



Universidade de Brasília  
Faculdade de Ciências da Saúde

# **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**

NUTRIÇÃO

Brasília  
2022

## **UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**

Márcia Abrahão Moura  
**REITORA**

Enrique Huelva Unternbaumen  
**VICE-REITOR**

Diêgo Madureira de Oliveira  
**DECANO DE GRADUAÇÃO**

Alexandre Pilati  
**DECANO DE EXTENSÃO**

## **FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

Laudimar Alves de Oliveira  
**DIRETOR**

Solange Baraldi  
**VICE-DIRETORA**

## **DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

Regina Coeli de Carvalho Alves  
**CHEFE**

Maria Natacha Toral Bertolin (2018-2020 e 2020-2022)  
Renata Alves Monteiro (2022-2024)  
**COORDENADORAS DE GRADUAÇÃO**

Caio Eduardo Gonçalves Reis  
Nathalia Marcolini Pelucio Pizato  
Pedro Lucas de Oliveira Gonçalves  
Renata Alves Monteiro  
Rodrigo Martins da Silva  
Verônica Cortez Ginani  
Vivian Siqueira Santos Gonçalves  
**NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO</b> .....	<b>6</b>
<b>2. JUSTIFICATIVA</b> .....	<b>7</b>
<b>3. DADOS GERAIS DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA</b> .....	<b>8</b>
3.1. ELEMENTOS ESTRATÉGICOS .....	9
3.2. MISSÃO .....	10
3.3. VALORES .....	10
3.4. VISÃO .....	10
<b>4. DADOS GERAIS DA FACULDADE DE SAÚDE</b> .....	<b>10</b>
4.1. MISSÃO da FS .....	11
4.2. VISÃO DE FUTURO DA FS.....	11
4.3. VALORES DA FS .....	11
4.4. OBJETIVOS PERMANENTES.....	12
<b>5. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO</b> .....	<b>13</b>
5.1. APRESENTAÇÃO DO NOVO FLUXO CURRICULAR .....	14
5.1. FORMAS DE ACESSO.....	18
5.1.1. Vestibular .....	18
5.1.2. Programa de Avaliação Seriada - PAS .....	19
5.1.3. Vestibular indígena.....	19
5.1.4. Transferência Facultativa .....	19
5.1.5. Transferência Obrigatória.....	20
5.1.6. Mobilidade Acadêmica .....	20
5.1.7. Aluno Especial.....	20
5.1.8. Sistema de Cotas para Negras e Negros .....	20
<b>6. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO</b> .....	<b>21</b>
<b>7. PERFIL DO PROFISSIONAL</b> .....	<b>22</b>
<b>8. HABILIDADES E COMPETÊNCIAS</b> .....	<b>23</b>
<b>9. DIRETRIZES E OBJETIVOS</b> .....	<b>27</b>
<b>10. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE</b> .....	<b>29</b>
10.1.1. PET Saúde/ GraduaSUS.....	30
<b>11. CORPO DOCENTE</b> .....	<b>31</b>
11.1. Núcleo Docente Estruturante .....	33
<b>12. INFRAESTRUTURA DO CURSO</b> .....	<b>34</b>
<b>13. INFRAESTRUTURA LABORATORIAL DO CURSO</b> .....	<b>35</b>
12.1. Laboratório de Parasitologia .....	36
12.2. Laboratório de Patologia .....	36
12.3. Laboratório de Microbiologia .....	36
12.4. Laboratório de Biologia Molecular .....	36
12.5. Laboratório de Bioquímica e Biofísica .....	37
12.6. Laboratório de Histologia .....	37
12.7. Laboratório de Higiene dos Alimentos .....	37
12.8. Laboratório de Técnica dietética.....	38
12.9. Laboratório de Avaliação Nutricional.....	39

12.10. Laboratório de Bioquímica da Nutrição .....	40
12.11. Laboratório de Qualidade em Alimentos .....	41
12.12. Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição .....	41
12.13. Laboratório de Nutrição clínica e metabolismo (LANUC) .....	42
<b>13. APOIO DISCENTE.....</b>	<b>42</b>
<b>14. ESTRUTURA CURRICULAR.....</b>	<b>44</b>
14.1. METODOLOGIA APLICADA AO CURSO .....	46
14.2. AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO .....	47
14.3. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS - NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM .....	48
14.4. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO- APRENDIZAGEM .....	49
<b>15. CRÉDITOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....</b>	<b>50</b>
15.1. CRÉDITOS A SEREM INTEGRALIZADOS.....	50
15.2. DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS, COM PRÉ-REQUISITOS.....	51
15.2.1 DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA .....	59
15.3. CONSIDERAÇÕES SOBRE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO E ESTÁGIO SUPERVISIONADO .....	59
15.3.1. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) (ANEXO 2):.....	60
15.3. ESTÁGIOS (ANEXO 3).....	63
15.4. DISCIPLINAS OPTATIVAS PERTENCENTES AO FLUXOGRAMA, COM PRÉ- REQUISITOS .....	68
15.5. ATIVIDADES COMPLEMENTARES (ANEXO 4).....	78
15.6. FLUXOGRAMA DO CURRÍCULO PROPOSTO .....	80
<b>16. EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS .....</b>	<b>92</b>
<b>17. EMENTARIO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS PELO NUT .....</b>	<b>151</b>
<b>ANEXO 1. Regulamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) .....</b>	<b>168</b>
<b>ANEXO 2. REGULAMENTO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO .....</b>	<b>171</b>
<b>ANEXO 3. REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO .....</b>	<b>180</b>
<b>ANEXO 4. REGULAMENTO DO ESTÁGIO COMPLEMENTAR EM NUTRICAÇÃO .....</b>	<b>188</b>
<b>ANEXO 5. NORMAS SOBRE OS ESTÁGIOS NÃO OBRIGATÓRIOS E CRÉDITOS REFERENTES ÀS ATIVIDADES COMPLEMENTARES, CURSOS, PARTICIPAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS EM CONGRESSOS, NO ÂMBITO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.....</b>	<b>191</b>

## PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

**Tabela 1.** Identificação do Curso

<b>Denominação</b>	Bacharelado em Nutrição
<b>Classificação OCDE</b>	Saúde – Código 720S01
<b>Curso/Opção SIGRA</b>	7510
<b>Código EMEC</b>	144
<b>Grau</b>	Bacharelado
<b>Modalidade</b>	Presencial
<b>Turno</b>	Integral
<b>Titulação conferida</b>	Nutricionista
<b>Unidade Acadêmica</b>	Faculdade de Saúde
<b>Carga Horária</b>	3540 horas
<b>Total de créditos</b>	236 créditos
<b>Créditos das disciplinas Obrigatórias</b>	138 créditos (sem estágios e TCC)
<b>Créditos de Estágio</b>	54 créditos - 810 horas
<b>Créditos de TCC</b>	2 créditos - 30 horas
<b>Créditos de Extensão</b>	24 créditos - 360 horas
<b>Créditos das disciplinas Optativas</b>	até 42 créditos – 630 horas
<b>Atividades Complementares</b>	até 15 créditos – 225 horas
<b>Créditos das disciplinas de Módulo Livre</b>	até 24 créditos – 360 horas
<b>Vagas (semestre /ano)</b>	32 vagas por semestre (64 vagas anuais)
<b>Limite máximo de permanência</b>	16 semestres
<b>Limite mínimo de permanência</b>	08 semestres
<b>Tempo de permanência recomendado</b>	10 semestres
<b>Mínimo de Créditos por semestre</b>	15 créditos

<b>Máximo de Créditos por semestre</b>	30 créditos
<b>Local de oferta</b>	Campus Darcy Ribeiro
<b>Início de funcionamento</b>	01/03/1976
<b>Situação legal de criação</b>	Aprovado
<b>Situação legal de Reconhecimento</b>	Renovação de Reconhecimento de Curso, por meio de portaria nº203 de 23/2/1981

## 1. APRESENTAÇÃO

O processo de alteração curricular do curso de graduação em Nutrição teve início no ano de 2014 e envolveu, em diferentes momentos, professores, alunos e da Universidade de Brasília e de outras Instituições de Ensino Superior. Esta nova proposta foi implementada no primeiro semestre de 2019, atendendo às necessidades percebidas como fundamentais diante do quadro de transformações que caracterizam a Alimentação e Nutrição nas últimas décadas, bem como as mudanças necessárias ao desenvolvimento de competências durante a formação de nutricionistas.

A atual alteração curricular proposta para este Curso de Graduação em Nutrição tem o objetivo de atualizar a formação oferecida pela instituição. Visa também sincronizá-la com os desafios do crescimento da área e da sua importância para os diferentes sujeitos sociais. Outro aspecto é atender as atuais normativas acerca da integralização dos créditos de extensão de acordo com as Resoluções CNE/CES Nº 7/2018, CEPE Nº 0118/2020 e CEG/CEX (Câmara de Ensino de Graduação/Câmara de Extensão da UnB) Nº 01/2021.

Esta proposta atende plenamente à necessidade de compatibilizar a formação de nível superior às mudanças no perfil epidemiológico da população, associado às novas perspectivas de formação e atuação em serviço durante a graduação. A conclusão da tramitação dessa alteração curricular, em estreita consonância com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Educação para a área na resolução CNE/ CES nº 05/ 2001, permitirá o realinhamento do bacharelado com os melhores programas de

formação de quadros em nível de graduação de todo o país.

## **2. JUSTIFICATIVA**

No âmbito da educação, ressalta-se a reestruturação do ensino superior redimensionando o seu papel de atender às novas demandas sociais, no que tange às evoluções científico-tecnológicas, transformações do mundo do trabalho, bem como ao processo de organização social. Neste sentido, as alterações curriculares implementadas desde 2019, buscam garantir a atualização da formação profissional mediante estas constantes mudanças.

A complexidade dos determinantes e das expressões da Alimentação e as novas inflexões na ciência da Nutrição na última década exigem novas formas de atuação para o nutricionista. É preciso considerar a evolução da Ciência da Nutrição, de acordo com o processo de transição alimentar e nutricional, pela ênfase da importância da alimentação para a saúde, o conceito de segurança alimentar e nutricional e pela alimentação como direito humano básico. Tudo isto implica em contínuas redefinições das competências necessárias à prática dos profissionais de saúde. Com o surgimento de novas áreas de atuação, também exigem novas formas de atuação para o nutricionista.

Neste contexto, é natural que parte dos conteúdos programáticos dos cursos necessitem de ajustes de processo, forma e conteúdo. Esses aspectos são contemplados na alteração curricular dos créditos relativos à extensão aqui encaminhada.

Do mesmo modo, a alteração proposta pretende corresponder à demanda constante de formação de profissionais altamente capacitados e aptos a compreenderem tais movimentos e exercerem sua prática profissional de maneira proativa e propositiva tanto individual como institucionalmente. As atualizações buscam, ainda, atender as normativas para o protagonismo estudantil por meio do contato com a comunidade externa, contribuindo para uma relação transformadora e melhorando os indicadores sociais regionais.

Será possível, desta forma, atualizar a formação de profissionais de Nutrição para

atuarem junto ao mercado de trabalho privado ou público (federal, estadual e municipal), bem como em instituições de ensino e pesquisa.

### **3. DADOS GERAIS DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**

A Universidade de Brasília foi idealizada para combinar o rigor da ciência com a ousadia da arte, e foi inaugurada em 21 de abril de 1962. A Lei nº 3.998 de 15 de dezembro de 1961 instituiu a Fundação Universidade de Brasília, idealização e fruto do trabalho principal de três personagens da história da universidade: o antropólogo Darcy Ribeiro, responsável pela definição das bases da instituição; o educador Anísio Teixeira, cuja missão fora elaborar o modelo pedagógico institucional; e, por fim, o arquiteto Oscar Niemeyer, cujas ideias resultaram nas formas físicas dos prédios do primeiro campus universitário.

No Plano Orientador da Universidade de Brasília de 1962 foram definidas as principais diretrizes. No mesmo documento foram estabelecidas as funções básicas da instituição: i) ampliar oportunidades de educação; ii) instituir novas orientações profissionais demandadas pela economia brasileira; iii) assessorar o poder público em todas as áreas do conhecimento; iv) e, contribuir para o desenvolvimento técnico científico do País (FUB, 1962).

Em 1962, por meio do Decreto do Presidente do Conselho de Ministros n. 500, de 15/1/1962, foi instituída a Fundação Universidade de Brasília nos termos da Lei n. 3.998, de 15/12/1961. O quadro 01, a seguir, apresenta a identificação legal e normativa da FUB.

Quadro 01: Identificação da FUB – Base Legal e Normativa

Nome completo da unidade e sigla	Fundação Universidade de Brasília (FUB)	
CNPJ	00.038.174/0001-43	
Natureza jurídica	Fundação Pública	
Vinculação Ministerial	Ministério da Educação (MEC)	
Endereço completo da sede	Prédio da Reitoria, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Asa Norte, Brasília-DF, CEP: 70.910-900, Telefones: (61) 3273-3379/3307-2207	
Endereço da página institucional na internet	<a href="http://www.unb.br">http://www.unb.br</a>	
Normativos de Criação, definição de competências e data de publicação no Diário Oficial da União	<p>Lei n. 3.998, de 15/12/1961 – Autoriza o Poder Executivo a instituir a Fundação Universidade de Brasília, e dá outras providências. De acordo com o art. 3º, "A Fundação terá por objetivo manter a Universidade de Brasília, instituição de ensino superior de pesquisa e estudo em todos os ramos do saber e de divulgação científica e cultural".</p> <p>Decreto n. 500, de 15/1/1962 – Institui a Fundação Universidade de Brasília, nos termos da Lei n. 3.998, de 15/12/1961.</p> <p>Norma que estabelece a estrutura orgânica: Estatuto da FUB - Decreto n. 500, de 15/1/1962, e Regimento Geral da UnB, conforme aprovação pela Resolução n. 15/2000 do Conselho Diretor da FUB.</p> <p>Publicação no DOU do Estatuto da FUB: Data: 16/1/1962, às fls. 559-560. Estatuto FUB: DOU n. 7, de 11/1/1994. Reeditado em 24/9/2001 – DOU n. 183; 2/9/2003 – DOU n. 169; 31/3/2004 – DOU n. 62; 6/7/2007 – DOU n. 129.</p>	
Código da Unidade Jurisdicional (UJ) titular do Relatório	Fundação Universidade de Brasília (FUB) – Código Órgão: 26271	
Situação da Unidade	Em funcionamento	
Função de Governo Predominante	12 (Educação)	
Tipo de Atividade	Sem fins lucrativos voltada para o Ensino, Pesquisa e Extensão	
Nome e Código no SIAFI	FUB – Órgão: 26271, Unidade gestora: 154040, Gestão: 15257	
Unidades gestoras utilizadas no SIAFI	Nome	Código
	Fundação Universidade de Brasília	154040
	Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico (CDDT)	154019
	Centro de Informática (CPD)	154076
	Centro de Seleção e de Promoção de Eventos (CESPE)	154079
	Editora Universidade de Brasília (EDU)	154078
	Faculdade de Educação Física (FEF)	154024
	Hospital Universitário de Brasília (HUB)	154106
	Prefeitura do Campus (PRC)	154020
Restaurante Universitário (RU)	154381	

### 3.1. ELEMENTOS ESTRATÉGICOS

Os elementos de Planejamento da UnB (missão, negócio, princípios, visão, perspectivas e desafios estratégicos e objetivos institucionais) referem-se às “Bases do

Planejamento Estratégico e Tático”, conforme detalhamentos abaixo:

### **3.2. MISSÃO**

Ser uma universidade inovadora e inclusiva, comprometida com as finalidades essenciais de ensino, pesquisa e extensão, integradas para a formação de cidadãos e cidadãos éticos e qualificados para o exercício profissional e empenhados na busca de soluções democráticas para questões nacionais e internacionais, por meio de atuação de excelência.

### **3.3. VALORES**

- a dignidade, a igualdade e a liberdade de todas as pessoas;
- a ciência, como forma de conhecimento confiável ao lado de outras formas de saberes;
- o diálogo em termos de igualdade com essas outras formas de saberes;
- a tolerância e a compreensão para com as mais diversas formas de manifestação de pensamento e de crença;
- a democracia como forma de organização política da sociedade em geral, e da Universidade, em particular.

### **3.4. VISÃO**

Ser referência nacional em ensino, pesquisa e extensão, com inserção local, regional e internacional, inovadora, inclusiva, transparente e democrática, com gestão eficaz e qualidade de vida.

## **4. DADOS GERAIS DA FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

O plano diretor da instituição, homologado em 1962, previa a implantação da

Faculdade de Ciências Médicas. Dentro desta, de maneira integrada, a criação do Curso de Medicina, que ocorreu em 1966. Em 1970, então, foram definidos os Cursos de Enfermagem, Nutrição e Odontologia. Nesse momento, a Faculdade passou a chamar-se Faculdade de Ciências da Saúde. A mudança no nome da faculdade teve como justificativa proporcionar maior integração entre os cursos. Foi uma resposta a Reforma Universitária de 1968 que orientava para que os cursos da área da saúde, inclusive o de enfermagem, integrassem os Centros de Ciências da Saúde ou Centros de Ciências Biomédicas. Atualmente a Faculdade de Ciências da Saúde (FS) consta com cinco cursos de graduação, Odontologia, Farmácia, Enfermagem, Nutrição e Gestão em Saúde Coletiva.

#### **4.1. MISSÃO da FS**

Ser uma instituição inovadora, comprometida com a excelência acadêmica, científica e tecnológica, formando cidadãos conscientes do seu papel transformador na sociedade, respeitadas a ética e a valorização de identidades e culturas com responsabilidade social. Formação de profissionais no campo da saúde, comprometidos com a ética e responsabilidade social, voltados para a promoção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento das doenças humanas e desenvolvimento de novos conhecimentos e tecnologias na área da saúde.

#### **4.2. VISÃO DE FUTURO DA FS**

Estar entre as melhores Universidades e Faculdades de Saúde do Brasil, inserida internacionalmente, com excelência em gestão de processos que fortaleçam o ensino, a pesquisa e a extensão.

#### **4.3. VALORES DA FS**

- Ética e respeito à diversidade.
- Autonomia institucional com transparência e responsabilidade social.

- Busca permanente de excelência.
- Universalização do acesso.
- Respeito à dignidade, à liberdade intelectual e às diferenças.
- Preservação e valorização da vida.

#### **4.4. OBJETIVOS PERMANENTES**

- Construir um “corredor comum” guiado pela multiprofissionalidade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade, compondo um mapa que reorienta os Projetos Políticos Pedagógicos (PPP) dos Cursos e/ou estrutura curricular;
- Identificar as expectativas dos docentes, discentes e técnicos administrativos em relação à construção de uma FS promotora da saúde;
- Integrar as agendas de extensão curricular ou extracurricular incentivando a abertura da FS às comunidades e/ou populações sujeitas a iniquidades sócio sanitárias, considerando as necessidades da Graduação e Pós-Graduação;
- Desenhar pesquisas que possam auxiliar em novos modelos avaliativos dos cursos (autoavaliação) e/ou avaliação externa;
- Identificar e propor ações de capacitação docente, visando a educação permanente dos professores;
- Reconhecer e integrar com as ações da FS as demandas formuladas por gestores dos serviços de saúde da região/local/cenários de práticas.

A estrutura organizacional da FS é composta por membros representantes dos conselhos de graduação e pós-graduação de todos os 5 cursos, bem como da direção da FS eleita a cada 4 anos, compondo o Conselho da FS. Cada curso representa um departamento nesta estrutura, tendo um chefe de departamento, vice-chefe, coordenador de graduação e de pós-graduação.

## **5. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

O curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade de Brasília (NUT/UnB) é o de maior tradição no Distrito Federal. A concepção do curso de Nutrição, na década de 70, ocorreu na FS, ainda na Unidade Integrada de Saúde de Sobradinho, numa pequena sala do Serviço Integrado de Atendimento Materno-infantil. Em 09 de Abril de 1975 o curso foi criado, tendo como mentor o Professor Emérito Dr. João Bosco Rennó Salomón. O Departamento de Nutrição rendeu homenagem ao seu fundador no Jubileu de Prata do curso, em setembro de 2000. Como idealizador do Núcleo de Nutrição e Medicina Tropical, foi intenção do Departamento homenageá-lo, atribuindo ao Núcleo o seu nome.

Criado em 1975 e reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC) em 1981, o curso tem, desde o seu início, contribuído para a sedimentação e desenvolvimento desse campo de estudos no país. Foi submetido à avaliação externa pelo MEC em 1982 e, novamente em 1995. Em ambas as ocasiões, tanto a estrutura do curso, quanto seu corpo docente e linhas de pesquisa foram bem avaliados. O estudo da ciência da Nutrição na Universidade de Brasília, que é, por natureza, multidisciplinar, oferece uma formação extremamente diversificada, que se beneficia de conhecimentos em Biologia, Química, Economia, Administração, Agronomia, Sociologia, Antropologia, Comunicação Social e Medicina.

Os profissionais formados pela UnB vêm atuando, em sua maior parte, em instituições públicas e privadas, com grande aceitação no mercado de trabalho em Brasília e demais regiões do país. É certo que tal aceitação se deve à sólida capacidade analítica propiciada ao longo dos programas, bem como à flexibilidade emprestada ao perfil do profissional formado.

Acresce-se o elevado nível da demanda pela formação proporcionada pela UnB. De fato, a relação candidatos/ vaga nos concursos vestibulares para o curso de Nutrição têm se mantido como uma das maiores desta Universidade desde o início dos anos 90 e tem permitido o acesso de alunos de excelente nível educacional. Nosso corpo discente apresenta bons índices de rendimento acadêmico o que, evidentemente, torna o profissional ainda mais demandado pelo exigente mercado de trabalho da capital federal

e em nível nacional. Esses fatores explicam o excelente índice de emprego atingido pelos profissionais formados pela Universidade de Brasília e as posições de destaque exercidas pelos egressos do curso no meio profissional e acadêmico relacionado à área.

A organização didático-pedagógica do Curso de Nutrição da UnB visa o alcance do perfil profissional generalista, humanista e crítico. A formação baseia-se na segurança alimentar e nutricional e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da sociedade. O projeto pedagógico é pautado ainda em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social, ambiental e cultural. A construção do perfil profissional foi baseada no conjunto das competências necessárias para a formação de um profissional flexível que acompanhe, de forma sistemática e crítica, os permanentes desafios contemporâneos, tecnológicos, políticos e sociais e as mudanças ocorridas na sociedade. Do ponto de vista da sociedade, a superação dos problemas alimentares e nutricionais, objetivo da prática do nutricionista, demanda uma série de políticas e ações articuladas para a promoção da alimentação adequada e saudável. Dessa forma, unindo o cenário atual ao contexto de diretrizes curriculares e formação educacional, o nutricionista precisa desenvolver conhecimentos, competências e habilidades para atuação visando à promoção, prevenção, proteção, tratamento e recuperação da saúde em âmbito local, regional e nacional, além de reconhecer a saúde e a alimentação como direitos de cidadania no contexto interdisciplinar.

Atualmente o curso de nutrição oferece 32 vagas por semestre (64 vagas anuais) para as diferentes formas de ingresso.

## **5. APRESENTAÇÃO DO NOVO FLUXO CURRICULAR**

Para concretizar as diretrizes e objetivos propostos para a formação do Nutricionista, especialmente o desenvolvimento das competências, o currículo está estruturado em torno de cinco eixos temáticos integradores (figura 1) dos conteúdos presentes nas áreas de Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos (Tabela 1).

As disciplinas e as atividades foram elaboradas e organizadas na perspectiva de articular teoria e prática, desde o início da formação, e potencializar o compromisso com o SUS e com as necessidades de saúde da população.

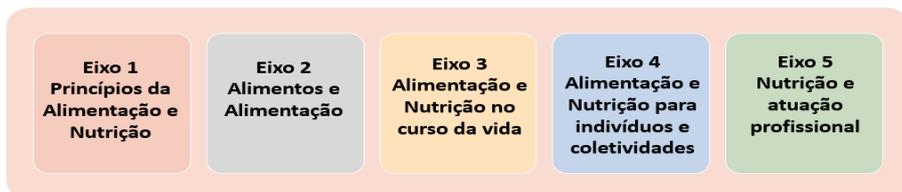


Figura 1. Eixos temáticos integradores do currículo do curso de Nutrição

Tabela 1. Distribuição dos conteúdos conforme RESOLUÇÃO CNE/CES No 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001.

Conteúdos	Carga Horária			Disciplinas
	Horas	Créditos	Total (%)	
<b>Ciências Biológicas e da Saúde</b>	705	47	19%	- Bioquímica e Biofísica - Bioquímica e Biofísica Experimental - Histologia Básica - Elementos de Anatomia - Imunologia Geral - Elementos de Fisiologia 1 - Microbiologia Básica - Elementos de Fisiologia 2 - Patologia Geral - Práticas de saúde - Integradora 2
<b>Ciências Sociais, Humanas e Econômicas</b>	630	42	18%	- Epidemiologia Geral - Introdução à sociologia - Educ Rel étnico-raciais - Língua Sinais Bras - Saúde e sociedade 1 - Elaboração trabalho científico

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ética e Formação Profissional</li> <li>- Integradora 1</li> <li>- - Fundamentos da Educação ambiental</li> <li>- Práticas de saúde</li> <li>- Introdução à antropologia</li> </ul>
<b>Ciências da Alimentação e Nutrição</b>	735	49	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrição Humana 1</li> <li>- Nutrição Humana 2</li> <li>- Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica</li> <li>- Avaliação Alimentar e Nutricional prática</li> <li>- Nutrição e Dietética 1</li> <li>- Nutrição nas fases da vida</li> <li>- Epidemiologia Nutricional</li> <li>- Marcadores clínicos e bioquímicos do estado nutricional</li> <li>- Nutrição e Dietética 2</li> <li>- Terapia Nutricional</li> <li>- Nutrição em Saúde Coletiva</li> <li>- Educação Alimentar e Nutricional</li> <li>- Práticas em Nutrição</li> <li>- Nutrição Clínica e Dietoterapia</li> <li>- Nutrição Clínica em Pediatria</li> <li>- Avaliação Nutricional na Prática Clínica</li> <li>- Integradora 4</li> </ul>
<b>Ciências dos Alimentos</b>	645	43	18%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundamentos em Alimentação e Nutrição</li> <li>- Microbiologia e higiene dos alimentos Teórica</li> <li>- Microbiologia e higiene dos alimentos prática</li> <li>- Fundamentos de Ciências dos Alimentos</li> <li>- Técnica Dietética 1</li> <li>- Tecnologia e controle de qualidade dos produtos agropecuários</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnica Dietética 2</li> <li>- Gestão em Produção de Refeições 1 teórica</li> <li>- Gestão em Produção de Refeições 1 prática</li> <li>- Gestão em Produção de Refeições 2</li> <li>- Integradora 3</li> <li>- Análise sensorial de alimentos</li> <li>- Gastronomia e nutrição</li> </ul>
<b>Disciplinas com créditos de Extensão</b>	360	24	10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação Nutricional na Prática Clínica</li> <li>- Integradora 1</li> <li>- Integradora 2</li> <li>- Integradora 3</li> <li>- Integradora 4</li> <li>- Práticas em Nutrição</li> <li>- 1 crédito de Educação Alimentar e Nutricional</li> <li>- 1 crédito de Nutrição e Saúde Coletiva</li> <li>- 1 crédito de Gestão e Produção de Refeições 1</li> <li>- 1 crédito de Gestão e Produção de Refeições 2</li> <li>- 1 crédito Nutrição e Dietética 1</li> <li>- 1 CR em atividade Técnica Dietética 2</li> </ul>
<b>Módulo Livre, Atividades</b>	até 360	até 24	Até 10%	
<b>TCC</b>	30	2	1%	TCC 1 e TCC 2
<b>Estágio Supervisionado</b>	810	54	23%	Estágio Sup. Gestão de Produção de Refeições; Estágio Sup. Nutrição Clínica; Estágio Sup. Nutrição em Saúde Coletiva; Estágio Complementar em Nutrição;

<b>Total</b>	3540	236	100%	
--------------	------	-----	------	--

\* Disciplinas integradoras permeiam todos os conteúdos

## 5.1. FORMAS DE ACESSO

### 5.1.1. Vestibular

É o sistema de seleção tradicional da instituição, aplicado desde sua fundação, em 1962, e cuja prova é elaborada pela própria Universidade de Brasília. Nesse sistema de avaliação, qualquer candidato pode participar, e abrange 25% das vagas totais anuais. As provas acontecem no segundo semestre do ano, divulgadas por meio de edital de seleção pelo Centro de Seleção e de Promoção de Eventos (Cebraspe), para entrada no primeiro semestre letivo. A prova é dividida em etapas e aplicada em dois dias, avalia conhecimentos de Língua Portuguesa e estrangeira, Geografia, História, Artes, Filosofia, Sociologia, Biologia, Física, Química e Matemática. O candidato terá ainda que elaborar uma redação. Por conta dos concorrentes de outras regiões do país, a avaliação é aplicada ainda em quatro cidades além das que compõem a região administrativa do Distrito Federal: Formosa, Goiânia e Valparaíso no Goiás e Uberlândia em Minas Gerais. A classificação dos candidatos é feita com base no resultado obtido pelo candidato na prova elaborada pela UnB, de acordo com o sistema de concorrência escolhido pelo participante. No sistema de concorrência, a ampla Concorrência (Sistema Universal), Sistema de Cotas para Escolas Públicas e Sistema de Cotas para Negros.

A colocação dos estudantes será definida de acordo com as opções selecionadas no ato da inscrição: sistema de concorrência, o campus da UnB que quer estudar, o curso e o turno escolhidos. Todas as informações prestadas no ato da inscrição precisam ser comprovadas. O candidato que não apresentar a documentação específica que ateste o direito à vaga que pretende concorrer poderá perdê-la. As vagas que não forem ocupadas serão ofertadas pela UnB por meio de vestibular próprio para preenchimento de vagas remanescentes.

### **5.1.2. Programa de Avaliação Seriada - PAS**

O Programa de Avaliação Seriada (PAS) foi criado pela UnB em 1996 como uma alternativa ao ingresso na universidade. Objetiva integrar a educação básica e superior para promover melhorias na qualidade do ensino. Ocorre no final de cada série do ensino médio e podem concorrer estudantes devidamente matriculado no ensino médio em escola pública ou particular, na modalidade regular de ensino.

As inscrições são abertas em cada semestre, após publicação de edital de seleção pelo Cebraspe, para ingresso no semestre letivo posterior. Para cada série do ensino médio há uma seleção diferente, com provas específicas ao conhecimento adquirido em cada ano de estudo. A classificação dos alunos é feita com base na média obtida com a soma do resultado das provas realizadas no curso do ensino médio.

### **5.1.3. Vestibular indígena**

Instituído em 2003 – a Universidade de Brasília firmou um convênio com Fundação Nacional do Índio (Funai) com o objetivo de promover o ingresso de estudantes indígenas à universidade. A UnB realiza seleção específica para candidatos que vivem em comunidades indígenas.

A prova aplicada aos estudantes indígenas contempla áreas como Português, Literatura, Matemática, Biologia, Geografia, História, Química, Física, além de teste discursivo, com redação.

O candidato deverá deslocar-se para um município próximo da região em que se localiza a comunidade indígena, onde a avaliação será feita. Sendo classificado no teste, o estudante passa então por uma entrevista. Nesta etapa, que é eliminatória, os candidatos deverão mostrar aos avaliadores seu conhecimento e envolvimento com a realidade indígena.

### **5.1.4. Transferência Facultativa**

Forma de ingresso de aluno de outro estabelecimento de ensino superior – nacional ou estrangeiro, a critério da UnB, dependendo da existência de vaga no curso

pleiteado e de classificação do candidato em processo seletivo.

#### **5.1.5. Transferência Obrigatória**

Forma de ingresso de aluno de outras Instituições de Ensino Superior (IES), de origem congênere com a Universidade de Brasília (UnB), ou do exterior, a qualquer tempo e independentemente de vaga, concedida nos termos da lei a servidores públicos federais, civis e militares, removidos *ex-officio* para o Distrito Federal.

#### **5.1.6. Mobilidade Acadêmica**

É o programa que permite aos alunos regulares de graduação das Instituições Federais de Ensino Superior - IFES - conveniadas, a cursarem disciplinas em outra instituição, diferente de sua escola de origem. Alunos regulares das IFES conveniadas que desejam cursar disciplinas de curso de graduação em outra instituição.

#### **5.1.7. Aluno Especial**

Forma pela qual a UnB admite o ingresso de aluno interessado em cursar disciplinas isoladas, sem constituir vínculo com qualquer curso de graduação da Instituição. Podem participar os portadores de diploma de curso superior; alunos regulares matriculados no último ano do curso superior, com direito a admissão por transferência obrigatória, nos termos da legislação em vigor; alunos regulares de outra instituição de ensino superior; e interessados com processo de revalidação de diploma em tramitação na UnB.

#### **5.1.8. Sistema de Cotas para Negras e Negros**

Sistema de Cotas para Negras/os da UnB é um sistema que, no contexto do vestibular tradicional, configura modalidade de concorrência específica vide edital (5% do total de vagas do vestibular). A UnB, sob sua autonomia legal em meados da primeira

década dos anos 2000 chegou a essa medida pioneira em universidades federais brasileiras. Não há critérios facilitadores aos estudantes cotistas (negros/as, de cor preta ou parda), apenas concorrência específica: negros/as concorrem com negros/as dentro do percentual de vagas, as provas e os critérios são os mesmos.

## **6. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO**

Ensino, Pesquisa e Extensão, elementos indissociáveis, compõem o tripé que articula os princípios institucionais de atuação da Universidade de Brasília e estão amplamente contemplados no curso de Nutrição. A política institucional de ensino está plenamente implantada no curso de Nutrição. São oferecidas disciplinas em fluxo contínuo, de forma regular, incluindo o período do verão para facilitar a formação do aluno. A UnB disponibiliza plataformas virtuais que facilitam o acesso do aluno aos conteúdos ministrados, e são utilizados pelo Departamento de Nutrição.

A extensão apresenta importância no contexto acadêmico e se dá por meio da integração com as atividades de ensino e pesquisa. As atividades extensionistas visam proporcionar a articulação entre diferentes dimensões do conhecimento e da formação, oferecendo ao aluno oportunidade de inserção em diferentes realidades, articulando prática, reflexão e produção de conhecimento para consolidação da formação acadêmica e profissional. Os graduandos têm acesso à participação em atividades de extensão por meio de: disciplinas extensionistas ofertadas ao longo da grade curricular (- Avaliação Nutricional na Prática Clínica; - Integradora 1; - Integradora 2; - Integradora 3 ; - Integradora 4; - Práticas em Nutrição; - Educação Alimentar e Nutricional; - Nutrição e Saúde Coletiva; Gestão e Produção de Refeições 1; Gestão e Produção de Refeições 2; Nutrição e Dietética 1; Técnica Dietética 2); edital específico para bolsa; atuação como extensionista voluntário. À sociedade, objetiva-se proporcionar interação continuada com a comunidade acadêmica e comprometida com os princípios de desenvolvimento social e humano e engajados na melhoria das condições sociais da população. No curso de nutrição, as políticas institucionais de extensão estão implantadas em disciplinas,

atividades e componentes curriculares pré-definidos. Ademais, os professores são estimulados a oferecer oportunidades de extensão aos alunos dentro de suas áreas de atuação por meio de projetos. Atualmente, são desenvolvidos quatro projetos de extensão de ação contínua cadastrados junto ao Decanato de Extensão, abrangendo as três grandes áreas da nutrição. Estes são voltados à comunidade do DF e entorno para diferentes faixas etárias e particularidades com ações de promoção de alimentação saudável e atenção nutricional.

No âmbito da pesquisa, os Decanatos de Pós-graduação e o de Pesquisa e Inovação são responsáveis pela formulação, coordenação e cumprimento do PDI da UnB com o objetivo de formar recursos humanos de alto nível, visando o crescimento, a disseminação e a internacionalização da pesquisa e da produção de conhecimento necessárias ao desenvolvimento científico, tecnológico, artístico e cultural do País. No curso de nutrição a política institucional de pesquisa está implantada e contemplada em todas as áreas da Nutrição. Vários docentes estão envolvidos em pesquisas financiadas ou não por órgãos de fomento, dentro das quais é possível proporcionar espaços de maior contato do aluno de graduação com pesquisas de alto nível, ampliando sua interação com o conhecimento e experiência em campo profissional. Os graduandos têm acesso à participação em pesquisa por meio da iniciação científica, que pode ser financiada ou não pela UnB e outros órgãos de fomento.

## **7. PERFIL DO PROFISSIONAL**

O nutricionista formado pela Universidade de Brasília terá uma formação crítica, generalista, humanista e ética, visando à segurança alimentar e nutricional e à atenção dietética e nutricional, com vistas a contribuir para a realização dos direitos humanos à Saúde e Alimentação Adequada. Deve estar capacitado a atuar em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais de forma inter e multiprofissional. Contribuindo,

assim, para a melhoria da qualidade de vida, a partir da realidade econômica, política, social e cultural, em qualquer cenário de atuação do nutricionista.

A formação do nutricionista ainda tem como base os conhecimentos que se pautam na consideração dos paradigmas explícitos pelas relações de trabalho, os quais, atualmente, se fundamentam nas noções do saber, saber ser, saber fazer e saber conviver, na busca constante de conhecimentos, refletindo o compromisso com a qualidade e a competência profissional, a liderança, a capacidade de tomar decisões e a capacidade de interação e articulação com outros profissionais e com a comunidade.

## 8. HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

Para a elaboração deste eixo educacional, consideraram-se as competências e habilidades definidas nas Diretrizes Curriculares para os cursos de Graduação em Nutrição, tomando-se também como referência o documento elaborado pelo Conselho Federal de Nutricionistas, “Definições e atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme áreas de atuação”, e a Lei nº 8234, de 17/09/1991, que regulamenta a profissão do nutricionista.

As competências gerais e habilidades delineadas para o Curso de Nutrição da Universidade de Brasília encontram-se na tabela 2.

**Tabela 2:** Competências e Habilidades específicas do Nutricionista.

	<b>COMPETÊNCIAS</b>	<b>HABILIDADES</b>
01	<p>- Capacidade de reflexão crítica sobre as implicações ético-políticas e sociais de seu trabalho.</p> <p>-Capacidade de planejamento e desenvolvimento de trabalho em equipe, de expressão e comunicação interpessoal e identificação de características intrapessoais.</p>	<p>- Identificar o compromisso ético político e o papel social do nutricionista comprometido com a realidade social</p> <p>- Atuar em equipes multiprofissionais e interdisciplinares para o cuidado à saúde de indivíduos e coletividades.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacidade de integrar-se em equipes multiprofissionais de saúde para atuar em todas as dimensões da atenção nutricional</li> <li>- Capacidade de planejamento, organização, identificação e aplicação de métodos e processos, gerenciamento de pessoas, tempos e recursos físico-financeiros tendo flexibilidade nos processos de trabalho, exercitando a criatividade, utilizando os seus conhecimentos nas diversas situações encontradas nos distintos campos de atuação.</li> <li>- Capacidade de expressão e comunicação e relacionamento profissional com seu grupo, superiores hierárquicos ou subordinados, de cooperação, de trabalho em equipe, desenvolvendo a prática do diálogo e construção de consenso, o exercício da negociação e a comunicação interpessoal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordenar equipes, projetos e ações relacionados a alimentação e nutrição</li> <li>-Saber formular os problemas e encaminhar soluções que reflitam seu compromisso humano de agir de maneira crítica, ética e comprometida com o bem-estar social.</li> <li>- Exercitar a capacidade para apreender na realidade a relação teoria-prática e, assim, se perceber como sujeito do conhecimento e agente de transformação social.</li> </ul>
02	Capacidade de desenvolver e aplicar conteúdos relacionados aos alimentos, levando em consideração os significados socioculturais, a composição nutricional, aspectos dietéticos, propriedades físico-químicas e transformações necessárias para o adequado aproveitamento pelo organismo humano.	Realizar atenção dietética para indivíduos e coletividades nas diferentes etapas do curso da vida.
03	Capacidade de elaborar, analisar criticamente e aplicar conteúdos para promover, manter e recuperar a saúde e o estado nutricional de indivíduos e coletividades nas diferentes etapas do curso da vida e em diferentes situações socioeconômicas e culturais.	Realizar atenção nutricional, para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e coletividades em diferentes contextos.  Atuar em serviços de saúde,

		<p>educação, educação, segurança alimentar nutricional e vigilância sanitária, visando a promoção e atenção à saúde de indivíduos e coletividades em âmbito local, regional e nacional.</p> <p>Planejar, desenvolver e avaliar ações interdisciplinares de educação alimentar e nutricional e promoção da alimentação adequada e saudável;</p>
04	Capacidade de avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis ou enfermos.	Avaliar, diagnosticar, propor alternativas para sua recuperação e acompanhar a evolução do estado nutricional de indivíduos saudáveis e enfermos.
05	Capacidade de planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde das coletividades saudáveis e enfermas. Capacidade de desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição.	<p>Gerenciar Unidades de Alimentação e Nutrição. Executar auditoria, assessoria e consultoria.</p> <p>Exercer controle de qualidade dos alimentos em UAN.</p> <p>Desenvolver e avaliar criticamente novas fórmulas e/ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.</p> <p>Elaborar normas e manuais de boas práticas de alimentação e nutrição de acordo com a vigilância sanitária.</p>
06	Capacidade de realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando os fatores simbólicos, socioculturais e econômicos que determinam as escolhas, a produção, o consumo/disponibilidade e a utilização biológica dos alimentos pelos indivíduos e pela população.	<p>Realizar diagnósticos, planejamentos multidimensionais e intervenções em indivíduos e projetos junto à populações.</p> <p>Realizar pesquisas e estudos quantitativos e qualitativos em saúde, alimentação e nutrição.</p>

07	<p>- Capacidade de diagnosticar, identificar prioridades, planejar, monitorar e implementar ações de alimentação e nutrição nos diferentes sistemas de políticas públicas e programas sociais que desenvolvam ações de alimentação e nutrição</p> <p>- Capacidade de abstração, análise e síntese de processos complexos levando em consideração aspectos biopsicossociais, culturais, econômicos e políticos.</p> <p>- Capacidade de reconhecer a saúde e como direito social afim de 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, em todos os níveis de complexidade do sistema de saúde.</p> <p>- Capacidade de reconhecer a alimentação como um direito humano e social imprescindível a fim de atuar para a consecução da intersectorialidade e participação social, fundamentos básicos do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional.</p>	<p>Coordenar, integrar equipes, planejar, gerir, monitorar e desenvolver e avaliar políticas, programas e/ou ações nas áreas de educação, alimentação escolar, saúde, assistência social, agrária e agrícola relacionadas com alimentação e nutrição.</p> <p>Planejar e redigir relatórios técnicos e analíticos de projetos e políticas relacionadas às políticas públicas de alimentação e nutrição, saúde e segurança alimentar e nutricional.</p> <p>Planejar projetos e programas relacionados aos temas relevantes para a agenda de programas e políticas relacionados a alimentação e nutrição.</p> <p>Coordenar, atuar em conselhos de participação social de políticas públicas</p>
08	<p>Capacidade de planejar, desenvolver e analisar pesquisas e estudos</p> <p>Capacidade de planejar, desenvolver e avaliar projetos e atividades de extensão universitária</p>	<p>Coordenar, planejar e integrar grupos de pesquisa.</p> <p>Coordenar, planejar e integrar projetos de extensão universitária.</p> <p>Redigir relatórios técnicos de análise e avaliação de projetos de pesquisa e extensão universitária.</p>

## **9. DIRETRIZES E OBJETIVOS**

O Curso de Graduação em Nutrição tem por finalidade formar o(a) nutricionista generalista, com uma perspectiva humanista e crítica. Tem duração de cinco anos, com carga horária total de 3.540 horas, distribuídas em dez semestres, em período integral, totalizando 236 créditos.

O Curso está orientado pelos seguintes princípios: A graduação como etapa inicial da formação do nutricionista; A articulação entre atividades teóricas e práticas desde o início do curso, permeando toda a formação do(a) nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar; A inserção dos estudantes nos cenários de prática desde o primeiro semestre do curso; A autonomia institucional, flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo; O reconhecimento do papel social da universidade pública; A indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão no desenvolvimento das atividades de formação; A implementação de metodologia no processo ensino-aprendizagem que estimule o estudante a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender; A valorização de estratégias pedagógicas que articulem o saber, o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer; A pesquisa como instrumento fundamental do processo pedagógico e do trabalho do(a) nutricionista; O aprendizado do estudante e o trabalho profissional organizados segundo o raciocínio científico; O estudante como sujeito do processo de formação inicial, com participação ativa no currículo; A autonomia do estudante; A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no estudante atitudes e valores orientados para a cidadania e a solidariedade; A formação para o Sistema Único de Saúde como orientador geral do currículo.

O objetivo do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da UnB é promover a formação de um profissional de saúde com sólido conhecimento técnico-científico e com competências e habilidades para desenvolver adequadamente atividades relacionadas ao cuidado à saúde, à gestão para o trabalho em nutrição e à educação alimentar e nutricional em uma trajetória acadêmica que integre o ensino, a pesquisa e

extensão para a formação de um profissional comprometido com seu papel na sociedade.

O curso é interdepartamental, pois recebe oferta de disciplinas obrigatórias e optativas do Instituto de Biologia, da Faculdade de Ciências da Saúde e de Medicina, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Instituto de Psicologia e de Ciências Sociais, entre outros nas disciplinas optativas e módulo livre.

A construção do perfil profissional foi baseada no conjunto das competências necessárias para a formação de um profissional flexível que acompanhe, de forma sistemática e crítica, os permanentes desafios tecnológicos e as mudanças ocorridas na sociedade e no mundo do trabalho. Um profissional que antevêja essas mudanças, e ocupe e amplie espaços, considerando e incorporando princípios humanísticos que valorizem a melhoria da qualidade de vida da sociedade. A formação do nutricionista ainda tem como base os conhecimentos que se pautam na consideração dos paradigmas explícitos pelas relações de trabalho, os quais, atualmente, se fundamentam nas noções do saber, saber ser, saber fazer e saber conviver, na busca constante de conhecimentos, refletindo o compromisso com a qualidade e a competência profissional, a liderança, a capacidade de tomar decisões e a capacidade de interação e articulação com outros profissionais e com a comunidade.

Os profissionais formados pela UnB vêm atuando, em sua maior parte, em instituições públicas e privadas, com grande aceitação no mercado de trabalho em Brasília e demais regiões do país. É certo que tal aceitação se deve à sólida capacidade analítica propiciada ao longo dos programas, bem como à flexibilidade emprestada ao perfil do profissional formado. Acresce-se o elevado nível da demanda pela formação proporcionada pela UnB. Esses fatores explicam o expressivo índice de emprego atingido pelos profissionais formados pela UnB e as posições de destaque exercidas pelos egressos do curso no meio profissional e acadêmico relacionado à área.

O curso de nutrição da UnB, entre os mais de 300 cursos existentes no Brasil, se destaca no cenário de formação de nutricionistas no ensino público superior, pois está entre os cursos mais bem aprovados no ENADE, nos últimos anos. As avaliações do curso de graduação em Nutrição da UnB em 2017 pelo MEC, assim como no ENADE, receberam

as notas máximas (nota 5), confirmando a excelência da equipe docente e discente.

No Brasil, a prática do nutricionista tem envolvido ações voltadas para o cuidado à doença e para a promoção da saúde. No âmbito da alimentação e nutrição, evidencia-se o processo de transição alimentar e nutricional, a ênfase da importância da alimentação para a saúde e o conceito de segurança alimentar e nutricional que reafirma a alimentação como direito humano básico. Estes fatores exigem um repensar das competências necessárias à prática dos nutricionistas e uma mudança substancial no processo de formação profissional. As mudanças estruturais nos aspectos político, econômico, cultural, social, ambiental e tecnológico têm redirecionado as políticas de educação e de saúde. Neste sentido, o papel social do profissional vem ganhando destaque nos setores relacionados a políticas públicas nas três principais áreas de atuação: clínica, social e gestão de refeições. Esta mobilização para a qualificação e para o redirecionamento do papel social do nutricionista vai, aos poucos, consolidando a profissão no mercado e ocupando espaço no contexto da saúde e segurança alimentar e nutricional. De acordo com estudo realizado, o perfil de formação do egresso do curso de nutrição da UnB é amplo e complexo e contempla um conjunto de habilidades e competências suficientes para atender as necessidades sociais de saúde e nutrição da população brasileira. O corpo docente do curso de Nutrição da UnB está atento a estas mudanças e junto ao Núcleo Docente Estruturante (Anexo 1), monitora, analisa e avalia as dificuldades, demandas e mudanças necessárias para a construção de um perfil de egresso que dialogue com as necessidades atuais de inserção no mercado de trabalho, sem perder de vista os princípios éticos para a prática profissional voltada ao bem-estar social.

## **10. ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE**

Os cenários de práticas do curso na área clínica e social são os territórios de saúde definidos pelo gestor local do Sistema Único de Saúde (SUS), correspondendo às Regionais de Saúde do Sistema Local de Saúde do Distrito Federal (SILOS/DF), bem como no Hospital Universitário (HUB). No contexto das políticas públicas, os Ministérios

relacionados a saúde, segurança alimentar e nutricional e alimentação escolar são campos de práticas, bem como Conselhos, Organizações e/ou Entidades de participação social da sociedade civil, nos âmbitos distrital e federal. Gerências da Secretaria de Estado da Saúde do Distrito Federal também são campos de práticas e colaboram com a formação dos estudantes em nível de gestão de políticas de saúde.

As atividades práticas do curso ocorrem com diferentes graus de complexidades variando de atividades observacionais, diagnósticos, análises de dados e sistematização das ações de serviços ao atendimento à população. Para a área de alimentação coletiva, a vivência prática ocorre em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em todo o Distrito Federal. Estas UANs são caracterizadas como Institucionais, Comerciais ou Hospitalares. Os laboratórios de ensino também são utilizados para atividades de práticas profissionais.

#### **10.1.1. PET Saúde/ GraduaSUS**

Com o objetivo de avançar na integração ensino-serviço-comunidade e na interprofissionalidade dos cursos, a proposta do GraduaSUS na Universidade de Brasília (UnB) Darcy Ribeiro (Regional Leste-DF) baseia-se numa articulação exitosa entre a Secretaria de Saúde do Distrito Federal (SES-DF) e a UnB, fomentada pelos Pró-Saúde 2008 e 2011 e edições do Programas de Educação Tutoriais (PET). Estes permitiram reflexões entre os cursos de saúde da UnB (Enfermagem, Gestão em Saúde Coletiva, Farmácia, Medicina, Nutrição e Odontologia) e a Direção Regional de Saúde do Paranoá (DRSPa) acerca da necessidade e viabilidade do Sistema Saúde e Escola (SSE).

A parceria entre a IES, a gestão e os serviços de saúde é um mecanismo indutor da qualificação da atenção à saúde e das redes de atenção, ao mesmo tempo que propicia propostas de ensino-aprendizagem voltadas para a constituição de egressos condizentes às necessidades sociais. Neste sentido, a SES-DF, em seu momento de redefinições administrativas e a UnB, em importante movimento institucional de mobilização dos cursos das Faculdades de Ciências da Saúde (FS) e de Medicina (FM), para a construção de estratégias para mudanças no ensino da graduação, buscam garantir que as redes prioritárias previstas conforme o Decreto Presidencial 7508/2011, possam se viabilizar

de forma integrada, abrangente e articulada, promovendo medidas de acesso qualificado, equânime e integral às diversas populações que residem e dependem dos serviços públicos de saúde no DF.

Assim, no movimento de organização do SSE, a SES-DF definiu a presença da UnB-Darcy na Regional Leste/DF, que abrange as regiões administrativas do Paranoá, Itapoã e São Sebastião. Esta área territorial apresenta uma diversidade populacional, que inclui áreas urbanas e áreas suburbanas, reunindo populações com grande vulnerabilidade social, totalizando 225.592 habitantes (2016). Neste território há uma diversidade de equipamentos de saúde e na atenção primária à saúde (APS) há três modelos distintos: unidades básicas tradicionais, unidades básicas com equipes de ESF integrados e equipes da ESF isoladas.

A UnB aposta nas atividades de integração ensino-serviço-comunidade, priorizando modelos de ensino-aprendizagem focados no estudante, pautados no ensino problematizador baseado na comunidade, organizado por competências, para estabelecer perfis profissionais que dialoguem com as DCN, vigentes desde o início dos anos 2000, bem como das novas DCN dos cursos de graduação em Medicina, de 2014. Essas, por sua vez, devem propiciar um novo ciclo de reformas na educação médica, como também estimular mudanças em outros cursos de saúde e valorizar novos referenciais teóricos como os Determinantes Sociais em Saúde, Ensino Baseado na Comunidade e Centrado no Estudante, APS, Integralidade, Redes de Atenção e Linhas de Cuidado, Clínica Ampliada, Educação Problematizadora valorizando as Metodologias Ativas e a Interprofissionalidade. A Educação Permanente, chamada nas DCNs de Medicina como “aprendizado por toda a vida”, mantém-se como referencial teórico importante.

## **11. CORPO DOCENTE**

O corpo docente do Curso de Nutrição (Quadro 2) caracteriza-se pela multiprofissionalidade, por contar com a participação de professores de várias unidades da UnB, decorrente da amplitude e abrangência dos objetos que compõem seu campo de

conhecimento. Ressalta-se também a vocação e excelência do colegiado de professores vinculados ao curso para as atividades de graduação, a pesquisa e extensão universitária.

O colegiado do curso de nutrição está plenamente implantado e é vinculado à Faculdade de Ciências da Saúde. Representa a instância deliberativa sobre políticas, estratégias e rotinas acadêmicas e administrativas do curso de Nutrição. A função do Colegiado do Departamento de Nutrição é deliberar sobre as ações de coordenação e zelar pela execução de atividades de ensino, pesquisa e extensão, no âmbito de sua competência. As decisões são tomadas por maioria dos seus membros e conta com a participação dos docentes, discentes e técnico-administrativos. O colegiado do curso de Nutrição apresenta reuniões ordinárias mensais e reuniões extraordinárias, quando há alguma demanda que precisa de urgência na deliberação. Todas as decisões do colegiado de Nutrição são registradas em ata pelo secretário da reunião e, posteriormente há aprovação da ata na próxima reunião do colegiado.

**Quadro 2.** Professores permanente do curso de Nutrição da UnB em 2022.

<b>Docentes em ordem alfabética</b>	<b>Titulação</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>ANELISE RIZZOLO DE OLIVEIRA</b>	Doutora em Política Social	DE
<b>CAIO EDUARDO GONÇALVES REIS</b>	Doutor em Ciências da Saúde	DE
<b>ELIANA DOS SANTOS LEANDRO</b>	Doutora em Microbiologia Agrícola	DE
<b>ELIANE SAID DUTRA</b>	Doutora em Ciências da Saúde	DE
<b>ELISABETTA GIOCONDA IOLE GIOVANA RECINE</b>	Doutora em Saúde Pública	DE
<b>KARIN ELEONORA SAVIO DE OLIVEIRA</b>	Doutora em Ciências da Saúde	DE
<b>KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO</b>	Doutora em Ciências	DE
<b>LEANDRO DA CUNHA BAIA</b>	Doutor em Medicina Interna	DE
<b>LIVIA DE LACERDA DE OLIVEIRA</b>	Doutora em Ciências da Saúde	DE
<b>MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN</b>	Doutora em Saúde Pública	DE
<b>MURIEL BAUERMANN GUBERT</b>	Doutora em Ciências da Saúde	DE

<b>NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO</b>	Doutora em Biologia Celular e Molecular	DE
<b>PATRÍCIA BORGES BOTELHO</b>	Doutora em Ciências	DE
<b>RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO</b>	Doutora em Ciências da Saúde	DE
<b>REGINA COELI DE CARVALHO ALVES</b>	Mestre em Ciência da Nutrição	DE
<b>RENATA ALVES MONTEIRO</b>	Doutora em Psicologia Social, do Trabalho e das Organizações	DE
<b>RENATA PUPPIN ZANDONADI</b>	Doutora em Ciências da Saúde	DE
<b>RITA DE CASSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU</b>	Doutora em Ciência da Saúde	DE
<b>SANDRA FERNANDES ARRUDA</b>	Doutora em Biologia Molecular	DE
<b>TERESA HELENA MACEDO DA COSTA</b>	Doutora em Bioquímica e Fisiologia	DE
<b>VERONICA CORTEZ GINANI</b>	Doutora em Nutrição Humana	DE
<b>VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES</b>	Doutora em Nutrição Humana	DE
<b>VIVIANE BELINE RODRIGUES</b>	Mestre em Ciências da Saúde	DE
<b>WILMA MARIA COELHO ARAUJO</b>	Doutora em Tecnologia de Alimentos	DE

### 11.1. Núcleo Docente Estruturante

O curso de Nutrição da UnB possui um Núcleo Docente Estruturante (NDE) regulamentado de acordo com a Resolução 01 de 17 de junho de 2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CNAES) do Ministério da Educação que normatiza os NDEs (ANEXO 1 – Regulamento e Atos).

O NDE integra a estrutura de gestão acadêmica do curso de graduação em nutrição, atuando em articulação com a coordenação de graduação e sendo corresponsável pela elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso, de acordo com o Regimento do Curso de Graduação em Nutrição (Anexo 2). O NDE do curso da Nutrição da Faculdade de Saúde da Universidade de Brasília, é constituído por um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso.

É composto por um coordenador e por, no mínimo mais quatro docentes do curso

que atuam nas quatro áreas principais da nutrição: básica, clínica, alimentos e social. Os estudantes possuem quatro vagas para participação no NDE. São atribuições do NDE: contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso; zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo; indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação. O NDE apresenta reuniões periódicas, atualmente semanais, para discussão da reforma curricular e todas as propostas de atividades e propostas de alteração curricular são submetidas à aprovação em reunião de colegiado.

## **12. INFRAESTRUTURA DO CURSO**

O curso Bacharelado em Nutrição da Universidade de Brasília do campus Darcy Ribeiro está localizado na Faculdade de Saúde (FS). Atualmente, os docentes do curso de nutrição ocupam 15 gabinetes da Faculdade de Saúde, sendo esses gabinetes ocupados por 1 a 3 professores, totalizando 24 professores instalados no departamento de nutrição.

Outros setores de apoio aos docentes estão acomodados na FS, dentre eles, a Seção de Apoio ao Docente (com serviços de Xerox e apoio multimídia), a secretaria de graduação, coordenação de graduação do curso de Nutrição, Chefia de Departamento.

Um total de seis salas de reuniões e três auditórios compõe a estrutura da FS, sendo essas utilizadas pelos docentes do departamento de Nutrição para realização de reuniões de colegiado e eventos.

A coordenação do curso de Nutrição está instalada na FS, e a sala possui aproximadamente 20 m quadrados (m<sup>2</sup>), mesas, cadeiras, armários, arquivos, telefonia, computador com acesso à internet, sendo de uso exclusivo da coordenação. Para auxílio nas atividades administrativas inerentes à coordenação, há a Secretaria do Departamento de Nutrição, alocada ao lado da sala da coordenação e atualmente conta com dois secretários responsáveis por tais funções. Adicionalmente, ao lado da coordenação do

curso de Nutrição, encontra-se o Posto Avançado da Secretaria de Administração Acadêmica (SAA) que conta com servidores para atender alunos nos diferentes horários de funcionamento da Universidade.

As aulas teóricas são ministradas no Bloco de Salas de Aula - Sul (BSA-Sul), localizado ao lado da FS, e também no Instituto Central de Ciências (ICC). As salas de aula foram projetadas especialmente para melhor rendimento das aulas, com sistema de iluminação natural e artificial e espaços confortáveis, adequados ao estudo. As salas são apropriadas para a utilização dos recursos audiovisuais necessários à prática pedagógica. O mobiliário e os equipamentos estão devidamente adaptados ao número de alunos matriculados e às funções de ensino, de modo a favorecer a necessária comodidade.

Nos laboratórios, o curso de Nutrição conta com 9 técnicos para auxiliar nas atividades. As aulas práticas são ministradas em laboratórios específicos sendo aqueles exclusivos do curso de Nutrição. Os laboratórios são: (i) Laboratório de Técnica Dietética, (ii) Laboratório de Avaliação Nutricional, (iii) Laboratório de Higiene dos Alimentos. Os laboratórios de Técnica Dietética e Higiene dos Alimentos contam com o auxílio de técnicos na organização dos laboratórios e no preparo de materiais para as aulas práticas.

A FS conta ainda com rede de apoio em tecnologia da informação com salas com computadores disponíveis aos alunos matriculados em cursos da área de saúde, incluindo o curso de nutrição. O acesso à internet *wifi* é liberado, possibilitando assim que todos os alunos regularmente matriculados nos diferentes cursos de graduação possam fazer uso da rede para quaisquer atividades de ensino, pesquisa e extensão.

O espaço Cora Coralina é utilizado para o preparo de alimentos pelos alunos, professores e funcionários da FS. O espaço possui geladeiras, micro-ondas, cadeiras e mesas para as refeições e funciona nos períodos diurno e noturno.

#### **12.1.1. INFRAESTRUTURA LABORATORIAL DO CURSO**

Em seu conjunto os laboratórios buscam proporcionar excelência no processo de ensino-aprendizagem. Considerando a natureza dos objetos de estudo e os riscos de acidentes nas práticas, há normas de funcionamento, utilização e segurança estabelecidas

para assegurar a integridade de alunos, docentes e funcionários, bem como manutenção adequada das instalações e equipamentos. Em geral, esses laboratórios didáticos têm espaço suficiente para atender com qualidade, no mínimo, 20 alunos/turma. Nos laboratórios que usam ferramentas de ampliação, há acesso a equipamento individual (microscópios, lupas, bancadas, etc.) de adequada qualidade. Os ambientes de laboratório são utilizados para atividades de ensino, pesquisa e extensão. O curso de Nutrição da UnB utiliza 13 laboratórios didáticos multi e interdisciplinares:

#### **12.1. Laboratório de Parasitologia**

O laboratório de parasitologia é localizado na Faculdade de Ciências da saúde e vinculado ao Departamento de Medicina. Atende aos alunos da graduação em Nutrição na disciplina de Parasitologia e recebe alunos de monitoria.

#### **12.2. Laboratório de Patologia**

O laboratório de patologia é localizado na Faculdade de Ciências da saúde e vinculado ao Departamento de Medicina. Atende aos alunos da graduação em Nutrição na disciplina de Parasitologia e recebe alunos de monitoria.

#### **12.3. Laboratório de Microbiologia**

O laboratório de microbiologia é localizado no ICC e vinculado ao Instituto de Biologia. Atende aos alunos da graduação em Nutrição na disciplina de microbiologia e recebe alunos de monitoria e para pesquisa.

#### **12.4. Laboratório de Biologia Molecular**

O laboratório de Biologia Molecular é localizado no Instituto de Biologia e conta com uma ampla estrutura para a pesquisa e ensino. Dentre os equipamentos disponíveis podemos citar: pHmetros, balanças, agitadores, estufas, *shakers*, espectrofotômetro, citômetro de fluxo, centrifugas, autoclaves, freezers e geladeiras, máquinas de PCR, equipamentos para realizar eletroforese de ácidos nucleicos e proteínas. Neste ambiente

os alunos de Nutrição podem e têm cursado disciplinas de estágio em Bioquímica e Biologia Molecular onde aprendem os princípios científicos, a ler artigos científicos e têm contato com os grupos de pesquisa.

#### **12.5. Laboratório de Bioquímica e Biofísica**

O laboratório de bioquímica e biofísica é localizado Instituto de Biologia. No Laboratório de Bioquímica e Biofísica, os alunos do primeiro semestre do curso de Nutrição da UnB têm o primeiro contato com um laboratório e suas normas e procedimentos de segurança. Aprendem a reconhecer e utilizar as vidrarias (beckers, pipetas, Erlenmeyers, etc) e equipamentos como pHmetro, banhos térmicos, espectrofotômetro. Os alunos também aprendem a fazer todos os cálculos necessários para a pesagem e diluição de amostras, e os procedimentos corretos para preparar amostras em qualquer concentração, e também executam a pesagem e preparo de diversas soluções. Entre os ensaios executados, podem ser citados a análise qualitativa de proteínas, aminoácidos e carboidratos, e ensaios enzimáticos simples. Os alunos são instruídos a produzir e analisar os dados obtidos em laboratório e aprendem a como apresentar os resultados na forma de relatório.

#### **12.6. Laboratório de Histologia**

O laboratório de histologia é localizado no Instituto de Biologia. Atende aos alunos da graduação em Nutrição na disciplina de histologia e recebe alunos de monitoria e para pesquisa.

#### **12.7. Laboratório de Higiene dos Alimentos**

O Laboratório de Higiene dos Alimentos, localizado no prédio da Faculdade de Ciências da Saúde, é vinculado ao Departamento de Nutrição da UnB. Atende aos estudantes do curso de Nutrição e demais estudantes interessados em realizar atividades

na área. O local funciona para realização e preparação dos materiais utilizados nas aulas práticas das disciplinas de “Microbiologia e Higiene dos Alimentos” e “Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária”. As aulas práticas de Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária e atividades de pesquisa das disciplinas de TCC I e II, estágio complementar e estágio supervisionado em Gestão da Produção de Refeições também são realizadas no local. Ainda como atividades de graduação são realizadas pesquisas que envolvem estudantes do Programa de Iniciação Científica (PIBIC) e atividades de extensão para a comunidade, como Universidades de Portas Abertas e oficinas de Higiene dos Alimentos. Os procedimentos e práticas adotados no laboratório objetivam monitoramento da qualidade microbiológica de alimentos, com foco em higiene, adequação a padrões microbiológicos legais de alimentos e áreas, avaliação dos manipuladores de alimentos e desenvolvimento de processos biotecnológicos que necessitem da avaliação da cinética de crescimento microbiano, como avaliação da viabilidade de probióticos em fontes convencionais e não-convencionais de alimentos, conforme metodologia indicada por organismos internacionais e legislação brasileira.

#### **12.8. Laboratório de Técnica dietética**

O laboratório de Técnica dietética da Universidade de Brasília pertence ao Departamento de Nutrição. É um espaço destinado às aulas práticas do curso de graduação em Nutrição e ao desenvolvimento de projetos de pós-graduação com a finalidade de apresentar, demonstrar e discutir os alimentos e os efeitos que esses exercem no organismo após os diferentes tipos de processamento. Na graduação este laboratório é utilizado para as disciplinas de Técnica dietética I e II; Gastronomia e Nutrição; TCCs I e II; Estágio complementar; Análise Sensorial de Alimentos; Nutrição no curso da vida. O laboratório de Técnica Dietética apoia outras disciplinas, como “Microbiologia e Higiene dos Alimentos” e “Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária”, Tecnologia de Alimentos e Fundamentos de Ciências de Alimentos, como cenário das atividades práticas de ensino, pesquisa e extensão. Também é utilizado nos projetos de extensão para realização de oficinas e pesquisa de iniciação científica. São realizadas

atividades como processamento de amostras de alimentos, testes e desenvolvimento de novos produtos e análise sensorial. O laboratório é composto por seis áreas de trabalho com fogões, forno combinado, exaustores, ar-condicionado e outros eletrodomésticos e utensílios de suporte para as aulas e pesquisas. Todos os equipamentos do laboratório de técnica dietética são utilizados nas aulas, oficinas e pesquisas para determinação dos efeitos dos diferentes tipos de processamentos e armazenamentos sobre a qualidade do alimento. Anualmente são oferecidas oficinas para pacientes celíacos, diabéticos, bem como oficinas de alimentação saudável, culinária saudável e alimentação na infância. Contamos com a parceria da Associação de Celíacos do Distrito Federal e do Projeto Doce desafio da UnB. Atualmente, o Laboratório conta com a coordenação de duas docentes do quadro permanente de professores do Departamento de Nutrição; uma nutricionista; uma estagiária e dois funcionários.

#### **12.9. Laboratório de Avaliação Alimentar e Nutricional**

O Laboratório de Avaliação Nutricional está localizado na Faculdade de Saúde (FS). Conta com equipamentos de avaliação antropométrica como balanças de plataforma (mecânica e digital), balanças pediátricas (mecânica e digital), bioimpedância elétrica, plicômetros, estadiômetros (adulto e infantil) e fitas antropométricas inelásticas. Dispõe ainda de glicosímetros e dois hemoglobinômetros. Conta em sua infraestrutura com móveis como armários e bancadas, além de computadores e impressoras. O Laboratório oferece suporte à disciplina Avaliação Alimentar e Nutricional Prática (NUT0136), com a realização de aulas práticas de medidas antropométricas (peso, estatura, comprimento, perímetros, dobras cutâneas), além de proporcionar o treinamento para qualquer estudante de nutrição e cursos da saúde nas técnicas de medidas antropométricas, de acordo com a demanda espontânea desse público. Ademais, o laboratório oferece apoio ao estágio supervisionado tanto nas disciplinas da área de social e clínica quanto naquelas da gestão da produção de alimentos e à disciplina Epidemiologia Nutricional (NUT0009), por meio do empréstimo de equipamentos para realização de ações de avaliação nutricional de indivíduos e/ou coletividades, a exemplo de pacientes hospitalizados,

comensais de restaurantes coletivos e estudantes. Disciplinas do curso de graduação em Saúde Coletiva da Faculdade de Ceilândia, a exemplo da disciplina Epidemiologia Descritiva, também são apoiadas pelo laboratório por meio do empréstimo de equipamentos de avaliação antropométrica.

Ademais, o Laboratório oferece suporte ao desenvolvimento de pesquisas por meio do empréstimo de equipamentos e do uso do espaço para a coleta de dados antropométricos e bioquímicos; participa da realização de ações de extensão a exemplo da avaliação nutricional de estudantes da rede pública e da comunidade acadêmica da UnB durante a Semana Universitária.

#### **12.10. Laboratório de Bioquímica da Nutrição**

O laboratório de bioquímica da Nutrição é localizado no Núcleo de Nutrição. Esse laboratório conta com dois grandes laboratórios destinados a realização de experimentos na área de bioquímica da nutrição e análise de alimentos. As técnicas utilizadas são: dosagem de RNA utilizando equipamento PCR em tempo real; dosagem de proteínas, atividade enzimática, danos a biomoléculas, atividade antioxidante em espectrofotômetro e espectrofluorímetro; determinação da quantidade de proteínas em aparelho de eletroforese e aparelho de eletrotransferência; quantificação e identificação de compostos fenólicos e vitaminas em Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com detectores UV/visível, fluorescência, arranjo fotodi-iodo; determinação de ácidos graxos em cromatografia gasosa com detector por ionização de chama; determinação de minerais em Espectrômetro de Emissão Atômica; quantificação de proteínas em leitora de placas ELISA; conservação de amostras biológicas e alimentos em freezers -80C; digestão de amostras em forno micro-ondas industrial. No laboratório de Bioquímica da Nutrição existem três outros ambientes destinados à elaboração de preparação ou bebidas a serem consumidas por voluntários das pesquisas, área de coleta de sangue para determinação de curva glicêmica e testes de esforço físico, área de computadores equipados com os softwares de análise consumo: Nutrition Data System for Research - NDSR, Multiple Source Method - MSM, Statistical Analysis System - SAS e macros.

Compõem esse laboratório uma sala para experimentação com seres humanos, quatro salas de professores, uma sala de reuniões e duas salas de estudos para alunos de graduação e pós-graduação. Este laboratório atende as necessidades de docentes e discentes no curso de Nutrição em relação à pesquisa (iniciação científica) e disciplinas de graduação de TCC e estágio complementar em nutrição.

#### **12.11. Laboratório de Qualidade em Alimentos**

O laboratório de qualidade em alimentos desenvolve atividades de ensino, pesquisa e extensão em análise de alimentos com foco em qualidade nutricional e tecnológica, com equipamentos para análise de lipídios, vitaminas, minerais, compostos bioativos, aromas e propriedades mecânicas de alimentos. Nesse laboratório são instalados os equipamentos aprovados e solicitados via Capes Pro Equipamentos e CTINFRA, como o LS-MS, Texturômetro GC-olfatômetro. As disciplinas que utilizam dessas instalações são: (i) Fundamentos das Ciências dos Alimentos; (ii) Análise Sensorial de Alimentos; (iii) TCC I e II; (iv) Estágio complementar; (v) Análise Sensorial de Alimentos.

#### **12.12. Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição**

O Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN) está localizado na Faculdade de Ciências da Saúde e as linhas de trabalho envolvem: sistemas de políticas públicas: implementação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e expansão e qualificação da atenção nutricional no Sistema Único de Saúde; promoção da alimentação adequada e saudável por meio da estruturação de ações de EAN em nível nacional, do ponto de vista teórico-conceitual, metodológico e de organização no nível do território, medidas regulatórias e monitoramento de estratégias de marketing de alimentos. O OPSAN conta com uma equipe de profissionais e instalações adequadas para o desenvolvimento de suas ações (sala, computadores, acesso a internet). O OPSAN tem oferecido vagas para iniciação científica, disciplinas de estágio complementar e TCCs do curso de nutrição, estágio extracurricular e linhas de pesquisa para mestrado e

doutorado. Na disciplina de Educação Nutricional o OPSAN oferece oficinas de desenvolvimento de estratégias e recursos educacionais

#### **12.13. Laboratório de Nutrição clínica e metabolismo (LANUC)**

O LANUC possui estrutura física e equipamentos que permitem realizar medidas de composição corporal, avaliação metabólica e clínico-nutricional. Para realizar essas medidas o laboratório conta com aparelho de bioimpedância multifrequencial para determinação do percentual de massa magra e massa gorda, balança para determinação do peso, estadiômetro para determinação da altura, adipômetro para medida de pregas cutâneas, aparelho de força de pressão palmar para estimativa de força muscular, calorímetro Vmax para avaliação da taxa de metabolismo basal, além de estrutura com maca, mesa para atendimento e uma copa para lanches. Neste laboratório são realizadas pesquisas clínicas, da criança ao idoso, com pessoas saudáveis ou com doenças crônicas. Esse laboratório atende as necessidades de diversos docentes permanentes, pós-graduandos e alunos de iniciação científica, da linha de pesquisa Nutrição e Saúde: dos indivíduos às coletividades.

#### **13. APOIO DISCENTE**

A coordenação do curso de nutrição presta apoio pedagógico aos discentes em atendimentos individualizados durante todo o ano. No caso de férias do coordenador, seu substituto assume integralmente as atividades evitando que os alunos fiquem sem suporte. Em reuniões do colegiado de Nutrição são deliberados professores que atuarão como tutores de discentes que necessitam de apoio por dificuldades na sua formação. Outra forma de tutoria prestada pelos professores é direcionada especificamente aos alunos indígenas, os quais contam com o suporte de reforço e orientação de estudos.

A universidade conta com um setor de apoio psicológico aos discentes. Este setor é responsável por encaminhar ao departamento casos clínicos específicos diagnosticados entre os discentes do curso. Assim, coordenador e professores ficam cientes dos casos que

necessitam maior acompanhamento e podem facilitar o aprendizado dos mesmos. O curso de Nutrição apresenta um centro acadêmico (CA) formado por eleição que recebe todo o apoio do departamento. Os discentes representados pelo CA tem direito a voz e voto nas decisões do colegiado da Nutrição.

No âmbito institucional, há Programas de Assistência Estudantil que visam facilitar o acesso e a permanência dos estudantes da UnB, principalmente os de baixa renda, de modo a atenuar os efeitos das desigualdades socioeconômicas. O objetivo é contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico e prevenir a retenção e evasão destes alunos. Os programas são destinados aos estudantes regularmente matriculados em disciplinas dos cursos da UnB. Os programas de assistência disponíveis aos discentes são: Bolsa Alimentação (em parceria com o Restaurante Universitário; Auxílio Socioeconômico (antigo Bolsa Permanência); Moradia Estudantil (em pecúnia ou vaga em apartamento); Vale Livro (em parceria com a Editora UnB); Bolsa Emergencial; Bolsa Afroatititude; Bolsa Atleta; Auxílio Viagem Individual; Auxílio financeiro por projeto (quando aprovado pela Câmara de Assuntos Comunitários - CAC); Bolsas para jogos internos, FINCA e Tubo de ensaios; Programa Treinamento Desportivo; Bolsas para coordenadores e supervisores participantes do JiUnBs; Disponibilização de 2 vagas por turma para alunos da assistência estudantil nos cursos de línguas do UnB idiomas.

Os principais estímulos à permanência existentes na Universidade de Brasília são o apoio psicopedagógico, análise de reintegração de ex-alunos e ingressos especiais. Além disso, há um projeto em implantação para acolhimento dos estudantes, professores e servidores. As diretrizes orientadoras desse projeto são a melhoria contínua da qualidade do processo de ensino-aprendizagem na perspectiva da inovação pedagógica; a promoção da autonomia dos estudantes no que diz respeito ao seu processo de aprendizagem, a contínua profissionalização e fortalecimento da identidade docente na educação superior, a integração das estruturas de apoio acadêmico, psicopedagógico e social ao estudante, o desenvolvimento de metodologias de ensino-aprendizagem e recursos didático pedagógicos apoiados em tecnologias de informação e comunicação e na aprendizagem colaborativa e o fortalecimento dos processos de avaliação institucional (interna e

externa). Para o desenvolvimento do discente são previstas ações para o acompanhamento e apoio aos alunos desde o seu ingresso na Universidade, que são desenvolvidas em três momentos da trajetória dos estudantes: ingresso/acolhimento; permanência-acompanhamento e saída-inserção profissional. Algumas das ações estão listadas a seguir: Integração dos recém ingressos à UnB: Boas Vindas + Programa de Tutoria; Programa de apoio entre pares (tutoria) – integração entre alunos ingressantes e veteranos; Apresentação da Instituição e do Curso aos calouros: atividades coletivas de recepção nos Cursos com momentos formais e de confraternização; PET, PIC, PIBEX, Estágios, Monitoria; PIBID, Pro docência; Programa de Mobilidade estudantil, Programa de Apoio à Participação Discente em Eventos; Oficinas temáticas: Desenvolvimento de Competências transversais, Controle do estresse, Ansiedade frente aos trabalhos e provas, Projetos de vida e carreira profissional, Gestão do tempo e dos estudos; Assistência estudantil; Rede de acolhimento à diversidade. Além disso, há também ações que visam favorecer a mudança na forma de participação do aluno na universidade, como estímulo à participação em eventos culturais, esportivos e de lazer.

#### **14. ESTRUTURA CURRICULAR**

O currículo proposto contempla um conjunto de componentes curriculares nucleares - os obrigatórios, englobando os conteúdos centrais para a formação; os complementares gerais, relacionados à formação geral, assim como os opcionais e os de aprofundamento. Estes últimos possibilitam maior participação do aluno na definição dos seus estudos, de acordo com sua área de interesse, respeitando, desta forma, o princípio de *flexibilidade*. Estratégias para a promoção da integração horizontal (organização dos conteúdos em ordem de complexidade) e vertical (interdisciplinaridade dos conteúdos) também estão sendo construídas.

Considera-se como fundamental na organização curricular a diversificação dos cenários de prática, os quais devem possibilitar o “aprender fazendo” nos campos da atuação profissional, ou seja, a aprendizagem baseada em realidades e situações

concretas, em contraposição a situações hipoteticamente ideais desde o início do processo de formação.

Em consequência, um importante componente curricular foi aprimorado: as atividades práticas desde o início do curso, para que o aluno faça contato com a realidade. Tal prática deverá contemplar os campos de atuação do nutricionista, considerando o processo de organização dos serviços de saúde em termos de complexidade, das ações da atenção primária, às da atenção terciária. Esta organização beneficiará tanto ao futuro profissional, possibilitando-lhe compreender a realidade como um todo, como à instituição educadora, permitindo-lhe direcionar a formação do nutricionista de forma a contemplar o perfil definido no projeto Pedagógico. Estes cenários de práticas obedecem também a uma hierarquia de conhecimentos e à organização do sistema de saúde nos diversos níveis de atenção.

A responsabilidade social encontra seu alcance também nas questões pertinentes a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Africana (Lei número 9795, de 27 de abril de 1999 e Decreto número 4281 de 25 de junho de 2002), visando garantir a presença de modo transversal, contínuo e permanente.

A flexibilidade curricular é princípio fundamental, uma vez que possibilita aos alunos construir o seu percurso curricular; contudo, como é um princípio difícil de ser implementado, as estratégias consideradas para garanti-lo, foram: a diminuição dos pré-requisitos, a oferta de componentes curriculares complementares de formação geral, específica e de aprofundamento, a opção pela área de estágio complementar, assim como o aproveitamento de atividades extracurriculares.

O curso de Nutrição abrange 236 créditos (3.540 horas), sendo 4 disciplinas correspondentes ao Estágio (810 horas), de acordo com as Diretrizes curriculares vigentes. Contempla componentes curriculares nucleares: obrigatórios, englobando os conteúdos centrais para a formação; complementares gerais, relacionados à formação geral; além de opcionais e de aprofundamento. Estes últimos possibilitam maior participação do aluno na definição de seus estudos, de acordo com sua área de interesse,

respeitando, o princípio de flexibilidade. Este princípio também está presente nas diferentes metodologias utilizadas pelos professores do curso, tanto na avaliação como no processo de aprendizagem.

Estratégias para a promoção da integração horizontal (organização dos conteúdos em ordem de complexidade) e vertical (interdisciplinaridade dos conteúdos) também estão contempladas. Foram criadas disciplinas integradoras ao final de cada eixo para a articulação dos conhecimentos desenvolvidos dentro de cada grande área da Nutrição (Saúde Coletiva, Ciclo Básico, Alimentos e Clínica). Essa articulação é realizada com o caráter de extensão, integrando os conteúdos teórico-práticos e proporcionando ações voltadas para a comunidade. São considerados os diversos cenários de prática, que possibilitam o “aprender fazendo” nos campos da atuação profissional, ou seja, a aprendizagem baseada em realidades e situações concretas, em contraposição a situações hipoteticamente ideais desde o início do processo de formação. Atividades práticas são adotadas desde o início do curso, para que o aluno faça contato com a realidade, contemplando os campos de atuação do nutricionista e considerando o processo de organização dos serviços de saúde em termos de complexidade, das ações da atenção primária, às da atenção especializada hospitalar. Esta organização beneficia tanto ao futuro profissional, possibilitando compreender a realidade como um todo, como à instituição educadora, permitindo direcionar a formação do nutricionista de forma a contemplar o perfil definido no projeto Pedagógico. Estes cenários de práticas obedecem também a uma hierarquia de conhecimentos e à organização do sistema de saúde nos diversos níveis de atenção.

#### **14.1. METODOLOGIA APLICADA AO CURSO**

Do ponto de vista metodológico, do processo ensino-aprendizagem, busca-se por metodologias ativas e emancipadoras, que tem como eixo principal a construção das competências e habilidades, valorizando o significado da experiência do aluno e a sua individualidade. Desta forma, busca-se o desenvolvimento de habilidades para os estudos dirigidos, a avaliação crítica das intervenções de saúde e a resolução de problemas. Dessa

forma pretende-se promover a articulação das dimensões individuais e coletivas inseridas no contexto. Possibilita, assim, a construção de competências, entendida nesta perspectiva, como um conjunto de saberes (conhecimentos), saber fazer (práticas), saber ser (atitudes), saber agir (mobilização de todos os aspectos para um fazer mais adequado), junto às capacidades e habilidades, desenvolvidas por meio da integração do trabalho e educação. Entende-se que o método de ensino-aprendizagem não deve ser único, mas deve perpassar várias estratégias que possibilitem a integração do ensino, da pesquisa e da extensão, refletida nas atividades de campo e de pesquisas, voltada para as necessidades da realidade local; na busca de parcerias com a comunidade, estimuladas especialmente, pelo envolvimento dos serviços no processo de formação, a exemplo da participação dos profissionais de saúde no papel de preceptores.

Assim, o curso de Nutrição adota diferentes metodologias para a formação ampla e adequada de seus alunos. São elas: aulas expositivas; debates; estudos de caso; visitas técnicas; participação de convidados especialistas em áreas temáticas; portfólios; trabalhos práticos; atuação em laboratórios; monitorias; discussão de textos e de casos clínicos. Desde o início do curso os alunos são estimulados a participarem em atividades práticas para vivência da atuação profissional. As atividades de extensão são cruciais, nesse sentido. Além da possibilidade de atender necessidades pontuais e sistêmicas de comunidades específicas, permite um aprendizado sólido a partir de uma experiência real. Ademais, integra o sujeito/estudante a um contexto coletivo no papel de apoiador. O coloca como protagonista de ações, contribuindo para a apropriação da sua responsabilidade enquanto profissional de saúde.

#### **14.2. AÇÕES DECORRENTES DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO**

Conforme a legislação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004, a UnB apresenta sua comissão própria de avaliação (CPA). A Comissão possui atuação autônoma em relação aos conselhos e demais órgãos colegiados da Universidade. A CPA da UnB conta com a colaboração de um grupo técnico para atender a demanda anual de elaborar o Relatório de Autoavaliação, o Grupo

Técnico de Avaliação (GTA). O GTA possui natureza multidisciplinar e caráter permanente. Destaca-se a avaliação realizada pelo discente de graduação como uma das principais ferramentas de avaliação atualmente implantadas na UnB, que é realizada por meio de um formulário eletrônico disponibilizado ao aluno por meio do sistema Sigaa (sistema onde o aluno realiza sua matrícula em disciplinas). Desta forma a avaliação dos alunos é optativa e on-line. Com espaço para emitir opiniões, o questionário aplicado é dividido em quatro blocos: avaliação da disciplina, percepção sobre o desempenho do professor, autoavaliação do estudante e apoio institucional à disciplina. Ao final de cada semestre, as avaliações são utilizadas pelos colegiados dos cursos e pela Câmara de Ensino de Graduação (CEG) para propor e implementar ações visando a aperfeiçoamentos. Além deste instrumento, há a Coordenadoria de Avaliação do Ensino de Graduação, vinculada ao Decanato de Ensino de Graduação por intermédio da Diretoria Técnica de Graduação. Essa coordenadoria é o setor responsável por estudos de avaliação e de acompanhamento de indicadores de cursos de graduação da UnB. Dessa forma, o processo avaliativo de cursos da Universidade contempla, além das etapas previstas no SINAES, necessidades específicas da instituição. Seu principal objetivo é promover o desenvolvimento de projetos e programas voltados para o aprimoramento da avaliação do ensino de graduação.

Os resultados das avaliações são disponibilizados aos professores do curso de Nutrição e são discutidas em colegiado as ações para melhorias do curso para promoção de aprendizado.

#### **14.3. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO - TICS - NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM**

No âmbito da tecnologia da Informação e Comunicação no processo ensino-aprendizagem, são utilizados diferentes meios: ambientes virtuais para acesso a materiais utilizados pelos alunos e professores; e-mails institucionais para alunos e professores; site institucional e do curso de nutrição; bases de dados para acesso a periódicos e livros. Todos estes meios são utilizados por professores e alunos do curso de Nutrição e

permitem a execução adequada da comunicação entre alunos e professores, bem como o acesso ao material necessário para promover um processo de ensino-aprendizagem bem-sucedido. As disciplinas contam com o apoio de ambientes virtuais de aprendizagem (Microsoft Teams; Aprender Moodle FS e demais plataformas disponíveis), nos quais são depositados materiais didáticos e realizados exercícios/atividades de avaliação.

#### **14.4. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM**

Sendo a avaliação um conjunto de estratégias que possibilitam ao professor detectar os percalços e as dificuldades de seus alunos; e a academia, um centro de formação para a vida em sociedade, a universidade se assume como matriz de educação, e para tanto considera a avaliação como uma etapa indispensável da aprendizagem. A verificação do processo ensino-aprendizagem é realizada em cada disciplina, considerando os aspectos: desenvolvimento das capacidades cognitivas e das habilidades específicas; assimilação progressiva de conhecimento; trabalho individual em atividades curriculares de estudo e de aplicação de conhecimento. O professor tem autonomia para estabelecer seus critérios de avaliação que podem ser baseados nas formas tradicionais como provas, trabalhos e exercícios, ou utilizando outros parâmetros não tradicionais, mais ativos, interativos e participativos como seminários, dinâmicas, rodas de conversa, desenvolvimento de projetos e outras. A descrição da avaliação, assim como a metodologia de ensino e o conteúdo programático são apresentados e discutidos com os alunos, além de ser documentado sob a forma de plano de ensino - aprendizagem, atualizado a cada vez que a disciplina for oferecida. Está previsto processo de revisão de menção, solicitado pelo aluno todas as vezes em que se sentir prejudicado pela avaliação feita pelo professor. Esta revisão, em suas diferentes instâncias será avaliada internamente ou por comissão externa, de acordo com a regulamentação da UnB. Salienta-se que estas avaliações buscam também preparar os estudantes para diferentes contextos de avaliação, como o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), especificamente, para o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE).

A avaliação do desempenho acadêmico é feita com atribuição de menção ao rendimento acadêmico do aluno em disciplina e sua equivalência numérica são as seguintes: MENÇÕES EQUIVALÊNCIAS NUMÉRICAS SS 9,0 a 10,0; MS 7,0 a 8,9; MM 5,0 a 6,9; MI 3,0 a 4,9; II 0,1 a 2,9; SR Sem Rendimento ou Abandono. Os critérios para atribuição de menção em disciplina, número de provas e exercícios, bem como os seus pesos, são fixados pelo professor da disciplina e serão informados ao aluno no plano de ensino da disciplina, distribuído no início do período de aulas. Visando garantir o desenvolvimento adequado das competências e habilidades dos discentes, a avaliação deve considerar aspectos que oportunizem ao docente refletir sua prática. Sendo importante discutir em sala de aula os resultados, as dúvidas que ficaram e/ou agendamento para atendimento aos alunos com menor rendimento.

A UnB também realiza avaliação semestral do desempenho docente, por meio da avaliação das disciplinas, realizada pelos estudantes. A atividade é proposta aos alunos, por meio de um questionário de Avaliação de Disciplina pelo Discente e tem como objetivo capturar a percepção dos estudantes sobre aspectos da disciplina, do desempenho docente, do suporte institucional disponibilizado e da própria autoavaliação. Os resultados da pesquisa, administrados pelo DEG, compõem o relatório anual da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e também são utilizados na análise da progressão funcional dos docentes.

## **15. CRÉDITOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

### **15.1. CRÉDITOS A SEREM INTEGRALIZADOS**

	<b>Créditos</b>
TOTAL	236
Obrigatórias	138
Estágio	54
Trabalho de Conclusão de Curso 1 e 2	2
Extensão (dentro dos créditos de disciplinas)	24

obrigatórias)	
Módulo Livre	Máximo de 24
Atividades complementares	Máximo de 15
Optativas	Restante dos créditos

Seguindo o padrão das disciplinas da UnB, cada crédito corresponde a 15 horas e assim o curso integra o total de 3540 horas (236créditos). O tempo de integralização do curso é de no mínimo 8 semestres, e no máximo 16 semestres. Os alunos devem completar os créditos cursando todas as disciplinas obrigatórias, além de completar os créditos restantes com disciplinas optativas oferecidas pela Nutrição e outros cursos, e por disciplinas consideradas como módulo livre, perfazendo a flexibilidade curricular modelo 70/30, ou seja, 70% das disciplinas obrigatórias, com exceção de estágios e TCC, e 30% de disciplinas optativas.

## 15.2. DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS, COM PRÉ-REQUISITOS.

O componente obrigatório foi construído a partir de uma ampla discussão, que culminou com este elenco de disciplinas, sem as quais as habilidades e competências já definidas na formação do nutricionista, ficariam profundamente comprometidas.

### 1º semestre:

Código	Disciplinas	Pré-requisitos
CEL0082 (DC*)	Bioquímica e Biofísica	-
CEL0083 (DC)	Bioquímica e Biofísica Experimental	-
GEM0041 (AC*)	Histologia Básica	-
FMD0510 (DC)	Elementos de Anatomia	-

NUT0001 (DC)	Fundamentos de Alimentação e Nutrição	-
--------------	---------------------------------------	---

**2º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
CEL0025 (DC)	Imunologia Geral	CEL0082 - Bioquímica e Biofísica CEL0083 - Bioquímica e Biofísica Experimental
CFS0037 (DC)	Elementos de Fisiologia 1	CEL0082 - Bioquímica e Biofísica CEL0083 - Bioquímica e Biofísica Experimental FMD0510- Elementos de Anatomia GEM0041 - Histologia Básica
CEL0050 (DC)	Microbiologia Básica	CEL0082- Bioquímica e Biofísica CEL0083 - Bioquímica e Biofísica Experimental
NUT0054 (AC)	Nutrição Humana 1	NUT0001 - Fundamentos de Alimentos e Nutrição
NUT0002 (AC)	Integradora 1	NUT0001- Fundamentos de Alimentos e Nutrição

**3º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0055 (AC)	Nutrição Humana 2	NUT0054 - Nutrição Humana 1 CEL0082 - Bioquímica e Biofísica
NUT0142 (AC)	Microbiologia e higiene dos	CEL0050 - Microbiologia Básica

	alimentos Teórica	
NUT0143 (AC)	Microbiologia e higiene dos alimentos prática	CEL0050 - Microbiologia Básica Co-requisito: NUT0142 - Microbiologia e higiene dos alimentos Teórica
NUT0092 (AC)	Fundamentos de Ciências dos Alimentos	CEL0082 - Bioquímica e Biofísica CEL0083 - Bioquímica e Biofísica Experimental
NUT0137 (AC)	Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica	NUT0054 - Nutrição Humana 1
NUT0136 (AC)	Avaliação Alimentar e Nutricional Prática	NUT0054 - Nutrição Humana 1 Co-requisito: NUT0137 - Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica
CFS0039 (DC)	Elementos de Fisiologia 2	CFS0037 - Elementos de Fisiologia 1

**4º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0089 (AC)	Técnica Dietética 1	NUT0055 - Nutrição Humana 2 NUT0050 - Fundamentos de Ciências dos Alimentos
NUT0068 (AC)	Nutrição e Dietética 1	NUT0055 - Nutrição Humana 2 NUT0137- Avaliação Alimentar e Nutricional
DSC0020 (DC)	Epidemiologia Geral	NUT0054 - Nutrição Humana 1
FAV0042 (DC)	Tecnologia e Controle de Qualidade dos Produtos	CEL0082 - Bioquímica e Biofísica

	Agropecuários	
FMD0095 (DC)	Patologia Geral	GEM0041 - Histologia Básica
NUT0003 (AC)	Integradora 2	NUT0002- Integradora 1-I NUT0055 - Nutrição Humana 2 NUT0137 - Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica NUT0136 - Avaliação Alimentar e Nutricional Prática CFS0039 - Elementos de Fisiologia 2

**5º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0007 (AC)	Nutrição nas Fases da Vida	NUT0137 - Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica NUT0136 - Avaliação Alimentar e Nutricional Prática NUT0068 - Nutrição e Dietética 1
NUT0009 (AC)	Epidemiologia Nutricional	DSC0020 - Epidemiologia Geral NUT0137 - Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica NUT0136 - Avaliação Alimentar e Nutricional Prática
NUT0008 (AC)	Marcadores Clínicos e Bioquímicos do Estado Nutricional	NUT0137 - Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica NUT0136 - Avaliação Alimentar e Nutricional Prática NUT0002- Integradora 1

NUT0041 (AC)	Técnica Dietética 2	NUT0089 - Técnica Dietética 1
NUT0070 (AC)	Nutrição e Dietética 2	NUT0068 - Nutrição e Dietética 1 NUT0089 - Técnica Dietética 1

**6º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0010 (AC)	Terapia Nutricional	NUT0008 - Marcadores clínicos e bioquímicos do estado nutricional NUT0070 - Nutrição e Dietética 2
NUT0032 (AC)	Nutrição em Saúde Coletiva	NUT0137 - Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica NUT0136 - Avaliação Alimentar e Nutricional Prática NUT0007- Nutrição nas fases da vida DSC0020 -Epidemiologia Geral
NUT0028 (AC)	Educação Alimentar e Nutricional	NUT0137 - Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica NUT0136 - Avaliação Alimentar e Nutricional Prática NUT0007- Nutrição nas fases da vida
NUT0079 (AC)	Ética e Formação profissional	NUT0001 - Fundamentos de Alimentos e Nutrição NUT0007- Nutrição nas fases da vida
NUT0004	Integradora 3	NUT0003- Integradora 2

		NUT0089 - Técnica Dietética 1 NUT0092 - Fundamentos de Ciência dos Alimentos NUT0142 - Microbiologia e higiene dos alimentos teórica NUT0143 - Microbiologia e higiene dos alimentos prática
--	--	---

**7º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0138 (AC)	Gestão de Produção de Refeições 1 - Teórica	NUT0070 - Nutrição e Dietética 2 NUT0041 - Técnica Dietética 2
NUT0139 (AC)	Gestão de Produção de Refeições 1 - Prática	NUT0070 - Nutrição e Dietética 2 NUT0041 - Técnica Dietética 2 Co-requisito: NUT0138 Gestão de Produção de Refeições 1 - Teórica
NUT00097 (AC)	Nutrição Clínica e Dietoterapia	NUT0010 Terapia Nutricional
NUT0081 (AC)	Nutrição Clínica em Pediatria	NUT0010 Terapia Nutricional
NUT0080 (AC)	Avaliação Nutricional na Prática Clínica	NUT0137 - Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica NUT0136 - Avaliação Alimentar e Nutricional Prática

**8º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
---------------	--------------------	-----------------------

NUT0140 (AC)	Gestão de Produção de Refeições 2 – Teórica	NUT0138 Gestão de Produção de Refeições 1 - Teórica NUT0139 Gestão de Produção de Refeições 1 - Prática
NUT0141 (AC)	Gestão de Produção de Refeições 2 – Prática	NUT0138 Gestão de Produção de Refeições 1 - Teórica NUT0139 Gestão de Produção de Refeições 1 – Prática Co-requisito: NUT0140 - Gestão de Produção de Refeições 2 – Teórica
NUT0088 (AC)	Práticas em Nutrição	NUT0007- Nutrição nas fases da vida NUT00097 - Nutrição Clínica e Dietoterapia
NUT0005 (AC)	Integradora 4	NUT0004- Integradora 3 NUT00097 - Nutrição Clínica e Dietoterapia

**9º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0051 (AC)	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	NUT0005 - Integradora 4 NUT00097 - Nutrição Clínica e Dietoterapia NUT0081 - Nutrição Clínica em Pediatria
NUT0093 (AC)	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	NUT0005- Integradora 4 NUT0032 - Nutrição em Saúde Coletiva

		NUT0088 Práticas em Nutrição NUT0079 - Ética e Formação Profissional
NUT0083 (AC)	Trabalho de Conclusão de Curso 1	NUT0009 - Epidemiologia Nutricional

**10º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0094 (AC)	Estágio Supervisionado em Gestão de Produção de Refeições	NUT0140 - Gestão de Produção de Refeições 2 – Teórica NUT0141 - Gestão de Produção de Refeições 2 – Prática NUT0051 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica NUT0093 - Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva NUT0079 - Ética e Formação Profissional
NUT0066 (AC)	Estágio Complementar em Nutrição	NUT0051 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica NUT0093 - Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva NUT0079 - Ética e Formação Profissional

NUT0084 (AC)	Trabalho de Conclusão de Curso 2	NUT0083 - Trabalho de Conclusão de Curso 1
--------------	-------------------------------------	---

\*DC = Disciplinas domínio conexo

\*AC = Disciplinas área conexa

### 15.2.1 DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA

CH	Currículo 2019			Currículo 2022		
	CR	CH	%	CR	CH	%
<b>Obrigatórias</b> (sem estágio, TCCs e Pis)	136	2040	58	138	2070	58
<b>Extensão</b>	-	-	-	24	360	10
<b>Estágio Obrigatório</b>	54	810	23	54	810	22
<b>TCC 1 e 2</b>	2	30	0,08	2	30	0,08
<b>Optativas</b>	Até 42	615	Até 17	Até 42	615	Até 17
<b>Atividade complementares</b>	Até 15	225	Até 0,6	Até 15	225	Até 0,6
<b>Módulo Livre</b>	Até 24	360	Até 10	Até 24	360	Até 10
<b>Total</b>	234	3510	100	236	3540	100

### 15.3. CONSIDERAÇÕES SOBRE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO E ESTÁGIO SUPERVISIONADO

### **15.3.1. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) (ANEXO 2):**

O TCC consiste em uma investigação de caráter científico, a ser realizada de forma individual, que propicia ao aluno a vivência do processo de elaboração e execução de uma pesquisa geradora de novos conhecimentos, sob a supervisão de um professor orientador. Visa integrar a teoria e prática por meio da aplicação de metodologia científica como atividade articuladora de vivências e de aprendizados adquiridos ao longo do Curso, permitindo uma reflexão crítica da formação e atuação profissional do nutricionista.

O TCC tem como objetivo: a) articular o ensino, a pesquisa e a extensão, em uma atividade acadêmica de final de curso, sistematizando e aprofundando conhecimentos adquiridos na teoria e na prática da graduação; b) estimular o desenvolvimento de projetos de pesquisa em nível de iniciação científica, estudos de casos ou ainda revisões de literatura sobre temas preferencialmente inéditos, todos pertinentes a uma das áreas de conhecimento e/ou linha de pesquisa do Curso; c) oportunizar o desenvolvimento de habilidades de organização, clareza e coerência na redação de trabalhos ou relatórios técnico-científicos, de formas de investigação bibliográfica, de métodos e técnicas para experimentação científica, de leitura e interpretação crítica de textos; e d) socializar e disseminar o conhecimento científico produzido na universidade.

Cada Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser desenvolvido individualmente, versando sobre um tema específico, de livre escolha do estudante, porém dentro de uma temática especificada e relacionado a linha de pesquisa e/ou atuação/formação do professor orientador.

O TCC pode ser desenvolvido por um planejamento de estudos com a pesquisa de campo ou revisões bibliográficas e documentais que discutam temas socialmente relevantes para a temática de alimentação e nutrição.

Há duas disciplinas previstas para a realização do TCC: TTC 1 e 2 (1 crédito cada). Todos os professores do departamento de nutrição ofertam turmas para orientação de TCCs e professores de outros departamentos também podem ser ofertar turmas de TCC. Na disciplina TCC 2, o trabalho é desenvolvido, considerando as etapas previstas no projeto, até sua versão final. A matrícula na disciplina TCC 1 tem como pré-requisito as disciplinas Epidemiologia Geral e Epidemiologia Nutricional, enquanto a matrícula na

disciplina TCC 2 tem como pré-requisito a disciplina TCC 1. Os pré-requisitos orientam as estratégias teórico - metodológicas para a realização de estudos, levando em consideração o método científico e as normas acadêmicas para elaboração de trabalhos científicos. Sendo assim, abordam habilidades como análise, reflexão e síntese dos processos estudados.

Tanto a redação do Projeto, quanto da Versão final do TCC deverão obedecer aos padrões técnicos exigidos para a elaboração de trabalhos científicos, em conformidade com as indicações da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT ou estilo exigido para publicação do artigo na revista científica indicada.

No caso de projetos que envolvam abordagens, interação ou intervenções com pessoas ou animais, antes do início da fase de execução, o projeto de pesquisa que envolver seres humanos ou animais deverá ser submetido à avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa da UnB da Faculdade de Ciências da Saúde, conforme Resolução 1960/96 do Conselho Nacional de Saúde.

A coordenação das atividades inerentes ao Trabalho de Conclusão do Curso é realizada por um professor específico, que com o apoio do coordenador de graduação, organiza o processo de seleção e apresentação dos trabalhos finais (pôster com bancas).

A seleção é realizada por meio de candidatura e entrevistas com os estudantes de acordo com as vagas disponíveis na lista de oferta. Cada orientador organiza seu processo seletivo em período previamente acordado pelo comitê de avaliação, no semestre anterior a oferta das disciplinas TCC 1 e 2.

A avaliação do rendimento acadêmico de TCC 1 e 2 do aluno está vinculado ao desempenho durante os períodos/etapas de realização do trabalho e análise do comitê de avaliação de TCC 2 do curso de nutrição. O Comitê de Avaliação do TCC 2 será constituído por todos os membros do Colegiado de Graduação do Curso de Nutrição FS-UnB. Acrescidos de professores de outras unidades da UnB, professores de outras Instituições de Ensino Superior públicas ou privadas, pesquisadores com conhecimento científico comprovado em currículo, e profissionais formados na área ou em áreas afins.

Na disciplina de TCC 1 são avaliados o pré-projeto e o projeto de TCC. Em TCC 2, a

avaliação está voltada para o TCC escrito (70%) e a sua apresentação oral, avaliado por uma banca de 3 professores (30%), incluindo o orientador.

Os critérios para avaliação da banca na apresentação oral dos TCCs são:

- ✓ Organização e estrutura: ordenação lógica da divisão do conteúdo (1,0 ponto)
- ✓ Redação: linguagem clara, precisa e objetiva. Utilização de redação própria sem inserção de partes ou todos de textos consultados. (1,0 ponto)
- ✓ Coerência: relacionamento entre o assunto abordado e atividades desenvolvidas (1,0 ponto)
- ✓ Objetividade: relato claro sem omissão de dados ou detalhes importantes (1,0 ponto)
- ✓ Segurança: apresentação segura e respostas concretas (1,0 ponto)
- ✓ Postura: atividades adequadas durante a apresentação oral (1,0 ponto)
- ✓ Apresentação dos resultados: de forma clara, objetiva e coerente (1,0 ponto)
- ✓ Discussão e análise dos temas: interpretação e análise crítica dos resultados obtidos (2 pontos)
- ✓ Conclusão e considerações finais: embasamento e coerência (1,0 ponto)

Total: 10 pontos / 30%

Os critérios para avaliação do trabalho escrito do TCCs, pelos orientadores, são:

- ✓ Organização e estrutura: ordenação lógica das divisões do conteúdo: (1,0 ponto)
- ✓ Redação: linguagem clara, precisa e objetiva. (1,0 ponto)
- ✓ Abordagem dos temas: adequação no uso de termos técnicos (1,0 ponto)
- ✓ Relevância do tema escolhido para profissão de nutricionista (1,0 ponto)
- ✓ Revisão bibliográfica adequada ao tema escolhido (1,0 ponto)
- ✓ Cumprimento do cronograma de execução (1,0 ponto)
- ✓ Desenvolvimento dos objetivos propostos (1,0 ponto)
- ✓ Discussão e análise dos temas: interpretação e análise crítica dos resultados obtidos (1,0 ponto)

- ✓ Conclusão e considerações finais: embasamento e coerência (1,0 ponto)
- ✓ Bibliografia adequada ao tema, com citações relevantes e atuais: em periódicos indexados de circulação nacional e internacional (1,0 ponto)
- ✓ Total: 10 pontos / 70%

### **15.3. ESTÁGIOS (ANEXO 3)**

Os estágios são partes integrantes do processo de formação do ensino superior por se constituírem enquanto um cenário de práticas para exercício de habilidades e competências relacionadas a prática profissional. No contexto de organização curricular dos cursos de saúde, a inserção precoce no cenário de práticas tem sido estimulada para aprimorar a tradicional dicotomia entre teoria e prática. Sendo assim, é importante que o processo de formação proporcione aos estudantes esta vivência de forma articulada com as necessidades em saúde da população.

De acordo com Projeto Político Pedagógico do curso de Nutrição, os estágios representam aproximadamente 20% da carga horária total do curso, estando de acordo com o artigo 7o da Resolução CNE/ CES no. 5 de 2001 nos quais o aluno desenvolve atividades com carga horária semanal de até 40 horas.

Os estágios supervisionados do 9º e 10º semestres contemplam as três grandes áreas da Nutrição, a saber: Saúde Coletiva, Nutrição Clínica e Gestão de Produção de Refeições. No último semestre do curso, o estudante deverá realizar um estágio complementar, em área de sua escolha, podendo aprofundar o estágio em uma das 3 áreas acima mencionadas ou diversificar sua atuação escolhendo outros campos, como Tecnologia de Alimentos, Bioquímica da Nutrição e Higiene dos alimentos, etc. não ofertados no estágio supervisionado.

Os estágios concretizam parcerias com entidades, instituições, etc, envolvendo e co-responsabilizando todas as partes envolvidas. Em função deste pressuposto, cada estagiário deverá assinar um Termo de Compromisso com vistas a resguardar seus direitos e deveres junto à instituição que o recebe. O estágio demanda compromisso em

relação as questões éticas e profissionais. Atendendo a regulamentação de estágios da UnB, todos os estagiários em articulação com a secretaria do NUT e antes do início das atividades acadêmicas devem, obrigatoriamente, assinar documentação relativa ao termo de compromisso, seguro do estagiário e outros documentos que se fizerem necessários.

Apesar dos estágios constituírem-se em uma disciplina cadastradas no módulo de atividades dentro do SIGAA, e a ela facultada 25% de ausência – conforme legislação da UnB, é solicitado aos estudantes compromisso integral com o plano de trabalho. Eventuais faltas, por intercorrências ou problemas de saúde, deverão ser repostas. Casos omissos serão resolvidos internamente pelo Coordenador de Estágios Supervisionados do curso Nutrição, com aprovação do colegiado.

- **Estágio Supervisionado**

O estágio supervisionado em Nutrição é composto por três disciplinas (14 créditos = 210 horas / cada) articuladas e cursadas ao longo de dois semestres. As três disciplinas são: estágio supervisionado em nutrição em saúde coletiva, estágio supervisionado em nutrição clínica e estágio supervisionado em gestão da produção de refeições, as quais serão desenvolvidas com carga horária semanal de até 40 horas. O aluno reprovado deverá repetir o estágio, no semestre seguinte, na(s) disciplina(s) em que foi reprovado. Apenas o aluno que cursar com aprovação as três disciplinas que compõem o Estágio Supervisionado será considerado concluinte de curso (desde atendidas as demais exigências curriculares). Os locais tradicionais para os estágios são: unidades básicas de saúde, hospitais e cozinhas industriais, respectivamente.

A coordenação dos processos de estágio é realizada por um coordenador eleito ou indicado pelo colegiado do curso. O coordenador tem, entre outras atribuições, identificar os locais de estágio em parceria com os professores supervisores de estágio de cada área, após formalização institucional entre a UnB e os locais. Os professores supervisores realizam acompanhamento das atividades a partir de um plano de trabalho definido com o estudante e preceptor do estágio no local. Os preceptores de estágio no curso de nutrição devem ser nutricionistas, em conformidade a determinação do Conselho Federal

de Nutricionistas.

O processo seletivo e alocação dos locais de estágio é realizado em conformidade com o calendário acadêmico, embora possa sofrer algum ajuste em função da necessidade de ajuste do tempo de permanência em cada rodízio.

Os estudantes aptos a realizar o estágio são informados pelo coordenador de estágio sobre reunião de organização do processo, em que identificam os grupos de rodízio das disciplinas ou áreas e realizam o sorteio dos locais de estágio. Após, solicitam a matrícula nas disciplinas correspondentes.

No elenco de atividades previstas, é obrigatória a presença do aluno em todas as reuniões agendadas, seminários e demais atividades realizadas no decorrer do semestre. Da mesma forma, a presença do professor supervisor deve ser realizada sistematicamente, (semanalmente, preferencialmente ou em acordo com o local de estágio) para orientação dos estudantes.

A avaliação do estagiário é realizada pelos preceptores dos locais de estágio e pelos professores supervisores por área. A avaliação nas três disciplinas de estágio obedecerá a critérios semelhantes, resguardadas as especificidades de cada área. Entre os trabalhos solicitados está a organização de relatórios de atividades com descrição de atividades realizadas no período, além do registro as vivências e análise crítica da prática realizada.

Além dos trabalhos (avaliação de conhecimento), o preceptor do local e o professor realizam avaliação de habilidades e competências e atitudes. As notas são divulgadas ao final do semestre letivo. O aluno que não obtiver nota média mínima igual a 5,0 (cinco) em um ou mais dos três critérios mencionados no item 1.5, será reprovado na disciplina.

- **Estágio complementar em Nutrição**

O Estágio Complementar em Nutrição tem como objetivo possibilitar ao estudante de nutrição a ampliar a vivência prática em diferentes áreas de atuação do nutricionista buscando fortalecer a concepção de multidisciplinaridade e indissociabilidade entre teoria/prática, integrar os conhecimentos de pesquisa, ensino e extensão, fortalecer o compromisso ético – político e social do profissional e propiciar um cenário para

reflexões sobre o processo de trabalho cotidiano do nutricionista nos diferentes cenários de práticas em que ele está inserido.

O Estágio Complementar em Nutrição tem carga horária semestral de 180 horas (12 créditos), com atividades de carga horária semanal de até 40 horas.

Metodologicamente, trata-se de um processo de capacitação em ambiente profissional que abrange atividades que visam o desenvolvimento de uma práxis responsável e reflexiva da sua profissão, por meio de processos educativos capazes de fomentar a assimilação de conteúdos técnicos e valores éticos fundamentais para a formação de profissionais críticos e transformadores da realidade em que estão inseridos.

O processo seletivo do Estágio Complementar em Nutrição é realizado mediante oferta de turmas / vagas pelos professores do colegiado da nutrição e/ou de outros departamentos da UnB. Os professores que não participam das disciplinas estágios supervisionados, devem ofertar, pelo menos, ofertar uma turma de Estágio Complementar em Nutrição por semestre.

As vagas são divulgadas aos estudantes por meio (mural) eletrônico e impresso (mural da secretaria de nutrição). O processo é coordenado, individualmente pelos professores ou pelo grupo de professores em cada área. O resultado é publicado antes do período da matrícula para que os estudantes possam realizá-la. Aos estudantes habilitados para a realização do Estágio Complementar em Nutrição e que, eventualmente, não forem selecionados, será garantido a vaga a partir de articulação com a coordenadora de graduação do curso. Casos omissos serão analisados pelo colegiado do curso, em conformidade com a legislação sobre estágios da Faculdade de Saúde e outras instâncias da UnB.

Assim como no estágio supervisionado, o Estágio Complementar em Nutrição deve ser acompanhado por um professor supervisor e um preceptor. O preceptor pode ou não ser nutricionista, pois como visa vivência prática de atuação em áreas não tradicionais da nutrição, pode envolver habilidades e competências distintas.

O acompanhamento do estágio complementar de nutrição é realizado por meio de supervisão semipresencial do professor e por visitas periódicas ao local do estágio. O

professor deve manter contatos com o preceptor e com o estudante para acompanhar as atividades do plano de trabalho e propor as implementações necessárias ao bom andamento do processo.

A avaliação do estágio complementar em Nutrição se realiza por meio de plano de trabalho, formulário de avaliação de atitudes, habilidades e destrezas e relatório final do estágio. Os critérios de avaliação de Atitudes e Habilidade e Destrezas, de ambos os estágios: supervisionado e complementar, seguem abaixo:

**Avaliação de atitudes:**

- Assiduidade e pontualidade;
- Confeção de tarefas no prazo previsto, incluindo sugestões acordadas;
- Responsabilidade;
- Iniciativa;
- Postura ética;
- Envolvimento/ interesse demonstrados;
- Preocupação em fazer alterações propostas ou em argumentá-las cientificamente (no caso de não concordância).

**Avaliação de habilidades e destrezas:**

- Conhecimento e domínio sobre conteúdo da área de nutrição em estágio;
- Desenvoltura e habilidade na execução de tarefas solicitadas;
- Domínio na redação de documentos técnico-científicos.

#### 15.4. DISCIPLINAS OPTATIVAS PERTENCENTES AO FLUXOGRAMA, COM PRÉ-REQUISITOS

##### 1º semestre:

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
DSC0037	Práticas de saúde	-
TEF0082	Fundamentos da Educação Ambiental	-

##### 2º semestre:

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
SOL0042	Introdução à Sociologia	-
DAN0022	Introdução à Antropologia	-
TEF0147	Educação das Relações Étnico-raciais	-

##### 3º semestre:

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
DSC0011	Saúde e Sociedade 1	DSC0037 - Práticas de Saúde
LIP0174	Língua de Sinais Brasileiros – Básicos	-

##### 4º semestre:

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
PCL0072	Psicologia aplicada à Saúde	FMD0510 – Elementos de Anatomia
NUT0006	Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Nutrição	NUT0001 – Fundamentos de Alimentação e Nutrição

DSC0044	Elaboração de Trabalho Científico	-
DSC0007	Introdução a Bioética	-

**5º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0098	Seminário Avançado em Nutrição Básica	NUT0055 - Nutrição Humana 2
NUT0049	Fundamentos de Análise de Alimentos	NUT0092 - Fundamentos de Ciências dos Alimentos

**6º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0072	Seminário Avançado em Nutrição em Saúde Coletiva	NUT0009 - Epidemiologia Nutricional
NUT0091	Análise Sensorial de Alimentos	NUT0092 - Fundamentos de Ciências dos Alimentos
NUT0095	Nutrição e Alimentação no Esporte	NUT0070 - Nutrição e Dietética 2
FAR0031	Farmacologia	CEL0082 - Bioquímica e Biofísica

**7º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0063	Higiene e Vigilância	NUT0021 - Microbiologia e higiene dos

	Sanitária dos alimentos	alimentos
NUT0096	Tópicos em Alimentos	CEL0050 - Microbiologia Básica E NUT0021 - Microbiologia e higiene dos alimentos

**8º semestre:**

<b>Código</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Pré-requisitos</b>
NUT0082	Seminários Avançados em Nutrição Clínica	NUT0097 – Nutrição Clínica e Dietoterapia
NUT0065	Seminário Avançado em Gestão de Produção de Refeições	NUT0068 - Nutrição e Dietética 1 E NUT0075 - Gestão de Produção de Refeições 1
NUT0067	Gastronomia e Nutrição	NUT0041 - Técnica Dietética 2
NUT0064	Ambulatório de especialidades em Nutrição 1	NUT0034 - Avaliação Alimentar e Nutricional E NUT0069 - Nutrição e Dietética 2
NUT0011	Oficina de Educação Alimentar e Nutricional	NUT0028 - Educação Alimentar e Nutricional

**9º semestre:**

Sem sugestões (período de estágio).

**10º semestre:**

Sem sugestões (período de estágio).

**Lista de equivalências**

<b>Disciplinas do currículo anterior</b>	<b>Disciplinas equivalentes no currículo novo</b>
--	---

FAV0042 - Tecnologia e controle de qualidade dos produtos agropecuários (6 créditos)	FAV0042 - Tecnologia e controle de qualidade dos produtos agropecuários (4 créditos) + FAV0020 Tópicos Especiais em Agronomia
NUT0053 - Introdução a nutrição (2 créditos)	NUT 0001 Fundamentos de Alimentação e Nutrição (2 créditos)
NUT0085 - Nutrição e Ciclos da Vida 1 (4 créditos) E NUT0086 - Nutrição e Ciclos da Vida 2 (2 créditos)	NUT 0007 Nutrição nas fases da vida (4 créditos) + exercícios complementares
NUT0092 - Fundamentos de Ciências dos Alimentos (6 créditos)	NUT0092 - Fundamentos de Ciências dos Alimentos (4 créditos) + exercícios complementares
NUT0115 Nutrição Clínica e Dietoterapia 1 + NUT0106 Nutrição Clínica e Dietoterapia 2	NUT0010 Terapia nutricional + NUT0097 Nutrição Clínica e Dietoterapia
NUT0020 Higiene de alimentos 1	NUT0021 Microbiologia e Higiene dos Alimentos
NUT0062 Higiene de alimentos 2	NUT0060 Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos
NUT0075 Gestão em Produção de Refeições 1 – 4 créditos	NUT0075 Gestão em Produção de Refeições 1 – 5 créditos
NUT0070 Nutrição e Dietética 2 – 4 créditos	NUT0070 Nutrição e Dietética 2 – 3 créditos + estudos complementares
NUT0088 – Nutrição e ciclos da vida – prática ambulatorial – 04 créditos	NUT0088 - Práticas em Nutrição – 4 créditos
NUT0034 Avaliação Alimentar e Nutricional	NUT0137 Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica + NUT0136 Avaliação Alimentar e Nutricional Prática
NUT0075 Gestão da produção de Refeições 1	NUT0138 Gestão da produção de Refeições Teórica 1 + NUT0139 Gestão da produção de Refeições Prática 1
NUT0077 Gestão da produção de Refeições 2	NUT0140 Gestão da produção de Refeições Teórica 2 + NUT0141 Gestão da produção de Refeições Prática 2
NUT0021 Microbiologia e Higiene dos Alimentos 1	NUT0142 Microbiologia e Higiene dos Alimentos 1 Teórica + NUT0143 Microbiologia e Higiene dos Alimentos Prática 1

### Mudanças no currículo

Disciplina	Créditos	Modalidade	Modificação
<u>NUT0002</u> Integradora 1	<del>03</del> <u>Total: 03 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 03</u>	Obrigatória	Disciplina obrigatória que passará a ter conteúdos de extensão
<u>NUT0003</u> Integradora 2	<u>Total: 03 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 03</u> <del>03</del>	Obrigatória	Disciplina obrigatória que passará a ter conteúdos de extensão
<u>NUT0004</u> Integradora 3	<u>Total: 03 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 03</u> <del>03</del>	Obrigatória	Disciplina obrigatória que passará a ter conteúdos de extensão
<u>NUT0005</u> Integradora 4	<u>Total: 03 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 03</u> <del>03</del>	Obrigatória	Disciplina obrigatória que passará a ter conteúdos de extensão
<u>NUT0136</u> Avaliação Nutricional na	<u>Total: 02 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 02</u> <del>02</del>	Obrigatória	Disciplina que passou de optativa para obrigatória

Prática Clínica			com conteúdo de extensão
NUT0034 - Avaliação Alimentar e Nutricional	04	Obrigatória	A disciplina foi desmembrada em Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica (NUT0137) e Avaliação Alimentar e Nutricional Prática (NUT0136)
<u>NUT0032</u> Nutrição em Saúde Coletiva	<u>Total: 04 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 01</u> <del>04</del>	Obrigatória	Disciplina obrigatória que passou a ter 1 crédito de extensão
<u>NUT0028</u> Educação Alimentar e Nutricional	<u>Total: 04 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 01</u> <del>04</del>	Obrigatória	Disciplina obrigatória que passou a ter 1 crédito de extensão
NUT0021 Microbiologia e Higiene dos Alimentos	<u>Total: 04 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 01</u> <del>04</del>	Obrigatória	Houve alteração do nome da disciplina, passando de Higiene dos Alimentos 1 para Microbiologia e Higiene dos Alimentos.
NUT0075 Gestão em Produção de Refeições 1	<u>Total: 05 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 01</u> <del>05</del>	Obrigatória	Disciplina obrigatória que passou a ter 1

			crédito de extensão.
NUT0077Gestão em Produção de Refeições	<u>Total: 05 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 01</u> <u>05</u>	Obrigatória	Disciplina obrigatória que passou a ter 1 crédito de extensão
<u>NUT0041</u> Técnica Dietética 2	<u>Total: 04 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 01</u> <u>como Atividade 04</u>	Obrigatória	Disciplina obrigatória que passou a ter 1 crédito de extensão como Atividades
<u>NUT0068</u> <u>Nutrição e Dietética</u> <u>1</u>	<u>Total: 02 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 01</u>	<u>Obrigatória</u>	<u>Disciplina</u> <u>obrigatória que</u> <u>passou a ter 1</u> <u>crédito de extensão</u>
<u>NUT0088</u> <u>Práticas em</u> <u>Nutrição</u>	<u>Total: 04 créditos</u> <u>Créditos para EXT: 04</u>	<u>Obrigatória</u>	<u>Disciplina</u> <u>obrigatória que</u> <u>passará a ter</u> <u>conteúdos de</u> <u>extensão</u>

### 15.5. INSERÇÃO CURRICULAR DA EXTENSÃO

De acordo com as competências e habilidades específicas do Nutricionista (Tabela 2 – Item 8) espera-se que os estudantes sejam capazes de planejar, desenvolver e avaliar projetos e atividades de extensão universitária. Dessa forma, poderão coordená-los e integrá-los, cumprindo com todas as tarefas inerentes a esta atividade. Ademais, conforme determina as Resoluções CEPE Nº 0118/2020 e CEG/CEX Nº 01/2021, as atividades de extensão consistem em componentes curriculares obrigatórios. As normas mencionadas atendem a meta 12.7 de Inserção Curricular da Extensão presente na Lei Nº 13.005, de 25 de junho de 2014. A lei aprovou o Plano Nacional de Educação (PNE), que

determina que os cursos de graduação ofertem, no mínimo, 10% do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária. As diretrizes que orientam a inclusão dessas atividades estão presentes na Resolução CNE/CES Nº 7, de 18 de dezembro de 2018.

As atividades inseridas devem respeitar alguns parâmetros essenciais. Inicialmente, a compreensão de que a dialogicidade norteará o planejamento da extensão, deve estar estabelecida entre todos os envolvidos. Assim, as ações serão baseadas no intercâmbio e construção simultânea de saberes pela academia e comunidade. Outro aspecto, é a criação de mecanismos articuladores com os demais componentes curriculares. Nesse sentido, deve ser garantido que essas atividades: 1) sejam articuladas com a pesquisa e o ensino; 2) garantam o protagonismo estudantil; 3) desenvolvam-se através do contato com a comunidade externa; 4) permitam uma relação dialógica e transformadora do conhecimento científico; 5) contribuam para a melhora dos indicadores sociais loco-regionais.

Portanto, para as 360 horas (24 créditos) dedicadas para a extensão no curso de Nutrição da Universidade de Brasília, foram selecionadas disciplinas com características que viabilizem o atendimento às diretrizes citadas. O primeiro contato do corpo discente com a extensão ocorre de forma teórica por meio da disciplina “NUT0001 Fundamentos de Alimentação e Nutrição”. A disciplina tem como alguns dos elementos de suas discussões: i) Evolução da profissão e dos cursos de Nutrição; ii) Órgãos reguladores da profissão. iii) Exercício profissional nas diversas áreas de atuação do nutricionista. Nesses momentos, as atividades de extensão, assim como de pesquisa e ensino são conceituadas e apresentadas para os alunos. Similarmente, é discutida a concepção do curso e sua estruturação, assim como a formação a que os estudantes serão expostos. Ao longo do currículo, é garantido que as atividades de extensão sejam parte regular da formação dos estudantes. As disciplinas Integradora 1 (NUT0002), 2 (NUT0003), 3 (NUT0004) e 4 (NUT0005) correspondem a oferta de ações dentro de conteúdos agrupados em cada uma das áreas do curso (Nutrição e Saúde Coletiva; Nutrição Básica; Nutrição e Alimentação; Nutrição Clínica). Espera-se, em cada uma delas, que os alunos

tenham a oportunidade de integrar o conhecimento adquirido nas disciplinas teóricas à saberes de comunidades onde ações serão desenvolvidas, de acordo com conteúdo específico agrupado em função da sua natureza. Nesse momento, a interdisciplinaridade é um dos focos catalisadores do aprendizado.

A disciplina “NUT0136 Avaliação Nutricional na Prática Clínica” busca integrar os conteúdos teóricos e práticos da avaliação nutricional de pessoas enfermas a partir de atividades de identificação do risco nutricional na comunidade atendida pelo Hospital Universitário de Brasília. Sua concepção como extensão ocorre em função do atendimento à comunidade de forma a oportunizar aos estudantes uma experiência no ambiente hospitalar, essencial para sua formação profissional.

Por meio da disciplina “NUT0088 Práticas em Nutrição”, os estudantes terão a oportunidade de ofertar cuidados em Nutrição aos usuários do Sistema Único de Saúde no hospital universitário de Brasília em diferentes campos de atuação. As atividades serão supervisionadas pelos docentes responsáveis pela disciplina.

As disciplinas “NUT0028 Educação Alimentar e Nutricional” (EAN), “NUT0032 Nutrição em Saúde Coletiva” (NSC), NUT0075 Gestão 1, NUT0077 Gestão 2, NUT0068 Nutrição e Dietética 1 (ND 1) e NUT0041 Técnica Dietética 2 (TD2) integram um crédito de extensão cada, por possuírem parcialmente uma natureza extensionista. EAN claramente resguarda em seu conteúdo programático componentes de extensão como ações educativas direcionadas para a comunidade. No caso da disciplina NSC, a característica de estudar meios de realizar um diagnóstico territorial e de planejamentos em diferentes dimensões da segurança alimentar e nutricional permite naturalmente a integração de atividades de extensão, inclusive na avaliação dos discentes. Em Gestão 1 e 2, a prática regular em cenários de alimentação coletiva, viabiliza a sistematização de ações de extensão com potencial articulação com ensino e pesquisa. A disciplina ND1 é compatível com o PEAC “UnaAtleta” e a inserção dos estudantes como parte do projeto amplia a oportunidade de aprendizado. Para a disciplina TD2, a importância de os estudantes terem uma hora como atividade de extensão legitima o seu protagonismo no desenvolvimento das preparações exigidas pela disciplina.

O NDE em todo o processo, está continuamente comprometido em acompanhar as diferentes atividades de extensão. O objetivo é garantir o acesso dos estudantes não somente às disciplinas obrigatórias, como também a PEACs existentes no curso, assim como em toda a UnB. Como indicadores da inserção curricular da extensão são promovidas apresentações das propostas a cada encerramento das disciplinas. Nesse momento, os estudantes são avaliados, assim como a própria atividade.

São alguns exemplos das atividades de extensão que ocorrem no curso de Nutrição da UnB:

- Centro de Alimentação Saudável – CASA

Coordenação: Vivian Siqueira Santos Gonçalves

O Centro de Alimentação Saudável (CASA), projeto de extensão de ação contínua atuante desde o ano 2004, busca integrar de forma aplicada a ciência, o ensino, a pesquisa e o desenvolvimento social, tendo como público-alvo a população adolescente e adulta. Além disso, busca desenvolver e avaliar estratégias de Educação Alimentar e Nutricional para promoção da alimentação adequada e saudável e criar espaço de aprendizagem sobre este tema para alunos de graduação da UnB. Também são desenvolvidas atividades de avaliação antropométrica e orientações diversas relacionadas aos efeitos da alimentação saudável e a manutenção da saúde das pessoas ou grupos avaliados.

- Unidade de atendimento nutricional ao atleta paralímpico – UnaAtleta

Coordenação: Teresa Helena Macedo da Costa

O esporte paralímpico brasileiro apresenta crescimento constante, com bom desempenho em eventos esportivos continentais e mundiais. A atuação de nutricionistas junto aos atletas com deficiências é essencial. A formação de nutricionista capacitados para atender atletas também é importante e a inserção e formação dentro de um contexto que envolva a extensão associada à pesquisa é recomendável. O presente projeto possibilitará acompanhamento nutricional de atletas paralímpicos colaborando com a preparação de equipes para competições regionais, nacionais e internacionais incluído os Jogos Pan-americanos, Paralímpicos e campeonatos mundiais. As ações propostas

integram o ensino, a pesquisa e a extensão.

- A conquista da alimentação saudável pelas crianças na cozinha

Coordenação: Raquel Braz Assunção Botelho

Tem como objetivo ensinar alimentação saudável para crianças de quatro a nove anos residentes no DF, por meio de oficinas culinárias teórico-práticas. O projeto foi dividido em três fases: planejamento, execução e avaliação. A primeira etapa inclui o levantamento do contexto, a seleção de receitas, construção de planos de aula e instrumentos de avaliação. A segunda fase contempla a execução de oficinas culinárias de fevereiro a dezembro de 2022. Por fim, as crianças serão avaliadas.

- Cozinhar faz bem: Oficinas de Culinária em alimentação e nutrição

Coordenação: Renata Puppim Zandonadi Magalhaes

Realizar oficinas de culinária e desenvolver materiais acerca dos alimentos para a comunidade externa, visando aprimorar os conhecimentos em alimentação e nutrição da população por meio da prática culinária e dietética de preparações saborosas e saudáveis; Analisar sensorialmente as preparações elaboradas, por meio de teste de aceitabilidade com os participantes; Capacitar os participantes a fazerem melhores escolhas alimentares baseadas em evidências, assim como preparar refeições que valorizem esses alimentos.

#### **15.6. ATIVIDADES COMPLEMENTARES (ANEXO 4)**

As atividades complementares são caracterizadas pelos conhecimentos adquiridos na formação acadêmica de ensino, pesquisa e extensão. Possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, adquiridas dentro ou fora do ambiente acadêmico. Neste elenco podemos citar: estágios não obrigatórios, cursos, eventos científicos (congressos, simpósios, seminários e outros), apresentações orais e de pôsteres em eventos científicos, publicação de artigos científicos e materiais técnicos, participação em atividades de pesquisa e iniciação científica, monitorias e participação em projetos de extensão.

Os estudantes são incentivados a participar das atividades complementares, além do fluxo curricular, como parte integrante de sua formação profissional. Entende-se que a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão deve ser vivenciada a partir desta integração ao longo do período de graduação em nutrição. A incorporação das atividades complementares ocorre a partir de aproveitamento de créditos. Neste sentido, atendendo um critério de pontuação para conversão em créditos, é realizada uma análise das atividades realizadas. A Análise de Créditos Não Obrigatórios está em conformidade com as Normas sobre os estágios não obrigatórios e créditos referentes às atividades complementares, cursos, participação e apresentação de trabalhos em congressos, no âmbito do curso de graduação em Nutrição.

As atividades complementares têm como objetivo incentivar o aluno a participar de vivências que contribuam para a sua formação crítica, ética, diversificada, humana e profissional, atendendo às diretrizes nacionais do ensino em Nutrição. Os cursos de graduação devem favorecer experiências de formação multidisciplinares e plurais que capacitem os estudantes a um perfil profissional tecnicamente competente e socialmente voltado para a construção da cidadania. As atividades complementares para a integralização dos créditos poderão totalizar 15 créditos (225 HORAS), assim distribuídos:

<b>Atividade complementar</b>	<b>Número máximo de horas a serem computadas</b>	<b>Especificações</b>	<b>Número máximo dos créditos a serem concedidos nesta modalidade</b>
Estágio extracurricular	90	A cada 15 horas será computado 01 crédito	6
Cursos	30	A cada 15 horas será computado 01 crédito.	2
Participação em Congressos	Não se aplica	Congresso Internacional - 02 créditos Congresso Nacional - 01 crédito	4
Apresentação de Pôster com resumo publicado em Anais em Congresso Internacional ou Nacional	Não se aplica	Para cada apresentação - 01 crédito -	1
Apresentação Oral em	Não se aplica	Para cada apresentação - 02 créditos	4

Congresso Internacional ou Nacional			
Publicação de artigo científico	Não se aplica	- Revista Qualis A, B1 e B2 – 04 Créditos - Revista Qualis B3 e B4 – 02 Créditos - Revista Qualis B5 e C – 01 Crédito - Revistas não indexadas não serão aceitas.	4
Premiação em eventos científicos	Não se aplica	Para cada premiação – 02 créditos	4
Participação em produções técnicas	Não se aplica	Para cada produção técnica – 01 crédito	3
Auxílio em atividades de pesquisa	90	A cada 15 horas será computado 01 crédito	6
Participação em projetos de Iniciação Científica	Não se aplica	Para cada Iniciação Científica concluída – 4 créditos	8

### 15.7. FLUXOGRAMA DO CURRÍCULO PROPOSTO

**CURSO: Nutrição**

**HABILITAÇÃO: Bacharelado**

1º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
1	CEL0082 (DC)	Bioquímica e Biofísica	06	OBR	F
2	NUT0001 (AC)	Fundamentos em Alimentação e Nutrição	02	OBR	F
3	GEM0041 (DC)	Histologia Básica	06	OBR	F
4	FMD0510 (DC)	Elementos de Anatomia	04	OBR	F
5	CEL0083 (DC)	Bioquímica e Biofísica Experimental	04	OBR	F
6	DSC0037 (DC)	Práticas de saúde	04	OPT	C
7	TEF0082 (DC)	Fundamentos da Educação Ambiental	04	OPT	C

2º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA

8	NUT0054 (AC)	Nutrição Humana 1	03	OBR	F
9	CFS0037 (DC)	Elementos de Fisiologia 1	04	OBR	F
10	CEL0050 (DC)	Microbiologia Básica	04	OBR	F
11	CEL0025 (DC)	Imunologia Geral	04	OBR	F
12	NUT0002 (AC)	Integradora 1	03	OBR	F
13	DAN0022 (DC)	Introdução à Antropologia	04	OPT	C
14	TEF0147 (DC)	Educação das Relações Étnico-Raciais	04	OPT	C
15	SOL0042 (DC)	Introdução à Sociologia	04	OPT	C

3º SEMESTRE

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
16	NUT0092 (AC)	Fundamentos de Ciências dos Alimentos	04	OBR	F
17	CFS0039 (DC)	Elementos de Fisiologia 2	04	OBR	F
18	NUT0142 (AC)	Microbiologia e higiene dos alimentos Teórica	02	OBR	F
19	NUT0143 (AC)	Microbiologia e higiene dos alimentos Prática	02	OBR	F
20	NUT0137 (AC)	Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica	02	OBR	FC
21	NUT0136 (AC)	Avaliação Alimentar e Nutricional Prática	04	OBR	F
22	NUT0055 (AC)	Nutrição Humana 2	03	OBR	F
23	DSC0011 (DC)	Saúde e Sociedade 1	04	OPT	C
24	LIP0174 (DC)	Língua de Sinais Brasileira – Básicos	02	OPT	C

4º SEMESTRE

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
25	FMD0095	Patologia Geral	04	OBR	F

	(DC)				
26	NUT0089 (AC)	Técnica Dietética 1	04	OBR	F
27	NUT0068 (AC)	Nutrição e Dietética 1	02	OBR	F
28	DSC0020 (DC)	Epidemiologia Geral	04	OBR	F
29	FAV0042 (DC)	Tecnologia e controle de qualidade dos produtos agropecuários	04	OBR	F
30	NUT0003 (AC)	Integradora 2	03	OBR	F
31	PCL0072 (DC)	Psicologia aplicada à Saúde	04	OPT	C
32	DSC0044 (DC)	Elaboração de trabalho científico	03	OPT	C
33	NUT0006 (AC)	Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Nutrição	02	OPT	C

5º SEMESTRE

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
34	NUT0007 (AC)	Nutrição nas fases da vida	04	OBR	F
35	NUT0041 (AC)	Técnica Dietética 2	04	OBR	F
36	NUT0070 (AC)	Nutrição e Dietética 2	03	OBR	F
37	NUT0008 (AC)	Marcadores clínicos e bioquímicos do estado nutricional	02	OBR	F
38	NUT0009 (AC)	Epidemiologia Nutricional	03	OBR	F
39	NUT0080 (AC)	Avaliação Nutricional na prática clínica	04	OPT	C
40	NUT0049 (AC)	Fundamentos de Análise de Alimentos	04	OPT	C
41	NUT0098 (AC)	Seminário Avançado em Nutrição Básica	02	OPT	C

6º SEMESTRE

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
42	NUT0032	Nutrição em Saúde Coletiva	04	OBR	F

	(AC)				
43	NUT0079 (AC)	Ética e Formação profissional	02	OBR	F
44	NUT0028 (AC)	Educação Alimentar e Nutricional	04	OBR	F
45	NUT0010 (AC)	Terapia Nutricional	02	OBR	F
46	NUT0004 (AC)	Integradora 3	03	OBR	F
47	NUT0095 (AC)	Nutrição e Alimentação no Esporte	04	OPT	C
48	NUT0091 (AC)	Análise Sensorial de Alimentos	04	OPT	C
49	NUT0072 (AC)	Seminário Avançado em Nutrição em Saúde Coletiva	02	OPT	C
50	FAR0031 (DC)	Farmacologia	04	OPT	C

**7º SEMESTRE**

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
51	NUT0138 (AC)	Gestão de Produção de Refeições 1 Teórico	03	OBR	F
52	NUT0139 (AC)	Gestão de Produção de Refeições 1 Prático	02	OBR	F
53	NUT0097 (AC)	Nutrição Clínica e Dietoterapia	06	OBR	F
54	NUT0080 (AC)	Avaliação Nutricional na Prática Clínica	02	OBR	F
55	NUT0081 (AC)	Nutrição Clínica em Pediatria	02	OBR	F
56	NUT0096 (AC)	Tópicos em Alimentos	04	OPT	C
57	NUT0063 (AC)	Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos	04	OPT	C

**8º SEMESTRE**

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
58	NUT0141 (AC)	Gestão de Produção de Refeições 2 Teórico	03	OBR	F
59	NUT0141 (AC)	Gestão de Produção de Refeições 2 Prático	02	OBR	F

60	NUT0088 (AC)	Práticas em Nutrição	04	OBR	F
61	NUT0005 (AC)	Integradora 4	03	OBR	F
62	NUT0065 (AC)	Seminário Avançado em Gestão de Produção de Refeições	02	OPT	C
63	NUT0067 (AC)	Gastronomia e Nutrição	04	OPT	C
64	NUT0064 (AC)	Ambulatório de Especialidades em Nutrição 1	04	OPT	C
65	NUT0082 (AC)	Seminários Avançados em Nutrição Clínica	02	OPT	C
66	NUT0011 (AC)	Oficina de Educação Alimentar e Nutricional	02	OPT	C

**9º SEMESTRE**

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
67	NUT0051  (AC)	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	14	OBR	F
68	NUT0093  (AC)	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	14	OBR	F
69	NUT0083  (AC)	Trabalho de Conclusão de Curso 1	01	OBR	F

**10º SEMESTRE**

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
70	NUT0094 (AC)	Estágio Supervisionado em Gestão da Produção de Refeições	14	OBR	F
71	NUT0066 (AC)	Estágio Complementar em Nutrição	12	OBR	F
72	NUT0084 (AC)	Trabalho de Conclusão de Curso 2	01	OBR	F

**15.8. Lista de todas as disciplinas optativas para o curso de nutrição**

Código	Disciplina	Créditos
DSC0026	Administração de serviços de saúde	02

ADM0014	Administração pública e gestão social	04
CEM0110	Agricultura alternativa	04
CDS0004	Agricultura e meio ambiente	04
CEM0070	Agricultura e política de ciência e tecnologia	02
FAV0295	Agronegócio e sistemas agroindustriais	04
FAV0050	Agrotóxicos	03
DSC0025	Ambiente saúde e trabalho	04
NUT0064	Ambulatório de especialidades em nutrição 1	04
FAV0298	Análise e tecnologia de alimentos	04
NUT0091	Análise sensorial de alimentos	04
DAN0055	Antropologia da saúde	04
NUT0080	Avaliação Nutricional na prática clínica	04
EST0027	Bioestatística	04
CEL0023	Biofísica	04
CEL0035	Biologia celular	06
CEL0095	Biologia molecular	04
FEF0245	Biometria 1	04
FAR0050	Bromatologia	04
MAT0025	Cálculo 1	06
ADM0044	Chefia e liderança	04
FAR0035	Ciência além da ciência	02
FEF0408	Ciência e pesquisa em educação física	02
PST0027	Comportamento humano e trabalho	04
ADM0231	Comportamento organizacional	04
JOR0083	Comunicação comunitária	04
DSC0056	Comunicação em saúde	04
DSC0002	Comunicação, saúde e sociedade	04
DEX1108	Construção de projetos sociais multidisciplinares	02

DEX1104	Criatividade e intuição na produção do conhecimento	04
HIS0140	Cultura brasileira	04
CEM0043	Cultura poder e relações raciais	04
DEX1101	Darcy ribeiro: pensamentos e fazimentos	04
CEM0005	Decrescimento: consumir menos para que todos vivam melhor	02
PED0027	Desenvolvimento no curso de vida: adolescência	04
PED0025	Desenvolvimento no curso de vida: infância	04
MTC0012	Didática fundamental	04
CEM0097	Direitos humanos e cidadania	04
ECL0033	Ecologia 1	04
ECL0039	Ecologia básica	02
ECO0072	Economia brasileira	04
FCE0336	Economia e financiamento em saúde	04
ECO0108	Economia rural 1	04
ECO0139	Economia urbana	04
ECL0036	Educação ambiental	04
FED0183	Educação das Relações Étnico-Raciais	04
CDS0016	Educação e meio ambiente	04
DSC0016	Educação em saúde	04
DSC0044	Elaboração de Trabalho Científico	03
GEM0063	Embriologia humana fundamental	04
FAV0025	Empreendedorismo e marketing rural	04
FTD0008	Empresa júnior 1	06
FTD0009	Empresa júnior 2	06
ENF0027	Enfermagem em saúde escolar	04
PST0034	Ergonomia	06
ILD0037	Espanhol instrumental 1	04
ILD0009	Espanhol instrumental 2	04

FMD0138	Estágio laboratório parasitologia	06
EST0019	Estatística aplicada	06
SAA0004	Estudos brasileiros - projeto RONDON	01
FUP0279	Evolução da agricultura familiar	04
FIL0029	Evolução do Pensamento Filosófico e Científico	04
ENF0090	Exames complementares e diagnósticos	03
FCE0220	Farmacobotânica	04
FAR0031	Farmacologia	04
FAV0339	Fatores de produção agropecuária	04
FIL0082	Filosofia social e política	04
CFS0007	Fisiologia geral	04
FAR0029	Fisiopatologia e farmacologia das doenças endócrinas	02
FCE0375	Fitoterapia	02
LET0431	Francês 1	04
LET0432	Francês 2	04
TEF0082	Fundamentos da Educação Ambiental	04
NUT0049	Fundamentos de análise de alimentos	04
GEM0040	Fundamentos de embriologia	02
GEM0024	Fundamentos de genética e evolução	04
GEM0010	Fundamentos de técnicas histológicas	04
PCL0039	Fundamentos e técnicas de dinâmica de grupo	04
NUT0067	Gastronomia e nutrição	04
GEM0055	Genética	02
GEM0014	Genética básica	02
GEA0072	Geografia e movimentos sociais no campo	04
ADM0041	Gestão de pessoas em organizações	04
NUT0063	Higiene e Vigilância Sanitária dos alimentos	04
POL0010	História Social e Política Latino-Americana	04

HIS0197	História: natureza e cultura	04
DSC0010	Informação e Informática em Saúde	04
LET0331	Inglês instrumental 1	04
LET0162	Inglês instrumental 2	04
LET0334	Inglês: compreensão da língua oral 1	04
LET0252	Inglês: Compreensão de Textos Escritos 1	04
LET0262	Inglês: expressão escrita 1	04
LET0245	Inglês: expressão oral 1	04
FIL0077	Iniciação à metodologia científica	04
FAR0036	Interação fármaco-nutriente	02
ADM0023	Introdução à administração	04
DAN0022	Introdução à antropologia	04
FTD0007	Introdução à atividade empresarial	04
DSC0007	Introdução a bioética	02
CEL0040	Introdução a bioquímica experimental	08
CEL0091	Introdução a biotecnologia	02
CIC0007	Introdução à ciência da computação	04
POL0011	Introdução à ciência política	04
JOR0078	Introdução a comunicação	04
CCA0103	Introdução à contabilidade	04
ECO0019	Introdução à economia	04
TEF0009	Introdução a educação	04
FIL0069	Introdução à filosofia	04
ENF0094	Introdução à gerontologia	04
FIL0109	Introdução a lógica	04
ELA0013	Introdução à metodologia das ciências sociais	04
NUT0053	Introdução a nutrição	02
CEM0113	Introdução a política científica e tecnológica	04

PPB0014	Introdução à psicologia	04
IQD0072	Introdução a química orgânica	04
SOL0042	Introdução à Sociologia	04
CDS0007	Introdução ao desenvolvimento sustentável	04
FDD0006	Introdução ao direito 1	04
IRI0013	Introdução ao Estudo das Relações Internacionais	04
COM0128	Introdução ao marketing	04
COM0130	Introdução as teorias da comunicação	04
DSC0049	Laboratório da Antropologia da Saúde e da Doença	04
LIP0096	Leitura e produção de textos	04
LIP0174	Língua de Sinais Brasileiro – Básicos	04
LET0118	Língua espanhola 1	04
LET0120	Língua espanhola 2	04
FAV0344	Marketing agroindustrial	02
MAT0022	Matemática 1	04
CDS0008	Meio ambiente, cultura e sociedade	04
CET0020	Memórias gastronômicas e gustativas	04
CEL0062	Metabolismo Celular	06
ODT0144	Metodologia científica	04
ENF0054	Metodologia da pesquisa em saúde	02
CEM0242	Metodologia qualitativa em promoção da saúde 1	04
ECL0017	Métodos em biologia 1	02
CEL0111	Microbiologia	04
SER0033	Movimentos sociais	04
NUT0016	Nutrição aplicada	04
NUT0095	Nutrição e Alimentação no Esporte	04
NUT0047	Nutrição experimental	04
NUT0011	Oficina de Educação Alimentar e Nutricional	02

FMD0002	Oncologia molecular	02
FMD0071	Parasitologia	06
GPP0023	Participação social e políticas públicas	04
SER0085	Participação sócio-política	04
DEX1102	Pensamento negro contemporâneo	04
ELA0008	Pensamento social e político na América Latina	04
FCE0330	Pensamento social em saúde	04
PPB0054	Percepção	06
NUT0006	Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Nutrição	02
ENF005	Planejamento familiar	02
NUT0044	Planejamento nutricional	04
FAV0259	Política agrícola e desenvolvimento rural	02
COM0140	Políticas de comunicação, sociedade e cidadania	04
DSC0005	Políticas de segurança alimentar e nutricional	04
DSC0050	Políticas públicas em saúde	04
GEA0092	População e geografia	04
FEF0505	Prática desportiva 1	02
GEM0053	Práticas de embriologia	02
DSC0037	Práticas de saúde	04
SER0097	Práticas junto aos segmentos populares	04
EST0023	Probabilidade e estatística	04
FCE0236	Promoção à saúde 1	04
CEM0050	Promoção da saúde 2	04
CEM0051	Promoção da saúde 3	04
PCL0072	Psicologia aplicada a saúde	04
PPB0016	Psicologia da aprendizagem 1	04
PED0032	Psicologia da criatividade	04
TEF0011	Psicologia da educação	04

PCL0015	Psicologia da personalidade 1	04
PED0073	Psicologia do gênero	04
PST0011	Psicologia social 1	04
IQD0063	Química analítica 1	04
IQD0051	Química geral	06
ENF0045	Saúde e comportamento	04
DSC0011	Saúde e sociedade 1	04
DSC0018	Saúde e sociedade 3	04
DSC0038	Saúde familiar	04
DSC0003	Saúde indígena	04
DSC0055	Saúde Mental e Bem-Estar no Trabalho	04
DSC0043	Saúde mental em saúde coletiva	03
ICB0075	Segurança em campo e laboratório	04
NUT0014	Seminário avançado 1	02
NUT0098	Seminário Avançado em Nutrição Básica	02
NUT0072	Seminário avançado em nutrição em Saúde Coletiva	02
NUT0065	Seminários avançado em Gestão de Produção de Refeições	02
NUT0082	Seminários avançados em nutrição clínica	02
MTC0027	Técnicas audiovisuais de educação	06
FCE0400	Tecnologia de alimentos	04
FAR0171	Tecnologia de alimentos	04
FIL0059	Teoria da ciência	04
SOL0044	Teoria sociológica 1	06
GEM0021	Teratologia	04
ENF0055	Tópicos avançados em promoção da saúde 1	04
NUT0096	Tópicos em Alimentos	04
CEL0118	Tópicos em microbiologia	04
FAR0041	Tópicos em toxicologia	02

DSC0046	Tópicos especiais em antropologia da saúde	04
NUT0048	Toxicologia dos alimentos	04
DSC0045	Vigilância sanitária	04

## 16. EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

### Semestre 1

#### DISCIPLINA: **Bioquímica e biofísica**

Carga horária total: 90h

Carga horária teórica: 90h

Departamento de origem: CEL - Departamento de Biologia Celular

#### EMENTA:

Características físico-químicas e funcionais das principais biomoléculas: carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas, nucleotídeos e ácidos nucleicos. Bioenergética. Enzimas e coenzimas. Conceitos fundamentais do metabolismo. Metabolismo de carboidratos. Ciclo de Krebs. Metabolismo de lipídeos. Metabolismo dos compostos nitrogenados. Cadeia de transporte de elétrons. Fosforilação oxidativa. Metabolismo de proteínas. Regulação e integração metabólica.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) Marzzoco, A. & Baptista, B (1999), Bioquímica Básica, 2a. edição, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro
- 2) Lehninger, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) Principles of Biochemistry, 3rd edition, Worth Publishers
- 3) Voet, D. & Voet, J. (1995) Biochemistry, 2nd edition, John Wiley & Sons, Inc. Publication.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) Devlin, T. M. (2001) Textbook of Biochemistry with clinical correlations, 5th edition, John Wiley & Sons, Inc. Publication.
- 2) Stryer, L. (2001) Biochemistry, 5th edition, W. H. Freeman and Company, New York.
- 3) Lehninger, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) Principles of Biochemistry, 3rd edition, Worth Publishers
- 4) Champe, P. C. & Harvey, R. A. (1994) Biochemistry, 2nd edition, Lippincott's illustrated reviews, J. B. Lippincott Company.

#### DISCIPLINA: **Bioquímica e biofísica experimental**

Carga horária total: 90h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: CEL - Departamento de Biologia Celular

#### EMENTA:

Conceitos básicos de química geral. Água, soluções: equilíbrio ácido-base e sistemas tamponantes de pH. Características físico-químicas e funcionais das principais biomoléculas: carboidratos; lipídeos, aminoácidos, proteínas, nucleotídeos e ácidos nucleicos. espectrofotometria: determinação qualitativa e quantitativa de biomoléculas bioenergética. cinética enzimática. fatores que alteram a velocidade das reações químicas catalisadas por enzimas. Termoestabilidade.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) Marzzoco, A. & Baptista, B (1999), Bioquímica Básica, 2a. edição, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro
- 2) Lehninger, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) Principles of Biochemistry, 3rd

edition, Worth Publishers

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

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) Devlin, T. M. (2001) Textbook of Biochemistry with clinical correlations, 5th edition, John Wiley & Sons, Inc. Publication.
- 2) Stryer, L. (2001) Biochemistry, 5th edition, W. H. Freeman and Company, New York.
- 3) Lehninger, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) Principles of Biochemistry, 3rd edition, Worth Publishers
- 4) Champe, P. C. & Harvey, R. A. (1994) Biochemistry, 2nd edition, Lippincott's illustrated reviews, J. B. Lippincott Company.

#### DISCIPLINA: **Histologia básica**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: GEM - Departamento de Genética e Morfologia

#### 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.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) Junqueira, L. C.; Carneiro, J. Histologia Básica, 11a edição. Editora Guanabara Koogan., 2008.
- 2) Ross, M. H.; Pawlina, W. Histologia - texto e atlas: em correlação com a biologia celular

e molecular, 5a edição. Editora Guanabara Koogan, 2008.

3) Sobotta, J. Atlas de Histologia, 7a edição. Editora Guanabara Koogan, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1) Junqueira, L. C. U. Biologia Estrutural dos Tecidos - Histologia. Guanabara Koogan, 2005.

2) Cormark, D. H. Fundamentos de Histologia, 2ª edição. Editora Guanabara Koogan, 2003.

3) Young, B. Wheater - Histologia Funcional. Editora Elsevier, 2007.

4) Piezzi, R. S.; Fornés, M. W. Novo Atlas de Histologia/ de Di Fiori. Editora Guanabara Koogan, 2008.

5) Geneser, F. Histologia, 3ª edição. Editora GuanabaraKoogan/Editorial Medica Panamericana, 2003.

#### DISCIPLINA: **Elementos de anatomia**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: FMD – Faculdade de Medicina

#### 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 (Fisiologia, Patologia e Socorros de Urgência).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. Dangelo&Fattini. Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos. Ed. Atheneu. 2009.

2. Netter. Atlas de Anatomia Humana. Ed. Artes Médicas. 2014

3. Sobotta. Atlas de Anatomia Humana. Ed. Guanabara Koogan. 1993

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. GRAY, Henry; GOSS, Charles Mayo (Ed.). **Anatomia**. 29. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1147 p
2. 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.
3. MARIEB, Elaine Nicpon; HOEHN, Katja. **Anatomia e fisiologia/** Elaine N. Marieb, Katja Hoehn. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 1046 p. ISBN 9788536315508.

DISCIPLINA: **Fundamentos de Alimentação e Nutrição**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: NUT

EMENTA:

Comensalidade, cultura, etnia e soberania alimentar dos povos. Aspectos socioantropológicos da alimentação em sociedade na perspectiva histórica, cultural e ambiental. Nutrição como ciência e profissão. Evolução da profissão e dos cursos de Nutrição. Órgãos reguladores da profissão. Exercício profissional nas diversas áreas de atuação do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Canesqui, AM; Garcia, RWD (org). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
2. CASCUDO, L C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004. 954p.
3. Kac G; Sichieri R. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.
4. Pollan, M. **Cozinhar: uma história natural de transformação**. Intrínseca, 2014.
5. Vasconcelos FAG; Calado CLA. **Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil**.

Rev. Nutr., Campinas, 24(4):605-617, jul./ago., 2011

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. Contrera, J, Arnais, M.G. Alimentação , sociedade e cultura. FIOCRUZ, 2011.
2. Goés, JAW. Fast Food: um estudo sobre globalização alimentar. Salvador: EDUFBA,2010.
3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Histórico do nutricionista no Brasil. 1939-1989. São Paulo: Atheneu, 1991. 444p.
4. <http://ebocalivre.blogspot.com.br/>
5. <http://obha.fiocruz.br>
6. <http://www.cfn.org.br>
7. <http://www.crn1.org.br>
8. <http://www.asbran.org.br>

**Semestre 2**

**DISCIPLINA: Nutrição Humana 1**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Estuda os fundamentos da Nutrição e Alimentação Humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Estuda as bases científicas para o estabelecimento das necessidades nutricionais e dos valores de referência dos nutrientes.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1) TIRAPEGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.
- 2) DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed.

2008.

3) KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1) IOM. DietaryReferenceIntakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, FattyAcids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. Disponível em [www.nap.edu/catalog/10490](http://www.nap.edu/catalog/10490)

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

3) SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 9 ed. 2001.

4) WHO, FAO, United Nations University. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 2004. Disponível em [www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm](http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm)

5) TIRAPÉGUI, J. Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.

---

**DISCIPLINA: Microbiologia básica**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: CEL - Departamento de Biologia Celular

**EMENTA:**

O mundo microbiano. Morfologia e fisiologia de microrganismos. Genética microbiana. Antibióticos. Grupo de interesse microbiológico: protozoários, fungos, bactérias e vírus. Isolamento e caracterização de microrganismos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

PELCZAR, Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books Brasil, c1997. 2 v.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. xxviii, 934 p.

PRESCOTT, Lansing M.; HARLEY, John P.; KLEIN, Donald A. Microbiology. 6th ed. Boston: McGraw-Hill, 2005. xxii, 992 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Salyers, a. A. & Whitt, D. D.; Bacterial Pathogenesis - a Molecular Approach; Washington Edição: 1ª; ASM Press Ano: 1994.

BURDON, Kenneth L.; WILLIAMS, Robert P. Microbiología. México, DF: Centro Regional de Ayuda Técnica, 1971.

BARBOSA, Heloiza Ramos; TORRES, Bayardo Baptista. Microbiologia básica. São Paulo: Atheneu, c2000. xix, 196 p.

TRABULSI, Luiz Rachid (Ed.). Microbiologia. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 1999. xvii, 586 p. ISBN 8573790717.

TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio (Ed.). Microbiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, c2008. 760 p.

#### DISCIPLINA: **Elementos de fisiologia I**

Carga horária total: 60h

---

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: CFS - Departamento de Ciências Fisiológicas

#### EMENTA:

A disciplina aborda aspectos da fisiologia do sistema nervoso e fisiologia do sistema endócrino humanos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CURI, Rui; ARAUJO FILHO, Joaquim Procópio de. Fisiologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xxi, 857 p

BERNE, Robert M.; KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A.; LEVY, Matthew N. Berne & Levy: fisiologia .6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. xiv, 844 p.

AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. vii, 934 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARLSON, Neil R., Fisiologia do comportamento. 7. ed. Barueri: Manole, 2002. xix, 699 p.

BEAR, Mark F.; CONNORS, Barry W.; PARADISO, Michael A. Neurociências: desvendando o sistema nervoso. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

LENT, Roberto. Cem bilhões de neurônios: conceitos fundamentais de neurociência. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. xxvi, 765 p.

#### DISCIPLINA: **Imunologia geral**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: CEL - Departamento de Biologia Celular

#### EMENTA:

Imunologia. Antígenos e imunogenicidade. Anticorpos. Sistema complementar. Interações antígeno anticorpo. "in vitro". Imunologia: as interações e as funções celulares, reações mediadas por células. Imunogenética. Imunomodulação. Modelo de integração dos processos imunológicos. Imunização. Mecanismo de lesão tecidual produzidos por reações imunológicas. O fenômeno da "aids" (sida). Anticorpos monoclonais. Imunologia dos transportes e dos tumores. Doenças auto-imunes.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BIER, Otto. Imunologia básica e aplicada. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.

SILVA, Wilmar Dias da; MOTA, Ivan; BIER, Otto. Bier imunologia básica e aplicada. 5. ed.

Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. vii, 388 p.

ROITT, Ivan M.; RABSON, Arthur. *Imunologia básica*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 182 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

STITES, Daniel P.; TERR, Abba I. *Imunologia básica*. Rio de Janeiro: Prentice Hall Brasil 1991. 187 p.

ABBAS, Abul K; LICHTMAN, Andrew H. *Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 314 p.

#### DISCIPLINA: **INTEGRADORA 1**

Carga horária total: 45h

Carga horária de extensão: 45h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:** Reconhecimento das dinâmicas e práticas alimentares. Identificação dos diferentes determinantes da alimentação no contexto individual, familiar, comunitário e global. Reconhecimento das relações entre sistemas alimentares e todas as formas de má nutrição. Caracterização do ambiente alimentar enquanto o contexto de intersecção alimento e indivíduos. Identificação de oportunidades de aplicação dos princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Atividade de extensão com estudantes, voltada para o protagonismo discente e diálogo com a comunidade externa e interna à UnB, por meio de atividades sobre segurança alimentar e nutricional e alimentação adequada e saudável.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Ministério da Saúde, Brasília. 2014. Disponível em:

[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

MENDES,L.; PESSOA,M.; COSTA,B. (org) Ambiente alimentar: saúde e nutrição. 1a ed. Rio de Janeiro. Ed Rubio, 2022. ISBN 978-65-88340-16-5

SWINBURN, Boyd A. et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: the Lancet Commission report. *The Lancet*, v. 393, n. 10173, p. 791-846, 2019. Texto traduzido disponível em: <https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/10/Relat%C3%B3rio-Completo-The-Lancet.pdf>

World Health Organization. Sustainable healthy diets: Guiding principles. *Food & Agriculture Org.*, 2019. Disponível em: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241516648>

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Manifesto Comida de Verdade. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília. 2015. Disponível em: [https://www.abrasco.org.br/site/wp-content/uploads/2017/06/copy2\\_of\\_Manifesto\\_comidadeverdade.pdf](https://www.abrasco.org.br/site/wp-content/uploads/2017/06/copy2_of_Manifesto_comidadeverdade.pdf)

CÁTEDRA JOSUÉ DE CASTRO. Diálogos sobre ultraprocessados: soluções para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Universidade de São Paulo. SP. 2021. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1e3BY0Chz00Rbp8IPWz4MXY3l2N4CFCB2/view>

COSTA, Bruna Vieira de Lima et al. Food environment: validation of a method for measurement and characterization in the territory with the Health Academy Program. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 34, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/KnvwcMP6hw3PmXTYW3MrgGF/?lang=pt>

LEITE, Fernanda Helena Marrocos et al. Ultra-processed foods should be central to global food systems dialogue and action on biodiversity. *BMJ Global Health*, v. 7, n. 3, p. e008269, 2022. <http://dx.doi.org/10.1136/bmjgh-2021-008269>

Monteiro, C.A., Cannon, G., Lawrence, M., Costa Louzada, M.L. and Pereira Machado, P. 2019. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. Rome, FAO. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca5644en/ca5644en.pdf>

Popkin. B., P. 2020. El impacto de los alimentos ultraprocesados en la salud. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 34. Santiago de Chile. FAO. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca7349es/CA7349ES.pdf>

### **Semestre 3**

**DISCIPLINA: Fundamentos em ciência dos alimentos**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

A disciplina apresenta conhecimentos básicos sobre constituintes dos alimentos e sua funcionalidade durante o processamento, além das principais alterações provenientes da manipulação. Conteúdo a ministrar por meio de aulas teóricas. Concluído o curso, o aluno deve ser capaz de avaliar as modificações na composição e nas características dos alimentos, decorrentes de sua manipulação. Deverá estar apto a propor soluções para manter e para melhorar propriedades nutricionais dos alimentos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORG, L.A. Alquimia dos alimentos. 2ª edição, rev. E amp. Brasília: Senac, 2013, 496 p.
2. Ordonez, J. A. Tecnologia de Alimentos. Volume 1. Componentes dos Alimentos e Processos. Ed. Artmed, 2005.
3. Ordonez, J. A. Tecnologia de Alimentos Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Artmed, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. FELLOWS. P. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. Artmed: 2006. (11 EXEMPLARES BCE)
2. MONTEBELLO, N. de P.; ARAÚJO, W.M.C. Carne & Cia. Editora Senac, p. 324. 2006. (4 EXEMPLARES BCE)
3. RIBEIRO, P. E. E SERAVALLI, E.G. Química de alimentos. Editora Edgar Blücher, Ltda, 2004. (2 EXEMPLARES BCE)
4. BOBBIO, F. A. & BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos, São Paulo: Varela, 1995. (2 EXEMPLARES BCE)
5. DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 4a ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. (\*)

#### DISCIPLINA: **Nutrição Humana 2**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Estudo das vias metabólicas e mecanismos de homeostase de macronutrientes e micronutrientes no organismo humano. Abordagem de avanços científicos importantes

para a compreensão do papel das vitaminas e minerais na saúde; estabelecimento de relações metabólicas entre micronutrientes. Conceito, uso e aplicações dos valores de Ingestão Dietética de Referência (IDR; DietaryReferenceIntakes / IDRs) na avaliação e planejamento de consumo para indivíduos e grupos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. [www.nap.edu/catalog/10490](http://www.nap.edu/catalog/10490)
2. IOM. Dietary Reference Intakes Applications in Dietary Assessment. 2000. Disponível em [www.nap.edu/catalog/9956](http://www.nap.edu/catalog/9956)
3. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. TIRAPÉGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.
2. LEHNINGER, A.L. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Savier, 6 ed. 2014.
3. SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 9 ed. 2001.
4. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5 ed. 2016.
5. DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.

---

#### DISCIPLINA: **Microbiologia e Higiene dos Alimentos Teórica**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Histórico da microbiologia dos alimentos. Contaminação dos alimentos. Microrganismos de importância e suas interações com os alimentos. Crescimento microbiano nos alimentos. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos. Conceito e objetivos da higiene dos alimentos. Prevenção e controle das principais doenças transmitidas por alimentos. Procedimentos de higienização em serviços institucionais de produção de alimentos. Avaliação da qualidade na produção de alimentos de acordo com parâmetros sanitários.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.
2. FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.
3. JAY, James. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para UAN. Brasília, 2004.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.. Brasília, 2002.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de

Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 2002.

4. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, 2002.

5. BRASÍLIA. VISA. SES/DF. Instrução Normativa nº 10, de 23 de março de 2016. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

6. SILVA, Neusely da. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007.

---

**DISCIPLINA: Microbiologia e Higiene dos Alimentos Prática**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 0h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Análises microbiológicas relacionadas às práticas de higiene de alimentos. Observação e avaliação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação (BPSA). Fundamentos para aplicação de sistemas de qualidade para prevenção de DTA.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

---

1. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.

2. FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.

3. JAY, James. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para UAN. Brasília, 2004.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.. Brasília, 2002.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 2002.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, 2002.
5. BRASÍLIA. VISA. SES/DF. Instrução Normativa nº 10, de 23 de março de 2016. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
6. SILVA, Neusely da. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007.

**DISCIPLINA: Avaliação Alimentar e Nutricional Teórica**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Introdução ao estudo da avaliação alimentar e nutricional. Validade e reprodutibilidade dos diferentes métodos de avaliação alimentar e nutricional. Inquéritos dietéticos: métodos e interpretação dos resultados. Avaliação da composição corporal e do consumo alimentar nas fases do curso da vida.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; Martini, L.A. **Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.

TIRAPEGUI, J. RIBEIRO, S.M.L. **Avaliação nutricional: Teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 326 p.

- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D P. **Epidemiologia Nutricional**. ATHENEU. 2007.578 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- DUARTE, A.C.G.D. **Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

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

- GUEDES, D.P.; GUEDES, J.E.R.P. **Controle do peso corporal**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.

- MONTEIRO *et al.* **Consumo Alimentar. Visualizando porções**. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.80p.

- MONEGO, E; et AL. **Alimentos Brasileiros e suas porções**. Um guia para avaliação do consumo alimentar. RUBIO, 2013.118 p.

- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO -NEPA. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO** – 2ª Versão. Campinas: UNICAMP, 2006. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.
- ROSSI, L. CARUSO, L. GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: Novas perspectivas**. São Paulo: Roca, 2010. 422p.
- SOARES, N.T.; MAIA, F.M.M. **Avaliação do Consumo Alimentar**. Recursos Teóricos e Aplicação das DRIS. Rio de Janeiro. Med Book. 2013. 244p.
- TADDEI, J A ;LANG RMF; LONGO-SILVA,G;TOLONI, MHA. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro. RUBIO, 2011. 640 P.
- VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades**. 4ª ed. Ed da UFSC. Florianópolis, 2008.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry**. Geneva, WHO,1995 (Technical Report Series, 854).
- ZABOTTO CB, VIANNA RPT, GIL MF. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções**. Goiânia: Nepa-Unicamp; 1996.

DISCIPLINA: **Avaliação Alimentar e Nutricional Prática**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 0h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Aplicação prática de métodos avaliação alimentar e nutricional. Estimativa de validade e reprodutibilidade de diferentes métodos de avaliação alimentar e nutricional. Aplicação e análise de inquéritos dietéticos: técnicas e interpretação dos resultados. Realização de avaliação antropométrica e do consumo alimentar de adultos e crianças. Estimativa da composição corporal por bioimpedância elétrica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; Martini, L.A. **Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.
- TIRAPEGUI, J. RIBEIRO, S.M.L. **Avaliação nutricional: Teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 326 p.
- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D P. **Epidemiologia Nutricional**. ATHENEU. 2007.578 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DUARTE, A.C.G.D. **Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.
- BUSNELLO, F.M. **Aspectos nutricionais no processo de envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.
- GUEDES, D.P.; GUEDES, J.E.R.P. **Controle do peso corporal**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.
- MONTEIRO *et al.* **Consumo Alimentar. Visualizando porções**. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.80p.
- MONEGO, E; et AL. **Alimentos Brasileiros e suas porções**. Um guia para avaliação do consumo alimentar. RUBIO, 2013.118 p.
- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO -NEPA. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO – 2ª Versão**. Campinas: UNICAMP, 2006. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.
- ROSSI, L. CARUSO, L. GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: Novas perspectivas**. São Paulo: Roca, 2010. 422p.
- SOARES, N.T.; MAIA, F.M.M. **Avaliação do Consumo Alimentar. Recursos Teóricos e Aplicação das DRIS**. Rio de Janeiro. Med Book. 2013. 244p.
- TADDEI, J A ;LANG RMF; LONGO-SILVA,G;TOLONI, MHA. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro. RUBIO, 2011. 640 P.
- VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades**. 4ª ed. Ed da UFSC. Florianópolis, 2008.

- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry**. Geneva, WHO,1995 (Technical Report Series, 854).
- ZABOTTO CB, VIANNA RPT, GIL MF. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções**. Goiânia: Nepa-Unicamp; 1996.

**DISCIPLINA: Elementos da fisiologia 2**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: CFS - Departamento de Ciências Fisiológicas

**EMENTA:**

A disciplina abordará aspectos da fisiologia humana referentes aos sistemas cardiovascular, respiratório, digestório e excretor.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

CURI, Rui; ARAUJO FILHO, Joaquim Procópio de. Fisiologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xxi, 857 p

BERNE, Robert M.; KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A.; LEVY, Matthew N. Berne & Levy: fisiologia .6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. xiv, 844 p.

AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. vii, 934 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CARLSON, Neil R., Fisiologia do comportamento. 7. ed. Barueri: Manole, 2002. xix, 699 p.

BEAR, Mark F.; CONNORS, Barry W.; PARADISO, Michael A. Neurociências: desvendando o sistema nervoso. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

LENT, Roberto. Cem bilhões de neurônios: conceitos fundamentais de neurociência. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. xxvi, 765 p.

#### **Semestre 4**

**DISCIPLINA: Patologia geral**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: FMD - Faculdade de Medicina

#### **EMENTA:**

Patologia Geral é disciplina obrigatória para os alunos dos Cursos de Enfermagem e Obstetrícia, de Nutrição e de Ciências Farmacêuticas, tendo pôr objetivos capacitar o aluno a compreender os principais mecanismos de agressão e defesa, reconhecer as alterações patológicas básicas e discutir a fisiopatologia envolvida nesses processos. A metodologia de ensino compreende aulas teórico-práticas onde serão apresentados os diversos temas do programa da disciplina, com ênfase na sistematização dos assuntos e onde os alunos terão a oportunidade de consolidar os conhecimentos adquiridos através de exercícios fisiopatológicos e da observação de preparações macroscópicas ou de preparações microscópicas contendo alterações tissulares sobre os diversos assuntos em discussão e que serão projetadas na sala de aulas. A disciplina será ministrada com quatro créditos, perfazendo um total de sessenta horas de atividades.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. *Bogliolo: patologia*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. xiv, 1328 p.

KUMAR, Vinay (Ed.). *Robbins & Cotran: patologia : bases patológicas das doenças*. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. xx, 1458 p.

MORAES, Mario Augusto Pinto de; MAGALHÃES, Albino Verçosa de; FRIEDMAN, Horácio; RAICK, Alberto N. *Cadernos de patologia*. Brasília : Editora Universidade de Brasília 97 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

Montenegro MR & Franco M, ed. - Patologia-Processos Gerais. 4a.ed, São Paulo,Atheneu, 1999. 320p.

Lopes de Faria J, ed - Patologia Especial com Aplicações Clínicas. 2a. ed, Rio de Janeiro, Guanabara-Koogan, 1999. 687p.

Magalhães AV - Patologia Geral - Alterações tissulares básicas. Brasília, Funsauúde, 2001. 1 CD-ROM.

**DISCIPLINA: Técnica Dietética I**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Proporcionar contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Fornecer meios para a compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração dos cardápios. Capacitar o aluno ao conhecimento de ordem nutricional e uso culinário.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos alimentos. 2ª edição, rev. E amp. Brasília: Senac, 2013, 496 p.
2. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório. São Paulo. Atheneu. 2012.
3. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/09. Disponível em

[www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoodevida/pof/2008\\_2009\\_composicao\\_nutricional/](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoodevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional/)

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Vol. 1. Artmed. 2004.
2. PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema. Artmed. 2010.
3. FRANCO, G. Tabela de Composição dos Alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 641.1F 825 t.
4. ORNELAS, L. H. Técnica Dietética. São Paulo: Atheneu, 1995.
5. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo. E. Manole, 2003.

#### DISCIPLINA: **Nutrição e Dietética I**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina visa estudar os conceitos relativos ao cálculo e dietas específicas para os diferentes estágios da vida, discutindo os princípios da alimentação e seus condicionantes nos diferentes estágios fisiológicos e de exercício físico de indivíduos saudáveis, com atividades de caráter extensionista.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. PHILIPPI, S.T., LATTERZA, A R., CRUZ, A T.R. & RIBEIRO, L.C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. *Revista de Nutrição*, 12(1): 65-80, 1999.
2. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/09. Disponível em

[www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoadevida/pof/2008\\_2009\\_composicao\\_nutricional/](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoadevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional/)

3. DA COSTA, T.H.M. CalcNut: plataforma para cálculo de dieta. Disponível em <http://fs.unb.br/nutricao/calcnut/>

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. 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. São Paulo: Atheneu, 5 ed. 2005.
2. MARCHIONI, D.M.L., SLATER, B., FISBERG, R.M. Aplicação das *Dietary Reference Intakes* na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. *Revista de Nutrição*, 17(2):207-216, 2004
3. TIRAPÉGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.
4. DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.
5. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.

#### DISCIPLINA: **Epidemiologia geral**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: DSC - Departamento de Saúde Coletiva

#### EMENTA:

Estuda conceitos, métodos e usos de epidemiologia. Estuda a quantificação de problemas de saúde. Analisa os elementos da epidemiologia descritiva e os métodos de estudos de agravos à saúde na população. Discute o enfoque de risco: grupos e fatores. Promove a realização de estudo epidemiológico de campo. Analisa a epidemiologia das doenças

infecciosas e das não infecciosas em geral. Estuda particularmente a epidemiologia e o controle das grandes endemias de transmissão vetorial.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

PEREIRA, Mauricio Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. xviii, 596 p.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da (Org.). Epidemiologia & saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2014. xv, 709 p.

VIEIRA, Sônia. Introdução a bioestatística. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Campus, 1991. 203 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BEAGLEHOLE, Robert; KJELLSTROM, Tord; BONITA, Ruth. Epidemiologia basica. Washington: Organização Panamericana de Saúde, 1994. 186 p.

ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à epidemiologia. 4. ed., rev. e amp. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282 p. ISBN 9788527711876.

JEKEL, James F; KATZ, David L.; ELMORE, Joann G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2005. 432 p.

LAURENTI, Rui. Estatísticas de saúde. 2. ed. Saopaulo: Editora Pedagógica e Universitária, 1987. 186 p.

EPIDEMIOLOGIA. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p.

**DISCIPLINA: Marcadores Clínicos e Bioquímicos do Estado Nutricional**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: NUT

**EMENTA:**

Etapas de avaliação clínica e bioquímica de populações e de indivíduos. Análise e interpretação de exames bioquímicos comuns na prática clínica. Biomarcadores para avaliação do estado nutricional. Diagnóstico nutricional. Discussão de casos clínicos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

TIRAPEGUI, J. RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional: Teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 326 p.

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

CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CALIXTO-LIMA L, Reis NT. Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados à Nutrição Clínica. Rubio, 2012.

CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.

DA POIAN AT , CARVALHO-ALVES PC. Hormônios e metabolismo: Integração e correlações clínicas. Atheneu, 2005.

DUARTE ACG. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. Atheneu, 2007.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed. Roca, 2010.

SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.

VANUCCHI H, MARCHINI JS. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Clínica. Guanabara Koogan, 2007.

**DISCIPLINA: Tecnologia e controle de qualidade dos produtos agropecuários**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: FAV

**EMENTA:** A disciplina aborda a química dos principais macronutrientes alimentares, suas importâncias, funções, estruturas e principais reações. Discute aspectos químicos e funcionais dos componentes e sua influência na qualidade dos alimentos. Apresenta os princípios gerais de preservação e conservação de alimentos. Discute aspectos técnicos relacionados à tecnologia da produção de produtos agropecuários de origem animal e vegetal.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ARAÚJO, J. M. A. QUÍMICA DE ALIMENTOS. 3ª ED. VIÇOSA. UFV, 2004. 478P.

FELLOW, P.J. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS:

PRINCÍPIOS E PRÁTICA. 2ª ED. PORTO ALEGRE. ARTMED, 2006. 602P.

FENNEMA, O. R. QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS. 2ª ED. ZARAGOZA. ACRIBIA, 1993. 1095P.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

MORETTO, E. & FETT, R. TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS. SÃO PAULO. VARELA, 1998. 150P.

MORETTO, E. ET AL. INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DE ALIMENTOS.

FLORIANÓPOLIS. ED. DA UFSC, 2002. 255P.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. FUNDAMENTOS DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO. MANOLE, 2006. 612P.

OGAWA, M. & MAIA, E. L. MANUAL DE PESCA: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PESCADO. VOL. 1. SÃO PAULO. VARELA, 1999. 430P.

PEREDA, J. A. O. ET AL. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: COMPONENTES DOS

ALIMENTOS E PROCESSOS. PORTO ALEGRE. ARTMED, 2005. 294P. VOL. 1.  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTO  
ALEGRE. ARTMED, 2005. 279P. VOL. 2  
REGULY, J. C. BIOTECNOLOGIA DOS PROCESSOS FERMENTATIVOS:  
FUNDAMENTOS, MATÉRIAS-PRIMAS AGRÍCOLAS, PRODUTOS E PROCESSOS.  
VOL. 1. PELOTAS. ED. UFPEL, 1996. 327P.  
RIBEIRO, E. P. & SERAVALLI, E. A. G. QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO.  
BLÜGHER, 2004. 184P.  
SILVA, D. J. & QUEIROZ, A. C. ANÁLISE DE ALIMENTOS: MÉTODOS QUÍMICOS E  
BIOLÓGICOS. 3ª ED. VIÇOSA. UFV, 2002. 235P.  
SILVA, P. H. F. ET AL. FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE E DERIVADOS: MÉTODOS  
ANALÍTICOS. JUIZ DE FORA. GRÁFICA, 1997. 190P.  
SILVA, J. A. TÓPICOS DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO. VARELA,  
2000. 227P.  
WALSTRA, P. ET AL. CIENCIA DE LA LECHE Y TECNOLOGÍA DE LOS  
PRODUTOS LÁCTEOS. ZARAGOZA. ACRIBIA, 2001. 730P.

**DISCIPLINA: INTEGRADORA 2**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: NUT

**EMENTA:**

Articulação dos conteúdos de bioquímica nutricional, metabolismo e fisiologia aplicados à nutrição visando o fortalecimento da interação homem x alimento x saúde por meio da tradução do conhecimento científico à comunidade externa, com atividades de caráter extensionista.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. Cominetti, C., Cozzolino, S.M.F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2ª edição. Manole, 2020.
2. Gropper, S., Smith, J., Groff, J. Nutrição avançada e metabolismo humano. 5ª edição. Cengage, 2011.
3. Douglas, C.R. Fisiologia aplicada à nutrição. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2011.
4. Susan A Lanham-New. Nutrition Metabolism. 2ª edição. Wiley-Blackwell, 2019.
5. Artigos indicados pelos docentes e selecionados pelos estudantes.

### Semestre 5

#### DISCIPLINA: **Nutrição nas fases da vida**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Caracterização das condições fisiológicas da mulher durante os períodos de gestação, lactação, do lactente, da criança em idade pré-escolar e escolar, do adolescente, do adulto e do idoso no contexto da atenção nutricional em saúde pública. Fundamentos teóricos e práticos para atenção nutricional nessas fases do curso da vida na atenção básica à saúde. Contextualização das políticas públicas e determinantes psicossociais e culturais relacionados à promoção da alimentação saudável. Avaliação integral dos indivíduos nessas faixas etárias e estados fisiológicos especiais na sua realidade para promoção de uma prática contextualizada na atenção em Alimentação e Nutrição no âmbito da segurança alimentar e nutricional.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Comentado [NP1]: Atualizar

1. VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
2. ACCIOLY, Y.E.; SAUNDERS, C; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009
3. CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) CARVALHO, MARCUS RENATO; TAMEZ, RAQUEL N. Amamentação: bases científicas. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
- 2) BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)
- 3) BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- 4) BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, n. 33)
- 5) BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, 32)
- 6) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
- 7) 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.
- 8) BARBOSA, V.L.P. Prevenção da obesidade na infância e na adolescência. São Paulo: Manole, 2009.
- 9) CHEMIN, S.M.S.S.; PEREIRA, J.D. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.

Rocca, 2007.

- 10) KAC, G.; SICHIERI, R. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.
- 11) KANE RL, OUSLANDER JG, ABRASS IB. Geriatria Clínica. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2004.
- 12) MAGNONI D, CUKIER C, OLIVEIRA PA. Nutrição na Terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2005.
- 13) MONTEIRO, J.P. Nutrição e metabolismo: consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- 14) WEFFORT, V. R.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em Pediatria - da Neonatologia à Adolescência. São Paulo: Manole, 2009.
- 15) BUSNELLO FM. ASPECTOS NUTRICIONAIS NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO. SÃO PAULO: ATHENEU, 2007.

**DISCIPLINA: Nutrição e Dietética II**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Aborda os conceitos de cálculo e planejamento de dietas para os diferentes estágios de vida e condições fisiológicas específicas. A disciplina aprofunda a abordagem da alimentação e seus condicionantes nos diferentes estágios fisiológicos e de exercícios físicos de indivíduos. A proposta da disciplina parte do pressuposto da necessidade de aprofundamento, pelo discente, dos conceitos relativos à elaboração de dietas e esquemas dietéticos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1 BARR, S.I., et al. Planning diets for individuals using the dietary reference intakes. *NutritionReviews*, 61(10): 352-60, 2003. Disponível em [www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14604268](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14604268)
2. AINSWORTH, B.E., et al. 2011 Compendium of Physical Activities: a second update of codes and MET values. *MedSci Sports Exerc*, 43(8): 1575-1581, 2011. Disponível em <https://sites.google.com/site/compendiumofphysicalactivities/>
3. WHO, FAO, United Nations University. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 2004. Disponível em [www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm](http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm)

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. PINHEIRO ABV, LACERDA EMA, BENZECRY EH, GOMES MCS, COSTA VM. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo: Atheneu, 5 ed. 2005.
2. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/09. Disponível em [www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008\\_2009\\_composicao\\_nutricional](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional)
3. IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. Disponível em [www.nap.edu/catalog/10490](http://www.nap.edu/catalog/10490)
4. MARCHIONI, D.M.L., SLATER, B., FISBERG, R.M. Aplicação das *DietaryReferenceIntakes* na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. *Revista de Nutrição*, 17(2):207-216, 2004.
5. DA COSTA, T.H.M. CalcNut: plataforma para cálculo de dieta. Disponível em <http://fs.unb.br/nutricao/calcnut/>

DISCIPLINA: **Técnica Dietética II**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Proporcionar contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as consequentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Fornecer meios para a compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração dos cardápios. Capacitar o aluno ao conhecimento de ordem nutricional e uso culinário. Atividade de extensão: Desenvolvimento de preparações para fins especiais destinadas a indivíduos com restrições alimentares. Divulgação das preparações por meio de atividades de extensão como, por exemplo, oficinas culinárias direcionadas para a comunidade, mídias sociais e materiais educativos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORG, L.A. Alquimia dos alimentos. 2ª edição, rev. E amp. Brasília: Senac, 2013, 496 p.
2. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório. São Paulo. Atheneu. 2012.
3. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/09. Disponível em [www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoadevida/pof/2008\\_2009\\_composicao\\_nutricional/](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoadevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional/)

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ORDÓNEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Vol. 1. Artmed. 2004.
2. PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema. Artmed. 2010.
3. FRANCO, G. Tabela de Composição dos Alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 641.1F 825 t.
4. ORNELAS, L. H. Técnica Dietética. São Paulo: Atheneu, 1995.
5. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo. E. Manole, 2003.

**DISCIPLINA: Epidemiologia Nutricional**

Carga horária total: 45 h

Carga horária teórica: 45 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Abordagens epidemiológicas sobre as relações entre fatores nutricionais e doenças específicas. Conceitos de Epidemiologia Geral com abordagem voltada à Nutrição. Métodos aplicados ao estudo epidemiológico nutricional. Transição Alimentar e Nutricional, Transição Demográfica e Epidemiológica. Perspectiva histórica das Pesquisas em Alimentação e Nutrição no Brasil. Análise epidemiológica das Enfermidades crônicas não transmissíveis de interesse em nutrição e carências nutricionais. Indicadores e análise situacional da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil e no mundo. Pesquisa na área de epidemiologia.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. São Paulo: Editora FIOCRUZ, 2007.
- BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social. Cadernos do SISAN – nº01/2011: Estruturando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2011. Disponível em: <http://bibspi.planejamento.gov.br/handle/iditem/163>.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil (2011 – 2022). Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_2011.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf)

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos da Atenção Básica n. 20. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cadernos\\_atencao\\_basica\\_carencias\\_micronutrientes.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cadernos_atencao_basica_carencias_micronutrientes.pdf).
2. MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia. 2a edição. São Paulo: Atheneu, 2009.
3. PEREIRA, M. G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.
4. ROUQUAYROL, M. Z. Epidemiologia e saúde. Rio de Janeiro: Medsi, 2002.
5. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2010
6. World Health Organization. Global Strategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003.

## Semestre 6

### **DISCIPLINA: Educação Alimentar e Nutricional**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Carga horária de extensão: 15h

Departamento de origem: Nutrição

#### **EMENTA:**

Educação e processo educativo. Informação e Comunicação. Alimentação e cultura. O comportamento alimentar: componentes cognitivos, afetivos e situacionais. Planejamento de ações. Teorias da Educação. Estratégias e recursos para a ação informativa e educativa. A EAN como instrumento de ação nos diferentes campos de

prática profissional. Atividade de extensão com estudantes, voltada para o protagonismo discente e diálogo com a comunidade externa e interna à UnB, por meio de planejamento e implementação de atividades de educação alimentar e nutricional voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Ministério da Saúde (BR), Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar da população brasileira. 2 ed. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2014. Disponível em <https://aps.saude.gov.br/biblioteca/index>:

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (BR). Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Brasília (DF): Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/biblioteca/marco-de-referencia-de-educacao-alimentar-e-nutricional/>

Diez-Garcia RW, Cervato-Mancuso AM. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2017.

Lang,R.; Ciacchi,E. (org) Educação Alimentar e Nutricional: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas. 1a ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2021.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Publicações do Ministério da Saúde disponíveis em: <https://aps.saude.gov.br/biblioteca/index>:

A creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável: livreto para os gestores, 2018.

Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil. 2018.

Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental I. 2018.

Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental II. 2019.

Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS). Diário Oficial União. 13 nov 2014; Seção 1: 68.

Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2013.

Manual operacional para profissionais de saúde e educação. 2008.

Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. 2019.

Instrutivo: metodologia de trabalhos em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. 2016.

Protocolos de uso do Guia Alimentar para a População Brasileira na orientação alimentar de adultos/idosos/gestantes. 2021.

Galisa M, Nunes A, Garcia L, Chemin S. Educação Alimentar e Nutricional – da teoria à prática. São Paulo: Roca; 2014.

Bezerra, José. Educação Alimentar e Nutricional – Articulação de Saberes. Fortaleza. Edições UFC, 2018. Disponível no Aprender UnB

MORGADO, C.; MALDONADO, L.; MENEZES, M. DIÁLOGOS E PRÁTICAS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL. SÃO PAULO, Ed. Rubio, 2020.

Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços sócio-assistenciais. Caderno Teórico e Caderno

de Atividades (disponíveis em:

[https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/cadernoteorico\\_ean.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/cadernoteorico_ean.pdf)

[http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/cadenodeatividades\\_ean.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/cadenodeatividades_ean.pdf)

Ministério do Desenvolvimento Social e Conselho Federal de Nutricionistas. Princípios e Práticas para a Educação Alimentar e Nutricional. Brasília, 2018. Disponível em:

[https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao\\_Alimentar\\_Nutricional/Princ%C3%ADpios%20e%20Pr%C3%A1ticas%20para%20Educa%C3%A7%C3%A3o%20Alimentar%20e%20Nutricional\\_impress%C3%A3o.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/Princ%C3%ADpios%20e%20Pr%C3%A1ticas%20para%20Educa%C3%A7%C3%A3o%20Alimentar%20e%20Nutricional_impress%C3%A3o.pdf)

PNAE/FNDE Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação. <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/media-pnae/encontros-tecnicos/NotaTecnicaEANassinada.pdf>

---

**DISCIPLINA: Nutrição em Saúde Coletiva**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 45h

Carga horária de extensão: 15h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Segurança alimentar e nutricional, soberania alimentar, direito humano à alimentação adequada e saudável, sistema único de saúde, políticas e programas de alimentação e nutrição, sistema nacional de segurança alimentar e nutricional, participação social e intersectorialidade, abastecimento e sistema alimentar. Desenvolvimento de práticas interativas de informação e comunicação com a comunidade acadêmica para compartilhamento de saberes e aprendizados construídos na disciplina.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GIOVANELLA, L. (org.) Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ/CEBES, 2008
2. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. VEGA, J.B. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2016.[https://issuu.com/editorarubio/docs/issuu\\_nutri\\_\\_o\\_em\\_sa\\_de\\_p\\_blica](https://issuu.com/editorarubio/docs/issuu_nutri__o_em_sa_de_p_blica)

3. Brasil. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 2010. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>
4. MALUF, R. S.J. Segurança Alimentar e Nutricional – conceitos fundamentais. Petrópolis: Vozes, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social. Cadernos do SISAN – nº01/2011: Estruturando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2011. Disponível em: <http://bibspi.planejamento.gov.br/handle/idades/163>.
- CONASS – Conselho Nacional do Secretário de Saúde . Para entender a gestão do SUS 1: Brasília, 2015.
- Brasil. Ministério da Saúde. GESTHOS Gestão Hospitalar: Capacitação a Distância em Administração Hospitalar para Pequenos e Médios Estabelecimentos de Saúde. Módulo I: Os Sistemas de Saúde e as Organizações Assistenciais / Ministério da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 96 p.
- CASTRO, J. Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
- POLLAN, M. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, 272 p.
- GIOVANELLA, L. (org.) Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ/CEBES, 2008.
- Vasconcelos, F.A.G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. Revista de Nutrição, Campinas, 18(4):439-457, jul./ago., 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n4/25843.pdf>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasil, 2012. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/pnab.pdf>
- ABRANDH- Ação Brasileira pela nutrição e Direitos Humanos. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional.

Brasília, DF: Abrandh, 2013. Disponível em: [http://www.ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaIdeias/1391508593dhaasisan\\_miolo\\_030413.pdf](http://www.ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaIdeias/1391508593dhaasisan_miolo_030413.pdf)

---

**DISCIPLINA: Terapia Nutricional**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Etapas de atenção dietética em diferentes situações clínicas, com descrição das bases para tomada de decisão das vias de administração da dieta (oral, enteral, parenteral), indicações, contraindicações e características. Procedimentos para identificação de risco nutricional de indivíduos enfermos. Modificações da dieta normal em termos de consistência e propriedades nutricionais. Princípios para a prescrição e cálculo de dietas por via enteral e parenteral, evolução dietética e manejo diante de complicações. Discussão de casos clínicos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.

WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.

CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. Manual De Nutrição Parenteral. Rubio, 2010.

CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.  
MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.  
VITOLLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.

**DISCIPLINA: Ética e Formação Profissional**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Ética no campo da alimentação e nutrição e o conflito de interesse neste contexto. Dilemas éticos na atuação do nutricionista em sua prática profissional. Código de ética e sua aplicação prática em exemplos de casos. Diferenciação entre ética, moral e bioética.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução 334. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Brasília, 2004.
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução 380. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Brasília, 2005.
3. SINGER, P. & MASON, J. A ética da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ARNAIZ, M.G. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, A.M., GARCIA, R.W.D. (org) Antropologia e Nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. <http://books.scielo.org/id/v6rkd/09>

2. VASCONCELOS, G.M.N. Diálogo com Humberto Maturana: interpelações sobre a ética. Revista Tessituras, n. 1, 2010. <http://www.docentesfsd.com.br/artigos.php?id=167>
3. DINIZ, D. O que é Bioética. São Paulo: Brasiliense, 2005.
4. HABERMAS, J. A ética da discussão e a questão da verdade. São Paulo: Martins Fortes, 2004.
5. MIGUELOTE, V.R.S; CAMARGO JR, K. R. de Indústria do conhecimento: uma poderosa engrenagem, Rev Saúde Pública, v.44, n.1, p. 190-6, 2010.

**DISCIPLINA: INTEGRADORA 3**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

O alimento e a cadeia de produção do alimento, com ênfase nos processos de formulação, análise de produtos industrializados e receitas de preparação. Produção de alimentos fermentados, como exemplo de aplicação de conhecimento técnico para demandas específicas. Legislação de alimentos como garantia de atuação profissional segura e ética. Atividades desenvolvidas no próprio campus universitário, com a comunidade acadêmica com atividades expositivas e esclarecimentos acerca dos conteúdos abordados na disciplina.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORG, L.A. Alquimia dos alimentos. 2ª edição, rev. e amp. Brasília: Senac, 2013, 496 p.

FELLOWS. P. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. Artmed: 2006.

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JAY, James. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.

MADIGAN, M. T. Microbiologia de Brock. Artmed, 2010, 12ª edição.

MONTEBELLO, N. de P.; ARAÚJO, W.M.C. Carne & Cia. Editora Senac, p. 324. 2006.

Ordóñez, J. A. Tecnologia de Alimentos. Volume 1. Componentes dos Alimentos e Processos. Ed. Artmed, 2005.

Ordóñez, J. A. Tecnologia de Alimentos Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Artmed, 2005.

ANVISA. Biblioteca de Alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>.

MAPA. Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/suasa>

MAPA. Sistema de consulta à legislação. SISLEGIS. Disponível em:

<https://sistemasweb.agricultura.gov.br//sislegis/loginAction.do?method=exibirTela>

INMETRO. Bases legislativas. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao>

### Semestre 7

**DISCIPLINA: Nutrição Clínica e Dietoterapia**

Carga horária total: 90h

Carga horária teórica: 45h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Identifica as implicações nutricionais da fisiopatologia e do tratamento aplicado às diversas doenças sobre o indivíduo adulto enfermo. Destaca a importância da dieta como componente terapêutico em diferentes estados mórbidos. Estuda a atenção dietética na clínica aplicando, na prática, as etapas de: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações. Enfatiza a individualidade como critério básico da dietoterapia.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.

WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.

CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. Manual De Nutrição Parenteral. Rubio, 2010.

CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.

VITOLLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.

**DISCIPLINA: Gestão de Produção de Refeições I - Teórica**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Proporcionar conhecimentos básicos da Administração Geral e sua aplicação na Administração de Unidades de Alimentação. Levar o aluno ao conhecimento das diversas modalidades de Unidades de Alimentação, características e necessidades Técnico-Administrativas específicas. Capacitar o aluno, enquanto profissional de saúde, a promover a interação entre a prática administrativa em conformidade com os preceitos da Nutrição.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TEIXEIRA, S.M.F. et alli. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.
2. ABREU, E.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
3. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
2. PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2.ed. Florianópolis: Insular, 2000.
3. PASSOS, C. M. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.
4. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
5. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

**DISCIPLINA: Gestão de Produção de Refeições I – Prática**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 0h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Proporcionar conhecimentos básicos da Administração Geral e sua aplicação na Administração de Unidades de Alimentação Práticas. Levar o aluno ao conhecimento das diversas modalidades de Unidades de Alimentação, características e necessidades Técnico-Administrativas específicas na prática. Capacitar o aluno, enquanto profissional de saúde, a promover a interação entre a prática administrativa em conformidade com os preceitos da Nutrição.

---

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TEIXEIRA, S.M.F. et ali. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.
2. ABREU, E,S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
3. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
2. PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2.ed. Florianópolis: Insular, 2000.
3. PASSOS, C. M. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.
4. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação

e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

5. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

---

**DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I**

Carga horária total: 15h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

**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.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 159 p. ISBN 8522431698.

2. 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.

3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ. Normas para apresentação de trabalhos. Curitiba 1981. 183 f.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. Vitolo MR. COMO FAZER SEU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO.

Editora Rubio. 2012.

---

**DISCIPLINA: Nutrição Clínica em Pediatria**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Repercussões clínico nutricionais das doenças sobre a criança. Importância da terapia nutricional como componente profilático e terapêutico em diferentes estados mórbidos. Implementação das etapas de atenção dietética no atendimento à criança doente: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações.

**BIBLIOGRAFIA**

**BASICA**

SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.

WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.

BRASIL Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças menores de 2 anos

**DISCIPLINA: Avaliação Nutricional na Prática Clínica**

Carga horária total: 30 h

Carga horária extensão: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Realização de triagem nutricional, com ênfase aos aspectos clínicos, antropométricos, bioquímicos e dietéticos como avaliação do risco e estado nutricional. Foco no indivíduo internado em enfermarias ou em acompanhamento ambulatorial.

Bibliografia Básica:

SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.  
WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.  
CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

### **Semestre 8**

**DISCIPLINA: Gestão de Produção de Refeições 2 - Teórica**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Proporcionar conhecimentos básicos da Administração Geral e sua aplicação na Administração de Unidades de Alimentação. Levar o aluno ao conhecimento das diversas modalidades de unidades de alimentação, características e necessidades Técnico-Administrativas específicas. Fornecer subsídios ao aluno, capacitando-o enquanto profissional de saúde, a promover a interação entre a prática administrativa em conformidade com os preceitos da Nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. TEIXEIRA, S.M.F. et alli. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.
2. ABREU, E.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
3. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
2. PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2.ed. Florianópolis: Insular, 2000.
3. PASSOS, C. M. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.
4. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
5. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

---

**DISCIPLINA: Gestão de Produção de Refeições 2 - Prática**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 0h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Proporcionar práticas integrativas em Gestão de Unidades de Alimentação, sua interface com o meio ambiente, sustentabilidade e responsabilidade técnica. Promover a

capacitação dos alunos acerca dos impactos das Unidades de Alimentação e Nutrição e responsabilidade Social. Instrumentalizar o aluno para a aplicação, monitoramento e avaliação de programas de controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição; integrar os alunos em práticas e treinamentos acerca de custeio e da produção de Refeições, capacitando-o enquanto profissional de saúde, a promover a interação entre a práticas de gestão de UAN em conformidade com os preceitos da Nutrição.

---

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TEIXEIRA, S.M.F. et alli. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.
2. ABREU, E.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
3. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
2. PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2.ed. Florianópolis: Insular, 2000.
3. PASSOS, C. M. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.
4. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
5. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

**DISCIPLINA: Práticas em Nutrição**

Carga horária total: 960h

Carga horária ~~teórica~~ extensão: 60h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Prática da Atenção Nutricional, abrangendo: vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral de agravos. Atenção Nutricional com abordagem em nível individual e/ou coletivo, para todas as fases do curso da vida, com assistência especializada ou atenção básica. Ações de promoção da alimentação saudável, com vistas à garantia do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, nos diferentes cenários e públicos para atuação do nutricionista.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Brasília; Ministério da Saúde; 2009. 76 p. Livro. (A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série G. Estatística e Informação em Saúde)

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia. Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Cadernos de atenção básica (diabetes, hipertensão arterial, obesidade, crescimento e desenvolvimento, saúde da criança, nutrição infantil, entre outros e Cadernos de Atenção Domiciliar). Disponíveis em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php>

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ENPACS: Estratégia Nacional Para Alimentação Complementar Saudável: Dez passos para alimentação saudável para crianças brasileira menores de dois anos / Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar – IBFAN Brasil. – Brasília, 2010.

**DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso II**

Carga horária total: 15h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

**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.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1.GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 159 p. ISBN 8522431698.
- 2.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.
- 3.UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ. Normas para apresentação de trabalhos. Curitiba 1981. 183 f.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1.Vitolo MR. COMO FAZER SEU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO. Editora Rubio. 2012.

**DISCIPLINA: INTEGRADORA 4**

Carga horária total: 45h

Carga horária ~~teórica~~ extensão: 145h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Integração dos conteúdos da área de nutrição clínica, com foco nos facilitadores e dificuldades na adesão à intervenção nutricional. Avaliação da cultura e comportamento alimentar na interação nutrição, saúde e doença em âmbito individual e coletivo. Interação entre a teoria e a prática assistencial contextualizada no cenário ambulatorial na adesão s alimentar e nutricional no processo saúde-doença.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 13ª Ed.. Roca, 2012.

CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.

**Semestre 9**

**DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

Carga horária total: 210h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

O estágio em nutrição clínica permite o treinamento, em serviço, das atividades de

atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas (pediatria, cirurgia e clínica médicas, principalmente). 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:

1. WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.
2. SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.
3. CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.
2. WAITZBERG DL. Dieta, Nutrição e Câncer. Atheneu, 2004.
3. VANUCCHI H, MARCHINI JS. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Clínica. Guanabara Koogan, 2007.
4. PALMA D, ESCRIVÃO M A M S, OLIVEIRA F L C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Manole, 2009.
5. DUARTE ACG. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. Atheneu, 2007.

---

DISCIPLINA: **Estágio Supervisionado em Gestão de produção de refeições**

Carga horária total: 210h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e a gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Uso das legislações brasileiras relacionadas a área de atuação. Ferramentas de qualidade e outros preceitos teóricos na rotina de uma UAN.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TEIXEIRA, S.M.F. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.
2. ABREU, E.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
3. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
2. PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2.ed. Florianópolis: Insular, 2000.
3. PASSOS, C. M. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.
4. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
5. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

---

## Semestre 10

DISCIPLINA: **Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva**

Carga horária total: 210h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

### EMENTA:

Atuação em atividades de saúde pública que compõem a Atenção Nutricional e Segurança Alimentar e Nutricional. Atuação em espaços de gestão, políticas públicas, controle social e atenção primária.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. São Paulo: Editora FIOCRUZ, 2007.
2. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2010.
3. Brasil. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 2010. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social. Cadernos do SISAN - nº01/2011: Estruturando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2011. Disponível em: <http://bibspi.planejamento.gov.br/handle/iditem/163>.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil (2011 - 2022). Disponível em:

[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_2011.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf)

3. World Health Organization. Global Strategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003.

4. MALUF, R. S.J. Segurança Alimentar e Nutricional – conceitos fundamentais. Petrópolis: Vozes, 2007.

5. CASTRO, J. Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

**DISCIPLINA: Estágio Complementar em Nutrição**

Carga horária total: 180h

Carga horária teórica: 0h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Fornecer ao aluno a experiência prática em uma área de atuação do nutricionista, conforme sua afinidade e disponibilidade. Poderá executar as atividades de atenção dietética em ambiente hospitalar, atuar junto às unidades de produção de refeições ou locais de desenvolvimento de atividades da nutrição e Saúde Pública. Além dessas possibilidades, o estudante ainda poderá desenvolver projetos e atividades em laboratórios de Bioquímica da Nutrição, laboratório de alimentos e de microbiologia dos alimentos, sempre com a supervisão de um professor orientador.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. Brasil. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 2010. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>
2. CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.
3. TEIXEIRA, S.M.F. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.
2. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.
3. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. São Paulo: Editora FIOCRUZ, 2007.
4. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

**17. EMENTARIO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS PELO NUT**

**SEMESTRE 4**

**DISCIPLINA: PESQUISA QUALITATIVA EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Apresentação e desenvolvimento de habilidades e interesses para pesquisa qualitativa em alimentação e nutrição. A alimentação como um fato social complexo e determinado por influências antropológicas, culturais, políticas e econômicas, além da dimensão biológica.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

MINAYO, M. C. de S. (org.). Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001. Disponível em: [http://www.faed.udesc.br/arquivos/id\\_submenu/1428/minayo\\_2001.pdf](http://www.faed.udesc.br/arquivos/id_submenu/1428/minayo_2001.pdf)  
CANESQUI, AM; GARCIA, RWD (org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MINAYO, M.C.S. *O desafio do conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde*. 9ª edição revista e aprimorada. São Paulo: Hucitec; 2006. 406 p.

#### DISCIPLINA: SEMINÁRIO AVANÇADO EM NUTRIÇÃO BÁSICA

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Leitura e discussão de textos científicos de temas atuais ou emergentes na área de produção de refeições e alimentos, objetivando conhecimento do seu estado da arte.

Objetiva, ainda, apresentar conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas científicas. A disciplina tem como finalidade o desenvolvimento de habilidade na busca de informações técnico-científicas sobre temas emergentes na área e na análise crítica das informações apresentadas. A disciplina será conduzida na forma de módulos temáticos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TIRAPÉGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed.

2013.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. Disponível em [www.nap.edu/catalog/10490](http://www.nap.edu/catalog/10490)

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

SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: **Manole, 9 ed. 2001.**

WHO, FAO, United Nations University. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 2004. Disponível em [www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm](http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm)

TIRAPEGUI, J. Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.

**DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ANÁLISE DOS ALIMENTOS**

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

A disciplina aborda aspectos práticos e teóricos sobre a análise dos principais componentes dos alimentos tais como: proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas e minerais. Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de identificar a população da qual se deseja realizar a dosagem de nutrientes, realizar corretamente o procedimento de amostragem e identificar as principais metodologias de dosagem destas, assim como determinar aquela que melhor se adéqua a matriz do alimento. O aluno deverá ainda expressar corretamente os resultados obtidos e estabelecer comparação com os valores citados na literatura.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas-SP, Editora da UNICAMP, 2001.

POMERANZ, Y.; MELOAN, C.E. Food Analysis. Theory and Practice. Third Edition. Chapman & Hall. New York, 1994.

BELITZ. Química de los Alimentos. Zaragoza, Acríbia, 1997.

Bobbio, F.O. & Bobbio, P. Manual de Laboratório de Química de Alimentos. São Paulo, Varela, 1995.

ASCAR, J.M. Alimentos: Aspectos Bromatológicos e Legais. Análise Percentual. Unisinos Editora, São Leopoldo, Rio Grande do Sul, 1985.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FENNEMA, O.R. Química de Los Alimentos. Acríbia, Zaragosa, 1999.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. 9 ed. Rio de Janeiro, 1997.

HOLME, D.J. AND PECK, H. Analytical Biochemistry. 2 ed. Longman Singapore Publishers, Singapore, 1994.

IBGE, ENDEF. Tabela de Composição Química de Alimentos. Rio de Janeiro, 1992.

Métodos Oficiais da AOAC, 1998.

### **SEMESTRE 6**

#### **DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO NO ESPORTE**

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

#### Ementa:

Bases fisiológicas e bioquímicas do exercício físico. Princípios da nutrição aplicada aos

exercícios físicos e esportes. Necessidades nutricionais e prescrição dietética para desportistas e atletas em diversas modalidades físicas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE. Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. *Med Sci Sports Exerc*, 48(3): 543-568, 2016.

McARDLE, W.D., KATCH, F.I., KATCH, V.L. Fisiologia do Exercício: Energia, Nutrição e Desempenho Humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 7 ed. 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

LANHAM-NEW, A.S., STEAR, J.S., SHIRREFFS, S.M., COLLINS, A.L. Sport and Exercise Nutrition. Oxford: Wiley-Blackwell, 1 ed. 2011.

HIRSCHBRUCH, M.D., CARVALHO, J.R. Nutrição esportiva: uma visão prática. São Paulo: Manole, 2 ed. 2008.

BACURAU, RF. Nutrição e suplementação esportiva. São Paulo: Phorte, 5 ed. 2007.

KLEINER SM, GREENWOOD-ROBINSON M. Nutrição para o Treinamento da Força. São Paulo: Manole, 4 ed. 2016.

DE MELLO, M.T., WINCKLER, C. Esporte paralímpico. São Paulo: Atheneu, 1 ed. 2012.

**DISCIPLINA: SEMINÁRIO AVANÇADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA**

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Temas atuais de Nutrição em Saúde Coletiva em diálogo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Depto de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>

BRASIL. Presidência da República. DECRETO Nº 7.272, DE 25 DE AGOSTO DE 2010. Institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm)

TADDEI, J A ;LANG RMF; LONGO-SILVA,G;TOLONI, MHA.VEGA, J.B. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro. RUBIO, 2016. [https://issuu.com/editorarubio/docs/issuu\\_nutri\\_\\_\\_o\\_em\\_sa\\_de\\_p\\_blica](https://issuu.com/editorarubio/docs/issuu_nutri___o_em_sa_de_p_blica)

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D P. Epidemiologia Nutricional. ATHENEU. 2007.578 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social. Cadernos do SISAN - nº01/2011: Estruturando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2011. Disponível em: <http://bibspi.planejamento.gov.br/handle/iditem/163>.

CONASS – Conselho Nacional do Secretário de Saúde . Para entender a gestão do SUS 1: Brasília, 2015.

PAIM, J. O que é o SUS. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

CASTRO, J. Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

POLLAN, M. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, 272 p.

GIOVANELLA, L. (org.) Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ/CEBES, 2008.

Vasconcelos, F.A.G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. Revista de Nutrição, Campinas, 18(4):439-457, jul./ago., 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n4/25843.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasil, 2012. ABRANDH-  
Ação Brasileira pela nutrição e Direitos Humanos. O direito humano à alimentação  
adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. Brasília, DF: Abrandh,  
2013. Disponível  
em: [http://www.ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaIdeias/1391508593dhaasisan\\_  
miolo\\_030413.pdf](http://www.ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaIdeias/1391508593dhaasisan_miolo_030413.pdf)

**DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS**

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Introdução à análise sensorial. Princípios de fisiologia sensorial. Introdução à psicofísica.  
Métodos clássicos de avaliação sensorial. Montagem, organização e operação de um  
programa de avaliação sensorial. Correlação entre medidas instrumentais e sensoriais.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

MINIM, V.P.R. Análise sensorial. Estudos com consumidores. 1º ed. Viçosa: UFV,  
2006 (3 EXEMPLARES BCE)

MEILGAARD, M; CIVILLE, GV; CARR.BT. Sensory Evaluation Techniques. Boca  
Raton: CRC Press (2 EXEMPLARES BCE)

LAWLESS, H.T.; HEYMANN, H. Sensory Evaluation of food. Principles and Practices.  
Norwell: Kluwer.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 2º ed. Curitiba: Champagnat, 2007  
(1 EXEMPLAR BCE)

STONE, H. SIDEL, J. Sensory Evaluation Practices. 3º ed. San Diego: Elsevier  
Academic Press, 2004

## **SEMESTRE 7**

### **DISCIPLINA: HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS**

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

#### **EMENTA:**

Histórico da vigilância sanitária e seu papel na segurança alimentar. Legislação de alimentos. Padrão microbiológico dos alimentos para consumo humano. Protagonismo dos manipuladores de alimentos na segurança dos alimentos e risco sanitário. Instrumentos para o controle da qualidade sanitária dos alimentos empregados em sistemas institucionais de produção de alimentos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

SILVA JÚNIOR, E.A.da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6 ed. Ampl. São Paulo: Varela, 2007. 479 p. (21 EXEMPLARES NA BCE)

BASTOS, M.doS.R. Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, Banco do Nordeste, 2008. 438 p. (3 EXEMPLARES NA BCE)

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p. (4 EXEMPLARES NA BCE)

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para UAN. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº.

275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, 2002.

BRASÍLIA. VISA. SES/DF. Instrução Normativa nº 10, de 23 de março de 2016. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

**DISCIPLINA: TÓPICOS EM ALIMENTOS**

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 15 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Histórico e importância das bactérias lácticas na produção de alimentos fermentados. Estudo da biodiversidade e taxonomia das bactérias lácticas. Metabolismo fermentativo das bactérias lácticas. Probióticos, prebióticos e simbióticos. Critérios de seleção *in vitro* e *in vivo* de bactérias lácticas com potencial probiótico. Controle de qualidade das culturas lácticas e produção de probióticos. Efeitos alegados sobre a saúde dos consumidores.

Desenvolvimento de novos produtos probióticos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. FERREIRA, L. L. F. Prebióticos e probióticos: Atualização e prospecção. 1ª Ed., Editora Rubio, 2010.
2. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS/WORLD HEALTH ORGANIZATION. Joint of FAO/WHO Working Group. Report on drafting guidelines for the evaluation of probiotics in food. London, 2002. p.1-9.
3. SAAD, M. I. Probióticos e prebióticos em alimentos: Fundamentos e aplicações tecnológicas. Editora Varela, 2011.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa Nº 46 de 23 de outubro de 2007: Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**.
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde, novos alimentos/ingredientes, substâncias bioativas e probióticos, atualizado em julho de 2008. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**.
3. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS/WORLD HEALTH ORGANIZATION. Joint of FAO/WHO Working Group. Report on drafting guidelines for the evaluation of probiotics in food. London, 2002. p.1-9.
4. OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. Editora Atheneu, 2009.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- TIRAPÉGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.
- LEHNINGER, A.L. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Savier, 6 ed. 2014.
- SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na

doença. São Paulo: **Manole, 9 ed. 2001.**

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

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.

**DISCIPLINA: SEMINÁRIO AVANÇADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Leitura e discussão de textos científicos de temas atuais ou emergentes em nutrição clínica, objetivando conhecimento do seu estado da arte. Objetiva, ainda, apresentar conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas científicas. A disciplina tem como finalidade o desenvolvimento de habilidade na busca de informações técnico-científicas sobre temas emergentes em nutrição clínica e a capacitação na análise crítica das informações apresentadas. A disciplina será conduzida na forma de módulos temáticos de 1 a 2 temas por semestre.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:** Básica:

SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.

WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.

CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

**COMPLEMENTARES:**

BRASIL. MS-INCA. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica, Volume 2. Rio de Janeiro, INCA, 2011.

CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. Manual De Nutrição Parenteral. Rubio, 2010.

CALIXTO-LIMA L, Reis NT. Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados à Nutrição Clínica. Rubio, 2012.

CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.

CUPPARI L, AVESANI CM, KAMIMURA MA. Nutrição na Doença Renal Crônica. Manole, 2013.

DA POIAN AT , CARVALHO-ALVES PC. Hormônios e metabolismo: Integração e correlações clínicas. Atheneu, 2005.

DUARTE ACG. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. Atheneu, 2007.

GARRIDO Jr AB. Cirurgia da Obesidade. Atheneu, 2003.

KOPPLE JD, MASSRY SG. Cuidados Nutricionais das Doenças Renais, 2ª Ed. Guanabara, 2006.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.

MAGNONI D, CUKIER C. Nutrição na Insuficiência Cardíaca. Sarvier, 2002.

MENDELSSONH P. Barbosa: Controle clínico do paciente cirúrgico, 7ª Ed. Atheneu, 2009.

MERKLE, C J (org). Manual de fisiopatologia, 2ª. Ed.Roca, 2007.

PALMA D, ESCRIVÃO M A M S, OLIVEIRA F L C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Manole, 2009.

RIELLA MC, MARTINS C. Nutrição e o Rim, 1ª Ed. Guanabara Koogan, 2001.

ROSADO A F. Dietoterapia- Uma abordagem prática. Guanabara-Koogan. Rio de Janeiro- RJ, 2007.

SILVA M C S , MURA J P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia, 2ª Ed .ROCA, 2011.

SOBTKA, L. Bases da Nutrição Clínica. Rubio, 2008.

VANUCCHI H, MARCHINI JS. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Clínica. Guanabara Koogan, 2007.

VITOLLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.

WAITZBERG DL. Dieta, Nutrição e Câncer. Atheneu, 2004.

### SEMESTRE 8

DISCIPLINA: **GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO**

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Conhecimentos complementares sobre os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e a relação com a gastronomia. Fornecer meios para a compreensão e utilização dos conhecimentos em estabelecimentos gastronômicos. Capacitar o aluno ao conhecimento de relação da nutrição, da gastronomia e da culinária.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ARAUJO, W.M.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos alimentos. 1 ed. Senac. Brasília. 2007.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório. São Paulo. Atheneu. 2012.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Vol. 1. Artmed. 2004.

PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema. Artmed. 2010.

FRANCO, G. Tabela de Composição dos Alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 641.1F 825 t.

ORNELAS, L. H. Técnica Dietética. São Paulo: Atheneu, 1995.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo. E. Manole, 2003.

**DISCIPLINA: SEMINÁRIO AVANÇADO EM GESTÃO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES**

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Leitura e discussão de textos científicos de temas atuais ou emergentes na área de produção de refeições e alimentos, objetivando conhecimento do seu estado da arte. Objetiva, ainda, apresentar conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas científicas. A disciplina tem como finalidade o desenvolvimento de habilidade na busca de informações técnico-científicas sobre temas emergentes na área e na análise crítica das informações apresentadas. A disciplina será conduzida na forma de módulos temáticos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TEIXEIRA, S.M.F. et alli. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.

ABREU, E.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.

MEZOMO, I. F. B. **A administração de serviços de alimentação**. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AKUTSU, R.C., BOTELHO, R.A., CAMARGO, E.B., SÁVIO, K.E.O., ARAÚJO, W.C. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação**. Revista de Nutrição de Campinas, 18(3):419-427, maio/jun., 2005.

ANTUNES, R. Os sentidos do Trabalho: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. (3ª ed). São Paulo: Boitempo, 2000.

Bendassoli, P. F. Trabalho e identidade em tempos sombrios. Aparecida, SP: Idéias&Letras, 2007.

BIRCHFIELD, John C.; SPARROWE, Raymond T. Design and layout of foodservice facilities. 2 nd ed. New Jersey : John Wiley& Sons, 2003.

BORGES, L.O.; YAMAMOTO, O. H. O mundo do trabalho. In: J.C. Zanelli, J. E. BORGES-ANDRADE; BASTOS, A. V. B. (Orgs), Psicologia, organizações e trabalho no Brasil, Porto Alegre: Artmed, 2004.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução - RDC no. 50 de 21 de fevereiro de 2002. Dispõe sobre o regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de Estabelecimentos

Assistenciais de Saúde. Diário Oficial da União, 06 mar. 2002A.  
BRASIL, Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução – RDC no. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a Lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 06 nov. 2002B.  
BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico: condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, 14 set. 2004a.

**DISCIPLINA: AMBULATÓRIO DE ESPECIALIDADES EM NUTRIÇÃO 1**

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 00 h

Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

A abordagem da disciplina de Ambulatório de Especialidades envolve atividade prática, conduzida sob a forma de estágio, desenvolvida em ambulatório, onde os alunos aplicam os conhecimentos teóricos de nutrição infantil, avaliação nutricional e técnica dietética no atendimento ao grupo de pré-escolares, escolares e adolescentes.

**Básica:**

SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.

WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.

CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

**COMPLEMENTARES:**

BRASIL. MS-INCA. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica, Volume 2. Rio de Janeiro, INCA, 2011.

CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. Manual De Nutrição Parenteral. Rubio, 2010.

CALIXTO-LIMA L, Reis NT. Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados à Nutrição Clínica. Rubio, 2012.

CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.

CUPPARI L, AVESANI CM, KAMIMURA MA. Nutrição na Doença Renal Crônica. Manole, 2013.

DA POIAN AT , CARVALHO-ALVES PC. Hormônios e metabolismo: Integração e correlações clínicas. Atheneu, 2005.

DUARTE ACG. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. Atheneu, 2007.

GARRIDO Jr AB. Cirurgia da Obesidade. Atheneu, 2003.

KOPPLE JD, MASSRY SG. Cuidados Nutricionais das Doenças Renais, 2ª Ed. Guanabara, 2006.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.

MAGNONI D, CUKIER C. Nutrição na Insuficiência Cardíaca. Sarvier, 2002.

MENDELSSONH P. Barbosa: Controle clínico do paciente cirúrgico, 7ª Ed. Atheneu, 2009.

MERKLE, C J (org). Manual de fisiopatologia, 2ª. Ed.Roca, 2007.

PALMA D, ESCRIVÃO M A M S, OLIVEIRA F L C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Manole, 2009.

RIELLA MC, MARTINS C. Nutrição e o Rim, 1ª Ed. Guanabara Koogan, 2001.

ROSADO A F. Dietoterapia- Uma abordagem prática. Guanabara-Koogan. Rio de Janeiro- RJ, 2007.

SILVA M C S, MURA J P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia, 2ª Ed. ROCA, 2011.

SOBTKA, L. Bases da Nutrição Clínica. Rubio, 2008.

VANUCCHI H, MARCHINI JS. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Clínica. Guanabara Koogan, 2007.

VITOLLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.

WAITZBERG DL. Dieta, Nutrição e Câncer. Atheneu, 2004.

#### **DISCIPLINA: OFICINA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 10 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Recursos pedagógicos para promoção da alimentação adequada e saudável. Aprendizagem ativa. Problematização. Recursos educacionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília, 2012. Disponível em: [http://ideiasnamesa.unb.br/files/marco\\_EAN\\_visualizacao.pdf](http://ideiasnamesa.unb.br/files/marco_EAN_visualizacao.pdf)

DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, AM. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

GALISA, M.; NUNES, A.; GARCIA, L.; CHEMIN, S. **Educação Alimentar e Nutricional – da teoria à prática**. 1ª edição. São Paulo. Roca, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOOG, M. C. F. **Educação em nutrição: integrando experiências**. Campinas-SP: Komedi, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar da população brasileira. 2ª edição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Depto de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. **Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS)**. Diário Oficial União. 13 nov 2014; Seção 1: 68. Disponível em <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=68&data=13/11/2014>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação.** Brasil. 2008. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao\\_alimentacao\\_saudavel\\_escolas.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_alimentacao_saudavel_escolas.pdf).

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Instrutivo: metodologia de trabalhos em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. Brasil. 2016. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo\\_metodologia\\_trabalho\\_alimentacao\\_nutricao\\_atencao\\_basica.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo_metodologia_trabalho_alimentacao_nutricao_atencao_basica.pdf)

CANESQUI AM, DIEZ GARCIA RW. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10\\_01.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf)

• CONTENTO, I. R. **Nutrition Education. Linking research, theory and practice.** Jones & Bartlett Learning; 3 edition (2015).

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, Sociedade e Cultura.** Rio de Janeiro. Editora Fiocruz, 2011.

FAGLIOLI, D.; ADNAN, L. **Educação Nutricional na Infância e na Adolescência.** 1ª ed. São Paulo: RCN, 2006.

LINDEN, S. **Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino.** 1ª edição. Editora Varela, 2005.

## **ANEXO 1. Regulamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE)**

Regulamenta o NDE da Nutrição /FS/ UnB e dá outras providências de acordo com a Resolução 01 de 17 de junho de 2010 da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CNAES) do Ministério da Educação que normatiza os NDEs.

**Art 1o:** O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição (NDE) integra a estrutura de gestão acadêmica do curso de graduação em nutrição, atuando em articulação com a coordenação de graduação e sendo co-responsável pela elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

Da constituição

**Art 2o:** O NDE do curso da Nutrição da Faculdade de Saúde da Universidade de Brasília, constitui-se por um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso.

**Art 3o:** Também podem integrar o NDE, estudantes que sejam representantes discentes do Conselho de Classe.

Parágrafo único: O Conselho de Classe trata-se de uma estratégia para aproximar e integrar os diferentes departamentos que compõem o colegiado do curso de Nutrição, envolvendo os professores de outros departamentos que ministram disciplinas na Nutrição, professores do departamento de Nutrição e representantes discentes de todos os semestres do curso de Nutrição.

O Conselho de Classe se divide em duas instâncias, complementares: o “Conselhão” e o “Conselhinho”. O Conselhão é uma instância formada por todos os docentes coordenadores de semestre, os representantes discentes dos respectivos semestres e os integrantes do Núcleo Docente Estruturante. Os conselhinhos, são processos de trabalho organizados pelos coordenadores de semestres (docentes) e representantes discentes com a participação de todos os professores titulares das disciplinas obrigatórias ( de departamentos externos e do departamento de Nutrição) envolvidas no semestre respectivo.

Os conselhinhos tem o objetivo de criar um espaço para compartilhamento de

informações, resolução de conflitos e harmonização de problemas comuns as disciplinas como : sobreposição de provas, conteúdos repetidos, etc. Outras questões relevantes poderão ser incluídas neste espaço de troca e construção pedagógica.

**Art. 4o** O NDE será composto por um coordenador e por ,no mínimo mais 3 (quatro) docentes do curso que atuam nas quatro áreas principais da nutrição : básica, clínica, alimentos e social. Os estudantes terão 4 vagas para participação no NDE. Sugere-se que o Centro Acadêmico faça a interlocução para a escolha dos representantes discentes indicados para acompanhamento no NDE. Os membros, eleitos e/ou referendos em reunião de colegiado, terão mandatos de 2 anos, podendo ser reconduzidos por mais dois anos.

**Art 5o:** São atribuições do NDE:

I – contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;  
II – zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

III – indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas a área de conhecimento do curso;

IV – zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

Do funcionamento:

**Art 6o:** O NDE terá autonomia para reunir-se e propor atividades, planos de trabalho e mudanças curriculares para o colegiado do curso de nutrição.

Parágrafo único: Todas as propostas de atividades e propostas de alteração curricular deverão ser submetidas e aprovadas em reunião de colegiado.

Brasília, 17 de março de 2015.

## **ANEXO 2. REGULAMENTO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**ART. 1º** - O curso de graduação diurno de Bacharelado em Nutrição destina-se à formação de Nutricionistas.

**ART.2º** - O Curso de Graduação (diurno) de Bacharelado em Nutrição será ministrado em duração plena abrangendo um total de 234 créditos em 05 anos, sendo o limite máximo de integralização de Módulo Livre (ML) estabelecido em 24 (Vinte e Quatro) créditos.

**§ 1** - - Serão exigidas 03 (três) disciplinas de Estágio Supervisionado, uma em cada área: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva e

Estágio Supervisionado em Gestão da Produção de Refeições, cada um com 14 créditos, totalizando 630 horas.

§ 2 – Será exigida 01 (uma) disciplina de Estágio Complementar em Nutrição, com 12 créditos, totalizando 180 horas.

§ 3 – A carga horária dos estágios realizados nas disciplinas de Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva, Estágio Supervisionado em Gestão da Produção de Refeições e Estágio Complementar em Nutrição será de até 40 horas semanais.

ART. 3º - O curso incluirá as seguintes disciplinas Obrigatórias (OBR) e Optativas (OPT), da Área de Concentração (AC) ou de Domínio Conexo (DC):

1º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
1	CEL0082 (DC)	Bioquímica e Biofísica	06	OBR	F
2	NUT0001 (AC)	Fundamentos em Alimentação e Nutrição	02	OBR	F
3	GEM0041 (DC)	Histologia Básica	06	OBR	F
4	FMD0510 (DC)	Elementos de Anatomia	04	OBR	F
5	CEL0083 (DC)	Bioquímica e Biofísica Experimental	04	OBR	F
6	DSC0037 (DC)	Práticas de saúde	04	OPT	C
7	TEF0082 (DC)	Fundamentos da Educação Ambiental	04	OPT	C

2º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA

8	NUT0054 (AC)	Nutrição Humana 1	03	OBR	F
9	CFS0037 (DC)	Elementos de Fisiologia 1	04	OBR	F
10	CEL0050 (DC)	Microbiologia Básica	04	OBR	F
11	CEL0025 (DC)	Imunologia Geral	04	OBR	F
12	NUT0002 (AC)	Integradora 1	03	OBR	F
13	DAN002 2 (DC)	Introdução à Antropologia	04	OPT	C
14	TEF0147 (DC)	Educação das Relações Étnico-Raciais	04	OPT	C
15	SOL0042 (DC)	Introdução à Sociologia	04	OPT	C

3º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
16	NUT009 2 (AC)	Fundamentos de Ciências dos Alimentos	04	OBR	F
17	CFS0039 (DC)	Elementos de Fisiologia 2	04	OBR	F
18	NUT002 1 (AC)	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	04	OBR	F
19	NUT003 4 (AC)	Avaliação Alimentar e Nutricional	04	OBR	F
20	NUT005 5 (AC)	Nutrição Humana 2	03	OBR	F
21	DSC0011	Saúde e Sociedade 1	04	OPT	C

	(DC)				
22	LIP0174 (DC)	Língua de Sinais Brasileira – Básicos	02	OPT	C

4º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
23	FMD0095 (DC)	Patologia Geral	04	OBR	F
24	NUT0089 (AC)	Técnica Dietética 1	04	OBR	F
25	NUT0068 (AC)	Nutrição e Dietética 1	02	OBR	F
26	DSC0020 (DC)	Epidemiologia Geral	04	OBR	F
27	FAV0042 (DC)	Tecnologia e controle de qualidade dos produtos agropecuários	04	OBR	F
28	NUT0003 (AC)	Integradora 2	03	OBR	F
29	PCL0072 (DC)	Psicologia aplicada à Saúde	04	OPT	C
30	DSC0044 (DC)	Elaboração de trabalho científico	03	OPT	C
31	NUT0006 (AC)	Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Nutrição	02	OPT	C

5º SEMESTRE					
-------------	--	--	--	--	--

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
32	NUT007 (AC)	Nutrição nas fases da vida	04	OBR	F
33	NUT041 (AC)	Técnica Dietética 2	04	OBR	F
34	NUT070 (AC)	Nutrição e Dietética 2	03	OBR	F
35	NUT008 (AC)	Marcadores clínicos e bioquímicos do estado nutricional	02	OBR	F
36	NUT009 (AC)	Epidemiologia Nutricional	03	OBR	F
37	NUT080 (AC)	Avaliação Nutricional na prática clínica	04	OPT	C
38	NUT049 (AC)	Fundamentos de Análise de Alimentos	04	OPT	C
39	NUT098 (AC)	Seminário Avançado em Nutrição Básica	02	OPT	C

6º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
40	NUT032 (AC)	Nutrição em Saúde Coletiva	04	OBR	F
41	NUT079 (AC)	Ética e Formação profissional	02	OBR	F
42	NUT002	Educação Alimentar e	04	OBR	F

	8 (AC)	Nutricional			
43	NUT0010 (AC)	Terapia Nutricional	02	OBR	F
44	NUT0004 (AC)	Integradora 3	03	OBR	F
45	NUT0095 (AC)	Nutrição e Alimentação no Esporte	04	OPT	C
46	NUT0091 (AC)	Análise Sensorial de Alimentos	04	OPT	C
47	NUT0072 (AC)	Seminário Avançado em Nutrição em Saúde Coletiva	02	OPT	C
48	FAR0031 (DC)	Farmacologia	04	OPT	C

7º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
49	NUT0075 (AC)	Gestão de Produção de Refeições 1	05	OBR	F
50	NUT0097 (AC)	Nutrição Clínica e Dietoterapia	06	OBR	F
51	NUT0081 (AC)	Nutrição Clínica em Pediatria	02	OBR	F
52	NUT0096 (AC)	Tópicos em Alimentos	04	OPT	C
53	NUT0063 (AC)	Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos	04	OPT	C

8º SEMESTRE					
-------------	--	--	--	--	--

PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
54	NUT0078 (AC)	Gestão em Produção de Refeições 2	05	OBR	F
55	NUT0088 (AC)	Práticas em Nutrição	04	OBR	F
56	NUT0005 (AC)	Integradora 4	03	OBR	F
57	NUT0065 (AC)	Seminário Avançado em Gestão de Produção de Refeições	02	OPT	C
58	NUT0067 (AC)	Gastronomia e Nutrição	04	OPT	C
59	NUT0064 (AC)	Ambulatório de Especialidades em Nutrição 1	04	OPT	C
60	NUT0082 (AC)	Seminários Avançados em Nutrição Clínica	02	OPT	C
61	NUT0011 (AC)	Oficina de Educação Alimentar e Nutricional	02	OPT	C

9º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
62	NUT0051   (AC)	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	14	OBR	F
63	NUT0093   (AC)	Estágio Supervisionado em Nutrição	14	OBR	F

		em Saúde Coletiva			
64	NUT0083   (AC)	Trabalho de Conclusão de Curso 1	01	OBR	F

10º SEMESTRE					
PRIORIDADE	CÓDIGO	DISCIPLINA	CRÉDITO	MODALIDADE	IMPORTÂNCIA
65	NUT009 4 (AC)	Estágio Supervisionado em Gestão da Produção de Refeições	14	OBR	F
66	NUT006 6 (AC)	Estágio Complementar em Nutrição	12	OBR	F
67	NUT008 4 (AC)	Trabalho de Conclusão de Curso 2	01	OBR	F

**ART. 4º** - O estudante deve ser aprovado nas disciplinas listadas no Artigo anterior como Obrigatórias e tantas disciplinas Optativas e/ou de Módulo Livre (ML) quantas sejam necessárias para integralizar o total de créditos referido no **Art. 2º**.

**ART. 5º** - Serão considerados, no máximo 02 (dois) créditos por semestre, totalizando no máximo 08 (oito) ao longo do curso, os créditos integralizados como extensão.

**ART. 6º** - O tempo de permanência no curso será de 8 (oito) semestres, no mínimo, e de 12 (doze), no máximo.

**ART. 7º** - O número máximo de créditos cursados em um semestre letivo não poderá ultrapassar a 30 créditos e o número mínimo previsto é de 15 créditos.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Estes limites não serão considerados quando as disciplinas pleiteadas forem às últimas necessárias à conclusão do curso.

**ART. 8º** - A coordenação didática do curso cabe ao Colegiado do Departamento de Nutrição e da Faculdade de Ciências da Saúde.



### **ANEXO 3. REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

#### **I - DO CONCEITO**

Art. 1º – O Trabalho de Conclusão de Curso é um componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde (FS) da Universidade de Brasília (UnB) a ser cumprido pelo estudante. Visa o treinamento em metodologia científica como atividade que integra as vivências de aprendizado desenvolvidas ao longo do Curso, promovendo uma reflexão crítica acerca dos diferentes temas do campo da Nutrição e da formação e atuação profissional do nutricionista. Consiste na elaboração de um trabalho, sob orientação de um professor do quadro de docentes do Curso de Nutrição ou de cursos e departamentos que desenvolvam atividades relacionadas à Alimentação e Nutrição.

#### **II - DO OBJETIVO**

Art. 2º – O Trabalho de Conclusão de Curso tem como objetivos: a) Articular o ensino, a pesquisa e a extensão, em uma atividade acadêmica de final de curso, sistematizando e aprofundando conhecimentos desenvolvidos na teoria e na prática da graduação; b) Estimular o desenvolvimento de projetos de pesquisa em nível de iniciação científica, estudos de casos ou ainda revisões de literatura sobre temas preferencialmente inéditos, todos pertinentes a uma das áreas de conhecimento e/ou linha de pesquisa do Curso; c) Oportunizar o desenvolvimento de habilidades de organização, clareza e coerência na redação de trabalhos ou relatórios técnico-científicos, de formas de investigação bibliográfica, de métodos e técnicas para investigação científica, de leitura e interpretação crítica de textos; e d) Socializar o conhecimento produzido.

#### **III - DA REALIZAÇÃO DO TRABALHO**

Art. 3º – O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser desenvolvido individualmente, versando sobre um tema específico, de escolha compartilhada entre o estudante e as oportunidades temáticas oferecidas pelo professor orientador.

Art. 4º – A duração total das atividades relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso será de, no mínimo, 2 semestres letivos.

Art. 5º – As atividades do Trabalho de Conclusão de Curso se desenvolverão segundo a matrícula do estudante nas disciplinas obrigatórias TCC 1 e TCC 2, de 1 crédito cada, de acordo com a estrutura curricular sugerida do Projeto Político-Pedagógico do Curso.

§ Único - A matrícula na disciplina TCC 1 tem como pré-requisito as disciplinas Epidemiologia Geral (código: 173053) e Epidemiologia Nutricional (código: 129828), enquanto a matrícula na disciplina TCC 2 tem como pré-requisito a disciplina TCC 1.

#### **IV – DO PROFESSOR ORIENTADOR**

Art. 6º O professor orientador das disciplinas TCC 1 e TCC 2 deverá ser necessariamente do quadro permanente da Universidade de Brasília ou Instituições Federais de Ensino Superior – IFES.

#### **V – DA ORGANIZAÇÃO DAS ATIVIDADES**

Art. 7º – No desenvolvimento das atividades do Trabalho de Conclusão de Curso serão observadas as etapas, apresentadas no quadro a seguir, conforme estabelecido no calendário acadêmico definido pelo Decanato de Ensino de Graduação da UnB:

Atividade	Responsável	Período
TCC1		
Seleção, escolher linha de pesquisa e respectivo orientador, enviando e-mail e marcando a seleção.	Estudante	Período estipulado em comunicado divulgado pela coordenação de TCC, próximo ao término do semestre.
Preencher planilha para o coordenador de TCC, com nº de vaga e linha de pesquisa, para divulgação junto aos alunos.	Professor Orientador	Antes do término do semestre acadêmico. O período estará no comunicado.
Comunicar a coordenação de TCC, o nome do aluno	Professor Orientador	Data prevista pela coordenação de TCC

selecionado e matrícula		
Efetivação da matrícula	Coordenador do curso	Período de ajuste de matrícula estipulado no calendário acadêmico
TCC2		
Montagem das bancas examinadoras	Professor Orientador	Cinco dias antes da apresentação.
Entrega de resumo expandido do TCC para a banca examinadora.	Professor Orientador	Dez dias antes da apresentação.
Apresentação oral pública do Trabalho Final slides para banca examinadora	Estudante, professores orientadores, banca examinadora.	Penúltima sexta-feira do calendário letivo
Entrega ao orientador, da ficha de avaliação preenchida.	Banca examinadora	Após a apresentação oral
Entrega do Trabalho Final à Secretaria do Curso, via e-mail em pdf junto com o formulário da BCE.	Professor orientador e Estudante	Até último dia do semestre letivo estipulado no calendário acadêmico

#### **VI - DA ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CURSO**

Art. 8º - Cada Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser, necessariamente, supervisionado por um professor orientador do quadro permanente de docentes da Universidade de Brasília ou de outra Instituição pública de ensino superior. O professor orientador do TCC 1 será preferencialmente o orientador do TCC 2. § Único - Cada Plano de Trabalho poderá ser orientado por até dois professores, sendo um orientador e outro co-orientador. Art. 9º - Será permitida a cada docente, a orientação simultânea de, no máximo, 04 (quatro) estudantes por semestre letivo, sendo até 02 (dois) em TCC1 e até

02 (dois) em TCC 2.

#### **VII - DA NATUREZA DO TRABALHO**

Art. 10º - O trabalho de conclusão de curso (TCC 1 e 2) poderá ser uma revisão bibliográfica; estudo experimental ou epidemiológico por testagem metodológica e estudos analíticos, exploratórios/documentais de base qualitativa.

#### **VIII - DA ATRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA À ORIENTAÇÃO**

Art. 11º - A orientação de Trabalho de Conclusão de Curso será considerada como atividade de ensino de graduação, com vistas à produtividade do Curso e individual do docente. § Único: A carga do professor orientador será de 1 crédito por turma de até 01 (um) estudante, por semestre letivo.

#### **IX - DO TEMA DE TRABALHO**

Art. 12º - O tema do trabalho a ser desenvolvido poderá resultar de proposta do estudante, aprovada pelo orientador, bem como de proposta do professor orientador. O aluno deverá iniciar o desenvolvimento do tema de trabalho na disciplina TCC 1, sendo avaliado ao final da disciplina através da apresentação de projeto escrito e submissão ao Comitê de Ética da Faculdade de Saúde UnB, se for o caso. O projeto proposto e aprovado em TCC 1 deverá ser necessariamente desenvolvido e finalizado na disciplina TCC 2.

§ Único A critério do orientador, e os objetivos do trabalho de conclusão de curso, fica autorizado o desenvolvimento do mesmo tema por dois estudantes. A definição da necessidade de divisão do plano de trabalho por dois estudantes fica sob a responsabilidade do professor orientador.

#### **X- COORDENADOR DE TCC**

Art. 13º - O coordenador de TCC é responsável pela organização das atividades, divulgação de datas, e emissão de comprovante de apresentação do trabalho (autor, orientador e membros da banca examinadora). Poderá assumir a coordenação de TCC o professor membro do Colegiado de Graduação do Curso de Nutrição FS-UnB, com mandato de 2 anos.

#### **XI - DA APRESENTAÇÃO ORAL DO TRABALHO FINAL**

Art. 14º - De forma a auxiliar a arguição, 10(dez) dias antes da apresentação, o orientador deverá entregar a cada membro da banca examinadora, o resumo da monografia. O resumo, deve ser estruturado com no mínimo 2.500 e no máximo 3.500 caracteres com espaço.

Art. 15º - O estudante deverá apresentar oralmente seu trabalho, como atividade obrigatória para obter o conceito necessário à conclusão da disciplina, dispondo de até 10 (dez) minutos para expor o conteúdo de seu trabalho. No prazo estipulado a banca examinadora deverá entregar ao orientador, a FICHA DE AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL. O Trabalho Final deverá ser apresentado na forma de oral com auxílio de slides (Power Point). As normas relacionadas ao tempo, local e logística para apresentação dos trabalhos serão definidas e informadas aos estudantes pelo coordenador de TCC semestralmente, em função do número de alunos e estrutura física disponível. Após a apresentação oral, cada membro da banca examinadora, disporá de até 10 (dez) minutos para seus comentários e considerações.

Art. 16º - As apresentações serão realizadas em um ou dois turnos, sendo o Coordenador de TCC responsável por esta definição, de acordo com o número de estudantes.

Art. 17º - Por ocasião do processo de avaliação da apresentação oral do trabalho, o estudante deverá procurar junto à Secretaria do Curso e coordenação de TCC, informações quanto ao local, horário, e outros detalhes de seu interesse.

### **XIII - DA REDAÇÃO DO TRABALHO ESCRITO FINAL**

Art. 18º - O trabalho final esperado para o TCC 1 deve compreender um projeto de pesquisa com as informações relevantes para o desenvolvimento do mesmo na disciplina subsequente: TCC 2

Art. 19º - O Trabalho Final deverá ser redigido pelo estudante, individualmente, em português ou inglês, no formato de monografia ou artigo científico, devendo neste caso obedecer às normas do periódico escolhido para publicação, conforme acordo entre orientador e estudante. Art. 20º - No caso de aprovação do trabalho final de TCC 2, deverá ser enviado via e-mail como arquivo pdf, à Secretaria do Curso de Nutrição a versão final

revisada do trabalho, juntamente com o formulário da BCE até o último dia de aula do semestre letivo previsto no calendário acadêmico.

§ 1º - Na ocasião da entrega o aluno deverá preencher o formulário - Termo de Autorização para publicação na Biblioteca Digital de Monografias/ BCE/UnB preenchido e assinado pelo autor - estudante (<http://www.bce.unb.br/documentos/autorizacao.pdf>).

§ 2º - O não cumprimento de todos os itens estabelecidos neste Artigo acarretará na reprovação automática do estudante na disciplina TCC 2.

§ 3º - É de responsabilidade do professor orientador verificar a entrega do trabalho junto à Secretaria Acadêmica antes de atribuir a menção do aluno. Art. 21º - O Trabalho Final correspondente a disciplina TCC 2 entregue fora do prazo, será atribuída pelo professor orientador, a menção "SR".

#### **XIV – DA AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Art. 22º - A avaliação do TCC 1 será baseada nas atividades realizadas (AR) pelo estudante durante o semestre e pela apresentação da proposta de projeto escrito (PE) a ser desenvolvido e finalizado na disciplina TCC 2. A média final da disciplina TCC 1 será expressa por um valor numérico, obtido através da seguinte equação:  $MF = AR (0,1) + PE (0,9)$

§ 1º - A nota de AR, definida no caput deste Artigo, será atribuída em uma escala de zero (0) a dez (10), sendo zero a nota mínima e dez a nota máxima, considerando os critérios de avaliação definidos por cada área.

§ 2º - A nota de PE, definida no caput deste Artigo, será obtida através da nota atribuída pelo orientador que supervisionou o trabalho escrito final, sendo atribuída uma nota em escala de zero (0) a dez (10), onde zero é a nota mínima e dez a nota máxima.

Art. 23º - A avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso 2 será baseada nas atividades realizadas pelo estudante. A média final da disciplina TCC 2 será expressa por um valor numérico, obtido através da seguinte equação:  $MF = AO (0,3) + TE (0,7)$  onde, MF = média final; AO = nota atribuída à apresentação oral pelos examinadores; TE = nota atribuída ao

trabalho escrito pelo professor orientador. Será atribuída uma menção à disciplina TCC, de acordo com o Art. 122 do Regimento Geral da UnB, correspondendo a MF numérica obtida pelo estudante.

§ 1º - A nota de AO, definida no caput deste Artigo, será atribuída em uma escala de zero (0) a dez (10), sendo zero a nota mínima e dez a nota máxima, considerando os critérios de avaliação descritos em anexo (Anexo 2).

§ 2º - A nota de TE, definida no caput deste Artigo, será obtida através da nota atribuída pelo orientador que supervisionou o trabalho escrito final, sendo atribuída uma nota em escala de zero (0) a dez (10), onde zero é a nota mínima e dez a nota máxima e considerando os critérios de avaliação descritos em anexo (Anexo 3).

Art. 24º - O estudante que cumprir a carga horária mínima estabelecida no Regimento Geral da UnB, e obtiver as menções 'MM', 'MS' ou 'SS' será considerado aprovado. A atribuição da menção 'MI', 'II' ou 'SR' implicará na reprovação do graduando nas disciplinas TCC 1 e TCC 2. Nessa situação, o estudante deverá cursar novamente as disciplinas.

Art. 25º - Os casos omissos serão analisados pelo Colegiado de Graduação Nutrição da FS-UnB. Este Regulamento foi aprovado pelo Colegiado de Graduação-Nutrição da FS-UnB, na 7ª Reunião Ordinária realizada em 13/09/2019.



**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO  
FICHA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO ESCRITO**

**Universidade de Brasília  
Faculdade de Ciências da Saúde  
Curso de Nutrição**

**1 – Identificação**

**Nome do Estudante**

**Matrícula**

**Nome do Orientador**

**Título do Trabalho**

**2 – Parâmetros a serem avaliados**

	<b>Peso</b>	<b>Nota</b>
Organização e estrutura: ordenação lógica das divisões do conteúdo	1,0	
Redação: linguagem clara, precisa e objetiva.	1,0	
Abordagem dos temas: adequação no uso de termos técnicos	1,0	
Relevância do tema escolhido para profissão de nutricionista	1,0	
Revisão bibliográfica adequada ao tema escolhido	1,0	
Cumprimento do cronograma de execução	1,0	
Desenvolvimento dos objetivos propostos	1,0	
Discussão e análise dos temas: interpretação e análise crítica dos resultados obtidos	1,0	
Conclusão e considerações finais: embasamento e coerência	1,0	
Bibliografia adequada ao tema, com citações relevantes e atuais: em periódicos indexados de circulação nacional e internacional	1,0	
<b>TOTAL</b>	<b>10,0</b>	

**Observações:**

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Assinatura/Carimbo

#### **ANEXO 4. REGULAMENTO DO ESTÁGIO COMPLEMENTAR EM NUTRIÇÃO**

**Dispõe sobre as regras da disciplina Estágio Complementar em Nutrição (NUT0066) do Curso de graduação em Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde, em consonância com as normatizações da Diretoria de Acompanhamento e Integração**

**Acadêmica - DAIA da UNB.**

##### **I - DA DEFINIÇÃO:**

**Art. 1-** O Estágio Complementar em Nutrição, de acordo com o Projeto Político Pedagógico do curso de nutrição do departamento do curso de graduação em Nutrição FS/UNB, está inserido no 10º período, fornece 12 créditos e representa 20% da carga horária total do curso, estando de acordo com o artigo 7º da Resolução CNE/ CES nº 5 de 2001.

**Art. 2 -** O ESC trata-se de uma disciplina obrigatória do currículo do curso de nutrição. Trata-se de um processo de capacitação em ambiente profissional que abrange atividades práticas e teóricas as quais visam o desenvolvimento de uma praxis reflexiva da sua profissão, por meio de processos educativos capazes de fomentar a assimilação de conteúdos técnicos e valores éticos fundamentais para a formação de profissionais críticos e transformadores da realidade em que estão inseridos.

##### **II - DO OBJETIVO:**

**Art. 3 -** O Estágio Complementar em Nutrição tem como objetivo possibilitar ao estudante de nutrição a ampliar a vivência prática em diferentes áreas de atuação do nutricionista buscando fortalecer a concepção de multidisciplinaridade e indissociabilidade entre teoria/prática, integrar os conhecimentos de pesquisa, ensino e extensão, fortalecer o compromisso ético - político e social do profissional e propiciar um cenário para reflexões sobre o processo de trabalho cotidiano do nutricionista nos diferentes cenários de práticas em que ele está inserido.

##### **III - DAS AREAS DE ESTÁGIO**

**Art. 4 -** Os estágios poderão ocorrer nas áreas tradicionais: nutrição clínica, nutrição em saúde coletiva e gestão em produção de refeições e nas áreas não tradicionais da nutrição, contempladas na Resolução 380/ 2005 do CFN (Conselho Federal de Nutricionistas).  
§ Está excluída como área de estágio complementar em nutrição a área de docência conforme da RDC 380/2005 - CFN.

##### **IV - DOS LOCAIS DE ESTÁGIO**

**Art. 5 -** Os Estágios serão executados em instituições ou órgãos públicos e instituições ou entidades de direito privado, desde que atenda os seguintes critérios:

- a) Oferecer vivência e experiência prática na área de atuação para formação do estudante.
- b) Possibilitar a ampliação e o aprofundamento dos conhecimentos teórico-práticos do

estudante.

c) Possuir infraestrutura adequada, que garantam a supervisão e as condições necessárias para a realização do estágio.

d) Disponibilize profissionais com desempenho adequado nos campos específicos para atuar como preceptores.

e) Realizar, conjuntamente, o planejamento e a execução do Plano de Trabalho do estudante.

f) Aceitar a supervisão e avaliação da UnB.

g) Aceitar as normas que regem os Estágios do Curso Nutrição da UnB.

**Art. 6** – Os locais de ESC poderão ser identificados e requeridos pelos estudantes interessados, os quais serão responsáveis por: identificar os locais, verificar a concordância dos critérios de seleção de locais, organizar um plano de trabalho e então apresentar à área responsável para análise e avaliação de pertinência.

**Art. 7** - A solicitação de realização de ESC em locais fora da cidade de Brasília – DF deverá ser submetida à análise da Comissão e posteriormente à apreciação do colegiado do curso de nutrição.

#### **DA ORGANIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS COMPLEMENTARES**

**Art. 8** – A organização dos ESC será realizada por uma Comissão do ESC.

**§ 1** - A Comissão será constituída por 3 professores de áreas diferentes do departamento de nutrição eleitos pelo Colegiado do Curso de graduação em nutrição com mandato de 2 anos.

**§ 2** – As atribuições da Comissão serão: divulgar as vagas dos locais de estágio, organizar o calendário do Estágio, analisar os pedidos de ESC fora da cidade de Brasília, auxiliar na organização do processo seletivo de vagas e analisar outras demandas relacionadas ao ESC.

#### **DAS VAGAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO**

**Art 09** - A alocação de vagas por turma será realizada por área de atuação/professor. Caso o número de interessados seja maior que o número de vagas disponibilizadas, haverá um processo seletivo obedecendo os seguintes critérios: IRA (índice de rendimento acadêmico), análise de currículo e entrevista.

**§ 2** - Os professores não vinculados ao Estágio Supervisionado Obrigatório serão os primeiros a terem suas vagas de ESC preenchidas e, quando necessário, ofertarão mais vagas do que os professores vinculados ao Estágio Supervisionado Obrigatório para o ESC.

#### **DA CARGA HORÁRIA:**

**Art. 10** - O ESC terá uma carga horária semestral de 180 horas (12 créditos), com carga horária semanal de até 40 horas.

**Art. 11** – O ESC poderá ser cumprido em duas modalidades:

SEMESTRAL - o estágio com carga horária semestral (carga horária semanal de 12 horas) totalizando as 180 horas previstas.

CONCENTRADA – cumprindo a carga horária prevista em 36 horas semanais durante 5

semanas totalizando as 180 horas semestrais.

**§ 1 :** A escolha da modalidade deverá ser acordada junto ao estudante / preceptor/ professor e deverá constar no plano de trabalho elaborado.

**§ 2 :** É permitida a realização de Estágios extra – curriculares no mesmo ao período de EC, desde que não haja choque de carga horária.

#### **DAS FORMAS DE SUPERVISÃO DOS ESTÁGIOS**

**Art. 12** - O acompanhamento do estágio pelo professor supervisor dar-se-á em uma das seguintes formas:

a) **semi-presencial** – acompanhamento por meio de visitas periódicas ao local do estágio pelo professor supervisor, o qual manterá contatos com o preceptor e com o estudante, para implementar as possíveis complementações.

b) **não-presencial** – acompanhamento por meio de plano de trabalho e relatórios: parcial e final, elaborados pelo estagiário, com a ciência do profissional preceptor.

#### **DO PLANO DE TRABALHO E RELATÓRIO DE ATIVIDADES DO ESTÁGIO**

**Art. 13** – A programação e o planejamento dos Estágios Supervisionados Complementares

devem ser elaborados em conjunto, envolvendo estudante, professor supervisor e profissional do serviço (Preceptor) e, assim resultar em um **Plano de Trabalho** (anexo 3 – Sugerido DAIA/UNB) de Estágio que contemple, **os objetivos, as atividades a serem desenvolvidas, o cronograma e os resultados esperados.**

#### **DO ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO:**

**Art 14**– O acompanhamento do estágio será por meio de formulário de avaliação (sugerido pelo DAIA/UNB anexo 2) e dos relatórios parciais e finais do estagiário elaborados com base nos plano de trabalho.

**§ Único** - O Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição – TCC e os Projetos de Extensão e Pesquisa não poderão ter agenda e/ou atividades sobrepostas às atividades do ESC.

**Art. 15** – Os casos omissos que não estiverem descritos neste regulamento serão analisados pela Comissão e apreciados pelo Colegiado do curso de graduação em Nutrição.

## **ANEXO 5. NORMAS SOBRE OS ESTÁGIOS NÃO OBRIGATÓRIOS E CRÉDITOS REFERENTES ÀS ATIVIDADES COMPLEMENTARES, CURSOS, PARTICIPAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS EM CONGRESSOS, NO ÂMBITO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.**

### **1. Considerações gerais**

- 1.1. Fazem parte do rol de atividades que poderão ser incorporadas aos históricos dos alunos de graduação como Atividades Complementares, de acordo com o atual Projeto Político Pedagógico do curso de Nutrição da Universidade de Brasília e de deliberações anteriores de seu colegiado: estágios não obrigatórios, cursos, eventos científicos (congressos, simpósios, seminários e outros), apresentações orais e de pôsteres em eventos científicos, publicação de artigos científicos e materiais técnicos, participação em atividades de pesquisa e iniciação científica, monitorias e participação em projetos de extensão.
  - 1.1.1. As participações em projetos de extensão e monitorias são incorporadas atualmente aos históricos escolares dos alunos pelos Decanatos de Extensão e de Graduação, portanto, a presente norma não incorporará essas atividades no rol das Atividades Complementares para evitar duplicidades na concessão de créditos.
- 1.2. As atividades complementares poderão totalizar até 15 créditos, correspondendo a 225 horas.

### **2. Estágios não obrigatórios**

- 2.1. Serão considerados para o cômputo de Atividades Complementares os estágios não obrigatórios realizados a partir do terceiro semestre do curso de Nutrição.
- 2.2. Para o cômputo final poderão ser realizados estágios em diferentes localidades, que terão sua carga horária somada até o limite superior estabelecido no Anexo 1 desta norma.
- 2.3. Para o aproveitamento de estágios não obrigatórios como Atividades Complementares, os estudantes poderão atuar apenas em áreas relacionadas à nutrição e afins.
- 2.4. O estágio a ser considerado deverá ser firmado formalmente junto à UnB, mediante Termo de Compromisso entre as partes envolvidas.

### **3. Cursos, eventos e publicações científicas ou técnicas**

- 3.1. O aluno poderá solicitar os créditos referentes a: cursos; participação, apresentação de trabalhos e premiações em congressos ou eventos científicos; publicação de artigos científicos; participação em ações de extensão (oficinas, cursos,

palestras, rodas de conversa e outros); e participação na autoria de publicações técnicas (protocolos, guias, manuais e outros).

- 3.2. Somente serão considerados para esse fim eventos científicos da área de nutrição e afins, de caráter local, regional, nacional e internacional.
- 3.3. As atividades a serem consideradas deverão estar dentro do seguinte período: início - data de ingresso do aluno na habilitação em Nutrição em qualquer Instituição de Ensino Superior; fim - data do pedido da análise dos créditos.
- 3.4. Serão aceitas atividades que tenham sido realizadas até 05 anos antes da data do pedido de análise.
- 3.5. Os critérios adotados para a pontuação de cada atividade estão apresentados no Anexo 1.

#### **4. Participação em atividades de pesquisa e iniciação científica**

- 4.1. Poderá ser considerada a participação dos alunos como auxiliares em atividades de pesquisa, tais como coleta de dados, digitação e elaboração de bancos de dados, análises de dados, entre outros, conforme critérios dispostos no Anexo 1.
- 4.2. Será considerada a participação dos alunos em projetos de Iniciação Científica, devendo o aluno ter concluído a atividade na data da solicitação, sendo comprovada por meio de certificado.
- 4.3. As atividades a serem consideradas deverão estar dentro do seguinte período: início - data de ingresso do aluno na habilitação em Nutrição em qualquer Instituição de Ensino Superior; fim - data do pedido da análise dos créditos.
- 4.4. Serão aceitas atividades que tenham sido realizadas até 05 anos antes da data do pedido de análise.
- 4.5. Somente serão considerados para esse fim pesquisas da área de nutrição e afins.

#### **5. Considerações finais**

- 5.1. Os alunos deverão solicitar os créditos referentes às atividades complementares em período a ser divulgado semestralmente pelo Departamento de Nutrição.
  - 5.1.1. De maneira a racionalizar a análise dos processos, sugere-se que os alunos realizem apenas uma solicitação de todas as atividades em semestres finais do curso, ou quando atingirem a pontuação máxima (Anexo 1).
  - 5.1.2. No caso de atividades cujo período máximo de 5 anos esteja próximo, a solicitação poderá ser realizada de forma fracionada, antes dos semestres finais do curso.
- 5.2. Uma comissão composta por três professores de diferentes áreas, nomeada pela chefia do departamento, com mandato de dois anos, analisará o mérito da solicitação uma vez a cada semestre e, após a aprovação e homologação pelo colegiado do Curso de Nutrição, encaminhará o resultado para a Secretaria de Administração Acadêmica que deverá proceder à incorporação dos créditos, no formato de carga horária, ao histórico escolar dos alunos.

- 5.3. A solicitação deverá ser realizada por correspondência eletrônica (via e-mail) para endereço a ser divulgado pelo departamento.
- 5.4. Todos os comprovantes de participação das atividades deverão ser digitalizados frente e verso e estar preenchidos com nome completo do aluno, data de realização da atividade e carga horária correspondente, além de adequadamente assinados quando pertinente. O recebimento será confirmado pelo departamento por meio de resposta à mensagem que encaminhou a documentação. Documentos sem algum dos dados citados não serão considerados.
- 5.4.2. Havendo alguma dúvida, conflito de informações ou dificuldade de leitura por falta de nitidez ou qualidade na digitalização, serão solicitadas informações complementares aos alunos.
- 5.5. O departamento manterá um cadastro digital para cada aluno com a cópia de todos os comprovantes submetidos, de modo que a mesma atividade não seja considerada em duplicidade.
- 5.6. Casos omissos serão avaliados pela comissão de análise.

#### ANEXO 1

<b>Atividade complementar</b>	<b>Número máximo de horas a serem computadas</b>	<b>Especificações</b>	<b>Número máximo dos créditos a serem concedidos nesta modalidade</b>
Estágio extracurricular	90	A cada 15 horas será computado 01 crédito	6
Cursos	30	A cada 15 horas será computado 01 crédito.	2
Participação em Congressos	Não se aplica	Congresso Internacional – 02 créditos Congresso Nacional – 01 crédito	4
Apresentação de Pôster com resumo publicado em Anais em Congresso Internacional ou Nacional	Não se aplica	Para cada apresentação – 01 crédito -	1
Apresentação Oral em Congresso Internacional ou Nacional	Não se aplica	Para cada apresentação – 02 créditos	4
Publicação de artigo científico	Não se aplica	- Revista Qualis A, B1 e B2 – 04 Créditos - Revista Qualis B3 e B4 – 02 Créditos - Revista Qualis B5 e C – 01 Crédito	4

		- Revistas não indexadas não serão aceitas.	
Premiação em eventos científicos	Não se aplica	Para cada premiação – 02 créditos	4
Participação em produções técnicas	Não se aplica	Para cada produção técnica – 01 crédito	3
Auxílio em atividades de pesquisa	90	A cada 15 horas será computado 01 crédito	6
Participação em projetos de Iniciação Científica	Não se aplica	Para cada Iniciação Científica concluída – 4 créditos	8