA, v. 15, p. 85-129, 2012.

ORTIGOZA, S. A. G. **O fast food e a mundialização do gosto.** Nepa/unicamp, v. 5, 1997.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. **A comida dos favelados.** Estud. av.[online]. 2006, vol.20, n.58, pp. 123-132.

## **7. Disciplina: ANTROPOLOGIA DA NUTRIÇÃO**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Conhecer a antropologia como ciência das diversidades culturais, das análises multidisciplinares e das interpretações multiculturais do homem. Caracterizar a história do homem pelo alimento, desde o domínio do fogo até o padrão atual de comer. Fazer saber sobre o papel da alimentação na organização social do homem. A comensalidade e a padronização dos costumes alimentares; saber discernir hábitos, comportamentos e práticas alimentares; Estudo da imagem corporal e da representação social de corpo. História da Alimentação no Brasil. Fome e construção social de identidades alimentares regionais a partir da obra de Josué de Castro e de Câmara Cascudo.

### **Conteúdo Programático:**

- Introdução à Antropologia da Alimentação;
- História da Alimentação;
- Comida como cultura;
- A Evolução do Processo Alimentar: aspectos biológicos e culturais;
- Socialização, alimento e gênero;
- Religião, ritos e simbolismos;
- O alimento, a comida e os nutrientes;
- Comensalidade e gastronomia;
- As origens da cozinha brasileira;
- A diversidade alimentar nas diferentes regiões do Brasil, com destaque para a alimentação

Afro-Brasileira e Indígena.;

- O modelo alimentar no Brasil;
  - Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição;
- Práticas alimentares contemporâneas.

### **Metodologia:**

A disciplina exige a leitura de textos selecionados, a visualização e discussão de filmes e outros materiais multimídia, a produção textual, audiovisual e/ou iconográfica discente e atividades individuais e coletivas. Os métodos de ensino-aprendizagem norteiam-se pelo exame crítico e compreensivo da literatura teórica em antropologia a partir de pesquisas etnográficas recentes e clássicas, junto de um exame reflexivo de experiências vividas registradas pertinentes a temática do curso, além daquelas de discentes e do docente. Observar-se-ão os fundamentos da antropologia e do contexto disciplinar específico da antropologia da saúde e da doença partindo sempre dos contextos paraibanos e nordestinos brasileiros. Os quais se darão por meio de leituras prévias dos textos, aulas expositivas, rodas de conversas, produção de atividades individuais e coletivas, exibição de obras cinematográficas, atividades para serem realizadas extraclasse.

### **Avaliação**

A verificação da aprendizagem levará em consideração a participação e o desempenho discente nas diferentes atividades e ferramentas didáticas utilizadas de maneira formativa e somativa. Tem-se por perspectiva teórico-metodológica a construção do conhecimento de forma crítico-reflexiva de modo contínuo, processual e mediado a partir da tecnologia. Será considerado para avaliação a participação do aluno, considerando a assiduidade, a responsabilidade e a pontualidade diante o cumprimento dos prazos estabelecidos para entrega e envolvimento das atividades propostas. A realização de atividade de produção individual e em grupo. Cada instrumento avaliativo será aplicado a depender da demanda e necessidade da turma.

### **Bibliografia Básica:**

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

GOODY, Jack. **Cozinha, Culinária e Classes: Um Estudo de Sociologia Comparativa**. Oieras: Celta, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Arioaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5a ed. - São

Paulo : Editora Senac São Paulo, 2010.

HARRIS, Marvin. **Bueno para comer**. Madrid: Alianza Editorial, 1989.

LEAL, M. L. M. S. **A historia da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

MINTZ, Sidney. **O Poder Amargo do Açúcar: Produtores escravizados, consumidores proletarizados**. Recife: UFPE, 2010.

POLAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC, 2006.

### **Bibliografia Complementar:**

CAMPOS, Eduardo. **A descoberta do Sabor Selvagem: A Culinária Brasileira do Cozinheiro Nacional**. Fortaleza: UFC, 2000.

CASTRO, Josué de. **A Alimentação Brasileira à Luz da Geografia Humana**. Porto Alegre: Barcellos, Bertazo & Cia, 1937.

COUTINHO, Ruy. **Valor Social da alimentação**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1937.

COUTO, Cristiana. **Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)**. São Paulo: Senac, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify. Coleção As Mitológicas v, 1. 2010.

## **ESTRUTURA CURRICULAR 2º SEMESTRE/PERIODO**

### **1. Disciplina:**

**GENÉTICA**

**Carga horária total: 40h**

#### **Ementa:**

Introdução à genética. Bases genéticas da hereditariedade, suas causas e consequências, possíveis alterações e o modo como se refletem na espécie humana, principalmente em relação ao metabolismo.

#### **Conteúdo Programático:**

- A genética humana e seu impacto na área da saúde;
- As bases moleculares da hereditariedade;
- O código genético;
- A síntese proteica;
- A regulação da ação dos genes;

- As Mutações Gênicas;
- As Bases Citológicas da Hereditariedade;
- Consequências genéticas da meiose;
- Herança Monogênica;
- Variações nas expressões dos genes;
- Tipos de herança: autossômica, dominante e autossômica;
- Recessiva ligada ao sexo, influenciada pelo sexo, restrita ao sexo, limitada ao sexo, análise de heredogramas, familiares, cálculo de probabilidades, mendelismo e neomendelismo, polialelia e herança dos grupos sanguíneos;
- Herança multifatorial defeitos da morfogênese;
- Malformações Congênitas;
- Genes ligados, Cálculo da distância entre genes;
- Genética bioquímica, erros metabólicos e hereditários;
- Citogenética, análise de cariótipos, alterações cromossômicas numéricas e estruturais;
- Aconselhamento genético;
- O projeto genoma humano: suas técnicas e aplicações.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

GRIFFITHS, Anthony J. F. et al. **Introdução a genética**. Tradução de: Paulo Armando Motta. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 712 p., il.

NUSSBAUM, Robert L.; MCINNES, Roderick R; WILLARD, Huntington F. Thompson e Thompson. **Genética médica**. Tradução de: Luciane Faria de Souza Pontes et al. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 525 p., il.

FAUCI, Anthony S. et al (Ed.). **Harrison medicina interna**. Tradução de: Ademar Valadares Fonseca et al. 17. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2008. v. 1. 1341 p., il. color. Acompanha 1 DVD.

### **Bibliografia Complementar:**

JORDE, Lynn B. et al. **Genética médica**. Tradução de: Paulo Armando Motta. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 297 p.

PASTERNAK, J.J. **Uma Introdução a genética molecular Humana**. 2. ed. [s.l]: Guanabara Koogan. 2007.

MOTTA, Paulo A. **Genética humana: aplicada a psicologia e toda a área biomédica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 174 p.

## **2. Disciplina: EMBRIOLOGIA**

**Carga horária total:** 40h

### **Ementa:**

Noções sobre reprodução. Formação de gametas. Fecundação. Etapas do desenvolvimento embrionário. Anexos embrionários. Organogênese com enfoque na embriogênese de sistema digestório. Desenvolvimento da cavidade oral e das glândulas salivares. Teratogênese. Métodos contraceptivos. Clonagem.

### **Conteúdo Programático:**

- Gametogênese e Fecundação - Espermatogênese; - Ovogênese; - Ciclos reprodutivos; - Fecundação e métodos contraceptivos;
- Períodos do Desenvolvimento Humano I - Período Pré-embrionário (1<sup>a</sup> a 3<sup>a</sup> semana): - Primeira semana: segmentação e início da implantação; - Segunda semana: formação do disco embrionário bidérmico; - Terceira semana: formação do disco embrionário tridérmico e diferenciação do mesoderma. II - Período Embrionário (4<sup>a</sup> a 8<sup>a</sup> semana): - Diferenciação dos folhetos embrionários e organização dos sistemas; - Modelagem do corpo embrião e morfogênese externa. III - Período Fetal (9<sup>a</sup> semana ao nascimento) - Diferenciação e crescimento dos tecidos, órgãos e sistemas;
- Anexos Embrionários - Origem, funções e destino dos anexos embrionários: âmnio, sacovitelino, alantóide, cordão umbilical e placenta;
- Teratologia - Causas das Malformações; - Principais agentes teratogênicos e malformações; - Períodos críticos do Desenvolvimento Humano;
- Desenvolvimento dos sistemas - origem, formação, diferenciação do sistema nervoso, sistema cardiovascular e sistema digestório;

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

MOORE K.L. E PERSAUD T.V.N. Embriologia básica. 5º Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2000.

SADLER T. W. Fundamentos da embriologia médica. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2007.

SONIA M. L. GARCIA E CASIMIRO GARCÍA FERNÁNDEZ. Embriologia. 2ª ed. Artmed Editora, Porto Alegre, 2001.

#### **Bibliografia Complementar:**

SCHOENWOLF, Gary C.; LARSEN, William J. Larsen. **Embriologia humana**. 4 ed. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier, c2010. ISBN 9788535231366. Número de Chamada: 611- 013 L334, 4.ed.

CARLSON, Bruce M. **Embriologia humana e biologia do desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1996. xv, 408p. ISBN 8527703629. Biblioteca Central – Número de Chamada: 611-013 C284e.

COCHARD, Larry R.; NETTER, Frank Henry. **Atlas de embriologia humana de Netter**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2003. 288 p. ISBN 8536301546. Biblioteca Central – Número de Chamada: 084.4:611-013 C661a.

### **3. Disciplina:**

FISIOLOGIA HUMANA

**Carga horária total:** 80h

#### **Ementa:**

Introdução ao estudo da fisiologia. Sistema nervoso. Músculo esquelético e liso. Sangue. Sistema digestivo e alimentação. Sistema respiratório. Sistema Cardiovascular. Sistema renal. Termorregulação. Sistema endócrino. Equilíbrio ácido básico.

#### **Conteúdo Programático:**

- Sistema Nervoso: homeostase, compartimentos líquidos corporais, dinâmica capilar e edema; Bioeletrogênese (Potencial de membrana em repouso e potencial de ação) e sinapse; Sensações somáticas; Mecanocepção, termocepção e dor. Sistema somato motor e Sistema Nervoso Autônomo.
- Endocrinologia: Hormônios Hipofisários e seu controle hipotalâmico; Hormônios da Tireoide; Hormônios Adrenocorticais; Pâncreas e metabolismo energético; Hormônios



sexuais.

- Sistema Cardiovascular;
- Sistema Respiratório;
- Sistema Renal;
- Sistema Digestório: Mecanismos motores, humorais, enzimáticos e absorptivos do aparelhastro-intestinal e sua regulação fisiológica.

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

AIRES, Margarida de Mello. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

WIDMAIER, Eric P.; RAFF, Hershel; STRANG, Kevin T. **Fisiologia Humana: os mecanismos das funções corporais**. 12 e.d. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

#### **Bibliografia Complementar:**

BARRETT, Kim E. **Fisiologia Médica de Ganong**. 24 .ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.

KOEPPEN, Bruce M. **Fisiologia**. 6. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2009.

#### **4. Disciplina: PARASITOLOGIA E MICROBIOLOGIA**

**Carga horária total: 80h**

#### **Ementa:**

Associações animais: evolução e especificidade das associações. Morfologia, sistemática, biologia, epidemiologia, diagnóstico e profilaxia dos principais protozoários, helmintos e artrópodes parasitas. Introdução à microbiologia. Citologia e ultraestrutura bacteriana – citologia, fisiologia, nutrição, reprodução e crescimento bacteriano, substâncias antimicrobianas. Genética bacteriana. Generalidades sobre fungos. Generalidades sobre vírus. Relação parasito-hospedeiro.

#### **Conteúdo Programático:**

- **Parasitologia:**

- Introdução ao estudo da parasitologia humana: Conceitos básicos;
- Adaptações morfológicas ao parasitismo;
- Parasitoses causadas por Protozoários:
- Amebíase, Giardíase, Tricomoniase, Doença de Chagas, Malária, Toxoplasmose, Desintéria;
- Parasitoses Causadas por Platelminetos;
- Classe Trematoda: Esquistossomose;
- Classe Cestoda: Teníase e cisticercose, Hidatidose;
- Parasitoses Causadas por Nematelminetos;
- Classe Nematoda: Ascaridíase, Ancilostomíase, Tricuríase, Oxiuríase, Filariose, Estrongiloidíase;
- Artrópodos: Ixodidae e Sarcoptiforme (carrapatos e sarna), Insetos, Anoplura e suctoria (piolho e pulga);
- Insetos vetores de doenças (barbeiro e mosquitos);
- **Microbiologia:**
- Morfologia e citologia bacteriana;
- Fisiologia bacteriana;
- Genética bacteriana e suas aplicações;
- Controle de microorganismos por agentes físicos e químicos;
- Fatores de virulência bacteriana;
- Fungos e Vírus;
- Microorganismos de importância em alimentos (Patogênicos, deteriorantes).

**Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

**Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

**Bibliografia Básica:**

CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sergio. Cimerman: **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 1999.

LIMA, A. Oliveira et.al. **Métodos de laboratório aplicados à clínica: técnica e**

**interpretação.** 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 699 p. il. NEVES, David Pereira. Parasitologia humana. 11.ed. São Paulo: Atheneu, 2005

MURRAY & Col. 1992. Microbiologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. SCHAECHTER, M.; ENGLEBERG, NC; EISENSTEIN, BI; MEDOFF, G.

**Microbiologia. Mecanismos das doenças infecciosas.** 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L.; SCHRANK, A.; VAINSTEIN, M. H.; MARTINS, R. M. (Tradução). **Microbiologia.** 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 894 p.

#### **Bibliografia Complementar:**

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos.** [S.l: s.n.], 1996.

## **5. Disciplina: BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO**

**Carga horária total: 80h**

#### **Ementa:**

Requerimentos calóricos; Metabolismo de proteínas, carboidratos e lipídeos; Vitaminas, minerais e fibras. Interrelações metabólicas.

#### **Conteúdo Programático:**

- Apresentação da disciplina, cronograma e formas de avaliação Regulação da ingestão de alimentos e fatores que influenciam na absorção intestinal;
- Carboidratos: Definição, funções, classificação e fontes;
- Carboidratos: Digestão, absorção e metabolismo;
- Proteínas: Conceito, funções, classificação e fontes;
- Proteínas: Digestão, absorção e metabolismo;
- Necessidades de proteínas: conceitos, dose inócua, digestibilidade protéica verdadeira e aparente e NDPcal;
- Lipídeos: Conceito, funções, classificação e fontes;
- Lipídeos: Digestão, absorção e metabolismo;
- Vitaminas hidrossolúveis e macrominerais;
- Microminerais e fibras;
- Recomendações nutricionais: conceitos, interpretações e aplicações;
- Necessidades de energia: conceito, elementos formadores e fatores interferentes nas

necessidades energéticas;

- Cálculo das necessidades energéticas de indivíduos: VET simplificado e VET fatorial;
- Cálculo das necessidades energéticas de indivíduos: NEE;
- Elaboração de cardápios;
- Continuação: Elaboração de cardápios;
- Uso de Tabelas de Composição de Alimentos e análise e adequação de cardápios(macronutrientes);
- Análise e adequação de cardápios (micronutrientes);
- Atividade Prática: Análise e adequação de cardápios.

#### **Bibliografia Básica:**

CHEMIN, S. N; MURAD, J. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Rocca, 2007.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. São Paulo: Sarvier, 2008.

MAHAN, L. K. & SCOTT-STRUMP. KRAUSE: **Alimentos Nutrição e Dietoterapia**. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

PALERMO, J. R. **Bioquímica da Nutrição**. 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 172p.

#### **Bibliografia Complementar:**

COZZOLINO, SILVIA MARIA FRANCISCATO; COMINETTI, C.  
**Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição**. Baurú Sp: Manole, 2013.

## **6. Disciplina: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO** **Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Introdução aos conceitos básicos da metodologia. Nascimento da ciência moderna: o método científico. A ciência contemporânea: o desafio da complexidade. A investigação científica: lógica, linguagem e método. Conceito de verdade científica. O projeto de pesquisa: a pergunta condutora, a delimitação do problema, a hipótese, os objetivos, o embasamento teórico, metodológico e empírico. A investigação científica como prática social.

### **Conteúdo Programático:**

- O que caracteriza o Conhecimento Científico?;

- A verdade científica;
- A construção do conhecimento científico;
- A comunidade científica;
- A teoria e a observação: as bases do conhecimento científico;
- Ciência: uma questão de método;
- Pesquisa: a aplicação do método científico;
- Delineando um estudo científico: o projeto de pesquisa.

#### **Bibliografia Básica:**

Alves R. **Filosofia da Ciência: Introdução ao jogo e as suas regras**. Edições Loyola. 9 ed, 2005.

Carvalho A. M. et al. **Aprendendo metodologia científica: Uma orientação para os alunos de graduação**. Ed. Nome da Rosa, 2000.

Demo P. **Metodologia do Conhecimento Científico**. Ed. Atlas, 2000.

#### **Bibliografia Complementar:**

Gonçalves E. P. **Iniciação à Pesquisa Científica**. Ed Alínea, 4 ed revisada, 2007 · Luna S. V.

**Planejamento de Pesquisa**. Uma introdução. Ed PUCSP Educ. 2006. · Seabra G. F. **Pesquisa Científica: O Método em Questão**. Ed. UNB, 2001.

## **7. Disciplina: INFORMÁTICA APLICADA À SAÚDE**

**Carga horária total:** 40h

#### **Ementa:**

Descrição e utilização dos principais Sistemas de Informação em Saúde de base nacional e desenvolvimento de habilidades computacionais para o uso do TABNET e outros recursos de informática para análise de dados e construção de indicadores visando a geração de informação para a saúde, incluindo a vigilância em saúde, gestão e planejamento.

#### **Conteúdo Programático:**

- Introdução à Informática Aplicada à Saúde e à análise de situação de saúde: conceitos, objetivos, atributos e vantagens;
- Introdução ao TABNET e aos sistemas de informação em saúde;
- Sistema de Informação de Mortalidade – SIM;

- Sistema de Informações de Nascidos Vivos – SINASC;
- Exercícios utilizando o SIM e TABWIN;
- Ferramentas para gestão: Google Drive (documentos, planilhas e formulários);
- Sistema de Informações Hospitalares – SIH/SUS e Sistema de Informações Ambulatoriais – SIA/ SUS;
- Sistema de Informação de Agravos de Notificação – SINAN;
- Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde – CNES. SAGE;
- Dados sobre Saúde Global;

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

MOTA E & CARVALHO DAT. **Sistemas de Informação em Saúde**. In: ROUQUAYROL, Maria Zélia. Epidemiologia & saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2013. xv, 709 p. ISBN 9788527715492. (41 exemplares)

SANCHES KRB, CAMARGO JR KR, COELI CM, CASCAO AM. **Sistemas de informação em saúde**. In: MEDRONHO, Roberto A (Organizador). Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p. ISBN 9788573799996. (57 exemplares)

#### **Bibliografia Complementar:**

Brasil. Ministério da Saúde. **Asis - Análise de Situação de Saúde** / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Goiás. – Brasília – Volume 1: Ministério da Saúde, 2015. 3v: il. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2015/agosto/25/Vol1-alterado.pdf>

## **8. Disciplina: LIBRAS**

**Carga horária total:** 40h

#### **Ementa:**

Aspectos sociais, culturais e históricos da Língua Brasileira de Sinais. Língua Brasileira de Sinais e suas características. Cultura e Identidade surda. Introdução aos aspectos linguísticos

da Língua Brasileira de Sinais: fonologia, morfologia, sintaxe. Processo prático de aquisição da Língua Brasileira de Sinais. Vocabulário básico da Língua Brasileira de Sinais.

#### **Conteúdo Programático:**

- Aspectos Sociais, Culturais e Históricos das LIBRAS;
- Legislação: Acessibilidade, Reconhecimento das LIBRAS, Inclusão e os Direitos da Pessoa Surda;
- Educação do Surdo no Brasil e no Mundo;
- Cultura, Comunidade e Identidade Surda;
- Estudo linguístico da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS;
- Alfabeto Manual e Datilologia;
- Vocabulário Básico;
- Diálogo em Libras.

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

BRASIL. **Lei 10.436, de 24 de Abril de 2002.** Presidência da República

Casa Civil. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2002/110436.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/110436.htm). Acesso em: 06 mai. 2021.

FERRAZ, Charles Lary Marques. **Dicionário de configurações das mãos em libras.** Cruz das Almas/BA: UFRB, 2019.

GESSER, Audrei. **LIBRAS? Que língua é essa?:** crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

MOURA, Maria Cecília de. **O Surdo:** caminhos para uma nova identidade. São Paulo: Revinter, 2000.

QUADRO, Ronice Muller de. **Libras.** 1 ed. São Paulo: Parábola, 2009.

QUADROS, Ronice Muller de. KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de Sinais Brasileira: Estudos Lingüísticos**. São Paulo: Artmed, 2004.

VELOSO, Éden; FILHO, Valdeci Maia. **Aprenda LIBRAS com eficiência e rapidez**. Curitiba: Mão Sinais, 2009.

#### **Bibliografia Complementar:**

BRASIL. **Decreto nº 5.626, de 22 de Dezembro de 2005**. Câmara dos Deputados. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2005/decreto-5626-22-dezembro-2005-539842-publicacaooriginal-39399-pe.html>. Acesso em: 06 mai. 2020.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Censo Demográfico 2010**. Rio de Janeiro, p.1-215, 2010. ISSN 0104-3145.

SACKS, Oliver. **Vendo vozes – uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

Senado Federal. **Estatuto da pessoa com deficiência**. Lei nº 13.146/2015. Brasília: Coordenação de Edições Técnicas, 2015.

CHAVEIRO, N. BARBOSA, M. A. **Assistência ao surdo na área de saúde como fator de inclusão social**. Rev. Esc. Enferm. USP: 2005, p.417-22.

IGUMA, A. BARBOSA, C. **Saúde em Libras: vocabulário Ilustrado de saúde em libras**. São Paulo: Editora aurea, 2010.

### **ESTRUTURA CURRICULAR 3º SEMESTRE/PERIODO**

#### **1. Disciplina: IMUNOLOGIA**

**Carga horária total: 40h**

#### **Ementa:**

Resposta imune inata, sistema do complemento, estrutura e função dos órgãos linfóides, receptores de antígenos da célula B e T, geração dos receptores de antígenos dos linfócitos, resposta imune humoral, resposta imune celular, resposta imune humoral e celular em infecções, regulação da resposta imune, auto-imunidade, imunodeficiência congênita e adquirida. Estudo dos parâmetros para validação de um teste sorológico. Execução de diferentes métodos imunológicos de diagnósticos e análise dos resultados. Métodos imunológicos para diagnóstico de doenças infecciosas, hipersensibilidades, imunodeficiências e autoimunidade.

#### **Conteúdo Programático:**

- Introdução à imunologia;
- Imunidade inata;
- Reconhecimento do antígeno pelos receptores de células B e T;



- Geração de receptores de antígenos;
- Apresentação de antígenos para os linfócitos T;
- Sinalização por meio de receptores do sistema imune;
- Desenvolvimento dos linfócitos;
- Resposta imune humoral;
- Resposta imune celular;
- Resposta imune adaptativa contra agentes infecciosos;
- Falhas nos mecanismos de defesa;
- Alergia e hipersensibilidade;
- Autoimunidade e transplante;
- Manipulação da resposta imune;
- Parâmetros para validação de um teste sorológico: - Determinação de ponte de corte - Sensibilidade e especificidade - Eficiência;
- Fundamentos dos métodos imunológicos de diagnóstico: Reações de precipitação  
Reações de aglutinação Reações de fixação de complemento Reações de imunofluorescência  
Reações imunoenzimáticas Radioimunoenaios Imunocromatografia Intradermorreações;
- Diagnóstico imunológico das doenças infecciosas causadas por vírus;
- Diagnóstico das doenças infecciosas causadas por bactérias;
- Diagnóstico das doenças infecciosas causadas por protozoários;
- Diagnóstico das doenças infecciosas causadas por helmintos;
- Diagnóstico das autoimunes.

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

Benjamin, E; Coico, R; Sunshine, G. **Imunologia**. 4ªed. RJ Ed.Guanabara Koogan, 2002.

Roitt, I. M. Brostoff, J.; Male. D. **Imunologia**. Ed. Atheneu, 2001.

Calich, V.; Vaz, C. **Imunologia**. RJ: Ed. Revinter, 2001.

Elia, C.C.S.; Souza, H.S.P. **Imunologia da Mucosa Intestinal**. SP: Ed. Atheneu, 2001.

### **Bibliografia Complementar:**

ABBAS, AK – **Cellular and molecular Immunology**, WB Saunders, Philadelphia. ROSE, N. R. Manual of clinical Laboratory Immunology. 5a Ed. American Society for Microbiology – Washington, USA.

## **2. Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL**

**Carga horária total: 60h**

### **Ementa:**

Introdução ao Estudo da Avaliação Nutricional. Métodos de Avaliação Nutricional. Avaliação Antropométrica. Técnicas de Avaliação da Composição Corporal. Avaliação Bioquímica. Avaliação Clínica. Índices Prognósticos. Avaliação Subjetiva Global.

### **Conteúdo Programático:**

- Introdução ao Estudo da Avaliação Nutricional 1.1- Conceitos 1.2- Indicadores 1.3- Objetivos da avaliação nutricional 1.4- Estado nutricional e fatores que afetam o estado nutricional do indivíduo 1.5- História natural das doenças 1.6- Crescimento e desenvolvimento;
- Métodos de Avaliação Nutricional 2.1- Métodos Diretos e Indiretos: conceito, vantagens, desvantagens e métodos utilizados 2.2- Inquéritos Dietéticos;
- Avaliação Antropométrica 3.1- Medidas antropométricas 3.2- Classificações antropométricas 3.3- Padrões antropométricos 3.4- Avaliação antropométrica de grupos específicos (crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes);
- Técnicas de Avaliação da Composição Corporal 4.1- Percentual de gordura corporal 4.2- Métodos de cálculos de composição corporal;
- Avaliação Bioquímica 5.1- Conceito 5.2- Importância 5.3- Vantagens e desvantagens 5.4- Alterações bioquímicas 5.5- Critérios para avaliação bioquímica 5.6- Provas bioquímicas aplicáveis em avaliação nutricional;
- Avaliação Clínica 6.1- Conceito 6.2- Importância 6.3- Vantagens e desvantagens 6.4- Principais órgãos e tecidos afetados clinicamente 6.5- Sinais e sintomas 6.6- Guia recomendado para interpretação de sinais clínicos;
- Índices Prognósticos;
- Avaliação Subjetiva Global
- Texto Complementar: Estado Nutricional;
- Identificação de Métodos de Avaliação Nutricional;
- Aplicação de Inquéritos Dietéticos;
- Apresentação e demonstração de material e equipamentos utilizados para Avaliação Nutricional: Balanças mecânicas e eletrônicas (de adulto e de bebê), Fita métrica,

Antropômetros (adulto e criança), Adipômetro, Pesagem de adultos e crianças, Classificação de peso, Medida de Altura (utilização de antropômetros), Classificação de altura, Utilização dos Índices P/A, A/I, P/I;

- Utilização de adipômetro para medidas de gordura corporal 6- Avaliação da composição corporal (% gordura corporal) 7- Avaliação do estado nutricional de adultos e crianças.

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

HEYWARD, V H; STOLARCZYK, L M. **Avaliação da Composição Corporal**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2000.

FISBERG, R M; SLATER, B; MARCHIONI, D M L; MARTINI, L A. **Inquéritos Alimentares – Métodos e Bases Científicos**. Barueri: Manole, 2005.

NACIF, M; VIEBIG, R F. **Avaliação Antropométrica nos Ciclos da Vida**. São Paulo: Editora Metha, 2007.

DUARTE, A C G. **Avaliação Nutricional – Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

BARROS, S P; ARENA, E P; PEREIRA, AC. **Guia Prático – Avaliação Antropométrica em Pediatria**. São Paulo: Ponto Crítico, 2008.

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, 2004.

#### **Bibliografia Complementar:**

ROUQUAYROL, M Z; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

PHILIPPI, S T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2010. CUPPARI,

L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

ISOSAKI, M; CARDOSO, E. **Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

VITOLO, M R. **Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

**Disciplina:** TÉCNICA DIETÉTICA

**Carga horária total:** 60h

**Ementa:**

Conceitos básicos. Importância da técnica dietética para a Ciência da Nutrição. Seleção e aquisição de alimentos. Procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos. Alterações físico-químicas. Cereais, massas e pães. Hortaliças: caracterização geral e classificação botânica. Frutas: características gerais. Ovos. Leguminosas. Óleos e gorduras: aplicações culinárias em função das suas propriedades físico-químicas. Caldos, molhos e sopas. Bebidas, essências, especiarias e ervas aromáticas. Carnes. Leite e derivados. Açúcares e edulcorantes.

**Conteúdo Programático:**

- Conceitos e objetivos da Técnica Dietética 1.1 – Laboratório de Técnica Dietética 1.1.1 – Objetivos das aulas no Laboratório de Técnica Dietética 1.1.2 – Regras a serem observadas no Laboratório de Técnica Dietética;
- Metodologia para pesos e medidas;
- Técnicas básicas 3.1 – Operações 3.2 – Métodos de divisão dos alimentos 3.3 – Preparo 3.4 – Métodos 3.5 – Processos básicos de cocção 3.6 – Indicadores no preparo de alimentos: indicador de parte comestível (fator de correção), indicador de conversão (fator de rendimento) e indicador de reidratação;
- Cereais, massas e pães. 4.1 – Cereais 4.1.1 – Conceito 4.1.2 – Valor nutritivo 4.1.3 – Cereais habitualmente consumidos 4.1.4 – Formas de consumo 4.1.5 – Estrutura dos grãos 4.1.6 – Características funcionais dos cereais 4.1.7 – Armazenamento 4.1.8 – Aplicação em Técnica Dietética 4.2 – Massas 4.2.1 – Conceito 4.2.2 – Aplicação em Técnica Dietética 4.3 – Pães 4.3.1 – Conceito 4.3.2 – Tipos de pães 4.3.3 – Aplicação em Técnica Dietética;
- Verduras e legumes 5.1 – Conceito 5.2 – Valor nutritivo 5.3 – Classificação 5.4 – Aplicação em Técnica Dietética 5.5 – Outras aplicações 5.6 – Coloração (pigmentos) 5.7 – Cuidados durante a aquisição, o armazenamento e o preparo das hortaliças;
- Frutas 6.1 – Conceito 6.2 – Valor nutritivo 6.3 – Classificação 6.4 – Tipos e características das frutas 6.5 – Cuidados;
- Ovos 7.1 – Conceito 7.2 – Estrutura 7.3 – Valor nutritivo 7.4 – Armazenamento 7.5 – Classificação 7.6 – Aplicação em Técnica Dietética;
- Leguminosas 8.1 – Conceito 8.2 – Classificação 8.3 – Cocção de leguminosas secas;
- Óleos e gorduras 9.1 – Conceito 9.2 – Fontes 9.3 – Valor nutritivo 9.4 – Características funcionais 9.5 – Conservação 9.6 – Tipos de óleos e gorduras 9.7 – Óleos e gorduras segundo o tipo de preparação;

- Caldos, molhos e sopas 10.1 – Conceitos 10.2 – Valor nutritivo 10.3 – Preparo;
- Essências, especiarias e ervas aromáticas;
- Bebidas.
- Normas de trabalho no Laboratório de Técnica Dietética. Peso e medidas dos alimentos;
- Determinação do fator de correção e do fator de rendimento dos alimentos;
- Cereais. Agentes de crescimento. Amido;
- Pré-preparo e preparo de frutas e hortaliças. Experimento para verificar a ação de ácidos e álcalis na cocção de hortaliças;
- Preparações a base de ovos;
- Leguminosas;
- Óleos e gorduras.

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

DOMENE, S.M.A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350p.

Montebello, N.P. ; Botelho, R, B. A.; Araújo, W. M. C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: ed. SENAC, 2011.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Manole, 2003. 390 p

#### **Bibliografia Complementar:**

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

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

### 3. **Disciplina:** BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

**Carga horária total: 40h**

**Ementa:**

Composição química dos alimentos e as transformações naturais que ocorrem nos mesmos em sua formação, deterioração e nos processos de produção dos mesmos.

**Conteúdo Programático:**

- Composição química de alimentos: umidade, micronutrientes, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas;
- Água: a molécula da água; a relação água/alimentos; atividade água; influência da água nos processos de deterioração dos alimentos;
- Micronutrientes: Classificação dos micronutrientes; interações químicas e influência na biodisponibilidade; ação dos micronutrientes nos processos de deterioração dos alimentos;
- Carboidratos: Classificação; propriedades físicas e químicas e sua relação nos processos de conservação e deterioração dos alimentos. Reação de Maillard;
- Lipídios: classificação; propriedades físicas e químicas e sua relação nos processos de conservação e deterioração dos alimentos. Rancificação hidrolítica e oxidativa;
- Proteínas: classificação dos aminoácidos; propriedades físicas e químicas dos aminoácidos e sua relação nos processos de conservação e deterioração dos alimentos. putrefação proteica;
- Enzimas: Características gerais; influência das enzimas nos processos de deterioração e conservação dos alimentos; escurecimento enzimático;
- Vitaminas: Classificação das vitaminas; propriedades físicas e químicas das vitaminas e sua relação nos processos de conservação e deterioração dos alimentos;
- Modificações bioquímicas nos alimentos;
- Carnes: Rigor mortis;
- Frutas e hortaliças: Amadurecimento.

**Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

**Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

**Bibliografia Básica:**

ANDRADE, ÉDIRA C.B.A **Análise de Alimentos – uma visão química da nutrição**.  
Livraria Varela, São Paulo, 2006.

BERLITZ, H.D., **Química de Los Alimentos**. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza, 1988.

#### **Bibliografia Complementar:**

BARHAM, P. A **Ciência da Culinária**. São Paulo: Roca, 2002.

BRANCO DE ANDRADE, E. C. **Análise de Alimentos: uma visão química da Nutrição**.  
São Paulo: Varela, 2006

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3ªed. Porto Alegre:  
Artmed, 2004

MACEDO, G. A. & PASTORE, G. M. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São  
Paulo: Varela, 2005.

RIBEIRO, E. P. & SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. São Paulo: Edgard  
Blucher, 2007. 196p.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha**. Rio de Janeiro:  
Zahar, 2003. 299p

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha**. vol 2. Rio de  
Janeiro: Zahar, 2005. 350p

#### **4. Disciplina: BROMATOLOGIA**

**Carga horária total: 40h**

##### **Ementa:**

Introdução à bromatologia. Relação com as demais ciências básicas e aplicadas. Classificação e campo de ação. Conceito de alimentos e produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Digestão dos alimentos. Composição básica de produtos alimentícios. Alimentos glicídicos, protéicos e lipídicos de origem vegetal e animal: seu papel na alimentação. Bebidas não alcoólicas ou estimulantes - Análise físicoquímica e legislação.

Análise dos produtos alimentícios, especiarias, conservas vegetais, vitaminas e aditivos.

### **Conteúdo Programático:**

- Bromatologia – conceito, evolução histórica, relação com as demais ciências básicas. Classificação e campo de ação.
- Conceito de alimentos e produtos alimentícios.
- Medidas físico-químicas: acidez e pH. Medidas de pH em alimentos. Acidez total e volátil. Índice de refração – princípio e funcionamento do refratômetro – aplicação em alimentos.
- Introdução à espectrometria: radiação eletromagnética. Absorção nas regiões visível e ultravioleta. Análise qualitativa e quantitativa. Lei de Beer. Aplicações em alimentos.
- Introdução à cromatografia: princípios, procedimentos, análise qualitativa e quantitativa e aplicação em alimentos. Cromatografia em papel.
- Química bromatológica. Composição centesimal básica dos produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Valor nutritivo dos alimentos (carboidratos, fibras, lipídios e proteínas).
- Glicídios, alimentos glicídicos e seu papel na alimentação. Conceito, classificação, composição química e análises físico-químicas.
- Lipídios, alimentos lipídicos e seu papel na alimentação. Conceito, classificação, composição química, reações de caracterização, rancificação e análises físico-químicas.
- Protídios, alimentos proteicos e seu papel na alimentação. Conceito, classificação, composição química e análises físico-químicas.
- Fibras. Conceito, classificação, importância, composição química, análises físico-químicas.
- Água. Conceito, classificação, composição química, análises físico-químicas.
- Minerais. Conceito, classificação, composição química, análises físico-químicas.
- Vitaminas. Conceito, classificação, composição química, análises físico-químicas.
- Aditivos. Conceito, classificação, propriedades, composição química, análises físico-químicas.
- Aspectos gerais sobre a Legislação de Alimentos.
- Ingredientes e insumos para a Indústria de Alimentos.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização



de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

#### **Bibliografia Básica:**

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Ver. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003. 207 p. (Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 663.18 C387f; na Biblioteca Setorial do CCA, na estante 663.18 C387f).

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E.M. **Introdução a Ciência de Alimentos**. 2.ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2008, 237 p. (Localização: Biblioteca Setorial do CCA, na estante 663/664 I61)

SILVA, D.J. **Análise de Alimentos: Métodos químicos e biológicos**. 3.ed. Viçosa Imprensa Universitária UFV, 2002, 235 p. (Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 636.085 S586a; na Biblioteca Setorial do CCA, na estante 636.085 S586a).

#### **Bibliografia Complementar:**

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4. ed. vol. 1. São Paulo: O Instituto, 2005. (Disponível em [http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com\\_remository&Itemid=20](http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=20))

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p. (Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 663/664:54 A663q).

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 144p.(Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 663/664:54 B663q).

CIENFUEGOS, F & VATSMAN, D. **Análise Instrumental** – Editora Interciência Ltda, 2000, 606p.(Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 543.08 C569a).

## **5. Disciplina: EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Introdução ao estudo da epidemiologia, aspectos históricos, indicadores de saúde-doença, medidas de morbidade e mortalidade, tipos de estudos epidemiológicos, avaliação de programas, leitura e interpretação de estudos epidemiológicos. Estatística descritiva, elementos de probabilidade e inferência estatística.

### **Conteúdo Programático:**

- Introdução a Epidemiologia;
- Noções de bioestatística na aplicação de um estudo epidemiológico;
- População e amostra;
- Medidas de posição e de dispersão;
- Indicadores de saúde-doença;
- Causalidade em epidemiologia;
- Testes estatísticos;
- Tipos de estudos epidemiológicos;
- Epidemiologia e prevenção;
- Leitura, interpretação e apresentação de estudos epidemiológicos.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

OPS. **El desafio de la epidemiologia.** Problemas y lectures seleccionadas. Publicación científica No. 505. Organización Panamericana de la Salud. 1989.

PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia: teoria e prática.** Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 1995.

BONITA, Ruth et al. **Epidemiologia Básica.** 2ª edição. São Paulo, Santos Livraria e Editora, 2006.

ALMEIDA FILHO, Naomar et al. **Epidemiologia e Saúde**. Editora Medsi. 2003.

MEDRONHO, Roberto et al. **Epidemiologia**. 2ª edição. Atheneu, Rio de Janeiro, 2008.

DIAZ, Francisca Rius et al. **Bioestatística**. Thomson. São Paulo, 2007.

CALLEGARI-JACQUES, Sidia Maria. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Artmed. Porto Alegre, 2007.

#### **Bibliografia Complementar:**

JECKEL, James et al. **Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva**. 2ª edição. Porto Alegre, Artmed, 2005 Série The Lancet Saúde no Brasil, 2011

## **6. Disciplina: SAÚDE E SOCIEDADE**

**Carga horária total: 40h**

#### **Ementa:**

Estuda as relações entre saúde e sociedade. Descrição e análise dos condicionantes e determinantes sociais da saúde. Modelos explicativos do processo saúde-doença e sua aplicação no planejamento, execução e avaliação de ações em saúde. Cidadania, participação e controle social em saúde. O trabalho cotidiano em saúde e nutrição.

#### **Conteúdo Programático:**

- O olhar para a história para compreender o atual contexto: concepções de saúde, sociedade cidadania;
- Sociedade civil e cidadania;
- Determinação social do processo saúde-doença e as implicações no trabalho cotidiano em saúde e enfermagem;
- Cidadania, participação e controle social em saúde;
- Necessidades de saúde da população, fatores sociais e culturais na prevenção de riscos e agravos e na promoção da saúde;
- A fragmentação na atenção à saúde e o desafio da interdisciplinaridade no trabalho cotidiano em saúde e nutrição.

#### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de

ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

COHN, A. **Estado e sociedade e as reconfigurações do direito à saúde**. Ciênc. saúde coletiva [online]. 2003, vol.8, n.1, pp. 09-18. ISSN 1678-4561.

FLEURY, S.; VASCONCELOS, C.L. (Org.). **Participação, Democracia e Saúde**. Rio de Janeiro: Cebes, 2009. 288p. ISBN 978-85-88422-06-7.

HELMAN, C.G. **Cultura, saúde e doença**. 5. ed. São Paulo: Artmed, 2009.

RODRIGUES, P. H. A, Santos IS. **Saúde e Cidadania: uma visão histórica e comparada do SUS**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu Rio, 2011. 210 p. ISBN: 9788538801924.

WILLIAMS, R. **Cultura e Sociedade: de Coleridge a Orwell**. Tradução de Vera Joscelyne. 1 ed. Editora: Vozes. 2011. 384 p. ISBN 8532642217.

### **Bibliografia Complementar:**

BARROS, J. A. C. **Pensando o processo saúde doença: A que responde o modelo biomédico?** Saúde e Sociedade, v. 11, n. 1, p: 67-84, 2002.

COELHO, J. S. **Construindo a participação social no SUS: um constante repensar em busca de equidade e transformação**. Saude soc. [online]. 2012, v.21, n.1, p: 138- 151. ISSN 0104-1290.

FLEURY, S. **Estado sem cidadãos**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1999. FOUCAULT, M.

**Microfísica do poder**. 15 ed. Rio de Janeiro: Graal, 2000.

NOGUEIRA, V. M. R.; PIRES, D. E. P. **Direito à saúde: um convite à reflexão**. Cad. Saúde Pública [online]. 2004, vol.20, n.3, p: 753-760. ISSN 0102-311X.

## **7. Disciplina: FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Farmacologia Geral, Farmacologia aplicada aos sistemas nervoso autônomo, central, endócrino, digestório, cardiovascular, antibioticoterapia. Farmacologia dos nutrientes.

### **Conteúdo Programático:**

- Farmacocinética básica - Absorção, metabolização, distribuição e eliminação;
- Tratamento do diabetes melito: alteração do metabolismo e dieta diet;
- Tratamento dos distúrbios tireoidianos e distúrbios metabólicos;
- Uso de glicocorticóides e a influência no metabolismo;
- A influência do SNA no metabolismo;
- Antibacterianos e a flora bacteriana;
- Fármacos que alteram o funcionamento do TGI;
- Interações medicamentosas com alimentos.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

KATZUNG, Bertram G. **Farmacologia: básica e clínica**. Tradução de: Penildon Silva; Patricia Lydie Voeux. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 1054 p.

RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. **Farmacologia**. Tradução de: Penildon Silva; Patricia Josephine Voeux. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 703 p.

REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica: interações**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004. 580 p.

### **Bibliografia Complementar:**

SILVA, P. **Farmacologia**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

FONSECA, Almir Lourenço da. **Interações medicamentosas**. 3<sup>a</sup>. ed. Rio de Janeiro:

EPUB, 2001. 502 p.

KATZUNG, B.G. **Farmacologia básica e clínica**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

KOROLKOVAS, Andrejus; FRANÇA, Francisco Faustino de A. Carneiro de.

**Dicionário terapêutico guanabara**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

## ESTRUTURA CURRICULAR 4º SEMESTRE/PERIODO

### 1. **Disciplina:** FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO **Carga horária total: 60h**

#### **Ementa:**

Estudo teórico da gênese das doenças, enfocando as doenças metabólicas, gastrintestinais e distúrbios nutricionais (obesidade e magreza). Aspectos fisiopatológicos das doenças e suas implicações no estado nutricional. Carências e excesso de vitaminas e minerais. Desequilíbrio hidroeletrólítico. Enfermidades decorrentes de erros inatos do metabolismo. Alergias alimentares. Fisiopatologia das queimaduras, das doenças neurológicas e da tireóide.

#### **Conteúdo Programático:**

- Introdução à Fisiopatologia. Conceito, objetivos e bases morfofisiológicas.
- Fisiopatologia das Doenças Carenciais: Desnutrição protéico calórica;
- Fisiopatologia dos Distúrbios do Comportamento Alimentar: Anorexia, Bulimia e etc.;
- Fisiopatologia das Anemias Nutricionais;
- Fisiopatologia dos Erros Inatos do Metabolismo;
- Fisiopatologia dos Distúrbios do Metabolismo de Carboidratos, Proteínas e Lipídeos(Doenças crônicas não transmissíveis);
- Fisiopatologia dos Distúrbios do Metabolismo Vitamínico-Mineral;
- Fisiopatologia dos Distúrbios do Metabolismo Hídrico: desidratação, hiperidratação e edema;
- Fisiopatologia das Doenças pulmonares;
- Fisiopatologia das Alergias e Intolerâncias alimentares;
- Fisiopatologia das Doenças Renais;
- Fisiopatologia das Doenças da Gestação;
- Fisiopatologia das Doenças do Sistema Digestivo: boca, esôfago, fígado, vesícula biliar, pâncreas e intestino;
- Fisiopatologia das Doenças do Sistema Cardiovascular;
- Fisiopatologia do paciente crítico. Traumas graves. Sepses. Queimados;
- Fisiopatologia das Doenças Neurológicas;

- Fisiopatologia das Doenças da Tireoide.

### **Metodologia:**

A disciplina exige a leitura de textos selecionados, a visualização e discussão de materiais multimídia, a produção textual, audiovisual e/ou iconográfica discente e atividades individuais e coletivas. Os conteúdos programáticos se darão por meio de leituras prévias dos textos, aulas expositivas, rodas de conversas, produção de atividades individuais e coletivas, exibição de vídeos, atividades para serem realizadas extraclases.

### **Avaliação**

A verificação da aprendizagem levará em consideração a participação e o desempenho discente nas diferentes atividades e ferramentas didáticas utilizadas de maneira formativa e somativa. Tem-se por perspectiva teórico-metodológica a construção do conhecimento de forma crítico-reflexiva de modo contínuo, processual e mediado a partir da tecnologia. Será considerada para avaliação a participação do aluno, considerando a assiduidade, a responsabilidade e a pontualidade diante o cumprimento dos prazos estabelecidos para entrega e envolvimento das atividades propostas. A realização de atividade de produção individual e em grupo. Cada instrumento avaliativo será aplicado a depender da demanda e necessidade da turma.

### **Bibliografia Básica:**

KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. Robbins e Cotran – **Patologia: bases patológicas das doenças** . 7.ed. Rio de Janeiro. Elsevier. 2005. 1450p.

BEVILACQUA, A.M.C.; CASTRO, S.F.; JANSEN, J.M. **Fisiopatologia Clínica**. São Paulo: Atheneu, 2002.

CHEMIN SEABRA DA SILVA, S. M.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo. Roca. 2007. 1168p.

SILBERNAGL, S.; LANG, F. **Fisiopatologia – Texto e Atlas**. Porto Alegre. Artmed. 2006. 416p.

### **Bibliografia Complementar:**

GOLDMAN, L.; AUSIELLO, D. Cecil. **Tratado de Medicina Interna**. 2v. 22.ed. São Paulo. Elsevier. 2005. 3000p. 2.

BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo – **Patologia Geral**. 3.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan 2004. 3.

PORTO, C. C. **Semiologia Médica**. 5.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2005. 4.

NETO, F. T. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2003. 519p. 5.

SHILS, M.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9.ed. São Paulo. Manole. 2003.

## 2. **Disciplina:** DIETÉTICA

**Carga horária total:** 60h

### **Ementa:**

Planejamento de refeições balanceadas, contemplando a idade, ocupação, hábitos alimentares e condições sócio-econômicas. Planejamento de cardápios institucionais para Serviços de Alimentação Coletiva.

### **Conteúdo Programático:**

- Introdução à Dietética;
- Aspectos sobre alimentação e saúde;
- Avaliação do peso e composição corporal;
- Aspectos sobre o metabolismo energético;
- Estimativa das necessidades energéticas;
- Estimativa das necessidades nutricionais (macro e micronutrientes);
- Cálculo dietético;
- Pirâmide alimentar;
- Índices de avaliação da qualidade protéica da refeição;
- Índices de avaliação da biodisponibilidade do ferro-não heme da refeição;
- Índices dietéticos de avaliação da qualidade da dieta;
- Princípios do Planejamento alimentar;
- Planejamento alimentar familiar;
- Planejamento alimentar do idoso;
- Hábitos alimentares;
- Cesta básica;
- Planejamento alimentar institucional.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.



### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

BENEDICTO, M. L. & REGGIOLLI, M. R. **Manual de dietas para o restaurante industrial**. 1a. Edição. São Paulo. Editora Atheneu, 2000.

REGGIOLLI, M. R. & GONÇALVES, M. I. E. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição**. 1a. Edição. São Paulo. Editora Atheneu, 2000.

SILVA, S. M. C. S. & BERNARDES, S. M. **Cardápio guia prático para a elaboração**. 1a Edição. São Paulo. Editora Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2001.

**Tabela de composição de alimentos**. Ed. IBGE, Rio de Janeiro, 1999.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição dos alimentos: suporte para decisão nutricional**. Ed. Coronário, São Paulo, 2002.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S. & COSTA V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 3a. Ed.. Rio de Janeiro, 1996.

### **Bibliografia Complementar:**

ANDERSON, L.; DIBBLE, M. V.; TURKKI, P. R.; MITCHELL, H. S.; RYNBERGEN, H. J. **Nutrição**. 17ª Ed. Rio de Janeiro – Ed. Guanabara, 1988.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição – nutrição clínica no adulto**. 1a. Edição. Barueri, Editora Manole, 2002.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E. & MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo – Ed. Sarvier, 2000.

MOREIRA, M. A **Medidas caseiras no preparo dos alimentos**. Goiânia – Ed. AB, 1995.

MOTTA, D. G. & BOOG, M. C. F. **Educação nutricional**. 2ª Ed. São Paulo – Ed. IBRASA, 1987.

PROENÇA, R. P. C; SOUSA, A A; VEIROS, M. B; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 1a. Edição. Florianópolis. Editora da UFSC, 2005.

SGARBIERI, V. C. **Alimentação e nutrição – fator de saúde e desenvolvimento.** São Paulo - Ed. Almed, 1987.

SILVA, R. M. & NAVES, M. M. V. **Manual de nutrição e dietética.** 2a . ed. Goiânia - Editora da UFG, 1998.

SIZER, F & WHITNEY, E. **Nutrição – conceitos e controvérsias.** Barueri. 8a . Edição. Editora Manole, 2003.

TEIXEIRA, S.; CARVALHO, Z. M. J; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo; Ed. Atheneu, 2006.

ZABOTTO, C. B.; VIANNA, R. P. T. & GIL, M. F.(1996) **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos.** Goiânia – UFG & UNICAMP.

### 3. **Disciplina:** TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS **Carga horária total: 60h**

#### **Ementa:**

Introdução à tecnologia de alimentos. Industrialização de alimentos. Contaminação de alimentos. Alteração de alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Tecnologia do processamento de: Frutas e hortaliças, cereais e raízes, carnes, pescado, leite e derivados. Embalagem de alimentos. Avaliação sensorial. Controle de qualidade.

#### **Conteúdo Programático:**

- Tecnologia dos Alimentos
- Métodos de Conservação de Alimentos
- Conservação de alimentos pelo uso do frio
- Conservação por refrigeração
- Conservação por congelamento
- Conservação de alimentos pelo uso do calor
- Branqueamento
- Pasteurização
- Conservação de alimentos pelo controle de umidade
- Embalagens
- Emprego dos Aditivos químicos na indústria alimentícia
- Desenvolvimento de produtos ( Fabricação de iogurte, compotas de frutas, produtos desidratados e embutidos)
- Técnica de branqueamento de vegetais

- Técnica de produtos minimamente processados
- Introdução a Análise Sensorial de Alimentos
- Introdução a Controle de Qualidade de Alimentos

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais

### **Bibliografia Básica:**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Varela, 2001.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**. 6ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

BOBBIO, F.O. **Manual de laboratório de química de alimentos** / Florinda Orsatti Bobbio, Paulo A. Bobbio. São Paulo : Varela , 2003. 135p

### **Bibliografia Complementar:**

ANDRADE, H. **Panificação básica**. Uberlândia: SENAI/ CETAL/ FAM. Núcleo de documentação e informação. 1998.

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.

COELHO, D.T., ROCHA, J.A.A. **Práticas de processamento de produtos de origem animal**. Cadernos didáticos UFV n. 49. Viçosa: Editora UFV, 2000, 64p.

GAVA, ALTAIR J. **Tecnologia de Alimentos Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 2009.

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

#### 4. **Disciplina:** HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS **Carga horária total: 60h**

##### **Ementa:**

Estudo do controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos. Padrões microbiológicos nos processos de aquisição, armazenamento e conservação dos alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos e estabelecimento de medidas de controle higiênico e de conservação. O método APPCC (Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos) no controle de qualidade de alimentos. Higiene dos alimentos. Enfermidades transmitidas por alimentos. Controle sanitário da disseminação de patógenos por alimentos. Estratégias de higiene dos alimentos em UAN's. A legislação nacional e internacional de alimentos e sua relação com a segurança do produto oferecido ao consumidor.

##### **Conteúdo Programático:**

- Segurança dos Alimentos/Introdução a higienização dos Alimentos;
- Padrões microbianos para qualidade de Alimentos;
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento dos microrganismos em alimentos;
- Contaminação e deterioração dos alimentos;
- Estabelecimento de medidas de controle higiênico e de conservação;
- Introdução às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF);
- Doenças microbianas de origem alimentar;
- Infecções e Intoxicações;
- Controle sanitário da disseminação de patógenos por alimentos;
- Noções de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP);
- Controle Integrado de pragas;
- A legislação nacional e internacional de alimentos;
- O papel da Vigilância Sanitária na Segurança de Alimentos;
- Estratégias de higiene dos alimentos em UAN's.

##### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

##### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

##### **Bibliografia Básica:**

HAZELWOOD, D.; McLEAN A. C.. **Manual de higiene para manipuladores de**

**alimentos/** Tradução José A. Ceschin. São Paulo: Varela, 1994, 140p.

RIEDEL, J. **Controle Sanitário dos Alimentos**, Guenther Riedel 3. Ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.

SILVA JUNIOR, ENEO ALVES DA **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ª ed. São Paulo: Livraria Varela , 1995, 623p

**Bibliografia Complementar:**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - ABERC – **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições pra Coletividades**. 2º ed. 2003.

**ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE** – Manual - Série Qualidade. SBCTA – PROFÍQUA. 1995.

ANDRADE, N.J & MACEDO, J.A.B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

HOBBS, B.C. **Toxinfecções Alimentares**. 2ºed. Zaragoza: Acribia,1998, 305p.

**Disciplina: PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA**

**Carga horária total: 40h**

**Ementa:**

Evolução na organização da atenção à saúde e sua aplicação na ciência da nutrição. Diagnóstico dos principais problemas nutricionais. Planejamento como instrumento de intervenção nutricional em coletividades. Atuação do nutricionista na atenção básica.

**Conteúdo Programático:**

- A construção dos conceitos saúde/doença. A organização dos serviços de saúde. A Constituição de 1988 e o Sistema Único de Saúde. Descentralização e Municipalização, NOBs e NOAS. Financiamento do SUS e formas de repasse de recursos. As ações básicas de saúde. O impacto da distribuição de renda, do saneamento básico e da disponibilidade de alimentos sobre a saúde coletiva.
- O diagnóstico nutricional brasileiro segundo o Ministério da Saúde (SISVAN), IBGE (Pesquisa de Orçamento Familiar) e Índice de Desenvolvimento Humano. Políticas e

programas governamentais de alimentação e nutrição. Programa de assistência integral à saúde da criança e da mulher, do adolescente, do adulto, do idoso. Alimentação Escolar, Segurança Alimentar e Projeto Fome Zero.

- A teoria do Modelo Causal. O planejamento dos projetos de intervenção em nutrição. Execução de um modelo.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

COHN, AMÉLIA & ELIAS, PAULO E.. **Saúde no Brasil. Políticas e Organização de Serviços**. 4ed. São Paulo: Cortez : CEDEC, 2001.

FINKELMAN, JACOBO. **Caminhos da Saúde Pública no Brasil**. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2002.

SICHIERY, R; KAC, G; GIGANTE, DP. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2008.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. SUS – **Princípios e Conquistas**. Brasília. 2001. NOBs. Disponível em < URL: <http://saude.gov.br>.

### **Bibliografia Complementar:**

CASTRO, INES RUGANI RIBEIRO DE. **Vigilância Alimentar e Nutricional: Limitações e Interfaces com a rede de saúde**. Rio de Janeiro. Fiocruz. 1995.

INSTITUTO CIDADANIA, **Projeto fome Zero uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil**, São Paulo Fundação Dejalma Guimarães, outubro de 2001.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília.1999.

SICHERI, ROSALY. **Epidemiologia da Obesidade**. Rio de Janeiro, UERJ. 1998.

VALENTE, F. L. SCHIECK. **Direito Humano à Alimentação. Desafios e Conquistas**. São Paulo, Cortez Editora, 2002.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Constituição Brasileira** 1988. Brasília.

## 5. **Disciplina:** INTRODUÇÃO À PSICOLOGIA

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Conceitos de psicologia. O paciente e sua relação com o profissional de Saúde; abordagens concretas de experiências aplicadas. Aspectos psicológicos concretos que se caracterizam no comportamento humano do cotidiano e do particular na área de nutrição.

### **Conteúdo Programático:**

- A psicologia: Objeto, campo e métodos;
- Visão geral sobre os processos envolvidos na prática administrativa, embasados nas teorias sobre os seres humanos nas organizações;
- Principais escolas de pensamento em Psicologia: Behaviorismo, Psicanálise, Psicologia Cognitivista e Construcionismo Social;
- Fundamentos do comportamento individual: a) Percepção; b) Aprendizagem;
- A dinâmica das relações humanas.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

Angerami – Camon, V.A. **Novos Rumos na Psicologia da Saúde**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning 2002.

Angerami – Camon, V.A. **Psicologia da Saúde: um novo significado para a prática clínica**. São Paulo, Pioneira Thomson, 2002.

Baptista, N.N. Dias, R.R. **Psicologia Hospitalar – Teoria, Aplicações e Casos Clínicos**. Ed. Guanabara Koogan, 2003, 200p.

Davidoff, L.L. **Introdução à Psicologia**, 3ª ed. Makron Books, 2001.

### **Bibliografia Complementar:**

AGUIAR, M. A. F. *Psicologia aplicada à administração: uma abordagem interdisciplinar*. São Paulo: Saraiva, 2005.

GERGEN, K. *Realities and relationships: soundings in social construction*. 2nd ed. Cambridge: Harvard University Press, 1997.

ROBBINS, S. P. *Comportamento Organizacional*. 14.ed. São Paulo: Prentice Hall, 2010.

## **Disciplina: INTRODUÇÃO À ECONOMIA**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Surgimento da ciência econômica. Enfoque multidisciplinar da ciência econômica. Os problemas econômicos. Lei da demanda e oferta. Moeda. Inflação. Nutrição e desenvolvimento. Política de Alimentação e seus programas.

### **Conteúdo Programático:**

- Fundamentos da Economia: Conceito; Sistemas econômicos; Métodos de investigação da ciência econômica; Curva de possibilidade de produção; Funcionamento de uma economia demercado; inter-relação da economia com outras áreas de conhecimento; Divisão do estudo econômico;
- Evolução do pensamento econômico: A fase pré-científica (das origens até 1750); A criação científica da Economia (de 1750 a 1870); Período recente da ciência econômica;
- Introdução à microeconomia: Teoria da demanda; Teoria da oferta; Equilíbrio de mercado; estrutura de mercado (concorrência perfeita, monopólio, monopsônio, oligopólio, oligopsônio, concorrência monopolística, monopólio bilateral, concentração e desconcentração de mercado);
- Introdução à macroeconomia: Objetivos de política macroeconômica; Instrumentos de política macroeconômica; Estrutura de análise macroeconômica; Medidas de atividade



econômica (Fluxo circular da renda; Renda e Produto; Valor adicionado; Despesa nacional; Poupança e Investimento; Outras medidas agregadas);

- Economia Monetária: Conceito; Funções e tipos de moeda; Oferta e Demanda de moeda; Taxa de juros; Sistema financeiro;
- Setor externo: Fundamentos do comércio internacional; Taxa de câmbio; Políticas externas; Balanço de pagamentos; Organismos internacionais;
- Inflação: Conceito; Causas; Distorções provocadas por altas taxas; Inflação no Brasil;
- Crescimento e Desenvolvimento: Conceitos; Fontes de crescimento; Estágios dedesenvolvimento; Financiamento do Desenvolvimento; Modelo de crescimento econômico;
- Teoria da Inovação;
- Empreendedorismo.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

Werner Baer, A Economia Brasileira. 2ª ed. Ed. Nobel, 2003.

Strathern, Paul **Uma Breve História da Economia**. Ed. Jorge Zahar Ltda, 2003. Mankiw,

N.Gregory, **Introdução à Economia**. Ed. Campus, 2001.

PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M. A. S. de (Orgs.). **Manual de Economia: equipe de professores da USP**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

VASCONCELLOS, M. A; GARCIA, M. E. **Fundamentos da Economia**. São Paulo: Saraiva, 2008.

VICECONTI, Paulo Eduardo Vilchez e NEVES, **Silvério das. Introdução à economia**. São Paulo: Frase, 2003.

### **Bibliografia Complementar:**

MANKIW, N. Gregory. **Introdução à economia**. São Paulo: Thomson, 2007.

ROSSETTI, José Paschoal. **Introdução à economia**. São Paulo: Atlas, 2000.

TROSTER, Roberto Luis; MOCHON, Francisco. **Introdução à economia**. 4. ed. São Paulo: Pearson Brasil, 2004.

**Disciplina:** ESTRUTURA CURRICULAR 5º SEMESTRE/PERIODO

**Disciplina:** DIETOTERAPIA I

**Carga horária total:** 80h

**Ementa:**

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

**Conteúdo Programático:**

- Introdução - Conceito, objetivos e princípios da dietoterapia. - Metodologia da assistência nutricional ao indivíduo portador de patologia. - Prescrição dietética. - Bioética aplicada à Nutrição clínica;
- Dieta normal e dietas especiais: - Composição química, consistência, características sensoriais, temperatura, volume e fracionamento;
- Suporte nutricional: conceitos, indicações, vias de acesso, prescrição dietética, fórmulas (soluções artesanais e industrializadas), complicações. - Nutrição enteral. - Nutrição parenteral;
- Patologia da nutrição e dietoterapia na desnutrição: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico.
- Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades endócrinas e nos transtornos alimentares: Conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico. - Diabetes mellitus. - Obesidade. - Transtornos alimentares  
– anorexia e bulimia nervosa;
- Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades pancreáticas: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico. - Pancreatite aguda e crônica. - Fibrose cística;
- Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades cardiopulmonares - conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico. - Cardiopatias agudas e crônicas. - Aterosclerose. - Dislipidemias. - Hipertensão arterial. - Doença pulmonar obstrutiva crônica;
- Patologia da nutrição e dietoterapia nos erros inatos do metabolismo: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

GARÓFOLO, A. **Nutrição clínica, funcional e preventiva aplicada à oncologia: Teoria e prática profissional**. Ed Rubio, 1ª ed., 2012.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Ed. Elsevier, 13ª ed. 2013.

NETO, F.T. **Nutrição Clínica**. Ed. Guanabara Koogan, 1ª ed. 2003.

RIELLA, M.C. **Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrólíticos**. Ed. Guanabara Koogan, 5ª ed. 2010.

RIELLA, M.C.; MARTINS, C. **Nutrição e o Rim**. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2ª ed. 2013.

### **Bibliografia Complementar:**

CABRAL, P.C; DINIZ, A.S.; ARRUDA, I.K.G. **Avaliação nutricional e hemodiálise**. Rev. Nutr., 18 (1): 29-40, 2005.

**CONSENSO NACIONAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA**. Vol I / Instituto Nacional de Câncer. Rio de Janeiro: INCA, 2009.

**CONSENSO NACIONAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA**. Vol II / Instituto Nacional de Câncer. Rio de Janeiro: INCA, 2011.

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. Ed. Manole, 3ªed. 2014.

CUPPARI, L.; AVESANI, C.M.; KAMIMURA, M.A. **Nutrição na doença renal crônica**. Ed. Manole, 2013.

ESTIMATIVA 2012: **incidência de câncer no Brasil**. Rio de Janeiro: INCA, 2011.

**I Diretriz sobre Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular**. 2013. INQUÉRITO

BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA – IBRANUTRI, 2013.

SHILS M. E. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. Ed. Manole. 10a ed. 2009.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. Ed. Roca, 2ª ed.2011.

SOBOTKA, L. **Bases da Nutrição Clínica**. Ed: Rubio, 3ªed. 2008.

WAITZBERG, D.L. **Dieta, nutrição e câncer**. Ed. Atheneu, 2004.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. Ed. Atheneu. 4aed. 2009.

## **Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Nutrição da gestante e da nutriz. Avaliação nutricional da gestante. Situações de risco na gravidez. Fisiologia da lactação e aleitamento materno. Crescimento e desenvolvimento do recém-nascido. Nutrição do lactente. Avaliação nutricional do lactente. Nutrição e crescimento do pré-escolar. Desnutrição na infância. Diarreia e síndromes de má absorção na Infância

### **Conteúdo Programático:**

- Nutrição na Gestação e na Lactação;
- Caracterização do grupo materno-infantil;
- Mortalidade materna e fatores de risco;
- Alterações metabólicas e riscos associados;
- Avaliação nutricional da gestante;
- Recomendações nutricionais;
- Situações de risco na gravidez;
- Suplementação;

- Aleitamento Materno;
- Fisiologia da lactação;
- Manejo da lactação;
- Recomendações nutricionais da nutriz;
- Valor nutricional do leite materno;
- Amamentação em situações de risco;
- Nutrição do Lactente;
- Crescimento e desenvolvimento do lactente;
- Aleitamento materno e artificial;
- Fisiologia digestiva do lactente;
- Desmame e alimentação complementar;
- Síndromes de má absorção;
- Considerações gerais sobre alergias alimentares e intolerância à lactose e glúten;
- Orientação dietoterápica;
- Diarréia e constipação;
- Tipos de diarréia e constipação e riscos associados;
- Orientação dietoterápica;
- Desnutrição na Infância;
- Considerações gerais;
- Fatores de risco e indicadores epidemiológicos;
- Métodos de avaliação;
- Recuperação nutricional;
- Obesidade nos lactentes;
- Formação do comportamento alimentar (influências ambientais e genéticas);
- Orientações alimentares
- Anemia ferropriva e anemia falciforme;
- Considerações gerais sobre ambas patologias;
- Diferenças na conduta dietoterápica.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu

desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. & LACERDA, E.M.A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria.** 2ª edição. Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica, 2012.

**BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção de Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos 2ed. Brasília; 2019. 265 p.**

**BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde.** Brasília , 2008.

**BRASIL. Saúde da criança: Nutrição Infantil, Aleitamento Materno e Alimentação Complementar.** Caderno de Atenção Básica, nº 23 MS. Brasília-DF, 2015.

**BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.** – Brasília : Ministério da Saúde, 2012.

**BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.** – 1. ed. rev. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2013. – (Cadernos de Atenção Básica, nº 32).

### **Bibliografia Complementar:**

**BRASIL. Ministério da Saúde. Gestação de alto risco: manual técnico. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas.** – 5. ed. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2012.

**BRASIL. Ministério da Saúde. Manual Técnico Pré-Natal e Puerpério: Atenção Qualificada e Humanizada.** 3ª edição. MS. Brasília: 2006.

**EUCLYDES, M. P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada.** 2ª edição. Viçosa: Editora Suprema Gráfica Editora, 2000.

**VITOLO, M. R. Nutrição: Da Gestação ao Envelhecimento.** 1ª edição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014.

**Disciplina: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

**Carga horária total: 60h**

**Ementa:**

Procedimentos, métodos e técnicas pedagógicas como alicerce do processo informativo em nutrição e alimentação, para indivíduos ou grupos. Concepção teórico-práticas de planejamento, execução e avaliação de ações pedagógicas com conteúdo alimentar/nutricional. Aspectos legais da educação em saúde e aspectos evolutivos deste no campo da saúde pública. Compreensão da validade, limites e papel do educador em nutrição, em coletividades sadias e enfermas. Diferentes correntes de interpretação do processo saúde-doença e sua aplicação na educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamentos e evolução. Processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Estudo e aplicação crítica dos materiais instrucionais de educação em saúde oficiais e vigentes.

**Conteúdo Programático:**

- Fundamentos da Educação;
- Educação Nutricional: conceituação, objetivos, histórico;
- Utilização do processo ensino-aprendizagem em Educação Nutricional;
- Conceituação da Interdisciplinaridade na prática de nutrição;
- Relação profissional de saúde/paciente;
- Educação e Saúde;
- Prática alimentar e suas influências;
- Construção de planos educativos;
- Construção do Saber?

**Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

**Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

**Bibliografia Básica:**

BOOG, M. C. .F. **O professor e a alimentação escolar**. Campinas: Komed, 2008. DIEZ-

GARCIA,R.W., CERVATO-MANCUSO, A. M. **Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares educação nutricional** "São Paulo: Guanabara Koogan, 2011. 411p.

LINDER,S. **Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo. Editora Varela, 2011. 145p

### **Bibliografia Complementar:**

CAMPADELLO, P.; DINIZ, T.. **Terapia nutricional pela reeducação alimentar e atividade física**. São Paulo: Madras, 2004. 230 p.

LIMA, E.da S.. **Mal de fome e não de raça: gênese, constituição e ação política da educação alimentar**: Brasil 1934-1946. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000. 282 p.

STÜRMER, J.S. **Reeducação alimentar na família: da gestação à adolescência**.

Petrópolis: **Vozes**, 2004. 182 p.

## **2. Disciplina: ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** **Carga horária total: 60h**

### **Ementa:**

Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação geral. Diversas modalidades de serviços de alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas específicas. Subsídios ao aluno capacitando-o, enquanto profissional de saúde, a promover a interação entre a prática administrativa e os preceitos da nutrição. Introdução ao estudo da alimentação para coletividades. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Administração de Recursos Humanos. Administração de materiais. Planejamento de cardápios. Sistema de distribuição de refeições. Ergonomia. Processos de produção e tendências em alimentação para coletividades. Particularidades das UAN em hospitais. Aspectos operacionais dos principais programas de alimentação para coletividades. Introdução aos sistemas de produção em alimentação para coletividade. Recepção e estocagem de gêneros alimentícios e outros materiais. Processos de preparo e distribuição de cereais e leguminosas; hortaliças e frutas; de carnes e ovos; de sobremesas, lanches e bebidas. Processos de conservação utilizados nos Sistemas de Produção de alimentação para coletividades. Processos de higienização de áreas, utensílios e equipamentos. Descarte de insumos no meio ambiente. Consumo consciente de água nas operações.

### **Conteúdo Programático:**

- Administração, Administração e Organização de U.A.N. (Unidade de Alimentação e
- Nutrição – institucional e hospitalar.), Processos Básicos da Administração, Teorias



Administrativas;

- Caracterização e Estrutura Organizacional da U.A.N. (Unidade de Alimentação e Nutrição), Objetivos e Metas, Diagnóstico da População – alvo, Funções e Atribuições, Tipos de Estrutura Organizacional, Representação Gráfica (organograma e funcionograma), Representação Literal (Estatuto, Regulamento, Regimento);
- Sistemas de Alimentação, Restaurantes Comerciais, Restaurantes Institucionais, Restaurantes da Nova Geração, Tipos de Serviço.
- Equipamentos, Materiais e Utensílios, Principais equipamentos da U.A.N., Especificações e Utilidades;
- Funcionamento da U.A.N., Atividades anteriores à produção das refeições (sistema de distribuição de refeições, padrões de cardápios, per capita, planejamento e elaboração de cardápios, pedido de compra, política de abastecimento, estimativa de custo, recepção e armazenamento de mercadorias), Atividades durante à produção e distribuição das refeições (supervisão à higiene do pessoal, utensílios, equipamentos e área), Atividades subsequentes à produção e distribuição das refeições (análise e avaliação do número de refeições, sobras, resto ingestão, aceitação do comensal).

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais

### **Bibliografia Básica:**

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003. 202p.

KNIGHT, J. B. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3ªed. São Paulo: Roca, 2005. 492p.

TEIXEIRA, S. M. F.G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

### **Bibliografia Complementar:**

KINTON, R. et al. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. Tradução de: Anna Terzi Giova. São Paulo: Varela, 1999. 703p.

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

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p.

### **3. Disciplina: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA**

**Carga horária total:** 60h

#### **Ementa:**

A disciplina faz integração com outras disciplinas tais como epidemiologia e avaliação nutricional, promovendo a síntese e ordenamento dos principais conceitos da Nutrição em Saúde Pública. Apresenta um panorama da situação nutricional brasileira, discute as relações entre nutrição, saúde e doença em coletividades humanas e seus determinantes. Descreve os programas e as ações propostas pela política nacional de alimentação e nutrição e discute o conceito e objetivos da segurança alimentar e nutricional embasadas no sistema de vigilância nutricional e sua interface com as demais ações de nutrição e saúde pública.

#### **Conteúdo Programático:**

- Panorama nacional das doenças crônicas não transmissíveis;
- Principais determinantes do estado nutricional;
- Problemas nutricionais em saúde pública – déficit e excesso;
- Transição nutricional;
- Perfil nutricional e alimentar da população brasileira;
- Política nacional de alimentação e nutrição e programas;
- Guia alimentar para a população brasileira;
- Segurança alimentar e nutricional/sistema de vigilância nutricional (SISVAN).

#### **Bibliografia Básica:**

KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP, organizadores. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu; 2007. 580 pp.



**Portal dos Determinantes Sociais em Saúde.** Disponível em: <http://determinantes.saude.bvs>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição.** Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2012. Disponível em <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/pnan>.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Políticas de Saúde. (Série de Cadernos de Atenção Básica, 11. Série A: Normas e Manuais técnicos, 173).** Disponível em <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>.

BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da **Política de Alimentação e Nutrição.** Guia alimentar para a população brasileira Brasília: MS 2006. 210 p. Disponível em <http://nutricao.saude.gov.br/publicacoes.php>.

**Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea).** Disponível em <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/sisan>.

**Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE).** Disponível em <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresentacao>.

Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF2008-2009). Disponível em [http://www.ibge.gov.br/home/mapa\\_site/mapa\\_site.php#populacao](http://www.ibge.gov.br/home/mapa_site/mapa_site.php#populacao) . **Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde.** Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/pnds>.

Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar e Avaliação do estado nutricional dos escolares do 9º ano do ensino fundamental disponível em: [http://www.ibge.gov.br/home/mapa\\_site/mapa\\_site.php#populacao](http://www.ibge.gov.br/home/mapa_site/mapa_site.php#populacao). Relatório de Desenvolvimento Humano 2013, disponível em: <http://hdr.undp.org/en>. Recine, Elisabetta. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva / Elisabetta Recine, Andrea Sugai Mortoza. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013. 64 p. ; 18 x 23 cm. Disponível em: <http://www.youblisher.com/p/786802-Revista-do-CRN-2-edicao-set-dez/>. Estratégia Fome Zero. Disponível em: <http://www.fomezero.gov.br/>.

**Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

#### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais

#### **Bibliografia Complementar:**

LESSA, I. **O adulto brasileiro e as doenças da modernidade: epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis**. Ed. Hucitec/Abrasco, S. Paulo /Rio de Janeiro, 1998.

MONTEIRO, C. A. **Velhos e novos males de saúde no Brasil**. S.Paulo, Hucitec, 1995. Cap.4, 8 e 14

CUPPARI L. **Nutrição nas Doenças Crônicas**. Editora UNIFESP, São Paulo, 005.

SILVA, D. O., ENGSTRON, E. M. & ZABOROWSKI, E.M. **SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais na atenção à saúde: o diagnóstico coletivo**. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2002.

#### **Disciplina: ÉTICA, BIOÉTICA E CONDUTA PROFISSIONAL** **Carga horária total: 40h**

#### **Ementa:**

Aspectos filosóficos da ética. Código de Ética profissional. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão de nutricionista. Associação Brasileira de Nutrição. Conselhos Federais e Regionais de Nutricionistas. Relacionamento humano. Atendimento. Orientação Profissional. Elaboração de *Curriculum Vitae*. Direitos humanos.

#### **Conteúdo Programático:**

- Definição de Ética;
- Ética e filosofia e outras ciências - Em torno da definição de Moral;
- Código de Ética dos nutricionistas;
- Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978;
- Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980;

- Lei 8.234, de 17 de setembro de 1991;
- Lei 9.649, de 27 de maio de 1998;
- Orientação profissional e Relacionamento humano;
- Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas;
- Elaboração de *Curriculum Vitae*.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais

### **Bibliografia Básica:**

**Código de Ética dos Nutricionistas.** Disponível em: [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)

RODRIGUES BRANCO, R. F. G. y. **A relação com o paciente: teoria, ensino e prática.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

### **Bibliografia Complementar:**

OLIVEIRA, F.. **Bioética: uma face da cidadania.** 2<sup>a</sup>. ed. São Paulo: Moderna, 2004. 200 p. SÁ, A. L de. **Ética profissional.** 4<sup>a</sup>. ed. rev. São Paulo: Atlas, 2001. 254 p.

SEGRE, M.; COHEN, C. (Org.). **Bioética.** 3<sup>a</sup>. ed. rev. ampl. São Paulo: USP, 2002. 218p.

## **4. Disciplina: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Conceitos e fundamentos da Nutrição Experimental. Ética e legislação do uso de animais de laboratório. Instalações, equipamentos e funcionamento de um biotério de criação e experimentação. Biologia de roedores. Manuseio, contenção e sexagem de animais de laboratório. Vias de administração de drogas. Coleta de sangue, urina e fezes. Técnica de eutanásia. Necessidades e recomendações de nutrientes de roedores. Cálculo e técnica de preparo de dietas para estudos de nutrição em roedores. Métodos e técnicas de avaliação da qualidade e valor nutricional dos alimentos. Cuidados no planejamento, delineamento e execução de um ensaio biológico. Conhecimento e aplicação de técnicas para pesquisa

experimental em nutrição. Modelos animais em pesquisa na área de nutrição.

### **Conteúdo Programático:**

- Metodologia química e biológica de investigação em nutrição;
- Qualidade protéica, digestibilidade de proteínas, determinação de escore químico de aminoácidos e padrões de referência;
- Necessidades dietéticas em modelo experimental;
- Manipulação de dieta experimental;
- Princípios éticos para manipulação adequada de animais experimentais;
- Manipulação de animais para análise dos efeitos do modelo de Diabetes;
- Modelo de obesidade;
- Eutanásia de animais submetidos à dieta obesogênica;
- Análise das alterações anatômicas e metabólicas;
- Modelo de inflamação intestinal – Mucosite;
- Modelo de inflamação intestinal – Colite.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais

### **Bibliografia Básica:**

Sgarbieri, V.C. **Alimentação e Nutrição: Fator de Saúde e Desenvolvimento**. Campinas, Unicamp/São Paulo, Almed, 1987.

Soares, L. A.S. **Experimentação Com Animais De Laboratório:Manual Básico**.Pelotas: Ed. Universitária Ufpel, 2009. 468p.

### **Bibliografia Complementar:**

American Institute of Nutrition. **Report of the AIN Ad Hoc Committee On Standards for Nutritional Studies**. J.Nutr., Bethesda, 107: 1340-8, 1977.2). Second Report. J.Nutr., Bethesda, 110: 1726, 1980.

Association Of Official Analytical Chemists, **Official Methods Of Analysis**. 12 Ed. Horwitz, W., Washington, D.C., 1975.

Lapchik, V.B.V; Mattaraia, V.G.M.; Ko, G.M. **Cuidados e Manejo de Animais de Laboratório**. São Paulo. Atheneu. 2009.

Nutritional Biochemicals Corporation. Icn **Diet Catalog**. Icn Life Sciences Group, Cleveland, 1977/78.

Pellett, P.L. & Young, V.R. **Nutritional Evaluation Of Protein Foods**. Tokyo, The United Nations University, 1980.

Pike, R.L. & Brown, M.L. **Nutrition: An Integrated Approach**, 3. Ed. New York, Macmillan, 1984

Santos, K.M.O. **O Desenvolvimento Histórico Da Ciência Da Nutrição Em Relação Ao De Outras Ciências**. Campinas, Centro De Lógica, Epistemologia E Histórica Da Ciência, 1989. (Coleção Cle, V.5).

## 5. **Disciplina: NUTRIÇÃO ESPORTIVA**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Introdução à nutrição no esporte. Metabolismo energético na prática esportiva. Necessidades nutricionais no esporte. Aplicação de estratégias nutricionais adaptadas às atividades esportivas e à atividade física. Fisiologia do exercício. Radicais livres no exercício físico. Recursos ergogênicos nutricionais. Avaliação nutricional de atletas. Recomendações nutricionais para atletas de diferentes modalidades esportivas.

### **Conteúdo Programático:**

- Introdução à nutrição no esporte
- Metabolismo energético na prática esportiva.
- Fisiologia do exercício;
- Avaliação nutricional de atletas;
- Recursos ergogênicos nutricionais

- Recomendações nutricionais;
- Estratégias alimentares e nutricionais aplicadas ao esporte;
- Avanços em nutrição esportiva;
- Pesquisas na área de Nutrição Esportiva.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE. ACSM'S guidelines for A exercise testing and prescription. Ed. Lippincott Williams & Wilkins, 4a ed., 2000, 368p.

POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho. Barueri, Ed. Manole, 5a ed., 2005, 527p.

McARDLE, W. D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. Nutrição para o desporto e o exercício Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2001, 794p.

### **Bibliografia Complementar:**

NRC (National Academic Press). - **Dietary Reference intakes: applications in dietary assessment**. Washington, DC, National Academic Press, 2001.

NRC (National Research Council). - **Recommend dietary allowances** . 9th ed. Washington DC, National Academic Press, 1989.

DASKAL, M.; HIRSCHBRUCH, J.R.C. Nutrição Esportiva: uma visão prática. Barueri, Manole, 2º ed. 2008, 448p.

## **ESTRUTURA CURRICULAR 6º SEMESTRE/PERIODO**

### **1. Disciplina: DIETOTERAPIA II**



**Carga horária total: 80h**

**Ementa:**

Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades esofagogastrintestinais, na intolerância e alergia alimentar, nas enfermidades hepáticas e das vias biliares, renais e câncer e SIDA, e no estresse fisiológico.

**Conteúdo Programático:**

- Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestivo-conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico: Enfermidades esofágicas. Enfermidades gástricas. Enfermidades intestinais. Hiperemese gravídica;
- Patologia da nutrição e dietoterapia nas intolerâncias e alergias alimentares: conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico;
- Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades do fígado e sistema biliar-conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico: Hepatites. Cirrose. Encefalopatia hepática. Litíase biliar. Colecistite aguda e crônica;
- Patologia da nutrição e dietoterapia nas doenças renais: conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico. - Glomerulonefrite. - Síndrome nefrótica. - Insuficiência renal aguda e crônica. - Litíase renal;
- Patologia da nutrição e dietoterapia no câncer: conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico e patologia da nutrição e dietoterapia na síndrome da imunodeficiência adquirida;
- Patologia da nutrição e dietoterapia no estresse fisiológico: fisiopatologia, tratamento cirúrgico e/ou clínico e dietoterápico: Cirurgias. Traumas. Queimaduras.

**Bibliografia Básica:**

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Philadelphia: W. B. Saunders Company, 2010.

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

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

**Bibliografia Complementar:**

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

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

DANI, R. **Gastroenterologia essencial**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

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

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

**2. Disciplina: NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA**  
**Carga horária total: 40h**

**Ementa:**

A interdisciplinaridade entre a Nutrição e Atividade Física. A seleção correta dos nutrientes a importância do controle dos aspectos nutricionais e da hidratação para a saúde e para a atividade física discutida na perspectiva da melhoria da performance no esporte. Intervenção nutricional e suplementação nas principais modalidades esportivas.

**Conteúdo Programático:**

- Importância da nutrição e sua essencialidade na atividade física;
- Demanda alimentar durante as fases do desenvolvimento humano e na atividade física;
- Bioquímica do exercício;
- Cálculos metabólicos - relação gasto e ingestão alimentar;
- A orientação dietética do indivíduo sadio e do atleta profissional;
- Conhecimento de nutrientes e de agentes otimizadores na atividade física;
- Atividade física e nutrição no adulto e no idoso;
- Atividade física e nutrição em algumas situações especiais.

#### **Bibliografia Básica:**

CHEMIN S.M.S.S. MURA J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 1º Edição. Ed. Roca, 2008.

NABHOLZ T.V. **Nutrição Esportiva – Aspectos Relacionados à Suplementação Nutricional.** 1º Edição. Ed. Sarvier, 2007.

SHILS M. E., OLSON J. A. SHIKE M., A. ROSS C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença** (2 volumes) – 10ª edição. Editora Manole, 2009.

#### **Bibliografia Complementar:**

BACURAU R.F. **Nutrição Suplementação Esportiva.** 1º Edição. E. Phorte, 2006. BIESEK, S. (Org.); ALVES, L. A. (Org.); GUERRA, I. (Org.). **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte.** 2. ed. Barueri: Manole, 2010.

DELAVIER F., GUNDILL M. **Guia de Suplementos Alimentares para Atletas.** 1º Edição. Ed. Manole, 2009.

KLEINER S.M. **Nutrição para o Treinamento da Força.** 3º Edição. Ed. Manole, 2009.

### **3. Disciplina: NUTRIÇÃO E CICLOS DA VIDA**

**Carga horária total: 60h**

#### **Ementa:**

Caracterização das condições fisiológicas do adolescente, do adulto e do idoso, inserindo-se nos contextos psicológicos, sociais e econômicos. Estudo dos fundamentos teóricos e práticos para o acompanhamento de sujeitos nessas etapas do curso da vida, a partir do diagnóstico nutricional nestas fases, das necessidades nutricionais, da análise e prescrição dietética e registros de informações. Identificação das enfermidades comuns no grupo, relacionados à Nutrição (carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis, obesidade e transtornos alimentares) e ações a serem desenvolvidas no âmbito da saúde pública.

#### **Conteúdo Programático:**

- Aspectos fisiológicos e psicossociais na adolescência;
- Carências nutricionais e doenças crônicas na adolescência;
- Planejamento da atenção alimentar e nutricional na adolescência;
- Aspectos fisiológicos e psicossociais do adulto e do idoso;
- Carências nutricionais e doenças crônicas do adulto e do idoso;

- Planejamento da atenção alimentar e nutricional do adulto e idoso;
- A PNAN e sua relação com a nutrição no curso da vida.

#### **Bibliografia Básica:**

VITOLO, M.R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

WEFFORT, V. R.; LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria - da Neonatologia à Adolescência**. São Paulo: Manole, 2009.

KANE RL, OUSLANDER JG, ABRASS IB. **Geriatría clínica**. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2004.

#### **Bibliografia Complementar:**

BARBOSA, V.L.P. **Prevenção da obesidade na infância e na adolescência**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2009.

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

#### **4. Disciplina: VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

**Carga horária total: 40h**

##### **Ementa:**

Aspectos econômicos, sociais, culturais e biológicos da alimentação e nutrição. Determinantes sociais da saúde. Organismos Internacionais ligados à alimentação e nutrição. Aspectos biológicos da alimentação e nutrição. Hábitos alimentares e consumo. Produção e disponibilidade de alimentos. Estado nutricional. Condições de Saúde. Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação. Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Políticas de Alimentação e Nutrição. Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional.

##### **Conteúdo Programático:**

- Conceito e Histórico de Segurança Alimentar e Nutricional 1.1 Alimentação Adequada e Saudável / Direito Humano à Alimentação Adequada;
- Fome e Obesidade - Modelos analíticos;
- Política e Programas de Alimentação e Nutrição;
- Conflitos de interesse em Alimentação e Nutrição;

- Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 5.1 Indicadores de (In)Segurança Alimentar e Nutricional 5.2 Segurança Alimentar e Nutricional de Povos e Comunidades Tradicionais 5.3 Orçamento Público e Segurança Alimentar e Nutricional;
- Organismos internacionais ligados à saúde, alimentos, agricultura e direitos humanos.

### **Bibliografia Básica:**

MAHAN LK; ESCOTT-STUMP S. **Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13 ed. Elsevier: RJ,2013

MALUF RS. **Segurança alimentar e nutricional**. Rio de Janeiro: Vozes. 3a ed. 2011.176

ROCHA C; BURLANDY L; MAGALHÃES R. **Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. Rio de Janeiro:Editora FIOCRUZ,2013.225p.

### **Bibliografia Complementar:**

CONSEA. **A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil - Indicadores e Monitoramento da Constituição de 1988 aos dias atuais**. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2010. 284p.

KAC G; SICHIERI R; GIGANTE DP. **Epidemiologia nutricional**. Rio Janeiro: Ed. Fiocruz, 2007. 579 p.

MURA JDP; SILVA SMCS. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. São Paulo: ROCA. 2a ed. 2011; 1.304p.

ROCHA C; BURLANDY L; MAGALHÃES R. (org). **Segurança alimentar e nutricional**. Rio Janeiro: Ed Fiocruz, 2013. 225p.

SILVA CO; DE-SOUZA DA; PASCOAL GB; SOARES LP. **Segurança alimentar e nutricional**. Rio Janeiro, Rubio, 2016. 264p.

TADDEI JAAC. (Ed.). **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 640 p.

VITOLLO MR. **Nutrição - da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

632p.

## 5. **Disciplina: PRÁTICA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**Carga horária total:** 80h

### **Ementa:**

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição em relação à administração /gestão dos diversos serviços de alimentação, planejamento geral e físico, organização geral e estrutural dos recursos humanos, de materiais e dos serviços especiais.

### **Conteúdo Programático:**

Aplicar as teorias de planejamento, organização , comando, coordenação e controle nos diversos serviços de alimentação e nutrição nas diferentes coletividades. Levar o aluno a compreender a importância do NUTRICIONISTA como membro ativo da equipe da saúde na solução de problemas relacionados à alimentação e nutrição relacionados a indivíduos e comunidades.

### **Bibliografia Básica:**

ABREU , EDELI S. E ET . **Gestão de Unidades de Alimentação: um modo de fazer**, 2ª edição revisada e ampliada , São Paulo ,Metha . 2007

CHIAVENATO, IDALBERTO. **Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**, Rio de Janeiro, Elsevier /Campus , 1999.

MEZOMO , IRACEMA DE BARROS .**Os Serviços de Alimentação ,Planejamento e Administração** , 5ª edição , São Paulo , Manole , 2002 .

REGGIOLE , MÁRCIA REGINA E ET . **Planejamento de Cardápios e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição** , São Paulo ,Atheneu , 2000.

TEIXEIRA , SUSANE E ET . **Administração Aplicada à Unidades de Alimentação** , São Paulo , Saraiva , 2002

## 6. **Disciplina: PRÁTICA EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA**

**Carga horária total: 80h**

### **Ementa:**

Permite ao aluno o desenvolvimento de atividades de saúde a nível primário, que se relacionem às condições alimentares e nutricionais da população. Favorece a identificação e implementação de ações próprias da Nutrição no atendimento primário à saúde. Oportuniza a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo, do planejamento de ações que levem à solução dos problemas identificados, de ações próprias da atenção dietética, da implementação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de Nutrição em Saúde Coletiva.

### **Conteúdo Programático:**

Vivência nos serviços de atenção primária a Saúde;

### **Bibliografia Básica:**

BRASIL. Ministério da Saúde. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. 210 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) Brasília, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política nacional de alimentação e nutrição**. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

### **Bibliografia Complementar:**

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 34.ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P.(Orgs.) **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **Avaliação nutricional de coletividades**. 4.ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

## **Disciplina: PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO**

**Carga horária total: 40h**

**Ementa:**

Métodos de pesquisa em Nutrição com animais e humanos e suas interfaces com as demais ciências. Modelos para estudo de alimentos e de doenças. Prática experimental em Nutrição.

**Conteúdo Programático:**

- Ética em pesquisa relacionados a experimentos em Nutrição.
- Investigação científica em Nutrição envolvendo pesquisas com alimentos, humanos e modelos animais.
- Principais métodos experimentais em Nutrição utilizados em pesquisa com alimentos, humanos e modelos animais.
- Prática experimental em Nutrição.
- Interpretação e discussão dos resultados de trabalhos científicos envolvendo pesquisas com alimentos, humanos e modelos animais.

**Bibliografia Básica:**

MAJEROWICZ, J. Boas práticas em biotérios e biossegurança. 1ª edição. Interciência, 2008. 176 p.

MATTARAIA, V. G. M.; LAPCHIK, V. B. V.; KO, G. M. Cuidados e manejo de animais de laboratório. 1ª edição. Atheneu, 2009. 730 p.

NETO, B. B.; SCARMINIO, I. S.; BRUNS, R. E. Como fazer experimentos: pesquisa e desenvolvimento na ciência e na indústria. 4ª edição. Editora da Unicamp, 2010. 413 p.

**Bibliografia Complementar:**

FERREIRA, H. **Redação de trabalhos acadêmicos nas áreas das ciências biológicas e da saúde.** 1ª edição. Rubio, 2012. 288 p.

MARTINO, H. S. D.; PELUZIO, M. C. G.; COSTA, N. M. B.; RODRIGUES, F. C.; GONTIJO, L. N. **Nutrição experimental.** 1ª edição. Editora da UFV, 2013. 83 p.

**ESTRUTURA CURRICULAR 7º SEMESTRE/PERIODO**

**Disciplina: VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

**Carga horária total: 40h**

**Ementa:**

O papel do nutricionista na área da saúde. Epidemiologia das doenças ocupacionais e acidentes de trabalho. Conhecimento da evolução e atual situação da Saúde Pública no Brasil. Transição epidemiológica e demográfica (epidemiologia das doenças transmissíveis e não



transmissíveis). Noções de Epidemiologia: tipos de estudo e medidas de associação e frequência. Avaliação de testes: sensibilidade e especificidade. Introdução aos conceitos de concordância e confiabilidade. Eficácia. Eficiência e efetividade. Noções do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

### Conteúdo Programático:

- A saúde Pública: histórico e conceitos básicos 1.1 Evolução histórica 1.2 Cientificismo doséculo XX 1.3 A conferência de Alma-Ata 1.4 Princípios de APS;
- Sistemas de saúde no Brasil 2.1. Origens do sistema de saúde no Brasil: previdência e assistência 2.2 Origens do SUS 2.2.1 definição e normatização 2.2.2 diretrizes 2.2.3 gerenciamento 2.2.4 operacionalização 2.3 SILOS 2.4 Processo de municipalização;
- Problemas de saúde pública 3.1 Conceito 3.2 História Natural da Doença 3.3 Níveis de prevenção 3.3.1 Níveis de prevenção em Nutrição: área coletiva e individual;
- Epidemiologia das doenças ocupacionais 4.1 Conceito 4.2 Classificação 4.3 Doença profissional x acidente de trabalho 4.4 Legislação;
- Epidemiologia 5.1 Histórico 5.2 Conceituação 5.3 Ferramentas 5.4 Transição epidemiológica;
- Associação estatística e relação causa-efeito 6.1 Formulação de hipóteses 6.2 Associação causal 6.3 Erros de avaliação de associação 6.4 Confounding e fator modificador de efeito 6.5 Avaliação da relação causa-efeito;
- Tipos de desenhos de estudo 7.1 Descritivos 7.2 Analíticos 7.2.1 Estudo ecológico 7.2.2 Tendência temporal 7.2.3 Ensaios comunitários 7.2.4 Inquéritos epidemiológicos 7.2.5 Caso-controle 7.2.6 Coorte 7.2.7 Ensaio clínico;
- Medidas de frequência e associação 8.1 Razão, proporção e taxa 8.1.1 Tipos de taxas 8.1.1.1 Taxas brutas 8.1.1.2 Taxas específicas 8.1.1.3 Taxas padronizadas 8.2 Prevalência e incidência 8.2.1 Conceitos 8.2.2 Relações estabelecidas entre prevalência e incidência 8.3 Risco relativo 8.4 Odds ratio 8.5 Risco atribuível populacional;
- Vigilância epidemiológica 9.1 Conceito 9.2 Princípios básicos;
- Testes diagnósticos 10.1 Sensibilidade 10.2 Especificidade 10.3 Falso positivo e falso negativo 10.4 Concordância 10.4.1 Concordância inter-examinadores 10.4.2 Concordância intra-examinador 10.4.3 Kappa 10.5 Eficácia 10.6 Efetividade 10.7 Eficiência;
- Epidemiologia nutricional 11.1 ENDEF 11.2 Cárie dentária 11.3 Bócio endêmico 11.4 Hipoavitaminose A 11.5 Desnutrição.

### Bibliografia Básica:

ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Introdução à epidemiologia**. 3. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Medsi, 2002. 293 p.

MEDRONHO, Roberto Andrade et al. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Epidemiologia e saúde**. 6.

ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003. 570 p.

### **Bibliografia Complementar:**

FLETCHER, Robert.; FLETCHER, Suzanne W.; WAGNER, Edward H. **Epidemiologia clínica: elementos essenciais**. Tradução de: Maria Inês Schmidt et al. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 1996. 281 p. ISBN 8573071869.

MEDRONHO, Roberto Andrade et al. **Epidemiologia: caderno de exercício**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 125 p. ,il.

GREENBERG,, Raymond S. et al. **Epidemiologia clínica**. Tradução de: Jussara Burnier. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 272 p. , il.

### **ESTRUTURA CURRICULAR 8º SEMESTRE/PERIODO**

**Disciplina:** TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I  
**Carga horária total: 30h**

#### **Ementa:**

Leitura e discussão de textos científicos, objetivando a construção de um trabalho de conclusão de curso do tema escolhido. A disciplina tem como finalidade o desenvolvimento de habilidades na busca de informações técnico-científicas sobre o tema de estudo e a capacitação na análise crítica das informações, bem como a construção de textos claros, objetivos e de interesse para nutrição.

#### **Conteúdo Programático:**

- ✓ Redação de um projeto de pesquisa (Introdução, Objetivos, Materiais e Métodos).

#### **Bibliografia Básica:**

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 159 p. ISBN 8522431698.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. São Paulo: Atlas, 1985. 198 p.

#### **Bibliografia Complementar:**

Vitolo MR. **COMO FAZER SEU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO**. Editora Rubio. 2012.

**Disciplina:** GASTRONOMIA

**Carga horária total: 40h**

**Ementa:**

Introdução ao estudo da gastronomia: conceitos básicos. Conhecimento sobre a importância da atuação do profissional Nutricionista na prática gastronômica. Fundamentos de gastronomia nacional, internacional e regional. Aplicação da gastronomia em hospitais sob o conceito do comfort food. Gestão da gastronomia hospitalar e aplicação de hotelaria hospitalar. Preparações aplicadas em gastronomia hospitalar para dietas específicas: hipossódica, diet e light, celíacos, vegetarianos, preparações fortificadas, modificações de consistência. Preparações direcionadas ao público infantil. Receitas nutracêuticas com aplicação em gastronomia.

**Conteúdo Programático:**

- Nutrição e Gastronomia
- A Gastronomia através da história
- Tendências da gastronomia
- Bases da gastronomia
- Gastronomia brasileira
- Gastronomia Internacional
- Tipos de serviços
- Planejamento de cardápio
- Gastronomia hospitalar
- Gastronomia na Atenção à Saúde.

**Bibliografia Básica:**

ARAÚJO, W.M.C. et al. **Da Alimentação à Gastronomia**. Ed. UnB, 2005.

ARAÚJO, W.M.C.; TENSER, C.M.R. **Gastronomia: cortes e recortes**. Ed. SENAC, 2006.

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Ed.SENAC, 2002.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

**Bibliografia Complementar:**

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3ª edição. Manole, 2014. 424 p.

ROBERTO, T. S.; MAGNONI, D.; CUKIER, C.; STIKAN, R. **Gastronomia hospitalar no conceito do comfort-food**. 1ª edição. Balieiro, 2012. 150 p.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. 2ª edição. Marco Zero, 1998. 352 p. REFERÊNCIAS COMPLE.

### **Disciplina: PRÁTICA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA**

**Carga horária total: 80h**

#### **Ementa:**

Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Nutrição Clínica, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

#### **Conteúdo Programático:**

- Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde.
- Análise da realidade em função da atuação do nutricionista.
- Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista.
- Atendimento sistematizado em nutrição.
- Educação Nutricional.
- Acompanhamento clínico.
- Protocolos de atribuições e atividades da atuação prática no ambulatório e consultório.
- Aspectos psicológicos do comportamento alimentar.

#### **Bibliografia Básica:**

AMARO JÚNIOR, S. **Manual de Nutrição Hospitalar**. EDUFU, 2007.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição - Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. Manole, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ª ed. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

NÓBREGA, F. J. **Distúrbios da Nutrição**. Revinter, 2007.

SAMPAIO, H. A.C. **Nutrição em Doenças Crônicas**. São Paulo: Atheneu Editora, 2007.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. R. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9ª ed., V. 1 e 2, São Paulo: Ed. Manole, 2003.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Rocca, 2007.

## **Disciplina: COMUNICAÇÃO E MARKETING**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Fundamentos e processos de Marketing. Evolução das negociações. Ação de vendas, produto e pessoal. Segmento de mercado e público-alvo. Os serviços como diferencial competitivo. Pesquisa de Marketing (produtos e serviços). Planejamento e campanhas de Marketing. Criação e divulgação. Mix de comunicação. Marca. Rotulagem de alimentos embalados.

### **Conteúdo Programático:**

- Introdução ao Marketing: O que é Marketing? Marketing na atualidade. Objetivo. Estágios do Marketing;
- Mix de Comunicação;
- Tarefas de Marketing: Demanda de Marketing. O escopo de Marketing. As tarefas de Marketing. Tarefas dos profissionais de Marketing;
- Conceitos e Ferramentas de Marketing: Definição de Marketing. Conceitos Centrais de Marketing Orientações da Empresa para o Mercado;
- Mudanças das Empresas e do Marketing: Ajustes aos novos temas de Marketing;
- Comportamento do Consumidor: Modelo do Comportamento de Compra. Fatores que influenciam o comportamento de compra: culturais, sociais, pessoais e psicológicos. O processo de decisão de compra. Papéis do comprador. Tipos de comportamento de compra;
- Estágios do processo de decisão de compra;
- Gestão de Linhas de Produtos e Marcas: Conceito de produto. Classificação de produtos: quanto à tangibilidade e hábitos de compra e bens industriais. Níveis do produto: produto-núcleo, produto genérico, produto esperado, produto ampliado e produto potencial. Composição de Produto: linhas de produtos, marca e embalagem. Decisões sobre a Linha de Produtos. Mapa de Posicionamento: preço x qualidade. Marca. Conceito de marca. Decisões sobre marca;
- Gestão de Serviços: Características dos serviços. Diferenças entre marketing de bens e marketing de serviços. Categorias do mix de serviços. O comportamento do consumidor de serviços. Fatores que influenciam as expectativas de serviços dos clientes. Gestão da qualidade em serviços. Estratégia de serviço pós-venda;
- Avaliação da qualidade do serviço pelo cliente; Gestão da Promoção/Comunicação Integrada;
- Composto Promocional: Propaganda. Conceito de propaganda. Tipos de propaganda.

### **Metodologia:**

Aulas teórico-metodológicas com utilização de espaços múltiplos e atividades reflexivas, dialogadas e explanativas para a fixação dos conteúdos expostos, bem como a utilização de ferramentas audio-digitais e sensoriais para a aquisição e desenvolvimento da aprendizagem.

### **Avaliação:**

O processo avaliativo será contínuo. Desenvolvido por meio do processo da participação, assiduidade e desempenho do alunado, viabilizando de maneira formativa e somativa o seu

desempenho durante a realização das atividades coletivas e individuais.

### **Bibliografia Básica:**

KOTLER, P., & ARMSTRONG, G. **Princípios de Marketing**. Rio de Janeiro: Prentice- Hall do Brasil.1998.

KOTLER P., Hayes T., Bloom P. **Marketing de Serviços Profissionais**. Tradução: Eduardo Lasserre. 2ª ed. 2002.

RONKAINEM, I.A. **Marketing: As Melhores Práticas**. Porto Alegre. Bookman. 2001.

LIMEIRA, T. M. V. **Comportamento do Consumidor Brasileiro**. São Paulo: Saraiva, 2008.

### **Bibliografia Complementar:**

ENGEL, J.F., BLACKWELL, R.D., & MINIARD, P.W. **Comportamento do Consumidor**. Tradução da 9ª ed. Dryden Press, 2006.

GRÖNROOS, Christian. **Marketing: gerenciamento e serviços**. Rio de Janeiro: Campus, 2009.

GIANESI, Irineu G. N. **Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente** 1ª ed. 23ª Reimpr. São Paulo: Atlas, 2013.

BEKIN, Saul Faingaus. **Conversando sobre endomarketing** / Saul Faingaus Bekin, 1995.

CHURCHILL, G.A.; PETER, P. **Marketing: criando valor para o cliente**. São Paulo: Saraiva, 2000.

## **ESTRUTURA CURRICULAR 9º SEMESTRE/PERIODO**

**Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA**  
**Carga horária total: 225h**

### **Ementa:**

A Atividade acadêmica Estágio em Nutrição Clínica permite ao aluno o desenvolvimento das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas. Oportuniza o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma independente e à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso. Enfatiza o estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos de repercussão nutricional, com a aplicação prática na dietoterapia. Favorece a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.

### **Bibliografia Básica:**

AMARO JÚNIOR, S. **Manual de Nutrição Hospitalar**. EDUFU, 2007.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição - Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. Manole, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11<sup>a</sup> ed. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

NÓBREGA, F. J. **Distúrbios da Nutrição**. Revinter, 2007.

SAMPAIO, H. A.C. **Nutrição em Doenças Crônicas**. São Paulo: Atheneu Editora, 2007.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. R. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9<sup>a</sup> ed., V. 1 e 2, São Paulo: Ed. Manole, 2003.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Rocca, 2007.

**Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA**  
**Carga horária total: 225h**

### **Ementa:**

Atuar em serviços de nutrição que permitam a sistematização e consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes com a prática profissional na área de Nutrição em Saúde Pública.

### **Conteúdo Programático:**

- Atuação prática em serviço da Atenção Primária do Sistema Único de Saúde com a supervisão do nutricionista e orientação do professor.
- Campos de prática:
  - EQUIPES MULTIPROFISSIONAL DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE;
  - ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA;
  - VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA;
- Nos campos de estágio o objetivo é: desenvolver habilidades para a prática em Saúde Pública; Propiciar vivência da realidade profissional e familiarização com o futuro ambiente de trabalho; Propiciar visão e atuação multidisciplinar, interdisciplinar e transdisciplinar;
- Realizar atividades de educação alimentar e nutricional. Complementar o processo de ensino aprendizagem, utilizando conhecimentos de disciplinas anteriores na atuação prática; Estabelecer integração entre a Universidade, Instituição e a comunidade; Oportunizar a

articulação das habilidades, competências e valores necessários ao desempenho profissional do Nutricionista; Possibilitar o comportamento ético e compromisso profissional do aluno;

### **Bibliografia Básica:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Núcleo de Apoio à Saúde da Família: Ferramentas para a gestão e para o trabalho cotidiano (Cadernos de Atenção Básica, nº 39)**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 116p. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno\\_39.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_39.pdf).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-popbrasilera-Miolo-PDF-Internet.pdf>.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de **Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. 68p. Disponível em: [http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/marco\\_EAN.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf).

### **Bibliografia Complementar:**

AFONSO, L. **Oficinas em dinâmica de grupo: um método de intervenção psicossocial**. 2.ed. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2007. 171p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Atenção Básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 110p. Disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/pnab.php>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: diabetes mellitus (Cadernos de Atenção Básica, nº 36)**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 160p. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno\\_36.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_36.pdf).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção



Básica. **Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: hipertensão arterial sistêmica (Cadernos de Atenção Básica, nº 37)**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 128p. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno\\_37.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_37.pdf).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica : obesidade (Cadernos de Atenção Básica, nº 38)**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 212p. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno\\_38.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_38.pdf).

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Gabinete do Ministro. Portaria nº 2.488, de 21 de outubro de 2011. **Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da Atenção Básica, para a Estratégia Saúde da Família (ESF) e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS)**. Lex: Diário Oficial da União, Brasília, 25 jan. 2008. Seção 1, págs. 47-49. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/legislacao/portaria154\\_24\\_01\\_08.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/legislacao/portaria154_24_01_08.pdf).

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Gabinete do Ministro. Portaria nº 719, de 7 de abril de 2011. **Institui o Programa Academia da Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde**. Diário Oficial da União, Brasília, 8 abril. 2011. Lex: Seção 1, págs. 52. Disponível em: <http://www.conselho.saude.pr.gov.br/>.

RODRIGUES, E. M.; SOARES, F. P. T. P.; BOOG, M. C. F. **Resgate do conceito de aconselhamento no contexto do atendimento nutricional**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 1, p. 1190-1128, jan./fev. 2005.

## **ESTRUTURA CURRICULAR 10º SEMESTRE/PERIODO**

**Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA**

**Carga horária total: 225h**

### **Ementa:**

Participação integrada à realidade da atuação profissional em Gestão de alimentação para coletividades: Planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades; Controle de estoque e custos; Gestão da qualidade nutricional, sensorial e sanitária, integrando atividades de Educação Alimentar e Nutricional para a clientela atendida visando prevenção, promoção e recuperação da saúde do usuário e colaboradores.

### **Bibliografia Básica:**

ABREU, EDELI S. E ET. **Gestão de Unidades de Alimentação ;um modo de fazer**, 2ª edição revisada e ampliada, São Paulo, Metha. 2007

CHIAVENATO, IDALBERTO . **Gestão de Pessoas : o novo papel dos recursos humanos nas organizações**, Rio de Janeiro ,Elsevier /Campus , 1999.

MEZOMO , IRACEMA DE BARROS .**Os Serviços de Alimentação ,Planejamento e Administração** , 5ª edição , São Paulo , Manole , 2002 .

REGGIOLE , MÁRCIA REGINA E ET . **Planejamento de Cardápios e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição** , São Paulo ,Atheneu , 2000.

TEIXEIRA , SUSANE E ET . **Administração Aplicada à Unidades de Alimentação** , São Paulo , Saraiva , 2002

**Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

**Carga horária total: 120h**

**Ementa:**

Leitura e discussão de textos científicos, objetivando a construção de um trabalho de conclusão de curso do tema escolhido. A disciplina tem como finalidade o desenvolvimento de habilidades na busca de informações técnico-científicas sobre o tema de estudo e a capacitação na análise crítica das informações, bem como a construção de textos claros, objetivos e de interesse para nutrição.

**Conteúdo Programático:**

Redação de um projeto de pesquisa (Introdução, Objetivos, Materiais e Métodos, Resultados, Discussão e Conclusão)

**DISCIPLINAS OPTATIVAS**

**Disciplina: SAÚDE DO TRABALHADOR**

**Carga horária total: 40h**

**Ementa:**

Saúde ocupacional. Doenças profissionais e acidentes de trabalho. Prevenção e controle de doenças ocupacionais. Programas de saúde do trabalhador. A situação do trabalhador no contexto social brasileiro atual e no município.

**Conteúdo Programático:**

- Processo Saúde-doença-trabalho;
- Saúde Ocupacional;
- Higiene e Segurança do trabalho;

- Políticas Públicas em Saúde do trabalhador no contexto do SUS; 5. Legislação: Normas Regulamentadoras;
- Doenças ocupacionais;
- Organização do serviço de saúde do trabalhador.

#### **Bibliografia Básica:**

ALESSI, Neire Primo. (org.) **Saúde e trabalho no Sistema Único de Saúde**. São Paulo: Hucitec, 1994.

MENDES, R.; DIAS, E. C. **Saúde do Trabalhador**. In: ROUQUAYROL, Z. M. *Epidemiologia e Saúde*. 6ª edição. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

MENDES, R. **Patologia do Trabalho**. Rio de Janeiro: Savier/Atheneu, 1995.

POSSAS, C. de A. **Saúde e Trabalho**. São Paulo: Hucitec. 2001.

#### **Bibliografia Complementar:**

HIRATA, M.H.; MANCINI FILHO, J. **Manual de Biossegurança**. 1ª Ed. Manole. 2002.

RAMAZZINI, Bernardino. **As doenças dos trabalhadores**. 3. ed. São Paulo: Fundacentro, 2000.

MARIEB, Elaine N.; HOEHN, Katja. **Anatomia e fisiologia**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

#### **Disciplina: EDUCAÇÃO EM SAÚDE**

**Carga horária total: 40h**

#### **Ementa:**

Educação, participação e controle social, processo de comunicação, ações de educação em saúde.

#### **Conteúdo Programático:**

- Introdução a disciplina. Reconhecendo os pares e a forma de comunicação;
- Construção do conceito de educação em saúde gerado durante a sua formação e vivências no contato e cuidado com os indivíduos. É necessário que haja neste conceito os seguintes elementos: integralidade, individualidade, cidadania, educação e saúde;
- Retrospectiva Histórica de Educação e Promoção da Saúde. Carta de Ottawa. Procurar novos artigos para enriquecer a discussão;
- Um modelo de educação em saúde para o programa de saúde da família;
- Ações de educação em saúde e o contexto hospitalar: rede social, apoio e empowerment.

#### **Bibliografia Básica:**

ALBUQUERQUE, Paulette Cavalcanti de; STOTZ, Eduardo Navarro. **A educação popular na atenção básica à saúde no município: em busca da integralidade**. Interface, Botucatu, v. 8, n. 15, p. 259-274. Agosto. 2004.

ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Transdisciplinaridade e o paradigma pós-disciplinar na saúde**. Saude soc. vol.14, n.3, pp. 30-50. 2005. ISSN 0104-1290.

ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Transdisciplinaridade e saúde coletiva**. Ciênc. Saúde Coletiva, v.2, n.1/2, p. 5-20. 1997. BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 1977. 223 p. (já possui a 2011).

BORDENAVE, Juan E. Diaz. **O que e participação**. São Paulo: Brasiliense, 1983. 84p.

BRASIL. Congresso Nacional. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Promulgada em 5 de outubro de 1988.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Política nacional de promoção da saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde**. – Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde/Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). **Promoção da saúde: Cartas de Ottawa, Adelaide, Sundsvall e Santa Fé de Bogotá**. Brasília, DF: Ministério da Saúde/IEC, 1996.

BUSS, Paulo Marchiori. **Enfoques prioritarios en salud pública**. In: Organización Panamericana de la Salud. Desafios para la Educación en Salud Pública. La Reforma Sectorial y las Funciones Esenciales de Salud Pública. Washington, D.C.: OPS, 2000a.

### **Bibliografia Complementar:**

BUSS, Paulo Marchiori. **Promoção da saúde e qualidade de vida**. Ciênc. saúde coletiva. vol.5, n.1, pp. 163-177. 2000b. ISSN 1413-8123.

BUSS, Paulo Marchiori. **Uma introdução ao conceito de promoção de saúde**. In: CZERESNIA, D. (Org.). Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003.

CAMPOS, R. (orgs.). **Agir em saúde**. São Paulo: Hucitec, 1997.

CARVALHO, S.R. **Saúde Coletiva e Promoção da Saúde: sujeito e mudança**. São Paulo: Hucitec, 2005. 174p.

CASTRO, L.M.C.; MATTOS, R.de. **Extensão universitária: possibilidade de formação mais emancipadora na área da saúde**. Anais do 2º Congresso Brasileiro de Extensão Universitária. Belo Horizonte: 2004. Disponível em: Acesso em: 30 de abril de 2009.

CECCIM RB, FEUERWERKER LCM. **Mudança na graduação das profissões de saúde**

**sob o eixo da integralidade.** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 20(5):1400-1410, set-out, 2004a.

CECCIM, Ricardo Burg and FEUERWERKER, Laura C. M. **O quadrilátero da formação para a área da saúde: ensino, gestão, atenção e controle social.** Physis. vol.14, n.1, p. 41-65. 2004b. ISSN 0103-7331.

CORREIA, Maria Valéria Costa. **Desafios para o Controle Social: subsídios para a capacitação de conselheiros locais.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 280p.

CUTOLO, L.R.Agea. **Bases epistemológicas da interdisciplinaridade.** In: SAUPE, R.; WENDHAUSEN, A.L.P.(org). Interdisciplinaridade e saúde. Itajaí: Universidade do Vale de Itajaí, 2007.

### **Disciplina: EXTENSÃO RURAL**

**Carga horária total: 40h**

#### **Ementa:**

Fundamentos da Extensão Rural; Caracterização de produtores rurais; Estrutura agrícola do Brasil. Métodos de aprendizagem e treinamento; Processos de comunicação e difusão de inovações; Planejamento e avaliação de programas de extensão; Desenvolvimento de comunidades.

#### **Conteúdo Programático:**

- Conceitos gerais; Origens e Histórico da Extensão Rural no Brasil; Fundamentação da Extensão Rural; Principais modelos orientadores da Extensão Rural no Brasil; Modelos clássico; Modelo difusionista-inovador; O papel da ER no desenvolvimento da agricultura; Modelos Contemporâneos Orientadores da Extensão Rural; A nova Extensão Rural no Brasil: Desafios e novos paradigmas;
- Caracterização de produtores rurais Comunidades rurais; Liderança; Métodos utilizados para identificação da liderança; Tipificação dos produtores; Conceituações da agricultura familiar; A cooperação agrícola;
- Estrutura agrícola do Brasil Métodos de aprendizagem e treinamento Princípios básicos (planejamento e metodologia); Etapas, instrumentos e importância do

planejamento; Assistência técnica e Extensão Rural: conceitos e princípios; Método em Extensão Rural – classificação, características e limitações; Métodos e técnicas de uso adequado das tecnologias. Processos de comunicação e difusão de inovações;

- Planejamento e avaliação de programas de extensão;
- Desenvolvimento de comunidades. A extensão rural e os movimentos sociais no campo. Experiências de trabalho com grupos de produtores organizados – formas de cooperação; Projetos alternativos de Extensão Rural; Conhecimento e acompanhamento de projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos por instituições regionais que estejam voltadas à promoção do desenvolvimento local ou regional; Agricultura familiar e espaço social.

#### **Bibliografia Básica:**

ALMEIDA, J. A. **Pesquisa em Extensão Rural**. Brasília: ABEAS, 1989. ARCAFAR,

**Manual das Casas Familiares Rurais**. Barracão - PR, 1995.

BIASI, C. A. F; GARBOSSA NETO; SILVESTRE F.S.; ANZUATEGUI, I. A. **Métodos e meios de comunicação para a Extensão Rural**. Volume I e II, Curitiba, 1979.

#### **Bibliografia Complementar:**

BORDENAVE, J. E D. **Além dos meios e mensagens: Introdução à comunicação como processo, tecnologia, sistema e ciência**. Rio de Janeiro: Vozes, 1983. 110p.

BORDENAVE, J. E D. **O que é comunicação rural**. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 1985. 104p.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia e Extensão Rural: contribuições para a promoção do desenvolvimento rural sustentável**. Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2004. 166p.

DUARTE, V. P. **Construindo a Escola na Roça**. Francisco Beltrão: Assesooar, 1996. 120 p.

FONSECA, M. T. L. **A Extensão Rural no Brasil, um projeto educativo para o capital**. São Paulo: Loyola, 1985.

BORDENAVE, J. D. **O que é comunicação rural?** 3. ED., S.P.: BRASILIENSE, 1988

## **Disciplina: FITOTERAPIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Aspectos farmacológicos e terapêuticos da fitoterapia. Propriedades bioativas e nutricionais de plantas medicinais O uso de plantas medicinais e fitoterápicos no tratamento da obesidade, dislipidemias, insuficiência respiratória, hepática e renal, pancreatites, síndrome da tensão pré-menstrual, climatério.

### **Conteúdo Programático:**

- Introdução à Fitoterapia
- Legislação aplicada à Fitoterapia
- Princípios ativos dos fitoterápicos
- Mecanismos de ação dos fitoterápicos e a importância no aspecto clínico
- Prescrição de fitoterápicos na prática clínica
- Uso de fitoterápicos no tratamento de enfermidades do trato digestório, na detoxificação, obesidade, desporto, Síndrome da Tensão Pré-menstrual e climatério.

### **Bibliografia Básica:**

PANIZZA, S. **Plantas que curam: cheiro de mato.** São Paulo. IBRASA, 1997.

TESKE, M., TRENTINI., A. M.M. **Compêndio de Fitoterapia.** Curitiba: Herbarium, 1995.

SHULS, V.; HÄNSEL, R.; TYLER, V. E. **Fitoterapia racional: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde.** Brasileira. São Paulo: Manole, 2002.

MATOS, F. J. A. **Farmácias Vivas: sistema de utilização de plantas medicinais projetadas para pequenas comunidades.** Fortaleza: UFC, 2002

### **Bibliografia Complementar:**

PRADO, A. R. (Col.) et al. **Farmacopéia brasileira.** 4 ed. São Paulo: Atheneu, 1988. Parte I. 3

MATOS, F. J. A . **Farmácias vivas: sistema de utilização de plantas medicinais projetado para pequenas comunidades.** Fortaleza: Edições UFC, 1991. Coleção Ciências N° 4.

MATOS, F. J. A . **Plantas da medicina popular do Nordeste.** Fortaleza: Edições UFC, 1999.



## **Disciplina: ALIMENTOS FUNCIONAIS E DIETAS NÃO CONVENCIONAIS**

**Carga horária total: 40h**

### **Ementa:**

Conceituar e definir o que são alimentos com alegação de propriedade funcional, nutracêuticos e compostos bioativos. Definir alimentos funcionais, bem como conhecer a legislação brasileira que norteia a alegação de saúde e de propriedades funcionais desses alimentos e conhecer as alegações de propriedade funcional aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Conceituar e definir prebiótico e probiótico, seus possíveis efeitos, benefícios e mecanismos de ação. Relacionar um composto bioativo com sua respectiva alegação de propriedade funcional seus possíveis mecanismos de ação na prevenção e promoção da saúde, fontes, quantidade recomendada de ingestão e segurança no uso. O movimento alternativo. Abordagem holística da alimentação. Os aspectos sociais ideológicos e filosóficos da alimentação não convencional. Alimentação alternativa ou novas estratégias alimentares. Naturismo e alimentação natural. Vegetarianismo, veganismo, macrobiótica. Dietas isentas de glúten e lactose. Riscos e benefícios das dietas não convencionais.

### **Conteúdo Programático:**

- Alimentos funcionais.
- Legislação brasileira sobre alimentos funcionais.
- Compostos bioativos com propriedades funcionais.
- Alimentos funcionais e seus efeitos na saúde humana.
- Perspectivas de novos compostos e alimentos funcionais.
- O movimento alternativo.
- Abordagem holística da alimentação.
- Os aspectos sociais ideológicos e filosóficos da alimentação não convencional.
- Alimentação alternativa e novas estratégias alimentares.
- Naturismo e alimentação natural.
- Vegetarianismo, veganismo, macrobiótica.
- Dietas isentas de glúten e lactose. Riscos e benefícios das dietas não convencionais.

### **Bibliografia Básica:**

COSTA, N. M. B.; BORÉM, A. **Biotecnologia e nutrição**. 1ª edição. Nobel, 2003. 214 p.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 1ª edição. Rubio, 2010. 560 p.

PINTO, J. F. **Nutracêuticos e alimentos funcionais**. 1ª edição. Lidel, 2010. 288 p.

### **Bibliografia Complementar:**

ANGELIS, R. C. **A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde**. 2ª edição. Atheneu, 2006. 317 p. COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais. Editora da UFV, 2006. 225 p.

### 3.10 CONCEPÇÕES E PROCEDIMENTOS AVALIATIVOS DO CORPO DISCENTE

A avaliação da aprendizagem tem sido abordada sob diferentes enfoques na história da educação brasileira. Da educação jesuítica aos dias atuais, o tema sempre foi um desafio para o sistema educacional, representando uma ferramenta complexa, a qual foi desenvolvida sob crenças e determinações tradicionais, e porque não dizer por meio de paradigmas mais críticos. Pode-se afirmar que a literatura sobre avaliação no contexto educacional brasileiro até os anos 70 sofreu influência norte-americana e, na atualidade, aponta um pouco mais de criticidade e contextualização.

Hoffmann (1991), uma estudiosa do assunto, destaca que o Brasil abraçou as concepções de Ralph Tyler, principalmente a partir dos anos 60. Segundo a análise da autora Tyler é comportamentalista. Ou seja, atribui à avaliação o significado de mudanças ocorridas frente aos objetivos estabelecidos pelo professor.

Ainda sobre esta teoria, Saul (1998) acrescenta que o pensamento positivista incutido neste conceito influenciou não apenas aos educadores, mas também a formulação dos decretos e pareceres que versaram a legislação educacional brasileira nas três esferas: municipal, estadual e federal, no tocante às orientações das práticas avaliativas escolares.

A reflexão sobre um objeto conduz a um processo de ressignificação e isso parece ter sido o que ocorreu no Brasil. As mudanças apontam para a necessidade de descentralizar a avaliação da mera atribuição de uma nota ou um conceito. Faz sentido desvinculá-la do caráter promocional, classificatório e burocrático para enquadrá-la na sua função diagnóstica que direciona a ação de professores e alunos com o foco num processo de ensino focado na aprendizagem. Nesse sentido, a Gilgal concebe a avaliação na perspectiva dialógica e dialética, considerando-a como um elemento curricular em unidade ao movimento pedagógico, concebida como uma teoria que orienta professores e comunidade acadêmica a uma compreensão do processo de aprender de forma a construir estratégias coletivas e continuadas de intervenção com foco no sucesso discente e do próprio processo em si.

Dialogamos com Cipriano Luckesi (2011), pensando a avaliação como uma fermenta que aproxime os educadores e futuros educadores de uma busca do sucesso na prática de ensinar e de aprender. O viés avaliativo que se pretende implantar é de um percurso que apresenta uma constante denúncia de uma situação inadequada e o anúncio de novas possibilidades, uma dialética entre a desconstrução e a reconstrução de conceitos e modos de

agir.

O ato de avaliar para o autor em questão precisa romper com os paradigmas tradicionais do exame, pois, para ele, o ato de examinar se caracteriza pela classificação e seletividade e o ato de avaliar se caracteriza pelo diagnóstico e pela inclusão.

### **3.10.1 Sistema de Avaliação do Processo Ensino-Pedagógico**

O discente será avaliado a cada semestre letivo, em cada disciplina, compreendendo: contemplação da frequência às atividades didáticas e avaliação do aproveitamento escolar. Quando ao abono de faltas observará os casos previstos em legislação específica.

O rendimento acadêmico será estabelecido com o acompanhamento contínuo do desempenho das atividades acadêmicas do discente e, especialmente, dos resultados por este obtidos nos exercícios avaliativos contínuos e programados, os quais são incluídos: seminários e projetos, provas escritas, extensão universitária e metodologias ativas. O processo não vai classificar necessariamente o aluno e sim porá a lume todo o processo como forma de se estabelecer estratégias de intervenção.

Consideram-se exercícios avaliativos, os instrumentos metodológicos da prática avaliativa docente, realizados sob a tutoria do professor, a saber, os trabalhos de natureza teórica e prática, com sua supervisão ou de monitores; e as arguições e apresentações em classe de assuntos previstos no plano de ensino da disciplina e aplicação de um ou mais tipo de metodologia ativa.

As práticas dessas atividades incluem apresentação de relatórios; elaboração de projetos; trabalhos sobre assuntos previstos nos planos de ensino da disciplina, elaborados dentro ou fora do espaço de aula; estágio supervisionado e monografia. A extensão universitária que se pretende aqui implantar é o que versa a Resolução CNE/CES nº 7 de 18 de dezembro de 2018:

“Art. 4º 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”.

“Art. 8º As atividades extensionistas, segundo sua caracterização nos projetos políticos pedagógicos dos cursos, se inserem nas seguintes modalidades: I - programas; II - projetos; III - cursos e oficinas; IV - eventos; V - prestação de serviços”.

Adotaremos tal diretriz tanto como prática pedagógica de ensino e quanto como ferramenta avaliativa (integrada aos demais instrumentais) por entendermos que tal processo de organização e pesquisa da prática educativa - por constituir um processo interdisciplinar e integrado; político educacional e científico – promove a ligação entre as IES e dos demais seguimentos da sociedade bem como a aplicação de conhecimentos em articulação permanente entre o ensino e pesquisa, resultados que se espera de uma formação discente de

graduação, especialmente a formação docente.

No semestre os alunos obterão três notas: Av1 – Primeira Avaliação; Av2 – Segunda Avaliação; Av3 – Primeira Avaliação. As notas da Av1 e Av2 serão obtidas por meio de provas escritas elaboradas pelos professores das disciplinas, sob supervisão da coordenação do curso.

As provas poderão conter perguntas objetivas e subjetivas, observando padrões acadêmicos, favorecendo o desenvolvimento pleno do educando e subsidiando a produção de indicadores de qualidade e os processos de avaliação de cursos desenvolvidos pelo Inep como o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes - Enade e as avaliações in loco realizadas pelas comissões de especialistas. Além do mais, os referidos instrumentais avaliativos primarão por promover o estudante nos campos intelectuais e sociopolítico.

Por isso, a Gilgal construirá com os professores e dos demais integrantes que fazem a instituição uma nova mentalidade avaliativa; novos referenciais para a constituição de novas práticas, articulando o processo de avaliação às ações pedagógicas.

Quanto a Av3 a nota será obtida de uma somatória referente a uma postura avaliativa utilizando-se dos demais instrumentais avaliativos aqui já mencionados, entre eles, os projetos, as metodologias ativas, a extensão universitária e outras atividades que forem relevantes no processo, sob a tutoria do professor em harmonia com as decisões do colegiado de curso.

Quanto a culminância do processo avaliativo será considerado aprovado por média, na disciplina, o aluno que satisfizer as seguintes condições: frequência de, no mínimo, 75% das atividades didáticas realizadas no semestre letivo; obtenção de média aritmética igual ou superior a 07 (sete) nos exercícios acadêmicos mencionados anteriormente. O aluno que não obtiver aprovação por média, tendo, porém, a frequência mínima de 75% e média não inferior a 04 (quatro) na Av1, Av2 e Av3, submeter-se-á a exame final.

É considerado reprovado, sem direito a exame final, o aluno que apresentar frequência inferior a 75% ou média inferior a quatro nos exercícios escolares.

O exame final versará sobre toda a matéria ministrada durante o semestre letivo. O não comparecimento ao exame final importará em nota zero.

Não haverá segunda chamada para o exame final.

A avaliação do desempenho é feita por disciplina, indicando sobre a frequência e o aproveitamento do aluno previsto no regimento da instituição.

As notas atribuídas aos alunos variarão de zero a dez, permitida a fração de 0,5 (cinco décimos). A falta do aluno a qualquer dos exercícios escolares importará em nota zero. O aluno que não comparecer ao exercício acadêmico programado, terá direito a um exercício de

reposição por disciplina, devendo o conteúdo ser o mesmo do exercício a que não compareceu.

Será considerado aprovado, mediante exame final, o aluno que obtiver média ponderada igual ou superior a cinco, atribuindo-se peso seis à média do processo avaliativo e peso quatro à nota do referido exame.

No cálculo da média dos exercícios escolares e da média final, serão desprezadas as frações menores que 0,05 (cinco centésimos) e aproximadas para 0,1 (um décimo) as iguais ou superior.

Em nenhuma hipótese será concedida a revisão de provas.

Ao estudante amparado na forma da lei, será permitido o regime de exercícios domiciliar. O benefício de que trata este artigo depende da apresentação de atestado médico e deferimento pelo Coordenador do Curso.

O aluno promovido em regime de dependência deverá matricular-se, obrigatoriamente, no período seguinte e nas disciplinas das quais depende, observando-se, no novo período, a compatibilidade de horários, aplicando-se a todas as disciplinas as mesmas exigências de frequência e aproveitamento estabelecidas no Regimento.

Para compatibilizar o horário das disciplinas em dependência, o aluno poderá deixar de cursar disciplinas no novo período, devendo em estas ser matriculado nos períodos seguintes, a critério da Coordenação do Curso.

O aluno que for reprovado nas disciplinas em dependência não poderá matricular-se no período subsequente, condicionando-se o prosseguimento dos seus estudos a sua aprovação nessas disciplinas e naquelas residuais não cursadas em função da compatibilização de horário.

Para cada aluno é obrigatória à integralização da carga horária total do estágio prevista no currículo do curso, nela podendo-se incluir as horas destinadas ao planejamento, orientação paralela e avaliação das atividades.

Os estágios são coordenados pela Coordenação dos Estágios Supervisionados e supervisionados por docentes por estes designados. Observadas as normas gerais do Regimento, os estágios obedecerão a regulamento próprio.

### **3.10.2 Sistema de Avaliação PPC**

O Projeto Pedagógico do Curso de bacharelado em nutrição será avaliado por meio de uma política interna de avaliação dos documentos reguladores da IES.

O sistema de avaliação do PPC será implementado por meio de permanentes e dinâmicas atualizações ao projeto, a partir de avaliações plenamente integradas ao processo educacional, aos aspectos e reflexos do ensino-aprendizagem e a oferta curricular. Assim, a avaliação como

parte integrante do desenvolvimento do projeto pedagógico, consiste sê-lo processo “contínuo de aperfeiçoamento do desempenho acadêmico e da prestação de contas à sociedade, constituindo-se em ferramenta para o planejamento da gestão e do desenvolvimento da educação superior”.

De modo que, a avaliação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) torna-se, portanto, tarefa central e intrínseca ao processo de acompanhamento do trabalho pedagógico proposto. Neste sentido, devem ser considerados na avaliação do PPC: 1) finalidades da formação; 2) estrutura organizacional; 3) a organização curricular; 4) o tempo destinado às atividades curriculares; 5) o processo de decisão; 6) as relações de trabalho e, 7) a avaliação. Para que tais aspectos sejam avaliados de forma a buscar mudanças efetivas, é importante, a descrição e a problematização da realidade, com a devida compreensão crítica da mesma e a busca de proposição de alternativas no que a autora denomina de “momento de criação coletiva”.

Nesta perspectiva, atentar-se-á às recomendações preconizadas pelo sistema de supervisão e regulação do Ministério da Educação, do Conselho Nacional de Educação por de seus atos e notas técnicas e pelo O Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação.

Esta política será desenvolvida por meio da integração entre os órgãos deliberativos, normativos, consultivos e de apoio da IES. Estarão envolvidos nesse processo a Comissão Permanente de Avaliação – CPA, o Núcleo Docente Estruturante – NDE e o Colegiado de Curso. Tal processo ocorrerá de forma contínua e sistemática com a viabilidade da execução de atualização permanente dos documentos.

Os referidos órgãos terão regulamento próprio e preverão em seu planejamento os meios de implementar a tarefa avaliativa integrada a política de inovação, desenvolvimento e e da IES com vista em atender a atualização da Legislação, das Políticas do Ensino e das inovações educacionais com vista o sucesso dos processos pedagógicos e consequentemente dos discentes.

### **3.11 ATENDIMENTOS AO DISCENTE**

O educando é o centro das atenções do processo de ensino-aprendizagem. Pensando assim e para responder às suas necessidades da forma mais adequada, à Faculdade Gilgal manterá em permanente funcionamento políticas de atendimento ao discente, a seguir descritas.

O PPC contempla as políticas de Apoio e Atendimento ao Discente, com várias formas e maneiras de acolhimento, permanência, inclusão e acessibilidade, nivelamento, intermediação e acompanhamento, todas descritas em regulamentos próprios, das quais se

ressalte: apoio pedagógico, que propiciará ao discente atendimento integrado por todos os setores da instituição, desde a Secretaria Acadêmica, Coordenadorias dos Cursos, Biblioteca, Laboratório de Informática nas necessidades presenciais, estúdios, plataformas digitais, dentre outros, a fim de proporcionar ao discente ambiente adequado ao êxito da aprendizagem.

Mencione-se, aqui, o Programa de Nivelamento que se apresenta como uma das ações necessárias afirmativas e necessárias à adaptação dos discentes no ensino superior que, além de experimentarem uma forte transição metodológica, trazem consigo muitas diferenciações em níveis de conhecimentos básicos.

O sistema de nivelamento terá por objetivo diminuir as diferenças de conhecimentos básicos necessários como pré-requisitos para determinado curso superior. O Programa é institucionalizado, obrigatório, e foi desenvolvido para ajudar o aluno a compreender os princípios básicos que norteiam a sua formação, focando-se no contexto das atividades que serão realizadas.

Os alunos terão amplo apoio e intensa orientação quanto às atividades estágios, atividades complementares e de extensão e na oportunidade de participação em projetos e programas.

Em relação ao apoio financeiro, além das vantagens em descontos nas mensalidades, serão ofertadas bolsas parciais e integrais, e estímulos aos alunos participantes de monitorias, pesquisas e extensão, além de oportunidade de financiamento oficial, como o FIES ou outras modalidades a serem estimuladas.

Serão celebrados convênios com entidades nacionais e estrangeiras, visando apoio intelectual e de formação, convênios e de assistência ao estudante. A pesquisa e a extensão serão desenvolvidas mediante programas institucionais, visando assegurar a participação efetiva do aluno em projetos investigativos que agucem sua curiosidade e o levem a estudar situações reais com rigor científico.

Excelente oportunidade de acesso permanente do aluno à IES será proporcionado online, por meio de consultas às plataformas pelo site da IES, voltado com exclusividade a alunos e ex-alunos, com o objetivo de mantê-los em contato com a IES e com o mercado de trabalho. Os participantes terão acesso às informações sobre a profissão, educação continuada e aos acontecimentos do meio acadêmico, e poderão, por meio de uma rede de contatos, manterem-se próximos a coordenadores, professores, colegas de turma e funcionários da Instituição.

No que trata do atendimento com pessoas com deficiência, em relação ao acesso e permanência dessas pessoas, será instituído o Núcleo de Acessibilidade e Inclusão; Aquisição de equipamentos e tecnologias assistidas e adequadas, ao atendimento das pessoas com necessidades especiais; Acompanhamento e atendimento de alunos, docentes, tutores e

colaboradores com deficiências; Disponibilizar Tradutores e Intérpretes de Língua de Sinais nos cursos de graduação, pós-graduação e demais atividades internas; Disponibilizar tutoria para alunos com Necessidades Educativas Especiais; Incentivar e divulgar eventos e projetos sobre acessibilidade e inclusão; Apoiar projetos de Extensão e de Pesquisa que promovam Acessibilidade; Manter meios de comunicação e informação em libras (por meio de software); Introduzir a disciplina optativa – Libras nas matrizes curriculares; Capacitar constantemente seus docentes, tutores e colaboradores visando o atendimento às pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida.

Por fim, todos os serviços serão assegurados ao corpo discente à representação nos Órgãos Colegiados Acadêmicos da IES com direito a voz e voto. Caberá aos Diretórios Acadêmicos indicar seus representantes e respectivos suplentes junto aos Órgãos Colegiados Acadêmicos da IES. Os representantes estudantis, nos Órgãos Colegiados Acadêmicos serão escolhidos e eleitos pelos seus pares, com direito a voz e voto em todas as decisões.

Núcleo de apoio ao Discente - NADI. A missão deste órgão será a de desenvolver um trabalho de caráter preventivo, focado no resgate da aprendizagem, ressignificação dos conhecimentos e estímulo à autoestima. Entre as atribuições do NADI, estão: apontar a solução de problemas relacionados à não aprendizagem, enfocando o educando, o professor ou a própria instituição de ensino; Oferecer atendimento e acompanhamento sistemático aos trabalhos acadêmicos realizados no espaço da faculdade; Sugerir a promoção de encontros para socialização entre professores, educandos, coordenadores, administradores, direção e grupos de apoio; Dar assistência e acompanhamento psicopedagógico aos educandos que apresentem dificuldades no desenvolvimento de aprendizagem e em sua interação psicossocial; Assistir e orientar alunas gestantes; Assistir e acompanhar alunos que apresentem dificuldade de adaptação no convívio social; Informar a Direção Acadêmica, Coordenador de Núcleo e Gestores de Cursos sobre casos de alunos que ignorem as orientações do NADI; entre outros.

O registro e controle acadêmicos obedecem aos padrões de segurança, confiabilidade e transparência, com apoio em tecnologia de última geração (hardware e software) e pessoas especialmente treinadas para essas funções. A Coordenadoria do Curso funcionará durante o horário de funcionamento da Faculdade, aberta a alunos e professores, para a abordagem de qualquer assunto ligado ao curso e ao desempenho discente.

### **3.11.1 Nivelamento**

O contexto geral da Educação no Brasil ainda deixa lacunas de conteúdos fundamentais no processo ensino-aprendizagem, essencialmente, quando se analisa as regiões



socioeconomicamente mais desfavoráveis como a exemplo da região Nordeste.

Assim, levando em consideração a singularidades da região no qual o curso de Bacharelado em Nutrição da Gilgal da está inserido, a estrutura curricular proposta permite ao discente certos conhecimentos, considerados básicos, que permite o melhor usufruto das unidades curriculares e melhor formação pessoal e profissional.

Como parte do processo de nivelamento, o curso possui um programa nomeado Apoio Pedagógico, o qual funciona do Núcleo de Apoio ao Estudante - que tem como objetivo analisar o perfil discente e suas principais dificuldades, além de outras atividades pertinentes ao programa de suporte pedagógico.

As ações desse núcleo nortearão a escolha das unidades curriculares obrigatórias e eletivas propostas para o curso de Bacharelado em Nutrição. Entende-se que partindo desses dados consistentes, o engajamento e a consciência discente da importância dessas ações fortaleçam o programa de nivelamento proposto pelo curso.

Dentro desse contexto, o curso de Bacharelado em Nutrição por meio de seu colegiado e num trabalho integrado ao Núcleo de Apoio ao Estudante verá a necessidade de oferta de disciplinas de férias, disciplinas eletivas específicas, atendimentos especializados e outros direcionamentos para diagnósticos e intervenções assertivas com vistas os sucessos dos processos e dos discentes.

Outrossim, os docentes do curso são fundamentais para a eficácia do processo de nivelamento, pois eles têm o espaço e as ferramentas necessárias para constituir a inter e a multidisciplinaridade essenciais para que o discente se torne autônomo no seu aprendizado. A leitura, a escrita e interpretação de textos são abordados, em língua portuguesa, são exigidos por todas as unidades curriculares de maneira a fazer com que o discente reconstrua um caminho de disciplina e organização dos seus estudos.

### **3.11.2 Programa Institucional de Monitoria**

O Programa de Monitoria para a Faculdade Gilgal representa uma importante iniciativa para a melhoria da qualidade do ensino e dos conteúdos ministrados nas disciplinas dos cursos de bacharelado principalmente, assim como da relação professor/aluno.

Este Programa é importante para melhorar o processo ensino-aprendizagem, principalmente de unidades curriculares práticas, que requerem o uso dos laboratórios e reduzir problemas como a repetência e evasão de unidades básicas do curso, uma vez que oferece um reforço ao aprendizado dos discentes que frequentam a monitoria. O mesmo também tem como objetivo despertar o interesse do discente monitor pela docência, além de possibilitar a apropriação de habilidades em atividades didáticas.

O programa de monitoria será instituído no Curso de Bacharel em Nutrição pelo Colegiado do Curso em integração com a sua Coordenação. Haverá política interna e processo de ingresso próprio de alunos ao programa, conforme editais devidamente divulgados e aprovados pelo Colegiado e Coordenação.

### **3.11.3 Atividade Extraclasse**

#### *3.11.3.1 Programa de Tutoria Acadêmica*

Atividades de tutoria na UNIVALE serão desenvolvidas pelo professor formador que é responsável por ministrar o conteúdo desenvolvido pelo professor conteudista, pois com o uso das novas tecnologias da informação e comunicação foi possível transformar o ambiente virtual de aprendizagem em uma sala de aula virtual com todos os recursos necessários para que se exerça a docência. Suas principais atribuições são:

- Desenvolver a adequação dos conteúdos dos materiais didáticos digitais e auxiliar a equipe de mídias para elaboração mais adequada dos objetos de aprendizagem;
- Desenvolver as atividades de docência das disciplinas curriculares do curso, nos fóruns e na sala de aula virtual;
- Preparar as atividades para o Fórum de Discussão a partir do material didático e promover a participação dos alunos;
- Organizar a agenda e a preparação da aula e ministra-la na sala virtual, assim como motivar a participação dos alunos.
- Utilizar diariamente os recursos tecnológicos disponibilizados para interagir com os alunos;
- Promover a cultura da educação a distância e o uso dos espaços virtuais para aprendizagem;
- Apoiar os alunos no estudo dos conteúdos esclarecendo suas dúvidas, indicando metodologias alternativas de aprendizagem, recomendando leituras, pesquisas e outras atividades, através do fórum orientação de estudos;
- Incentivar estudo e debates em grupo;
- Estimular e acompanhar a integração do grupo promovendo a interação entre os alunos;
- Dedicar a devida atenção aos estudantes com necessidades educacionais especiais, buscando orientação e apoio específicos ao NEAD, quando for o caso.
- Desenvolver as atividades de docência nas capacitações dos coordenadores, professores e tutores;

No apoio as atividades do professor formador, efetuada através do ambiente virtual de aprendizagem têm o tutor presencial que é o responsável por atuar presencialmente nos polos prestando atendimento aos alunos. Suas atribuições são:

- Apoiar os estudantes nas atividades presenciais;
- Receber e distribuir material para os alunos, quando necessário;
- Orientar os estudantes quanto ao manuseio das mídias e tecnologias utilizadas no curso;
- Identificar as dificuldades dos estudantes, ajudando-os a saná-las e estimulando-os a desenvolver análise crítica dos problemas;
- Dedicar a devida atenção aos estudantes portadores de necessidades especiais, buscando orientação e apoio específicos no NEAD, quando for o caso;
- Incentivar e motivar o trabalho colaborativo, cooperativo, orientando para a formação de grupos de estudos;
- Identificar os estudantes com problemas de desmotivação, rendimentos insuficientes e atrasos no desenvolvimento das atividades propostas pelo professor formador, dedicando-lhes atenção especial;
- Acompanhar as atividades solicitadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA pelo professor formador;
- Elaborar os relatórios de frequência dos alunos;
- Elaborar os relatórios de desempenho dos alunos nas atividades;
- Aplicar avaliações presenciais;
- Manter-se em contato com os alunos e professores formadores;
- Avaliar, de forma contínua, a atuação dos alunos e sua própria atuação.

### *3.11.3.2 Conhecimentos, Habilidades e Atitudes Necessárias às Atividades de Tutoria*

O curso de Bacharel em Nutrição da Gilgal tem neste projeto os instrumentos necessários ao atendimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria. O projeto pedagógico, especificamente na sua base de estrutura e organização curricular, conteúdos que revelem inter-relações com a realidade nacional e internacional, segundo uma perspectiva histórica e contextualizada de sua aplicabilidade no âmbito das organizações e do meio através da utilização de tecnologias inovadoras e que atendam aos diversos campos interligados de formação.

As atividades de tutoria contemplam o atendimento às demandas didático-pedagógico

da estrutura curricular, no que pertine ao atendimento dos alunos, estes serão acompanhados por tutores a distância que atuarão virtualmente no apoio pedagógico e tecnológico dos conteúdos e atividades trabalhados.

O sistema de comunicação entre tutores a distância e alunos dar-se-á por meio do AVA, através de fóruns, mensagens, avisos, e-mails, chats, e também quando necessário de sistemas complementares como WhatsApp, Skype, e-mail, etc. A tutoria presencial ocorrerá nos polos, tendo como atribuições o suporte administrativo ao processo, com ênfase na aplicação de provas presenciais obrigatórias, orientação aos alunos sobre o uso do AVA referente ao sistema de biblioteca, sistema acadêmico e técnicas de estudo para EaD.

As atividades de tutoria previstas contemplam o pleno atendimento às demandas didático-pedagógicas da estrutura curricular, considerando a mediação pedagógica junto aos discentes, inclusive em momentos presenciais, o domínio do conteúdo, de recursos e materiais didáticos e o acompanhamento dos discentes ao longo do processo formativo, com planejamento de avaliação periódica por estudantes e equipe pedagógica do curso, embasando ações corretivas e de aperfeiçoamento para o planejamento de atividades futuras. Daí, por fundamental importância, define-se que o corpo de tutores do curso é composto por profissionais com formação e titulação adequada para oferecer apoio e suporte aos professores e alunos no desenvolvimento do curso.

Neste sentido, leva-se em consideração os conhecimentos, habilidades e atitudes da equipe de tutoria e foram previstos de forma adequada para que as atividades e ações estejam alinhadas ao PPC, às demandas comunicacionais e às tecnologias previstas para o curso, com planejamento de avaliações periódicas para identificar necessidade de capacitação do corpo tutorial e apoio institucional para adoção de práticas criativas e inovadoras para a permanência e êxito dos discentes.

#### **3.11.4 Condições de acesso para pessoas com necessidades especiais (estruturais, atitudinais e pedagógicas)**

Conforme disposto na CF/88, Art. 205, 206 e 208, na Lei n.º 13.146/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência) na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei N.º 10.098/2000, nos Decretos N.º 5.296/2004, N.º 6.949/2009, N.º 7.611/2011 e na Portaria N.º 3.284/2003. Nesse sentido, a Gilgal garante à comunidade acadêmica espaços e recursos adequados que permitem às pessoas com incapacidades ou deficiências executarem suas atividades acadêmicas sem barreiras físicas, tecnológicas e de comunicação, possibilitando a participação autônoma na vida acadêmica.

Com o intuito de assegurar a aplicação, na IES, das políticas públicas de educação

inclusiva do ensino superior, a Gilgal elaborou e implementa sua política de acessibilidade com base na legislação pertinente, com o objetivo de responder às ações institucionais garantidoras com vista a inclusão de pessoas com deficiência à vida acadêmica, eliminando barreiras pedagógicas, arquitetônicas, de comunicação e informação, promovendo o cumprimento dos requisitos legais de acessibilidade.

A infraestrutura de acessibilidade para as pessoas com necessidades especiais disponibilizadas pela Gilgal, de acordo com a legislação vigente, terá as seguintes características:

- I. Rampas e guias sinalizadas e corrimões para o acesso aos espaços de uso coletivo, como salas de aula, laboratórios, instalações administrativas;
- II. Piso tátil nas diversas instalações da IES;
- III. Sinalização das salas de aula e instalações acadêmicas e administrativas em Braille;
- IV. Reservas de vagas, em estacionamento, para pessoas portadoras de necessidades especiais, gestantes e idosos;
- V. Banheiros adaptados que dispõem de portas largas e espaço suficiente para permitir o acesso de cadeiras de rodas, atendendo-se às normas; barras de apoio nas paredes dos banheiros; lavabos instalados em altura acessível aos usuários de cadeiras de rodas; e
- VI. Cadeiras de rodas para o corpo social da IES que necessite das mesmas. Para o atendimento dos portadores de deficiência auditiva, a IES possui intérpretes e tutores da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) para o acompanhamento do(a) aluno(a) em suas atividades acadêmicas diárias, desde o processo seletivo de ingresso. A IES também conta com professores de LIBRAS que ministram aulas, treinamentos e formação.

### **3.11.5 Ouvidoria**

De acordo com o Regimento Geral da IES a Ouvidoria, órgão de apoio subordinado diretamente à Direção Geral da Faculdade, constituirá um canal de comunicação entre as comunidades interna e externa e a Faculdade, disponibilizado para atender, registrar e responder as demandas dos solicitantes, referentes aos serviços prestados pela Faculdade, inclusive sugestões, críticas, elogios, denúncias e reclamações, que são contabilizados a fim de produzir subsídios para as ações de aprimoramento permanente da Instituição.

Ainda de acordo com RG, as atividades da Ouvidoria serão coordenadas pelo Ouvidor

designado pelo Diretor Geral para um mandato de 04 (quatro) anos, admitida a recondução ao cargo por igual período. O serviço pode ser acessado pelos alunos, professores, funcionários, egressos ou integrantes da comunidade, que podem manifestar democraticamente suas opiniões sobre os serviços prestados pela IES.

Quando a Ouvidoria recebe uma solicitação, entra em contato com os setores responsáveis pelo assunto em questão, para que possa fornecer uma resposta ou retorno ao usuário. Essa resposta pode ser a resolução de um problema, a implantação de uma sugestão ou a explicação referente a um determinado assunto.

Quem procura a Ouvidoria tem a garantia de que terá sua solicitação – de qualquer natureza – encaminhada e, terá um retorno sobre o feito. Vale salientar que nem sempre garante ao solicitante a resolução imediata ou mesmo a mudança repentina através das sugestões oferecidas, porém cada caso será analisado de maneira diferenciada tomando-se as devidas providências pelo setor competente.

A ouvidoria disponibiliza bimestralmente a direção IES um relatório de atividades com os dados gerais do setor, tais como: número de solicitações por tipo, por proveniência, meio de acesso, setores mais citados, entre outros.

Através deste relatório, demonstram-se as manifestações dos usuários dos serviços da Gilgal, tendo como princípio que, quando se trata de Ouvidoria, nenhuma pergunta pode ficar sem resposta e que toda e qualquer manifestação dos usuários deve ser considerada de extrema relevância.

A Ouvidoria é o canal de comunicação direta dos membros da comunidade acadêmica e externa com a Direção Geral e sua atuação não se resume ao recebimento de manifestações. É primordial também perceber a ouvidoria como setor responsável pela confiabilidade dos registros, encaminhamento para análise e qualidade das respostas a todas as manifestações. Além disso, as informações obtidas a partir das interações com a sociedade representam importantes subsídios para a avaliação da instituição, subsídio importante para Comissão Própria de Avaliação – CPA.

Seguindo seus princípios a Ouvidoria da Faculdade Gilgal, recebe contato de alunos, funcionários e comunidade externa, dentro dos seguintes motivos:

- a) Críticas – o solicitante pode reclamar sobre quaisquer serviços prestados pela Gilgal;
- b) Sugestões – o solicitante pode sugerir alternativas para melhorar os serviços prestados e/ou as instalações da Gilgal;
- c) Dúvidas – o solicitante pode obter variadas informações sobre todo e qualquer assunto

relacionamento a Gilgal;

- d) Elogios – o solicitante pode tecer elogios aos serviços oferecidos, aos colaboradores – técnico-administrativos e/ou docentes, instalações entre outros que considere eficientes na Gilgal;
- e) Denúncias / Reclamações – o solicitante pode denunciar quaisquer fatos que ameacem ou venham ameaçar o seu papel como sujeito de direito.

### 3.12 ATIVIDADES ACADÊMICAS ARTICULADAS À FORMAÇÃO

#### 3.12.1 Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Bacharelado em Nutrição da Gilgal terá como norte os dispositivos legais que regulamentam a formação de professores da Educação Básica no cenário brasileiro, a exemplo da Resolução CNE/CP N° 1, que reza:

Art. 13 - § 3º O estágio curricular supervisionado, definido por lei, a ser realizado em escola de educação básica, e respeitado o regime de colaboração entre os sistemas de ensino, deve ser desenvolvido a partir do início da segunda metade do curso e ser avaliado conjuntamente pela escola formadora e a escola campo de estágio.

Já a Resolução CNE/CP N° 1, de 15 de maio de 2006 destaca que os cursos de Graduação em Pedagogia terão nas suas cargas horárias:

Art. 7º - III - 300 horas dedicadas ao Estágio Supervisionado prioritariamente em Educação Infantil e nos anos iniciais do Ensino Fundamental, contemplando também outras áreas específicas, se for o caso, conforme o projeto pedagógico da Instituição.

No Curso de Bacharelado em Nutrição da Gilgal, o Estágio Curricular Supervisionado está estruturado a partir do 7º período sendo na primeira parte o mesmo está direcionado para as atividades de nutrição clínica e saúde coletiva, nesta etapa do ciclo de estudos está diretamente relacionada aos momentos de Prática de aprendizagem. Contudo, adotar-se-á regulamentação específica, visando atender as peculiaridades regionais.

#### 3.12.2 Trabalho de Conclusão do Curso

O Trabalho de Conclusão do Curso - TCC será de natureza teórico/prática, apresentado, individualmente. Consistirá na revisão, na área de Nutrição, de literatura sobre temas atuais e relevantes, além de relativização das experiências vivenciadas ao longo dos Estágios

Supervisionados. Constitui-se, portanto, como um relatório de atividades de ensino aplicadas ao campo da Nutrição, seguindo as orientações de um docente, sendo um requisito obrigatório para a obtenção do diploma de conclusão de curso.

O presente trabalho prevê apresentação do mesmo em sessão pública na forma de Seminários de ensino. Contudo, adotar-se-á regulamentação específica, visando atender as peculiaridades regionais. Este também atenderá à proposta das residências pedagógicas. Estas, por sua vez, a concepção do curso de Nutrição, busca aproximar a teoria da prática em diversos momentos e isso é evidenciado tanto na escrita do Projeto Pedagógico quanto nas próprias escolhas didáticas de organização do currículo.

### **3.12.3 Atividades Complementares**

Atividades Complementares (ACC) são flexíveis no conjunto dos componentes curriculares complementadores do perfil do formando. Estas possibilitam o reconhecimento, por avaliação de habilidades, conhecimento e competência do aluno, inclusive adquirida fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mercado de trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

As Atividades Complementares visa o enriquecimento curricular, a interação-teoria/prática, a aquisição de habilidades e competências além do acompanhamento dos avanços científicos e tecnológicos. As Atividades Complementares deverão ser devidamente planejadas comprovadas. O acadêmico será responsável pela organização dos documentos comprobatórios e pelo seu devido encaminhamento à coordenação de Curso para validação. No caso de participação em atividades que não possuem certificação e documentos, o aluno deverá utilizar formulário da Instituição.

As Atividades Complementares podem incluir: Projetos de pesquisa, Monitoria, Iniciação científica, Módulos temáticos, Seminários, Simpósios, Congressos, conferências, além de disciplinas oferecidas por outras Instituições de ensino. O acadêmico deverá cumprir toda a carga horária de atividades complementares prevista em cada semestre, sob pena de não concluir o curso.

### **3.12.4 Pesquisa e Extensão**

A Gilgal no compromisso de compreender o tripé institucional de ensino, pesquisa e



extensão promoverá ações e políticas voltadas a esse fim. No que tange referir sobre pesquisa e extensões serão adotados meios e formas para fomento e prática de produções acadêmicas.

A pesquisa científica será integrada à prática educativa e a Gilgal adotará estratégias que a promova. Na tônica de viabilizar a inserção de problemáticas educacionais no seio do componente curricular, possibilitará aos alunos uma participação mais efetiva nos debates educacionais que se faz pelo Brasil.

Além disso, é comum a parceria da Gilgal com outras instituições de Ensino Superior na promoção de encontros, fóruns, congressos, entre outros, juntamente com a participação do corpo docente, na oferta de minicursos ou que seja somente na participação do corpo discente.

### **3.12.5 Estímulo à Participação em Eventos Internos e Externos**

Na tônica de promover o aprofundamento dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionadas às competências relativas à formação do Nutricionista da Gilgal, a IES incentivará os discentes à participação de eventos acadêmicos, fóruns, encontros, feiras e outros ambientes de produção e promoção do saber.

Internamente, pretende-se realizar no seio da IES atividades nessa perspectiva encontros, os quais fomentem a tratativa de temas emergentes e de importância para a formação acadêmica e politização. Além do mais, integrado à prática educativa do curso, será adotada uma postura constante de incentivo aos discentes em eventos externos na mesma linha.

Tal participação será acompanhada pelo coordenador de curso e docentes como forma de garantir o alinhamento formativo do aluno. Este também terá liberdade de procurar outros meios de se qualificar, desde que haja uma comunicação permanente com a IES, com vistas não comprometer desempenho nas atividades do curso, ou problemas relacionados à frequência.

Esta política também poderá ser desenvolvida por meio de parcerias com outras IES e estabelecimentos voltados ao contexto formativo do estudante em Pedagogia. A Gilgal pretende estabelecer convênios e outros vínculos de viabilização de promoção acadêmica.

### **3.12.6 Tecnologias de Informação e Comunicação –Tics- no Processo Ensino Aprendizagem**

O curso de Bacharel em Nutrição da Gilgal apresenta os instrumentos necessários ao

atendimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria. Ao aluno do curso, bem como aos professores, os tutores e à coordenação do curso, serão disponibilizados diversas formas de comunicação virtual, por meio de plataforma acadêmica e do site da faculdade, quais sejam: a) Softwares para disciplinas específicas do curso; b) Criação de página do curso no site da IES e/ou em redes sociais, visando discutir questões didático-pedagógicas cotidianas do curso; c) utilização de recursos audiovisuais e multimídia em aulas teóricas e/ou práticas; d) informações sobre a vida acadêmica, tais como: controle de presença e faltas; notas; plano de ensino; PDI, PPC, material de apoio às aulas disponibilizadas pelos professores; e) utilização de pesquisa de diagnóstico online.

No curso será adotada tecnologias de informação e comunicação didático pedagógicas que venham enriquecer e qualificar o processo de ensino-aprendizagem, principalmente o desenvolvimento dos conteúdos e atividades propostos pelo curso. Destaque-se que, quanto à acessibilidade digital e comunicacional, que mencionada o processo de ensino-aprendizagem possibilita a execução da proposta deste projeto, viabiliza a acessibilidade digital e comunicacional e a interatividade entre docentes, discentes e tutores, assegurando o acesso a materiais e recursos didáticos a qualquer hora e lugar.

Por fim, menciona-se a interatividade entre docentes, discentes e tutores, onde é apresentando um planejamento de interação, possibilita as condições de intermediação e articulação entre tutores, docentes e coordenador do curso, considerando-se a análise dessa interação para encaminhamento de questões do curso.

Nessa direção, destaca-se os exemplos: reuniões, encontros semanais, Chat, Fórum, Blog, Videoconferências, Audioconferência, Teleconferência entre tantos outros, como o AVA - Ambiente Virtual de Aprendizagem.

## 4 ÓRGÃOS ADMINISTRATIVOS DO CURSO

### 4.1 COLEGIADO DO CURSO

O Colegiado do Curso de bacharel em Nutrição da Gilgal será composto pelos docentes do curso e coordenado pelo coordenador do referido curso. Este terá regimento próprio. São atribuições do Colegiado do Curso de Nutrição:

- I- propor o projeto pedagógico de cada curso, para apreciação e aprovação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, obedecida a legislação vigente;
- II- propor modificações no projeto pedagógico, considerando as exigências da formação profissional pretendida;
- III- definir o regulamento dos estágios e trabalhos de conclusão de curso;
- IV- propor normas ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão para transferências internas e externas;
- V- submeter, na época devida, ao conhecimento dos Departamentos a proposta da lista de oferta de atividades acadêmicas, com sugestão de horário para as mesmas;
- VI- deliberar sobre questões relativas à vida acadêmica, tais como frequências, adaptações de estudantes, exames e avaliações, aproveitamento de estudos e equivalência de atividades acadêmicas;
- VII- participar dos processos de revalidação de diplomas, conforme as normas estabelecidas pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- VIII- Constituir Comissões Especiais para estudo de assuntos de interesse pedagógico;
- IX- Zelar pelo cumprimento das normas estabelecidas para os estágios e trabalhos de conclusão de curso;
- X- Avaliar a execução didático-pedagógica dos projetos pedagógicos, tendo como foco principal a qualidade do ensino;
- XI- Comunicar aos Departamentos que participam do ensino, na época devida, o plano de atividades a ser desenvolvido em cada semestre ou ano letivo;
- XII- Promover a integração das atividades acadêmicas;
- XIII- Aprovar os planos de ensino das atividades acadêmicas;
- XIV- Convocar docentes dos Departamentos não representados, quando necessário;
- XV- Convocar docentes que ministrem atividades acadêmicas no curso, quando necessário.

Quanto ao Coordenador do Colegiado do Curso, compete:

- I. convocar e presidir o Colegiado;
- II. coordenar as atividades do Colegiado;
- III. integrar os órgãos internos da IES ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- IV. comunicar e encaminhar todas as deliberações do Colegiado a quem de direito, para que sejam fielmente cumpridas;
- V. adotar medidas de urgência, ad referendum do Colegiado;
- VI. designar docentes para orientação de matrículas, quando for o caso.

#### 4.1.2 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE:

O Curso de Bacharel em Nutrição conta com o Núcleo Docente Estruturante, composto por docentes de elevada formação e titulação, como órgão consultivo responsável pela concepção de seu projeto pedagógico, e que tem por finalidade promover sua atualização e revitalização, tendo como principais atribuições:

- I - atualizar periodicamente o projeto pedagógico do curso, redefinindo suas concepções e fundamentos;
- II- acompanhar e avaliar o desenvolvimento do projeto pedagógico, garantindo seu alinhamento com os documentos institucionais, principalmente o PDI e o PPI, apresentando relatórios ao Colegiado do Curso;
- III - conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de cursos, sempre que necessário;
- IV - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes do currículo;
- V - contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- VI - promover 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;
- VII - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso;
- VIII – conduzir pelo menos uma vez ao ano, no âmbito do Curso e de acordo com a CPA, processo de auto-avaliação e de avaliação do Curso;
- IX – analisar, avaliar e garantir o cumprimento e atualização dos Planos de Ensino dos

componentes curriculares, bem como dos planos de trabalho das atividades de ensino, pesquisa e extensão dos professores;

X – acompanhar o desenvolvimento das atividades complementares do Curso.

XI- acompanhar o desenvolvimento e contribuir para o aperfeiçoamento do Programa de Nivelamento adotado pelo Curso.

O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Bacharel em Nutrição da Gilgal é constituído pelo Coordenador do Curso como presidente, além de quatro professores pertencentes ao corpo docente permanente do curso, todos com titulação *Stricto Sensu* e se reúne mensalmente, como regra e em caráter extraordinário, sempre que convocado pelo presidente.

A atuação do NDE, desde a sua implantação, vem impactando positivamente no acompanhamento dos processos acadêmicos, na consolidação das ações e na reavaliação do projeto pedagógico do curso, através de reuniões periódicas, cujas deliberações estão registradas nas atas de reunião.

## 4.2 COORDENAÇÃO DO CURSO

### 4.2.1 Regime de Trabalho do Coordenador do Curso

O Regime de Trabalho do (a) Coordenador(a) do Curso de Bacharel em Nutrição, da Gilgal será de 40h, período integral.

### 4.2.2 Atribuições e Plano de Ação do Coordenador do Curso

Com base nas considerações da Associação Brasileira de Mantenedoras de Ensino Superior e das informações constantes no Manual das Condições de Ensino, elaborado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais - Inep/MEC, percebe-se a preocupação com a análise do desempenho dos coordenadores de cursos, principalmente na Dimensão do 1, do Instrumento de Avaliação, relativamente à Organização Didático-pedagógica.

No esforço de alinhar o desempenho do Coordenador de Curso aos referenciais determinados pelo Inep/MEC, quanto a sua participação nos colegiados acadêmicos, no comando dos colegiados de curso, na titulação e na experiência do coordenador, no seu regime de trabalho, na experiência não acadêmica e administrativa, enfim, na condução, com

qualidade, do projeto do curso, a IES entende que competência, o coordenador, deverá estabelecer os diferenciais de qualidade do curso, em articulação com os dirigentes, professores, alunos e funcionários, tendo como referência a missão, os objetivos, a vocação e os princípios do projeto pedagógico do curso, singular em suas características.

Para tal desenvolvimento são Requisitos para exercer a função de Coordenador de Curso:

- a) Possuir preferencialmente a titulação na área do curso, pois o Coordenador deve ser um líder reconhecido na área de conhecimento do Curso;
- b) Ser contratado, preferencialmente, em regime mensalista de quarenta horas semanais de atividades. Isto permitirá uma dedicação maior ao desenvolvimento do Curso, principalmente se o Curso funcionar em mais de um turno de forma a “permitir o atendimento da demanda existente, considerando a gestão do curso, a relação com os docentes, discentes, tutores e equipe multidisciplinar quando for o caso e a representatividade nos colegiados superiores, por meio de um plano de ação documentado e compartilhado, com indicadores disponíveis e públicos com relação ao desempenho da coordenação, e proporciona a administração da potencialidade do corpo docente do seu curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua” INEP;
- c) Ministras aulas para os alunos do Curso que dirige em pelo menos duas turmas, para maior vinculação. Uma disciplina deverá ser obrigatoriamente no primeiro período do curso, a fim de estreitar contato acadêmico permanente com os alunos do seu curso;
- d) Possuir perfil inovador, proativo e gerencial, de forma a manter o PPC e o perfil do egresso alinhado com as demandas de mercado, bem como o quadro de professores totalmente alinhados às diretrizes elaboradas e aprovadas pelo colegiado, uma vez que o Coordenador de Curso é um agente facilitador de mudanças no curso, no comportamento dos docentes e dos colaboradores.

As atividades do coordenador envolvem funções políticas, gerenciais, acadêmicas e institucionais. É ele o responsável por supervisionar as atividades específicas para o funcionamento do curso, além de promover análises e planos de ação de melhoria contínua perante as avaliações de curso, em todas suas esferas, sejam elas internas ou externas.

Os PLANOS DE MELHORIA referente às AVALIAÇÕES oriundas da CPA, como do Exame Nacional de Curso, são atividades inerentes ao coordenador de curso, que deverá elaborá-las junto ao NDE e respectivo Colegiado de Curso, de forma a representar o espírito de coesão e esforço mútuo para a obtenção das melhorias e correções como ato contínuo e

sistemático à cultura gerencial do curso.

### 4.3 CORPO DOCENTE

#### 4.3.1 Composição do Corpo Docente

A Gilgal primando por um padrão de excelência em conformidade com seu projeto pedagógico institucional buscou um corpo docente com titulação obtida predominantemente em programa de pós-graduação stricto sensu. Possuindo em seu quadro de docentes, professores doutores, mestres e especialistas.

A previsão quanto ao regime de contratação do corpo docente é de no mínimo 60% em regime de tempo integral ou parcial, sendo que a intenção com estes profissionais é de desenvolvimento de projetos de extensão, nivelamentos, atividades extraclasse, monitorias e principalmente de iniciação científica. Nesta previsão buscando a interdisciplinaridade os profissionais escolhidos poderão ser do núcleo comum e do específico, mas sempre na mesma proporção do solicitado no regime de trabalho de 60%.

A experiência profissional dos docentes do curso atinge um percentual mínimo de 70% de profissionais com um mínimo de 3 (três) anos de docência superior e vários com experiência relevante na área de atuação.

Os de Núcleo Comum desenvolverão ações na instituição desde o seu credenciamento atendendo o quesito.

Objetivando sempre garantir a qualidade na formação e no atendimento ao alunado, a métrica utilizada será de 1 (um) professor formador para cada 31 alunos, e vale salientar que o professor formador tem sua carga horária atribuída a disciplina equivalente a sua área de formação. A IES busca que mais de 50% dos docentes previstos para o curso possuam entre 4 a 6 produções nos últimos 3 anos.

#### 4.3.2 Políticas de Qualificação do Corpo Docente

A Gilgal tem por princípio a promoção da melhoria contínua da titulação acadêmica dos professores e de sua atualização nas metodologias, didática e tecnologias educacionais. Em conformidade com as diretrizes estratégicas estabelecidas no PDI, a Gilgal orienta-se pela busca constante da excelência acadêmica, preferencialmente ao crescimento quantitativo.

Tais diretrizes implicam em mudança da composição do quadro docente, primando por uma migração para professores com titulação de mestre e doutor, alta produtividade

acadêmica, maior dedicação e envolvimento com as atividades de ensino, pesquisa, extensão e gestão da escola.

Salienta-se que os professores da Gilgal estão sujeitos ao regime de trabalho definido pela CLT. Os professores de carreira estão sujeitos ao regime de tempo integral e devem prestar 40 ou 20 horas semanais de trabalho, distribuídas entre aulas presenciais ou à distância, estudos, pesquisas, extensão, produção científica e intelectual, planejamento e avaliação.

## 5 INSTALAÇÕES FÍSICAS

Todas as áreas comuns do prédio onde funciona a Gilgal permitem acesso de portadores de necessidades especiais. A infraestrutura atende de forma satisfatória a implantação da instituição e dos cursos, de acordo com a legislação vigente.

A infraestrutura física se dá de acordo com as necessidades e demandas pela implantação dos cursos previstos neste PDI, ficando a comissão de verificação *in loco* responsável de atestar o cumprimento deste compromisso.

### 5.1 LABORATÓRIOS

#### 5.1.1 Laboratórios do Ciclo Básico

Em atendimento à proposta de integração de atividades de ensino, pesquisa e extensão na Faculdade Gilgal, os laboratórios referentes ao Ciclo Básico dos Cursos da Saúde estão discriminados na estrutura comum aos cursos.

#### 5.1.2 Laboratórios Específicos para o Curso De Nutrição

- 1) **Técnica Dietética:** medindo 58,46 m<sup>2</sup> de área de manipulação e produção, 2,72 m<sup>2</sup> de área de despensa, 4,45 m<sup>2</sup> de área para armazenamento refrigerado e 8,75 m<sup>2</sup> de área de recepção de gêneros, perfazendo 74,38 m<sup>2</sup> de área. A capacidade aproximada é de 15 alunos por aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.
- 2) **Tecnologia de Alimentos:** medindo 27,56 m<sup>2</sup> de área, com capacidade de aproximadamente de 10 alunos por aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.
- 3) **Análise Sensorial:** medindo 21,26 m<sup>2</sup>, contará com 5 cabines para experimento sensorial e condições adequadas de iluminação e fluxo de indivíduo. Este laboratório está



estrategicamente posicionado e comunicando-se com Laboratórios de Técnica Dietética e Tecnologia dos Alimentos, oferecendo assim suporte adequado para realização das aulas práticas. A capacidade aproximada é de 12 alunos por turma em aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

4) **Análise de Alimentos:** medindo aproximadamente 42,62 m<sup>2</sup>, este laboratório conta ainda com uma área em separado para manipulação de reagentes (com capela), de 6,41 m<sup>2</sup>, perfazendo um total de 49,03 m<sup>2</sup>, com capacidade aproximada é de 15 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

5) **Microbiologia de Alimentos:** medindo 38,99 m<sup>2</sup>, possui também uma área separada para preparo do material, com 3,71 m<sup>2</sup>, e outra para esterilização de material, com 7,85 m<sup>2</sup>, perfazendo 50,55 m<sup>2</sup>. A capacidade aproximada é de 18 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

6) **Nutrição Experimental:** medindo 36,11 m<sup>2</sup>, possui ainda um biotério, com antecâmara de 4,70 m<sup>2</sup> e sala de criação de 4,70 m<sup>2</sup>, perfazendo um complexo de 45,51 m<sup>2</sup>. A capacidade aproximada é de 12 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

7) **Laboratório de Avaliação Nutricional:** com área de 35,66 m<sup>2</sup>, conta ainda com 4 vestiários, com área total de 7,76 m<sup>2</sup>, perfazendo uma área total de 43,42 m<sup>2</sup>. com capacidade aproximada de 10 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada.

8) **Clínica-Escola de Nutrição:** que possui 3 consultórios para atendimento individual, com área total de 29,5 m<sup>2</sup>, sala de espera de 33,42 m<sup>2</sup> e sala para orientação ao aluno de XX m<sup>2</sup>, perfazendo XX m<sup>2</sup>. A capacidade aproximada é de 6 alunos por turma de aula prática, variando a depender do tipo de metodologia de ensino empregada. Este laboratório está estrategicamente localizado em relação ao de Avaliação Nutricional, permitindo o uso concomitante de alguma estrutura, em caso de necessidade.

9) **Laboratório de Informática:** de uso comum aos cursos de Nutrição, Enfermagem e Fisioterapia, é composto por duas salas de 49,98 m<sup>2</sup>, cada, com 30 computadores, totalizando 99,96 m<sup>2</sup> e 60 máquinas, com acesso à internet e capacidade para até 60 alunos, por sala, por aula prática, a depender do tipo de metodologia de ensino requerida.

De forma a atender aos Laboratórios de Tecnologia de Alimentos, Análise e Bioquímica de Alimentos, Microbiologia de Alimentos e Nutrição Experimental, está prevista uma Sala de Guarda de Reagentes, com 6,41 m<sup>2</sup> e condições adequadas de ventilação e temperatura.

## 6. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

A Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 (publicada no Diário Oficial da União) 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). Nesta, em seu artigo 3º define-se a Extensão na Educação Superior Brasileira como: “a atividade que se integra à matriz curricular à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa”. Assim, esta mesma resolução regulamenta que atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação.

A faculdade GILGAL, fixa as normas sobre a Política de Extensão, e tem como uma de suas diretrizes assegurar a participação dos estudantes nas ações de Extensão Universitária. O regulamento de curricularização da Extensão criado em 2023, estabelece normas para inserção da extensão nos currículos de graduação da Faculdade GILGAL, dispondo sobre a regulamentação das ACE (atividades curriculares de extensão).

Cabe ainda destacar, mais um dispositivo legal referente à questão da extensão que é a lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), na qual enfatiza-se a indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão. Esse princípio reflete um conceito de qualidade do trabalho acadêmico que favorece a aproximação entre universidade e sociedade, a autorreflexão crítica, a emancipação teórica e prática dos estudantes e o significado social do trabalho acadêmico.

Silva, Ribeiro e Júnior (2013), em um trabalho com as falas e observações de docentes, discentes, profissionais da saúde na Universidade Federal Fluminense, analisaram as concepções de extensão e formação e, concluíram que o processo formativo em saúde, desenvolvido com base em ações extensionistas, que se articulam com o ensino e a pesquisa, induz a produção de novas práticas de cuidado integral e a formação integral, aquela focada não apenas na aprendizagem técnica, mas na ética, responsabilidade cidadã e compromisso social.

No Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade GILGAL, muitos projetos de extensão têm sido realizados desde sua criação, contribuindo para a formação dos discentes do curso. Em uma dessas experiências, 06 estudantes participaram

do projeto de pesquisa e extensão intitulado “Avaliação Nutricional da População Cigana e educação alimentar e nutricional” realizado na UBS Jardim Sorrilândia III (na comunidade da população cigana de Sousa/PB), onde em sua maioria concordam que o projeto é uma forma de contribuição da Faculdade para sua formação acadêmica, aprendendo ou aprimorando o trabalho em equipe e a ter mais segurança para lidar com o público, tornando sua participação algo importante para sua formação.

Ao longo do curso (03º ao 08º período), disciplinas obrigatórias com carga horária total destinada à extensão, nas quais serão discutidas e apresentadas aos discentes a contextualização da extensão e a difusão de conhecimentos para compreensão de temáticas relevantes para a formação do nutricionista. Nestas disciplinas, com carga horária total de extensão, poderá ser feita equivalência com projetos de extensão, desde que a temática do projeto contemple o conteúdo abordado na disciplina. Neste caso, o discente deve fazer a solicitação de equivalência, que deve ser avaliada pela Coordenação do Curso. Além das disciplinas com carga horária total em extensão, no Curso de Graduação em Nutrição, distribuída ao longo dos diferentes períodos do curso, disciplinas obrigatórias terão carga horária parcial destinada a realização de atividades de extensão.

Conforme descrito na Matriz do curso de Nutrição 2024 da Faculdade GILGAL, as disciplinas extensão e atividades acadêmicas de extensão, com conteúdo programático composto por objetivos e resultados esperados, metodologia e avaliações próprias à atividade extensionista, colocados em plano específico, a ser desenvolvida em um período letivo, de acordo com a quantidade de horas propostas.

O regulamento da Extensão foi aprovado pelo Colegiado do Curso de graduação em Nutrição na Faculdade GILGAL. As modalidades e estratégias previstas para as ACE poderão ser oferecidas pela Faculdade GILGAL. Além disso, as ACE podem ser oferecidas de forma presencial ou à distância. É importante destacar, que em todos os casos, em conformidade com Art. 01, do regulamento de Curricularização da Extensão.

Para fins de integralização curricular, estabelece-se que o discente deve cumprir as ACE inseridas na Matriz do Curso de Nutrição da Faculdade GILGAL e, que o restante da carga horária pode ser cumprida, excedendo a carga horária exigida em ACE realizada pelo discente poderá ser computado como atividade complementar.

## **7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE FLEXIBILIZAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA FACULDADE GILGAL**

A flexibilização curricular envolve atividades acadêmicas complementares que constituem um componente curricular obrigatório previsto no projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, conforme estabelecido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (Parecer CNE/CES Nº 5, de 7/11/2001) e pelo Regulamento das Atividades Complementares para os Cursos de Bacharelado da Faculdade Gilgal.

As atividades complementares têm a finalidade de enriquecer e complementar o processo ensino-aprendizagem, além de permitir a participação dos discentes na construção de seu próprio currículo e incentivar a produção de formas diversificadas e interdisciplinares do conhecimento. No caso do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade GILGAL, o discente deve cumprir 240 horas de atividades complementares nas áreas de ensino, pesquisa, extensão e outras que contribuam na sua formação, a serem desenvolvidas preferencialmente ao longo do curso (1º aos 10º períodos). Estas atividades podem ser realizadas em todo o universo da Faculdade GILGAL, bem como em locais diversos.

O Regulamento das atividades complementares de flexibilização do Curso de Graduação em Nutrição com as regras para o aproveitamento de carga horária, e o quadro com as atividades previstas estão disponíveis no Apêndice A.

## **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º As Atividades Complementares são componentes curriculares obrigatórios que possibilitam o reconhecimento, por intermédio de avaliação dos Colegiados e das Coordenações de Curso, das habilidades, conhecimentos e competências do aluno, compreendidas, inclusive, dentre aquelas adquiridas fora do âmbito da FACULDADE GILGAL: cursos, estudos e atividades independentes transversais, opcionais, e interdisciplinares, especialmente no tocante às relações profissionais, nas ações de iniciação científica e de ensino que associam teoria e prática e nas ações de extensão desenvolvidas juntamente à comunidade.

Art. 2º As Atividades Complementares têm como principal objetivo estimular a participação dos alunos em experiências diversificadas que possam contribuir para a sua formação profissional.

Art. 3º As Atividades complementares, cuja realização é indispensável à colação de grau, serão planejadas de forma a propiciar que os alunos de graduação dos cursos da FACULDADE GILGAL as realizem no decorrer de todos os semestres letivos.

§ 1º As atividades complementares nos cursos de bacharelado e licenciatura são regidas por este regulamento e pelo que dispõe a legislação do ensino superior vigente, que trata sobre este assunto.

§ 2º As cargas horárias obtidas pelos alunos devem ter relação direta com os princípios fundamentais dos cursos e serão lançadas no Histórico Escolar do aluno, desde que devidamente comprovadas e observando-se as diretrizes regulamentadas.

§ 3º Os Projetos Pedagógicos dos cursos estabelecem a carga horária mínima para o exercício das Atividades Complementares.

## **CAPÍTULO II DA COORDENAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Art. 4º O Coordenador de cursos será responsável pelas Atividades Complementares e terá as seguintes responsabilidades:

- I. Promover a realização de atividades das quais os alunos dos cursos de graduação possam beneficiar-se.
- II. Disponibilizar informações aos alunos dos cursos de graduação sobre as atividades complementares.
- III. Manter, junto à secretaria geral, arquivo atualizado contendo a ficha de cada aluno, documentação apresentada e total de horas validadas e registradas no respectivo histórico escolar.
- IV. Proporcionar, aos alunos dos cursos de graduação, acesso a palestras, seminários, cursos, vídeos informativos, e outras atividades afins.
- V. Estabelecer contato com as unidades e órgãos da FACULDADE GILGAL visando criar, para os alunos dos cursos de graduação, acesso às atividades do seu interesse.
- VI. Estabelecer contato com órgãos dos poderes públicos, instituições públicas e privadas, entidades assistenciais e organismos não governamentais, entre outros, com o objetivo de proporcionar, aos alunos dos cursos de graduação, a possibilidade de desenvolver atividades em parceria com estas instituições.
- VII. Apreciar os requerimentos de alunos e professores sobre questões pertinentes às atividades complementares.
- VIII. Apreciar e decidir sobre a validação das atividades realizadas pelos alunos para efeito de cumprimento das atividades complementares.
- IX. Fiscalizar o arquivamento adequado dos certificados e demais informações sobre as atividades cumpridas pelos alunos.
- X. Fixar o limite de aproveitamento da carga horária cumprida pelo aluno, em cada evento, para o

cômputo das atividades complementares, independentemente da carga horária total prevista na atividade.

### CAPÍTULO III DA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E SEU APROVEITAMENTO

Art. 5º As Atividades Complementares desdobram-se entre os níveis de ensino, iniciação científica e extensão.

Parágrafo único. Estas atividades devem ser realizadas na FACULDADE GILGAL ou em outras instituições.

Art. 6º As Atividades Complementares a serem realizadas e suas respectivas cargas horárias estão elencadas nas tabelas 1 e 2.

Tabela 1 – ATIVIDADES DE ENSINO

ATIVIDADES	HORAS SEMESTRE	HORAS TOTAIS	COMPROVAÇÃO
Disciplinas Afins cursadas fora da IES	Acima de 40	80	Histórico acadêmico e plano de ensino
Visitas Técnicas fora da Carga Horária da Disciplina	Até 4 horas por visita	20	Relatório do professor orientador
Estágio Extracurricular	30% da CH Total do estágio	30% da CH Total do estágio	Declaração da Empresa constando atividades desenvolvidas, carga horária e profissional responsável pelo acompanhamento do estágio.

Tabela 2 – ATIVIDADES DE EXTENSÃO

ATIVIDADES	HORAS SEMESTRE	HORAS TOTAIS	COMPROVAÇÃO
Participação em Congressos, Seminários, Simpósios na área afim	1 hora de evento = 1 hora de AC	100	Certificado de participação
Iniciação Científica incluindo pesquisas realizadas fora da IES	10 horas por trabalho	80	Relatório do professor orientador
Apresentação de trabalhos em eventos	Até 2 horas por trabalho	16	Certificado de apresentação
Publicação de artigos na área	Até 4 horas por artigo	32	Cópia do artigo
Participação em Atividades da IES	Até 20 horas por semestre	100	Relatório do professor orientador
Eventos diversos promovidos pela IES	1 hora = 1 hora de AC	100	Certificado de participação
Eventos diversos fora da IES	1 hora = 1 hora de AC	50	Certificado de participação
Trabalho Voluntário orientado e assistido pela IES	Até 20 horas por semestre	80	Relatório do professor orientador
Grupo de Estudos orientado e assistido pela IES	Até 10 horas por semestre	40	Relatório do professor orientador

Palestras, Cursos e Minicursos	1 hora de evento = 1 hora de AC	50	Certificado de participação
--------------------------------	------------------------------------	----	-----------------------------

Art. 7º No cômputo das Atividades Complementares respeitar-se-ão as descrições e os limites de carga horária estabelecidos nos quadros acima.

§ 1º A Tabela de Atividades Complementares poderá ser alterada a qualquer tempo, em consonância com a filosofia e os objetivos explicitados no art. 1º deste Regulamento, a critério dos Colegiados dos Cursos de graduação.

Art. 8º Cabe ao aluno encaminhar a documentação comprobatória de sua participação em atividades de ensino e/ou extensão, entregando-a ao Coordenador de Curso, para lançamento e computação da respectiva carga horária.

§ 1º Caso o aluno não esteja regularmente matriculado, na FACULDADE GILGAL, não será possível o aproveitamento da atividade cumprida no mesmo semestre, impondo-se sua matrícula no semestre seguinte e adoção do procedimento de aproveitamento das atividades realizadas no período de afastamento.

Art. 9º O aproveitamento das Atividades Complementares na integralização do currículo, obedecerá ao sistema de pontuação de crédito-hora de atividade.

Art. 10 A Coordenação de cada curso poderá exigir, a qualquer momento, sempre que houver dúvida ou insuficiência da documentação apresentada na realização de atividade, independentemente dos requisitos fixados no artigo subsequente, a apresentação de certificados de frequência e participação, notas obtidas, carga horária cumprida, relatórios de desempenho, relatórios circunstanciados dos discentes e quaisquer outras provas ou documentos que permitam o efetivo acompanhamento e avaliação da respectiva atividade complementar.

Art. 11 As exigências mínimas, para o aproveitamento das atividades complementares e outorga de horas a serem creditadas ao aluno, estão definidas nas tabelas do artigo 6º.

Art. 12 Antes de realizar qualquer atividade complementar que não tenha previsão ou pontuação horária pré-fixada nas Tabelas do artigo 6º, o aluno deve, previamente, obter um parecer favorável da Coordenação de Curso, inclusive quanto à carga horária a ser considerada e registrada no histórico escolar.

Art. 13 Das decisões da Coordenação de Curso, sobre as Atividades Complementares de negatórias do aproveitamento de qualquer atividade, caberá recurso aos Colegiados dos Cursos de graduação, no prazo de 5 (cinco) dias após a decisão, a ser protocolado na Secretaria Geral da FACULDADE GILGAL.

Art. 14 Os casos omissos serão resolvidos e decididos pela Coordenação dos cursos de graduação e Colegiados dos Cursos.

Art. 15 Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho Superior.

SOUSA/PB, 25/02/2021.

**Mantenedora da FACULDADE GILGAL**

**Aprovado no Colegiado do Curso de Nutrição em 31/01/2024.  
Aprovado no NDE do Curso de Nutrição em 07/02/2024.**