

UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
CURSO DE GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO

**PROPOSTA DE ADEQUAÇÃO CURRICULAR**

BLUMENAU, FEVEREIRO DE 2012

CURSO DE GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO

**PROPOSTA DE ADEQUAÇÃO CURRICULAR**  
**Período Noturno**

BLUMENAU, FEVEREIRO DE 2012

Universidade Regional de Blumenau  
Rua Antônio da Veiga, 170, Victor Konder  
Blumenau – Santa Catarina  
<http://www.furb.br>, e-mail: [nutricao@furb.br](mailto:nutricao@furb.br)

REITOR

Professor Dr. João Natel Pollonio Machado

VICE - REITOR

Professora Ms. Griselde Fredel Boss

PRÓ-REITOR DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

Professor Dr. Antônio André Chivanga Barros

DIRETOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Professor Dr. Claudio Laurentino Guimarães

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS

Professora Dra Michele De Biase Alberton Magina

COORDENADORA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Professora Dra Luciane Coutinho de Azevedo Campanella

ASSESSORA PEDAGÓGICA

Professora Ms. Márcia Regina Selva de Andrade

PRESIDENTE DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DE NUTRIÇÃO

Professora Dra Luciane Coutinho de Azevedo Campanella

## SUMÁRIO

<b>1 APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>06</b>
<b>2 JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>07</b>
<b>3 CURRÍCULO.....</b>	<b>11</b>
3.1 NOVA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	11
3.1.1 Matriz Curricular Proposta.....	11
3.1.2 Quanto às Possibilidades de Organização dos Componentes Curriculares.....	26
3.1.3 Quanto ao Número de Alunos por Turma e a Necessidade de_Desdobramento de Turmas.....	28
3.1.4 Quanto aos Estágios.....	28
3.1.5 Quanto ao Trabalho de Conclusão de Curso.....	30
3.1.6 Quanto ao Pré-Requisito.....	30
3.1.7 Quanto a Departamentalização.....	36
3.1.8 Quanto às Atividades Acadêmico-Científico-Culturais.....	36
3.1.9 Quanto a Monitoria.....	37
3.2 PLANOS DE ENSINO.....	38
3.3 MUDANÇAS CURRICULARES.....	99
3.3.1 Alteração das Condições de Oferta.....	99
3.3.2 Alteração de Nomenclatura.....	100

	5
3.3.3 Alteração de Carga Horária.....	100
3.3.4 Mudança de Fases.....	100
3.3.5 Inclusão de Disciplinas Novas.....	103
3.3.6 Exclusão de Disciplinas.....	103
3.3.7 Equivalências de Estudos.....	104
3.3.8 Adaptação de Turmas em Andamento.....	111
<b>4 REFERENCIAS.....</b>	<b>112</b>

## 1 APRESENTAÇÃO

O atual **Projeto de Adequação Curricular** do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da Universidade Regional de Blumenau (FURB) foi construído a partir da necessidade de adequar a carga-horária ofertada no período matutino para o período noturno.

Destaca-se que a adequação da Matriz Curricular para o período noturno do PPC de Nutrição, apresentada neste documento, é resultado de intensas discussões coletivas que ocorreram no âmbito da Universidade entre o corpo docente e discente, bem como, em conjunto com a Assessoria Pedagógica do Centro de Ciências da Saúde, a respeito do histórico do curso, do perfil esperado do egresso, da proposta curricular desenhada e da caracterização das práticas pedagógicas a serem desenvolvidas. Ressalta-se a importância de que a práxis curricular seja inserida no contexto epistemológico e ético, garantindo-se a integração entre os componentes curriculares, na organização curricular, e a interdisciplinaridade na interface das áreas profissionais.

A presente adequação do PPC de Nutrição propõe uma nova matriz curricular a ser ofertada no turno noturno, somente nos processos seletivos de inverno, a partir de 2012/2.

## 2 JUSTIFICATIVA

A FURB, em sua política de expansão de cursos de graduação, por meio do parecer do seu Conselho Universitário (CONSUNI) de nº 2, de 9 de março de 2000, demonstrou interesse na implantação do curso de Nutrição para o ano de 2002 e 2003. O Projeto de Viabilidade e Autorização foi elaborado pela Comissão Especial de Estudos, designada pela PORTARIA nº 175/2002, de 17 de abril de 2002. A Comissão Especial de Estudos analisou, durante dois anos, além do mercado de trabalho existente em Blumenau e região, a capacidade estrutural e a existência de profissionais na universidade que pudessem dar início a implantação do curso. Além disso, contou com o apoio do Instituto de Pesquisas Sociais que, em 2002, realizou uma pesquisa de opinião buscando levantar a demanda por cursos superiores em grande parte do estado de Santa Catarina.

A Comissão preocupou-se em seguir as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição, estabelecidas pelo Ministério da Educação no ano de 2001, que definiam os princípios, os fundamentos, as condições e os procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (CNE).

Por meio da RESOLUÇÃO nº 97 de 15 de dezembro de 2003, o Reitor da FURB, no uso de suas atribuições legais e considerando, ainda, as deliberações do CONSUNI (PARECER nº 011 de 3 de dezembro de 2003), do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) (PARECER nº 290/2003 de 9 de dezembro de 2003) e do Conselho de Administração (CONSAD) (PARECER nº 016 de 11 de dezembro de 2003, aprova a criação do Curso de Graduação em Nutrição em 15 de dezembro de 2003.

A oferta inicial ocorreu no primeiro semestre de 2004 (vestibular de verão), sendo que a partir desta data, o Curso de Nutrição foi adotado pelo Departamento de Ciências Farmacêuticas, lotado no Centro de Ciências da Saúde, até que houvesse ingresso de um número mínimo de professores do quadro para formar o Departamento de Nutrição. A primeira de outras sete turmas de formandos do curso de Nutrição da FURB, constituída por 18 alunos, colou grau em 22 de agosto de 2008.

O Curso de Nutrição recebeu a Comissão Avaliadora de Reconhecimento, designada pelo CEE, em junho de 2008, e foi reconhecido oficialmente pela RESOLUÇÃO Estadual nº 81 de 8 de julho de 2008, com validade de até cinco anos. A comissão avaliadora designada pela Portaria CEE/SC 071/2008 sugeriu aprimoramentos, visando melhorias na estrutura do curso, tais como:

1. Aprimorar o Laboratório de Nutrição Experimental e oportunizar a prática de avaliação nutricional em um laboratório específico para a atividade (Laboratório de Avaliação Clínico Nutricional).
2. Ampliar e consolidar a avaliação institucional.

3. Estimular e promover maior participação dos líderes de classe na discussão do Projeto Político Pedagógico do curso, principalmente na disciplina de legislação e Ética, ministrada no primeiro semestre do curso.
4. Incluir Grupos de Pesquisa cadastrados no CNPq no Projeto Político Pedagógico do curso, com identificação e líderes e vice-líderes, docentes, discentes e colaboradores participantes, bem como, principais linhas de pesquisa nas respectivas áreas de atuação.
5. Incentivar a implantação de um Grupo de Pesquisa em Alimentos e Nutrição
6. Oportunizar para os alunos a disciplina de Pesquisa em Nutrição e TCC, em semestres anteriores aos ministrados.
7. Fiscalizar o cumprimento da carga-horária semestral das disciplinas, proposta na matriz curricular, com acompanhamento dos registros de frequência nos diários de classe do professor.
8. Adotar medidas que busquem a promoção e consolidação da interdisciplinaridade do curso.
9. Adequar à carga-horária de Estágios, conforme estabelecido pelas Diretrizes Curriculares para o Curso de Nutrição, conforme CNE/CES nº 5, de 07 de novembro de 2001;
10. Revisar as ementas de todas as disciplinas;
11. Readequar os pré-requisitos das disciplinas

A partir das sugestões propostas pela Comissão de Avaliação e de acordo com a missão de garantir a qualidade da produção e a construção do conhecimento científico em Nutrição, além da capacitação técnico-científica em Nutrição, promover atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, bem como desenvolver trabalhos interdisciplinares e contribuir assim para o aprimoramento da qualidade de vida da população da Região, o Colegiado do curso de Nutrição iniciou discussões entre professores e acadêmicos de implementação de modificações para melhorar a estrutura existente.

Iniciou-se em dezembro de 2009 a realização de Formações Docentes para discussão e reformulação do PPC de Nutrição, a fim de:

- **Ensino:** melhorar as condições do ensino no Curso de Nutrição, melhorando o ensino das disciplinas que o compõem. Estimular a implantação de projetos, oriundos do próprio curso, de cursos de Pós-graduação e garantir o seu desenvolvimento, priorizando os critérios de qualidade e relevância social.
- **Pesquisa e Extensão:** consolidar as atividades de pesquisa no Curso de Nutrição, implantando uma vocação para a pesquisa através da criação de linhas de pesquisa; e incrementar as atividades de extensão no Curso de Nutrição estimulando os docentes e discentes ao desenvolvimento de projetos auto-sustentáveis de intervenção;

- **Corpo Docente:** ampliar o corpo docente permanente do Curso de Nutrição, bem como qualificá-lo através do estímulo ao aperfeiçoamento de sua formação;
- **Infraestrutura Física:** adequar às instalações físicas, principalmente no que diz respeito aos laboratórios e espaço físico para orientações de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Ainda, com o objetivo de aprofundamento do debate e das definições de reformulação do PPC e atendendo a RESOLUÇÃO nº 73 de 30 de novembro de 2010, criou-se no Curso de Nutrição o Núcleo Docente Estruturante (NDE), com aprovação do seu regulamento e de seus membros pelo Colegiado do Curso na reunião ordinária do dia 29 de março de 2011. O NDE do curso de Nutrição é constituído por nove membros do corpo docente do curso, em efetivo exercício, com expressiva liderança acadêmica e produção de conhecimentos na área, e que atuam efetivamente no desenvolvimento do curso.

Os debates em torno da reformulação da matriz curricular e a necessidade da oferta do Curso de Nutrição no turno matutino (ingressos no primeiro semestre do ano) e noturno (ingressos no segundo semestre do ano) se intensificaram no ano de 2010, devido à baixa procura pelo turno vespertino. Ademais, a procura pelo curso de Nutrição no turno vespertino, principalmente, no segundo semestre do ano apresentou queda expressiva, chegando a não serem oferecidas as primeiras fases em 2008/2, 2009/2 e 2011/2. Em face desse novo contexto, viu-se necessário interromper a oferta do turno vespertino, e passar a ofertar o **TURNO MATUTINO** no processo seletivo de verão e o **TURNO NOTURNO** no processo seletivo de inverno.

Em 21 de novembro de 2011, foi aprovada, pelo CEPE, sob nº de parecer 194/2011 (PROCESSO 163/2011), a nova Matriz Curricular do Curso de Nutrição (2012.1.168-0) com início previsto para o primeiro semestre de 2012, no período matutino. A abertura do Curso de Nutrição para o período noturno no vestibular de inverno não foi deferida neste primeiro momento, uma vez que aquela comissão entendeu que havia uma excessiva carga-horária por semestre, a considerar que no período noturno somente é possível a realização de quatro créditos por dia (nos cinco dias da semana), totalizando vinte por semana. Tal fato exigiria do aluno, que na maioria das vezes precisa desenvolver atividades laborais para se manter economicamente vinculado a esta Universidade, a realização em todos os semestres de componentes curriculares aos sábados e de componentes curriculares em regime concentrado (a partir da segunda fase).

Nesse sentido, com o objetivo de adequar a nova Matriz Curricular (2012.1.168-0) ao período noturno, sem sobrecarregar o acadêmico de atividades por semestre, os membros do NDE, durante os meses de dezembro de 2011 e de janeiro e fevereiro de 2012, discutiram possibilidades de melhor distribuir o número de créditos das fases (primeira a sexta; uma vez que as duas últimas fases são de estágios e Trabalho de Conclusão de Curso) sem comprometer a sequência lógica das disciplinas que favorecerá na construção do conhecimento e na prática de atividades interdisciplinares. Dessa forma, houve necessidade de

acrécimo de mais uma fase, logo, da mudança do tempo de curso de quatro anos para quatro anos e meio.

Vale ressaltar que conforme MEMORANDO NO 06/2011 de 20 de setembro de 2011 foi verificada a possibilidade de implantação do Curso de Nutrição no período noturno pelo Grupo de Gerenciamento do Espaço Físico (GGEF) desta Universidade.

### 3 CURRÍCULO

#### 3.1 NOVA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A nova organização curricular do curso de Nutrição foi planejada com base nas atuais Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição (CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001); nas novas Diretrizes Curriculares Nacionais instituídas pelo Conselho Nacional de Educação (CNE/CES), através da RESOLUÇÃO nº 4, de 6 de abril de 2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Nutrição, entre outros da área da Saúde; nas demandas sociais originadas das características socioeconômicas da região de Blumenau; na percepção de professores, profissionais, alunos e egressos do curso a respeito dos conteúdos e práticas relevantes a serem considerados na Graduação em Nutrição; na discussão entre os membros do NDE a respeito do PPC de Graduação da FURB.

Conforme os princípios e as diretrizes do PPC da Graduação que orientam a estruturação dos currículos dos cursos na FURB, a matriz curricular do curso de Nutrição está estruturada em três eixos: geral, de articulação e específico.

**O Eixo Geral** é composto por uma carga horária mínima de 252 h/a. Dessas duas disciplinas são obrigatórias: Universidade, Ciência e Pesquisa e Desafios Sociais Contemporâneos. Os alunos deverão ainda optar por uma das seguintes disciplinas de 72 h/a (optativa 1): Linguagem científica, Dilemas éticos e cidadania e Comunicação e sociedade. Compreendendo a natureza dessas disciplinas, que buscam a integração dos alunos e levam em consideração a organização administrativa da universidade, na matriz curricular, as mesmas estão distribuídas entre a primeira e a segunda fase do curso de Nutrição.

**No Eixo de Articulação**, o objetivo é promover atividades de integração e articulação entre diferentes áreas de conhecimento, principalmente na área da saúde. Vale dizer que o foco do eixo de articulação do Curso de Nutrição constitui-se a partir das Políticas do Centro de Ciências da Saúde. São elas: Saúde Comunitária, Relações Interpessoais na Saúde e Bioética.

**O Eixo Específico** contempla os componentes curriculares da área específica. Para sua composição, foram considerados os princípios institucionais, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais de Graduação do curso de graduação em Nutrição e os saberes essenciais para a formação do futuro nutricionista.

##### 3.1.1 Matriz Curricular Proposta (PERÍODO NOTURNO)

A seguir serão expostos os nove semestres do Curso de Nutrição, seus componentes curriculares, sua carga horária teórica e/ou prática, o número de vagas e turmas, os espaços especiais, os pré-requisitos e as áreas temáticas. Ressalta-se que a matriz curricular proposta

para o período noturno é semelhante à aprovada pelo Parecer do CEPE de nº 194/2011 (Processo nº 163/2011) para o período matutino (2012.1.168-0 Matutino), com mudanças na distribuição dos componentes curriculares no decorrer das fases que compõe o curso.

## Matriz Curricular do Curso

Curso: NUTRIÇÃO			Habilitação:						Currículo:			
Titulação: NUTRICIONISTA			Turno: NOTURNO						Número de Vagas: 40			
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
						Teórica	Prática	Total				
1	Iniciação Científica	UNIVERSIDADE, CIÊNCIA E PESQUISA	EDU	EG	4	72	0	72	40	1		Não tem
	Nutrição Humana	NUTRIÇÃO BÁSICA I	NUT	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	Comunidade	INTRODUÇÃO AO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO	NUT	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	Corpo e Função	ANATOMIA HUMANA V	DCN	EE	4	36	36	72	20	2	Laboratório de Anatomia	Não tem
	Corpo e Função	FISIOLOGIA HUMANA III	DCN	EE	4	54	18	72	20	2	Laboratório de Fisiologia	Não tem
	Corpo e Função	HISTOLOGIA, EMBRIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA	DCN	EE	3	18	36	54	20	2	Laboratório de Microscopia	Não tem
	Proteção	MICROBIOLOGIA BÁSICA I	DCN	EE	2	36	0	36	40	1	Laboratório de Microbiologia	Não tem
	Vivências Interdisciplinares	PRÁTICA DESPORTIVA I	EFI	EE	2	0	36	36				Não tem
<b>Subtotal</b>					<b>23</b>	<b>288</b>	<b>126</b>	<b>414</b>				

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: NOTURNO						Número de Vagas: 40		
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
						Teórica	Prática	Total				
2	Comunidade	RELAÇÕES INTERPESSOAIS NA SAÚDE	PSI	EA	3	54	0	54	40	1		Não tem
		OPTATIVA I		EG	4	72	0	72	40	1		Não tem
	Nutrição Humana	NUTRIÇÃO BÁSICA II	NUT	EE	2	36	0	36	40	1		<b>NUTRIÇÃO BÁSICA I</b>
	Corpo e Função	FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO	NUT	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	Corpo e Função	BIOQUÍMICA HUMANA I	DCN	EE	4	54	18	72	20	2	Laboratório de Bioquímica	Não tem
	Proteção	IMUNOLOGIA GERAL	DCN	EE	3	36	18	54	20	2	Laboratório de Imunologia	Não tem
	Alimentos	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS I	DCN	EE	3	18	36	54	20	2	Laboratório de Microbiologia	Não tem
	Comunidade	BIOÉTICA	MED	EA	3	54	0	54	40	1		Não tem
	Vivências Interdisciplinares	PRÁTICA DESPORTIVA II	EFI	EE	2	0	36	36				Não tem
<b>Subtotal</b>					<b>26</b>	<b>360</b>	<b>108</b>	<b>468</b>				
3	Nutrição Humana	NUTRIÇÃO HUMANA	NUT	EE	4	72	0	72	40	1		<b>BIOQUÍMICA HUMANA I NUTRIÇÃO</b>

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:			
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: NOTURNO						Número de Vagas: 40			
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito	
						Teórica	Prática	Total					
												<b>BÁSICA II FISILOGIA DA NUTRIÇÃO</b>	
	Nutrição Humana	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	NUT	EE	4	36	36	72	20	2	Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional (LEAN)	Não tem	
	Saúde Coletiva	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	NUT	EE	3	36	18	54	40	1	Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional (LEAN)	Não tem	
	Proteção	DOENÇAS INFECCIOSAS E PARASITÁRIAS DO APARELHO DIGESTIVO	NUT	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem	
	Corpo e Função	BIOQUÍMICA HUMANA II	DCN	EE	4	36	36	72	20	2	Laboratório de Bioquímica	<b>BIOQUÍMICA HUMANA I</b>	
	Comunidade	DESAFIOS SOCIAIS CONTEMPORÂNEOS	SOC	EG	4	72	0	72	40	1		Não tem	

Curso: NUTRIÇÃO					Habilitação:					Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA					Turno: NOTURNO					Número de Vagas: 40		
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
						Teórica	Prática	Total				
	Corpo e Função	PATOLOGIA GERAL II	MED	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
<b>Subtotal</b>					<b>23</b>	<b>324</b>	<b>90</b>	<b>414</b>				
4	Nutrição Humana	NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA I	NUT	EE	4	54	18	72	40	1		<b>NUTRIÇÃO HUMANA</b>
	Nutrição Humana	CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS	NUT	EE	4	18	54	72	20	2	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional	<b>NUTRIÇÃO HUMANA</b>
	Alimentação Coletiva	TÉCNICA DIETÉTICA I	NUT	EE	4	18	54	72	20	2	Laboratório de Técnica Dietética	Não tem
	Alimentos	BROMATOLOGIA	QUI	EE	4	36	36	72	20	2	Laboratório de Bromatologia	Não tem
	Alimentos	HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	NUT	EE	3	54	0	54	40	1		Não tem

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: NOTURNO						Número de Vagas: 40		
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
						Teórica	Prática	Total				
	Comunidade	SAÚDE COMUNITÁRIA	MED	EA	4	72	0	72	40	1		Não tem
<b>Subtotal</b>					<b>23</b>	<b>252</b>	<b>162</b>	<b>414</b>				
5	Saúde Coletiva	SAÚDE COLETIVA	NUT	EE	4	72	0	72	40	1		Não tem
	Saúde Coletiva	EPIDEMIOLOGIA GERAL	MED	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	Saúde Coletiva	PRÁTICA EM SAÚDE COLETIVA	NUT	EE	2	0	36	36	40	1		<b>SAÚDE COLETIVA*</b>

Curso: NUTRIÇÃO				Habitação:						Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: NOTURNO						Número de Vagas: 40		
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
						Teórica	Prática	Total				
	Nutrição Humana	NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA II	NUT	EE	4	54	18	72	40	1		<b>NUTRIÇÃO HUMANA</b>
	Alimentação Coletiva	TÉCNICA DIETÉTICA II	NUT	EE	4	18	54	72	20	2	Laboratório de Técnica Dietética	<b>TÉCNICA DIETÉTICA I</b>
	Alimentos	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	QUI	EE	3	18	36	54	20	2	Laboratório de Processamento de Alimentos (LAPRA)	<b>BROMATOLOGIA</b>
	Nutrição Clínica e Esportiva	FUNDAMENTOS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	NUT	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:			
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: NOTURNO						Número de Vagas: 40			
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito	
						Teórica	Prática	Total					
		OPTATIVA II		EE	2	36	0	36	40	1			
<b>Subtotal</b>					<b>23</b>	<b>270</b>	<b>144</b>	<b>414</b>					
6	Alimentação Coletiva	ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	NUT	EE	4	36	36	72	40	1		HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	
	Alimentação Coletiva	PRÁTICA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	NUT	EE	2	0	36	36	40	1		ALIMENTAÇÃO COLETIVA I *	
		OPTATIVA III			EE	2	36	0	36	40	1		

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: NOTURNO						Número de Vagas: 40		
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
						Teórica	Prática	Total				
	Alimentação Coletiva	EVENTOS GASTRONÔMICOS	NUT	EE	3	18	36	54	20	2	Laboratório de Técnica Dietética	<b>TÉCNICA DIETÉTICA I</b>
	Nutrição Clínica e Esportiva	NUTRIÇÃO ESPORTIVA	NUT	EE	3	36	18	54	40	1		Não tem
	Nutrição Clínica e Esportiva	NUTRIÇÃO CLÍNICA I	NUT	EE	4	36	36	72	40	1		<b>NUTRIÇÃO HUMANA, CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</b>
	Nutrição Clínica e Esportiva	FISIOPATOLOGIA III	NUT	EE	3	54	0	54	40	1		Não tem
	Nutrição Clínica e Esportiva	INTERAÇÃO ENTRE FÁRMACOS E NUTRIENTES	FAR	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:					Currículo:			
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: NOTURNO					Número de Vagas: 40			
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
						Teórica	Prática	Total				
<b>Subtotal</b>					<b>23</b>	<b>252</b>	<b>162</b>	<b>414</b>				
7	Iniciação Científica	PESQUISA EM NUTRIÇÃO	NUT	EE	3	54	0	54	40	1		Não tem
	Iniciação Científica	BIOESTATÍSTICA	MAT	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	Iniciação Científica	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	NUT	EE	4	36	36	72	20	2	Laboratório de Nutrição Experimental	Não tem
	Alimentação Coletiva	ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	NUT	EE	4	36	36	72	40	1		Não tem

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:			
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: NOTURNO						Número de Vagas: 40			
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito	
						Teórica	Prática	Total					
	Nutrição Clínica e Esportiva	NUTRIÇÃO CLÍNICA II	NUT	EE	4	36	36	72	40	1		NUTRIÇÃO HUMANA, CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	
	Nutrição Clínica e Esportiva	PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	NUT	EE	2	0	36	36	40	1		NUTRIÇÃO CLÍNICA II*	
	Nutrição Clínica e Esportiva	FISIOPATOLOGIA IV	NUT	EE	3	54	0	54	40	1		Não tem	
	Nutrição Clínica e Esportiva	TEMAS AVANÇADOS EM NUTRIÇÃO	NUT	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem	

Curso: NUTRIÇÃO					Habilitação:					Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA					Turno: NOTURNO					Número de Vagas: 40		
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
						Teórica	Prática	Total				
<b>Subtotal</b>					<b>24</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>432</b>				
8	Iniciação Científica	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	NUT	EE	4	0	72	72	40	1		<b>PESQUISA EM NUTRIÇÃO</b>
	Nutrição Clínica	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	NUT	EE	15	0	270	270				**
<b>Subtotal</b>					<b>19</b>	<b>0</b>	<b>342</b>	<b>342</b>				
9	Saúde Coletiva	ESTÁGIO EM SAÚDE COLETIVA	NUT	EE	15	0	270	270				**
	Alimentação Coletiva	ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	NUT	EE	15	0	270	270				**
<b>Subtotal</b>					<b>30</b>	<b>0</b>	<b>540</b>	<b>540</b>				

Curso: NUTRIÇÃO			Habilitação:					Currículo:				
Titulação: NUTRICIONISTA			Turno: NOTURNO					Número de Vagas: 40				
Fase	Área Temática	Componente Curricular	Departamento	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			Nro. de alunos por turma	Nro. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
						Teórica	Prática	Total				
					214	2034	1818	3852				
AACCs				EG	2	36	0	36				
				EE	8	144	0	144				
<b>TOTAL</b>					<b>224</b>	<b>2214</b>	<b>1818</b>	<b>4032</b>				

(\*\*) Bioética, Relações Interpessoais na Saúde, Saúde Comunitária, Introdução ao Exercício da Profissão, Desafios Sociais e Contemporâneos, Nutrição Básica I, Nutrição Básica II, Nutrição Humana, Nutrição no ciclo de Vida I, Nutrição no ciclo de Vida II, Avaliação Nutricional, Cálculo e Análise de Dietas, Alimentação Coletiva I, Alimentação Coletiva II, Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Eventos Gastronômicos, Prática em Alimentação Coletiva, Estágio em Alimentação Coletiva, Educação Nutricional, Saúde Coletiva, Epidemiologia Geral, Prática em Saúde Coletiva, Estágio em Saúde Coletiva, Fundamentos em Nutrição Clínica, Nutrição Clínica I, Nutrição Clínica II, Fisiopatologia III, Fisopatologia IV, Interação entre Fármacos e Nutrientes, Temas Avançados em Nutrição, Nutrição Esportiva, Prática em Nutrição Clínica e Esportiva, Estágio em Nutrição Clínica, Bromatologia, Tecnologia de Alimentos, Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos, Microbiologia de Alimentos I, Anatomia Humana V, Fisiologia Humana III, Histologia, embriologia e genética humana, Fisiologia da Nutrição, Bioquímica Humana I, Bioquímica Humana II, Patologia Geral II, Imunologia Geral, Doenças infecciosas e parasitárias do aparelho digestivo e Microbiologia Básica I.

<b>Geral do Curso</b>	<b>4032</b>
<b>Atividades Científico-Culturais</b>	<b>3852</b>
<b>Estágio</b>	<b>810</b>
<b>AACCs</b>	<b>180</b>
<b>PDE **</b>	<b>72</b>

Legenda: (\*) Pré-requisito concomitante; (\*\*) A carga horária da Prática Desportiva não é considerada para efeito da integralização. Quadro 1 - Disciplinas Optativas

Curso: NUTRIÇÃO				Habitação:					Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: MATUTINO e NOTURNO					Número de Vagas: 40		
Fase	Departamento	Disciplina	Eixo <sup>1</sup>	Créditos	Carga Horária			N. de alunos por turma	N. de turmas (carga horária prática)	Laboratório (Sala Especial)	Pré-Requisito
					Teórica	Prática	Total				
2º	SOC	COMUNICAÇÃO E SOCIEDADE	EG	4	72	0	72	40	1		
2º	SOC	DILEMAS ÉTICOS E CIDADANIA	EG	4	72	0	72	40	1		
2º	LET	LINGUAGEM CIENTÍFICA	EG	4	72	0	72	40	1		
5 e 6º	EDU	LIBRAS	EE	4	72	0	72	40	1		
5º	ENG <sup>a</sup> QUI	ANÁLISE SENSORIAL	EE	2	36	0	36	40	1		
5º	ADM	CERIMONIAL E ETIQUETA	EE	2	36	0	36	40	1		
5º	MED	PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E APOIO AO ALEITAMENTO MATERNO – HABILIDADES DE ACONSELHAMENTO EM AMAMENTAÇÃO	EE	2	36	0	36	40	1		
6º	ECO	ECONOMIA DE EMPRESA I	EE	2	36	0	36	40	1		
6º	PSI	PSICOLOGIA EM SAÚDE	EE	2	36	0	36	40	1		
6º	ADM	GESTÃO E EMPREENDEDORISMO EM SERVIÇOS DE SAÚDE	EE	2	36	0	36	40	1		

### 3.1.2 Quanto às Possibilidades de Organização dos Componentes Curriculares

Os componentes curriculares do Curso de Nutrição da FURB podem ser organizados quanto ao:

- **Uso de tecnologias da informação e comunicação.** O projeto político pedagógico propõe a intensificação do uso das tecnologias da informação e comunicação, por considerá-las ferramentas que dinamizam e enriquecem o processo ensino-aprendizagem. Neste sentido, incentiva-se a utilização do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e de outros recursos disponíveis na Universidade. A incorporação desses recursos e seu monitoramento devem ser de responsabilidade do Colegiado do Curso, em colaboração com a Pró-Reitoria de Ensino.

- **Projetos Interdisciplinares.** Uma das metodologias a ser adotada no curso é o uso de interdisciplinaridade. Com a finalidade de se alcançar os objetivos de cada fase serão propostas, entre as disciplinas diversas ou os setores heterogêneos de uma mesma ciência, atividades interdisciplinares. Essas atividades serão discutidas e organizadas no início de cada semestre letivo entre os professores das disciplinas e descritas nos Planos de Ensino das mesmas.

- **Regime concentrado no curso:** com a redistribuição dos créditos para nove semestres, bem como a redistribuição dos componentes curriculares da matriz curricular (2012.1.168-0 - Matutino), o curso poderá ter sua oferta realizada em regime diferenciado. Para adaptação da matriz curricular (2012.1.168-0 - Matutino) no período noturno estão previstas para serem realizadas disciplinas no regime concentrado da seguinte maneira:

- Segunda Fase: um concentrado de quatro créditos acadêmicos.
- Quarta Fase: um concentrado de três créditos acadêmicos.
- Sexta Fase: um concentrado de três créditos acadêmicos.

Além disso, em casos especiais, com critérios a serem definidos pelo Colegiado do Curso, poderão ser oferecidas outras disciplinas em regime concentrado no decorrer do curso.

- **Regime semipresencial:** Na matriz curricular do curso noturno poderão ser ofertadas disciplinas em regime semipresencial, com 50 a 100% de suas cargas horárias totais oferecidas na modalidade à distância, conforme Resolução nº 07/2010. Para tanto, os encaminhamentos nesse sentido serão deliberados pelo Colegiado do Curso. Serão necessários, durante esse processo, investimentos, no que se refere à produção de materiais adequados impressos ou não, assim como a formação específica de Educação à distância ofertada pela Divisão de Modalidades de Ensino (DME) aos docentes do curso.

Ressalta-se que a oferta de disciplinas nessa modalidade jamais será superior a 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso, conforme consta no PPP do Ensino de Graduação da FURB e na PORTARIA N° 4059/2004 do MEC.

Destaca-se também que está prevista para a primeira fase do curso a oferta do componente curricular “Introdução ao Exercício da Profissão” em regime de 50 a 100% de sua carga horária total oferecida na modalidade à distância, o que corresponde a um ou dois créditos acadêmicos.

- **Disciplinas optativas.** O aluno deverá cumprir na nova matriz curricular oito créditos acadêmicos (144 horas-aula) na forma de disciplinas optativas (1, 2 e 3). A disciplina optativa 1, da segunda fase, equivale a 72 horas-aula que poderão ser cumpridas pelos componentes curriculares do Eixo Geral (Comunicação e Sociedade, Dilemas Éticos e Cidadania, ou Linguagem Científica). A disciplina optativa 2, da quinta fase, equivale a 36 horas-aula que poderão ser cumpridas pelos componentes curriculares do Eixo Específico (Análise Sensorial, Cerimonial e Etiqueta ou Promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno – Habilidades de aconselhamento em amamentação). Já a disciplina optativa 3, da sexta fase, equivale a 36 horas-aula que poderão ser cumpridas pelos componentes curriculares do Eixo Específico (Economia de Empresa I, Psicologia em saúde ou Gestão e Empreendedorismo em Serviços de Saúde). A disciplina Libras (72 horas-aula), disciplina do Eixo Específico, poderá fazer equivalência com as Optativas II e III (36 horas-aula).

- **Disciplinas de livre escolha**, condicionadas a apresentação de vagas, sendo elas quaisquer disciplinas do quadro geral da Universidade, tanto no nível de Graduação e Pós-Graduação que o aluno deseje cursar. Essas disciplinas poderão fazer equivalência com as disciplinas optativas 2 e 3 do Eixo Específico, desde que cumprida a carga-horária.

- **Horários especiais:** na matriz curricular do curso de Nutrição do período noturno, está prevista a oferta de disciplina aos sábados nas terceira, quinta e sétima fases, ou seja, em semestres alternados com as disciplinas que serão oferecidas em regime concentrado. Com tal prática, objetiva-se contemplar a matriz curricular em nove semestres letivos, sem sobrecarregar o acadêmico de créditos acadêmicos em cada semestre.

As disciplinas Prática em Saúde Coletiva, Prática em Alimentação Coletiva e Prática em Nutrição Clínica e Esportiva, previstas para a quinta, sexta e sétima fases, respectivamente, com dois créditos acadêmicos cada, somente poderão ser realizadas no período matutino ou vespertino. Da mesma forma, os Estágios em Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica, previstos para a oitava e nona fases, somente poderão ser realizados no período matutino ou vespertino. Justifica-se tal exigência devido à obrigatoriedade da presença do responsável técnico (bacharel em nutrição) na unidade concedente de estágio durante toda realização de práticas curriculares, bem como dos estágios curriculares. Destaca-se que na maioria das vezes e na maior parte do tempo, atividades laborais dos nutricionistas responsáveis técnicos nos locais de estágio são desenvolvidas no período DIURNO (matutino ou vespertino), impossibilitando a prática de estágio conforme Resolução Conselho Federal de

Nutricionistas (CFN), nº 141, de 22/10/1993, bem como nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

### 3.1.3 Quanto ao Número de Alunos por Turma e a Necessidade de\_Desdobramento de Turmas

Com relação à divisão de turmas para as aulas práticas, o Colegiado do Curso de Nutrição entende que o número máximo para o bom andamento e qualidade das atividades nos laboratórios é de 20 (vinte) alunos por turma. Esse limite deve ser rigorosamente respeitado e devem ser abertas tantas turmas quanto necessárias para o atendimento da demanda do Curso.

### 3.1.4 Quanto aos Estágios

De acordo com o PPC de graduação da FURB, o estágio, diante da diversidade de componentes de um currículo, é elemento cada vez mais significativo e como tal, precisa adquirir novas formas de ser concebido e organizado. Precisa ser pensado ao longo do processo de formação e não só ao seu final, com a criação de mecanismos que levem ao rompimento da cultura dissociativa existente entre teoria e prática. Deve oportunizar a análise crítica das teorias a partir da vivência de experiências práticas para a construção do conhecimento. O Estágio não é, apenas, um espaço de treinamento profissional, mas uma realidade na qual está inserido.

Com base nessa conjectura, o estágio do Curso de Nutrição da FURB será distribuído em 03 grandes áreas de atuação do profissional nutricionista (**Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva**), que se complementam visando à preservação e ampliação do caráter generalista e aprofundada da formação.

Destaca-se que os acadêmicos se aproximarão da comunidade e locais de área de atuação através das atividades desenvolvidas nas disciplinas Prática em Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica, oferecidas nas quinta, sexta e sétima fases, respectivamente. A partir da **oitava** fase iniciam-se as atividades de Estágio.

Conforme descritas abaixo, os Estágios do Curso de Nutrição da FURB terão as seguintes atividades:

**Estágio em Nutrição Clínica:** atividades desenvolvidas em ambiente hospitalar. Unidade de Terapia Intensiva, enfermarias, ala adulta e pediátrica. Será realizado na sétima ou oitava fase, conforme área sorteada. Somente poderá matricular-se na disciplina de Estágio em Nutrição Clínica, o aluno que estiver aprovado em todas as disciplinas, exceto as das Áreas Temáticas: Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares.

**Estágio em Alimentação Coletiva:** atividades desenvolvidas em empresas fornecedoras de alimentação coletiva ou restaurantes comerciais. Será realizado na sétima ou oitava fase, conforme área sorteada. Somente poderá matricular-se na disciplina de Estágio em Nutrição Clínica, o aluno que estiver aprovado em todas as disciplinas, exceto as das Áreas Temáticas: Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares.

**Estágio em Saúde Coletiva:** atividades desenvolvidas junto ao Sistema Único de Saúde (SUS) nas estratégias de saúde da família, ambulatórios gerais, banco de leite humano e secretarias municipais ou estaduais de educação em escolas que forneçam alimentação escolar. Será realizado na sétima ou oitava fase, conforme área sorteada. Somente poderá matricular-se na disciplina de Estágio em Nutrição Clínica, o aluno que estiver aprovado em todas as disciplinas, exceto as das Áreas Temáticas: Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares.

Os Estágios em Nutrição tem caráter presencial, com professor supervisor de estágio acompanhando o grupo de acadêmicos em tempo parcial. As ementas, conteúdos abordados, avaliação e cargas horárias estão descritos no capítulo currículo deste documento e no Regulamento do Estágio em Nutrição da FURB.

Cada grupo de estágio respeitará o número máximo de 10 (dez) alunos para cada Professor Supervisor por semestre, desde que cada Professor Orientador não ultrapasse o número de 05 (cinco) alunos orientados concomitantemente, com base nas indicações nas normativas do Regulamento de Estágio do Curso de Nutrição da FURB.

É importante destacar que esses estágios não seguem uma ordem de pré-requisitos entre si, eles têm flexibilidade.

A ordem de realização dos estágios (Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica) e a escolha do Local concedente de estágio são feitas conforme preferência do acadêmico a partir da média geral, de forma decrescente, obtida no aproveitamento acadêmico.

### **Estágio Curricular Não Obrigatório em Nutrição.**

Reservado a realização para alunos regularmente matriculados no Curso de Nutrição, preferencialmente a partir da terceira fase em Instituições conveniadas com a FURB, organizados e coordenados pela Divisão de Núcleo de Estágios da FURB e supervisionados pelo Coordenador de estágios do Curso de Nutrição, o qual acompanhará e fiscalizará sobre a realização dos mesmos, por meio de relatório emitidos pelo supervisor de campo e alunos estagiários.

Para a realização desse estágio, o acadêmico deverá buscar os campos de seu interesse, estabelecendo o contato entre a Universidade, através do Núcleo de Estágios, e a instituição concedente do estágio, para que se firmem os acordos legais a fim de assegurar o

cumprimento da lei de estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios (Lei nº 11.7888 de 25 de setembro de 2008).

### 3.1.5 Quanto ao Trabalho de Conclusão de Curso

O Curso de Nutrição prevê na sua matriz curricular que os acadêmicos devem realizar um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) como **atividade de integração curricular obrigatória** para a obtenção do grau de Nutricionista. O TCC ocorre na **oitava fase do Curso**, e só pode ser iniciado desde que seja cumprida com aproveitamento a disciplina de Pesquisa em Nutrição, que ocorre na sétima fase do Curso.

Atualmente, o regulamento completo do TCC, bem como as competências de cada um dos envolvidos, está expresso na RESOLUÇÃO nº 43/2008, de 11 de junho de 2008, da FURB (APÊNDICE) e no Regulamento do TCC do Curso de Nutrição. No entanto, o mesmo será reformulado para atender às mudanças do perfil dos alunos que se pretende formar, bem como atender às novas exigências do mercado de trabalho, e dessa forma, assim que a nova proposta de Regulamento de TCC do curso de Nutrição for aprovada e publicada ela substituirá a RESOLUÇÃO nº 43/2008. Cabe acrescentar que é de competência do Colegiado do Curso manter-se permanentemente atento às prerrogativas dessa normatização.

### 3.1.6 Quanto ao Pré-Requisito

A matriz curricular do Curso de Nutrição foi elaborada de modo a promover um processo contínuo de ensino e aprendizagem, de forma que ao longo dos semestres, os conteúdos sejam apresentados de forma crescente de acordo com a complexidade dos mesmos. As disciplinas seguintes normalmente complementam as precedentes, que se tornam necessárias para o avanço do processo. Assim, para alcançar o objetivo almejado, é importante que os discentes progridam no Curso fazendo as disciplinas propostas e obedecendo aos pré-requisitos colocados.

DISCIPLINA	C/H	PRÉ-REQUISITO	JUSTIFICATIVA
NUTRIÇÃO BÁSICA II	36	Nutrição básica i	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.

NUTRIÇÃO HUMANA	72	Bioquímica humana i nutrição básica ii Fisiologia da nutrição	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.
BIOQUÍMICA HUMANA II	72	Bioquímica humana i	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.
NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA I	72	NUTRIÇÃO HUMANA	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.
CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS	72	NUTRIÇÃO HUMANA	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.
EVENTOS GASTRONÔMICOS	54	Técnica dietética i	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.
NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA II	72	Nutrição humana	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.
ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	72	Higiene e controle sanitário dos alimentos	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.
TÉCNICA DIETÉTICA II	72	Técnica dietética i	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.
NUTRIÇÃO CLÍNICA I	72	Nutrição humana avaliação nutricional cálculo e análise de dietas	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional.
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	54	Bromatologia	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional
NUTRIÇÃO CLÍNICA II	72	Nutrição humana avaliação nutricional cálculo e análise de dietas	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas pré-requisitos e a aplicação nutricional

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	72	Pesquisa em nutrição	A disciplina de Pesquisa em Nutrição caracteriza o início do projeto de pesquisa que deverá ser concluído e apresentado ao final da disciplina de TCC
ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	270	Bioética, Relações Interpessoais na Saúde, Saúde Comunitária, Introdução ao Exercício da Profissão, Desafios Sociais e Contemporâneos, Nutrição Básica I, Nutrição Básica II, Nutrição Humana, Nutrição no ciclo de Vida I, Nutrição no ciclo de Vida II, Avaliação Nutricional, Cálculo e Análise de Dietas, Alimentação Coletiva I, Alimentação Coletiva II, Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Eventos Gastronômicos, Prática em Alimentação Coletiva, Estágio em Alimentação Coletiva, Educação Nutricional, Saúde Coletiva, Epidemiologia Geral, Prática em Saúde Coletiva, Estágio em Saúde Coletiva, Fundamentos em Nutrição Clínica, Nutrição Clínica I, Nutrição Clínica II, Fisiopatologia III, Fisiopatologia IV, Interação entre Fármacos e Nutrientes, Temas Avançados em Nutrição, Nutrição Esportiva, Prática em Nutrição Clínica e Esportiva, Estágio em Nutrição Clínica, Bromatologia, Tecnologia de Alimentos, Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos, Microbiologia de Alimentos I, Anatomia Humana V, Fisiologia Humana III, Histologia, embriologia e genética humana, Fisiologia da Nutrição, Bioquímica Humana I, Bioquímica Humana II, Patologia Geral II, Imunologia Geral, Doenças infecciosas e parasitárias do aparelho digestivo e Microbiologia Básica I	O Estágio em Alimentação Coletiva compreende a execução dos conhecimentos assimilados em todas as áreas temáticas com exceção dos componentes curriculares pertencentes às áreas temáticas de Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares.

<p>ESTÁGIO EM SAÚDE COLETIVA</p>	<p>252</p>	<p>Bioética, Relações Interpessoais na Saúde, Saúde Comunitária, Introdução ao Exercício da Profissão, Desafios Sociais e Contemporâneos, Nutrição Básica I, Nutrição Básica II, Nutrição Humana, Nutrição no ciclo de Vida I, Nutrição no ciclo de Vida II, Avaliação Nutricional, Cálculo e Análise de Dietas, Alimentação Coletiva I, Alimentação Coletiva II, Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Eventos Gastronômicos, Prática em Alimentação Coletiva, Estágio em Alimentação Coletiva, Educação Nutricional, Saúde Coletiva, Epidemiologia Geral, Prática em Saúde Coletiva, Estágio em Saúde Coletiva, Fundamentos em Nutrição Clínica, Nutrição Clínica I, Nutrição Clínica II, Fisiopatologia III, Fisopatologia IV, Interação entre Fármacos e Nutrientes, Temas Avançados em Nutrição, Nutrição Esportiva, Prática em Nutrição Clínica e Esportiva, Estágio em Nutrição Clínica, Bromatologia, Tecnologia de Alimentos, Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos, Microbiologia de Alimentos I, Anatomia Humana V, Fisiologia Humana III, Histologia, embriologia e genética humana, Fisiologia da Nutrição, Bioquímica Humana I, Bioquímica Humana II, Patologia Geral II, Imunologia Geral, Doenças infecciosas e parasitárias do aparelho digestivo e Microbiologia Básica I</p>	<p>O Estágio em Alimentação Coletiva compreende a execução dos conhecimentos assimilados em todas as áreas temáticas com exceção dos componentes curriculares pertencentes às áreas temáticas de Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares.</p>
----------------------------------	------------	---	---

ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	270	Bioética, Relações Interpessoais na Saúde, Saúde Comunitária, Introdução ao Exercício da Profissão, Desafios Sociais e Contemporâneos, Nutrição Básica I, Nutrição Básica II, Nutrição Humana, Nutrição no ciclo de Vida I, Nutrição no ciclo de Vida II, Avaliação Nutricional, Cálculo e Análise de Dietas, Alimentação Coletiva I, Alimentação Coletiva II, Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Eventos Gastronômicos, Prática em Alimentação Coletiva, Estágio em Alimentação Coletiva, Educação Nutricional, Saúde Coletiva, Epidemiologia Geral, Prática em Saúde Coletiva, Estágio em Saúde Coletiva, Fundamentos em Nutrição Clínica, Nutrição Clínica I, Nutrição Clínica II, Fisiopatologia III, Fisopatologia IV, Interação entre Fármacos e Nutrientes, Temas Avançados em Nutrição, Nutrição Esportiva, Prática em Nutrição Clínica e Esportiva, Estágio em Nutrição Clínica, Bromatologia, Tecnologia de Alimentos, Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos, Microbiologia de Alimentos I, Anatomia Humana V, Fisiologia Humana III, Histologia, embriologia e genética humana, Fisiologia da Nutrição, Bioquímica Humana I, Bioquímica Humana II, Patologia Geral II, Imunologia Geral, Doenças infecciosas e parasitárias do aparelho digestivo e Microbiologia Básica I	O Estágio em Alimentação Coletiva compreende a execução dos conhecimentos assimilados em todas as áreas temáticas com exceção dos componentes curriculares pertencentes às áreas temáticas de Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares.
<b>Total</b>	<b>846*</b>		

Legenda: (\*) Total de carga horária das disciplinas com pré-requisitos, não contabilizados os Estágios em Nutrição.

Na matriz proposta do Curso de Nutrição existem 13 disciplinas com pré-requisitos, somando um total de 48 créditos acadêmicos, correspondentes a 864 horas-aula, ou seja, 27,4% da carga horária total do Curso, sem considerar a carga horária destinada às Atividades Acadêmico-Científico-Culturais (AACCs). Destaca-se que as disciplinas indicadas para terem

pré-requisitos são consideradas essenciais para se estabelecer a relação entre a teoria e prática nutricional.

Entende-se que a execução dos Estágios em Nutrição depende essencialmente dos conhecimentos assimilados em nas disciplinas: **Bioética, Relações Interpessoais na Saúde, Saúde Comunitária, Introdução ao Exercício da Profissão, Desafios Sociais e Contemporâneos, Nutrição Básica I, Nutrição Básica II, Nutrição Humana, Nutrição no ciclo de Vida I, Nutrição no ciclo de Vida II, Avaliação Nutricional, Cálculo e Análise de Dietas, Alimentação Coletiva I, Alimentação Coletiva II, Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Eventos Gastronômicos, Prática em Alimentação Coletiva, Estágio em Alimentação Coletiva, Educação Nutricional, Saúde Coletiva, Epidemiologia Geral, Prática em Saúde Coletiva, Estágio em Saúde Coletiva, Fundamentos em Nutrição Clínica, Nutrição Clínica I, Nutrição Clínica II, Fisiopatologia III, Fisopatologia IV, Interação entre Fármacos e Nutrientes, Temas Avançados em Nutrição, Nutrição Esportiva, Prática em Nutrição Clínica e Esportiva, Estágio em Nutrição Clínica, Bromatologia, Tecnologia de Alimentos, Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos, Microbiologia de Alimentos I, Anatomia Humana V, Fisiologia Humana III, Histologia, embriologia e genética humana, Fisiologia da Nutrição, Bioquímica Humana I, Bioquímica Humana II, Patologia Geral II, Imunologia Geral, Doenças infecciosas e parasitárias do aparelho digestivo, Microbiologia Básica I e disciplinas optativas I, II e III, caracterizando-se como pré-requisitos, porém, não contabilizados no somatório total destacado acima.**

Os componentes curriculares: Prática em Saúde Coletiva, Prática em Alimentação Coletiva e Prática em Nutrição Clínica e Esportiva, oferecidos na quinta, sexta e sétima fases, respectivamente, deverão ser realizadas concomitantemente ou após a realização das disciplinas listradas no quadro abaixo:

DISCIPLINA	C/H	PRÉ-REQUISITO CONCOMITANTE	JUSTIFICATIVA
PRÁTICA EM SAÚDE COLETIVA	36	SAÚDE COLETIVA	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas de requisitos paralelos e a observação da prática profissional.
PRÁTICA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	36	ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas de requisitos paralelos e a observação da prática profissional.

PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	36	NUTRIÇÃO CLÍNICA II	Estabelecer a correlação entre os conhecimentos fundamentais das disciplinas de requisitos paralelos e a observação da prática profissional.
---	----	---------------------	--



### 3.1.7 Quanto a Departamentalização

Todas as disciplinas da matriz curricular (2012.1.168-0 Matutino) tiveram seus Departamentos mantidos para a nova matriz curricular do período noturno.

### 3.1.8 Quanto às Atividades Acadêmico-Científico-Culturais

As AACCs são atividades curriculares que envolvem ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas pelo acadêmico durante o processo de construção de sua formação em qualquer fase do curso e que foram regulamentadas pela RESOLUÇÃO nº 82, de 7 de dezembro de 2004.

Constituem-se como AACCs: atividades de pesquisa; atividades de extensão, conforme definido na Política de Extensão da Universidade Regional de Blumenau; disciplinas além da matriz curricular respectiva, cursadas inter e intracursos em diferentes níveis de ensino; publicação de trabalhos científicos; atividades comunitárias; estágios curriculares não obrigatórios; monitorias; visitas técnicas e viagens de estudo não vinculadas à matriz curricular; entre outras atividades definidas pelo Colegiado de curso.

As AACCs podem ser realizadas em área específica ou afim ao curso, sendo desenvolvidas na Universidade Regional de Blumenau ou fora dela. Somente serão computadas as AACCs desenvolvidas durante o período de realização do curso de graduação.

O Curso de Nutrição realiza anualmente a Semana Acadêmica para divulgação de trabalhos e experiências científicas e realização de cursos, contando sempre com a presença de diversos palestrantes na área a que pertence o curso.

A carga horária mínima exigida das AACCs no curso de nutrição é de 180 horas-aula, totalizando 10 créditos acadêmicos. Essa carga horária é obrigatória para obtenção do grau de nutricionista e deverá ser distribuída, de acordo com os eixos que as compõem, em 36 horas-aula no Eixo Geral (02 créditos acadêmicos) e 144 horas-aula no Eixo Específico (08 créditos acadêmicos).

O quadro a seguir demonstra a pontuação das AACCs:

<b>Atividade</b>	<b>Pontuação máxima</b>
I - Atividades de Pesquisa: - participação em programas ou projetos oficiais como bolsista ou voluntário.	75% do total da carga horária estabelecida no PPC
II - Atividades de Extensão: - participação, com atuação, em programas e/ou atividades de extensão, conforme definido na Política de Extensão da Universidade Regional de Blumenau; - participação, com apresentação de trabalho(s), em seminários, congressos, simpósios, palestras, conferências e similares;	

<b>Atividade</b>	<b>Pontuação máxima</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- participação, como ouvinte, em seminários, congressos, simpósios, palestras, conferências e similares;</li> <li>- participação em Semanas Acadêmicas promovidas por Instituições de Ensino Superior – IES;</li> <li>- participação em grupos de estudo, sob a supervisão de professores.</li> </ul>	75% do total da carga horária estabelecida no PPC
III - Disciplinas cursadas inter e intracursos em diferentes níveis de ensino, como, por exemplo, em cursos seqüenciais, tecnólogos, graduação, especialização <i>lato sensu</i> e <i>strictu sensu</i> .	75% do total da carga horária estabelecida no PPC
IV – Publicação de trabalhos científicos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- artigos</li> <li>- resenha</li> <li>- resumos</li> </ul>	75% do total da carga horária estabelecida no PPC
V - Atividades comunitárias.	50% do total da carga horária estabelecida no PPC
VI – Estágios curriculares não obrigatórios.	50% do total da carga horária estabelecida no PPC
VII – Monitorias.	50% do total da carga horária estabelecida no PPC
VIII- Visitas técnicas e viagens de estudo não vinculadas à matriz curricular.	50% do total da carga horária estabelecida no PPC
IX - Outras atividades definidas pelo Colegiado de curso.	50% do total da carga horária estabelecida no PPC

### 3.1.9 Quanto a Monitoria

Atualmente, no Departamento de Ciências Farmacêuticas, que será substituído pelo Departamento de Nutrição, existe a seguinte atividade de acadêmico monitor:

- Disciplinas: Técnica Dietética I e II e Eventos Gastronômicos – 1 vaga de 20 h (Laboratório de Técnica Dietética).

O Curso de Nutrição prevê a contratação de dois monitores: cada um com 20 h/semanais. Um para atender a disciplina e o Laboratório de Nutrição Experimental e outro para atender o Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional e as disciplinas de Avaliação Nutricional, Educação Nutricional e Cálculo e Análise de Dietas. Ambos os Laboratórios sugeridos como propostas de melhorias na estrutura do curso pela Comissão Avaliadora de Reconhecimento, do Conselho Estadual de Educação, em julho de 2008.

O Laboratório de Nutrição Experimental será utilizado para a realização de atividades práticas da disciplina de Nutrição Experimental e também para o desenvolvimento de pesquisas e Trabalho de Conclusão de Curso nesta área. Nesse caso o monitor auxilia, orienta e supervisiona todo o tipo de procedimento prático realizado pelos acadêmicos da Disciplina, além de preservar condições para o funcionamento adequado do Laboratório.

O Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional será um espaço destinado as atividades práticas das disciplinas de Avaliação Nutricional, Educação Nutricional e Cálculo e Análise de Dietas, bem como o desenvolvimento de pesquisa e extensão na área da Nutrição.

Também estão previstas as ações a serem realizadas pelos acadêmicos monitores estão de acordo com a RESOLUÇÃO nº 08, de 21 de março de 2007, que Aprovou o Regulamento do Programa de Monitoria do Ensino de Graduação da Universidade Regional de Blumenau.

### 3.2 PLANOS DE ENSINO

#### PRIMEIRA FASE

**Objetivo da fase:** compreender o ser humano de forma integral e relacioná-lo com a prática do profissional nutricionista.

<b>Componente (CC): NUTRIÇÃO BÁSICA I</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 01</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<p><b>Ementa</b> Estado Nutricional: determinantes econômicos, biológicos e sociais. Definições de nutrição, alimento e alimentação. Nutrientes de acordo com suas funções. Guias alimentares. Nutrição e fatores do crescimento e desenvolvimento.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definições de alimento, alimentação e nutrição</li> <li>• Finalidade da nutrição</li> <li>• Nutrientes e suas funções <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macronutrientes (proteínas, lipídeos e carboidratos)</li> <li>- Micronutrientes (vitaminas e minerais)</li> <li>- Fibras</li> <li>- Água e hidratação</li> </ul> </li> <li>• Determinantes econômicos, biológicos e sociais do estado nutricional</li> <li>• Cesta básica</li> <li>• Transformação dos alimentos em energia</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição, desenvolvimento e crescimento: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Criança e adolescente</li> <li>- Adulto e idoso</li> </ul> </li> <li>• Guias alimentares</li> </ul>
<p><b>Objetivo</b> Compreender conceitos gerais de estado nutricional, nutrição e processos de crescimento e desenvolvimento relacionados à nutrição.</p>
<p><b>Referências</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- KRAUSE, Marie V; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Krause alimentos, nutrição &amp; dietoterapia</b>. 10. ed. São Paulo : Roca, 2002. xxxvi, 1157 p, il. Tradução de: Krause's food, nutrition and diet therapy.</li> <li>- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Tabela de composição de alimentos</b>: suporte para decisão nutricional. 2. ed. Brasília, DF : Coronário, 2002. 107 p.</li> <li>- SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença</b>. 9. ed. Barueri, SP : Manole, 2003. 2v, il. Tradução de: Modern nutrition in health and disease.</li> <li>- <b>TABELA brasileira de composição de alimentos-TACO</b>: versão 2. Campinas : NEPA-UNICAMP, 2006. iii, 104 p, il.</li> <li>- GALISA, Mônica Santiago et al. <b>Nutrição: conceitos e aplicações</b>. São Paulo : M.Books do Brasil, 2008. 258 p.</li> <li>- PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira, et al. <b>Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras</b>. 5. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. 131 p.</li> <li>- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b>. São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.</li> <li>- SIZER, Frances Sienkiewicz; WHITNEY, Eleanor Noss. <b>Nutrição: conceitos e controvérsias</b>. São Paulo : Manole, 2003. xv, 567 p.</li> </ul>
<p><b>Justificativa</b> Não houve mudanças.</p>

<b>Componente Curricular (CC): FISILOGIA HUMANA III</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: CORPO E FUNÇÃO</b>	<b>Fase: 01</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<p><b>Ementa</b> Introdução à fisiologia humana. Fisiologia dos sistemas esquelético e muscular, cardiovascular, renal, respiratório, nervoso, endócrino e reprodutivo.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução a fisiologia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bases gerais e celulares da fisiologia.</li> <li>- Líquidos corporais e sua composição.</li> <li>- Distribuição de sódio, potássio, osmolaridade total do corpo, transporte através da membrana e potenciais de membrana.</li> </ul> </li> <li>• Sistemas esquelético e muscular</li> <li>• Sistema cardiovascular;</li> <li>• Sistema renal;</li> <li>• Sistema respiratório</li> <li>• Sistema nervoso;</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas endócrino e reprodutivo.</li> </ul>
<p><b>Objetivos</b> Compreender a organização funcional do corpo humano, das funções musculares, dos sistemas cardiovascular, renal, respiratório, nervoso, endócrino e reprodutivo.</p>
<p><b>Referências:</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BERNE, Robert M. et al. <b>Fisiologia</b>. Rio de Janeiro : Elsevier, 2009. xiv, 844 p, il.</li> <li>- COSTANZO, Linda S. <b>Fisiologia</b>. 3. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2007. 492 p, il.</li> <li>- CURI, Rui; ARAÚJO FILHO, Joaquim Procopio de. <b>Fisiologia básica</b>. Rio de Janeiro : Guanabara, 2009. xxi, 857 p, il.</li> <li>- DAVIES, Andrew et al. <b>Fisiologia humana</b>. Porto Alegre : Artmed, 2003. xv, 980p.</li> <li>- GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. (John Edward). <b>Tratado de fisiologia médica</b>. 11. ed. Rio de Janeiro : Saunders Elsevier, c2006. xxxvi, 1115 p, il.</li> <li>- TORTORA, Gerard J. <b>Princípios de anatomia e fisiologia</b>. 12. ed. Rio de Janeiro : Guanabara, 2010. xxviii, 1228 p, il.</li> </ul> </div>
<p><b>Justificativa</b> Não houve mudanças.</p>

<b>Componente Curricular (CC): ANATOMIA HUMANA V</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática: CORPO E FUNÇÃO</b>	<b>Fase: 01</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<p><b>Ementa</b> Introdução ao estudo da Anatomia Humana. Sistema Tegumentar. Sistema Esquelético. Sistema Articular. Sistema Muscular. Sistema Nervoso. Sistema Digestório. Sistema Respiratório. Sistema Circulatório. Sistema Linfático. Sistema Urinário. Sistema Genital. Sistema Endócrino. Órgãos dos Sentidos.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução ao estudo da anatomia humana</li> <li>- Sistemas do corpo humano</li> <li>- Órgãos dos sentidos.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b> Conhecer e compreender os sistemas e componentes do organismo humano a fim de tornar o aluno capaz de aplicar o conhecimento na prática profissional.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- DÂNGELO, José G.; FATTINI, Carlo Américo. <b>Anatomia humana sistêmica e segmentar</b>. 3. ed. Rio de Janeiro : Atheneu, 2007. 763 p, il. (Biblioteca biomédica).</li> <li>- MARTINI, Frederic H. <b>Anatomia Humana</b>. 6. ed. Porto Alegre : Artmed, 2009. xxxiv, 870 p, il. , 1 CD-ROM.</li> <li>- MARTINI, Frederic H. <b>Atlas do corpo humano</b>. Porto Alegre : Artmed, 2009. viii, 151 p, il. (Biblioteca Artmed. Anatomia, histologia, embriologia).</li> <li>- NETTER, Frank H. <b>Atlas de anatomia humana</b>. 3.ed. Porto Alegre : Artes Medicas, 2004. 542, 48 p.</li> <li>- SOBOTTA, Johannes; PUTZ, Reinhard; PABST, Reinhard. <b>Atlas de anatomia humana</b>. 21. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2000. 2v. Tradução de: Atlas der Anatomie des menschen.</li> </ul>	

- TORTORA, Gerard J. **Princípios de anatomia e fisiologia**. 12. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2010. xxviii, 1228 p, il.

#### Justificativa

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): HISTOLOGIA, EMBRIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA.</b>	<b>Carga Horária: 54</b>
<b>Área Temática: CORPO E FUNÇÃO</b>	<b>Fase: 01</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<p><b>Ementa</b> Citologia. Desenvolvimento embriológico do ser humano: fecundação, implantação, períodos embrionário e fetal. As bases da herança genética; bases cromossômicas da hereditariedade e alterações cromossômicas; malformações congênitas. Organização histológica do corpo humano: tecidos epitelial, conjuntivo, ósseo, nervoso e muscular.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudo da Célula Humana;</li> <li>• Desenvolvimento Embriológico Humano;</li> <li>• Herança Genética;</li> <li>• Estudo dos Cromossomos e Hereditariedade;</li> <li>• Alterações Cromossômicas e Malformações Congênitas;</li> <li>• Histologia.</li> </ul>	
<p><b>Objetivo</b> Diferenciar, do ponto de vista teórico e prático, os tecidos e as estruturas básicas dos órgãos do corpo humano. Compreender os mecanismos de transmissão da informação genética, as bases citológicas e cromossômicas da hereditariedade; compreender as fases do desenvolvimento embrionário e fetal as malformações congênitas e os erros hereditários.</p>	
<p><b>Referências</b> CORMACK, David H. <b>Fundamentos de histologia</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1996. 341p, il. Tradução de: Essential histology. - DI FIORE, Mariano S. H. <b>Atlas de histologia</b>. 7. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1988. 229p, il. - GARTNER, Leslie P; HIATT, James L. <b>Tratado de histologia em cores</b>. 3. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, c2007. xiii, 576 p, il. , 1 CD-ROM. - JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchya; CARNEIRO, Josy. <b>Histologia básica</b>. 10. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2004. xiii, 488 p, il. , 1 CD-ROM. - MOORE, Keith L. <b>Embriologia básica</b>. 3. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1991. 230p, il. color. Tradução de : Basic embryology and birth defects. - THOMPSON, J.S. &amp; THOMPSON, M.W. <b>Genética Médica</b>. 6 ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002. - GRIFFITHS, A.J.F. et al .8 ed. <b>Introdução à Genética</b>. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006. - JORDE, L.B.; CAREY, J.C.; et al . <b>Genética Médica</b>. 2 ed. . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000 - CARLSON, Bruce M. <b>Embriologia humana e biologia do desenvolvimento</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1996. xv, 408p, il. Tradução de: Human embryology and developmental biology. - GARTNER, Leslie P. ; HIATT, James L. <b>Atlas colorido de histologia</b>. 4. ed. Rio de Janeiro :</p>	

<p>Guanabara Koogan, 2007. xvi, 432 p, il.</p> <p>- KIERSZENBAUM, Abraham L. <b>Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia</b>. Rio de Janeiro : Elsevier, 2004. xxi, 654 p, il. Tradução de: Histology and cell biology.</p> <p>- MOORE, Keith L; PERSAUD, T. V. N. <b>Embriologia clínica</b>. 7. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2004. xv, 609 p. : il. Tradução de: The developing human : clinically oriented embryology.</p> <p>- MORISCOT, Anselmo Sigari; CARNEIRO, Josy; ABRAHAMSOHN, Paulo Alexandre. <b>Histologia para fisioterapia e outras áreas da reabilitação</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2004. 199 p, il.</p> <p>- BORGES, OSÓRIO, MR &amp; ROBINSON, WM. <b>Genética Humana</b>. 2 ed. Porto Alegre, Artmed, 2001</p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Não houve mudanças.</p>

<b>Componente Curricular (CC): MICROBIOLOGIA BÁSICA I</b>	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática: PROTEÇÃO</b>	<b>Fase: 01</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Morfologia, nutrição, bioquímica, taxonomia, genética, isolamento e identificação. Fungos microscópicos, comestíveis e tóxicos (Micologia). Virologia.</p>	
<p><b>Conteúdos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificação, morfologia, identificação e isolamento de microrganismos.</li> <li>• Virologia.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Reconhecer e identificar os microorganismos.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p>MADIGAN, Michael T; MARTINKO, John M; PARKER, Jack. <b>Microbiologia de Brock</b>. 10. ed. São Paulo : Pearson Education : Prentice Hall, 2004. xiv, 608 p, il. , 1 CD-ROM. Tradução de: Brock biology of microorganisms. Acompanha CD incluindo os capítulos mais avançados e específicos de microbiologia de Brock (caps. 18 a 31).</p> <p>- MIMS, Cedric et al. <b>Microbiologia médica</b>.3. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2005. 709 p, il. Tradução de: Medical microbiology.</p> <p>- PELCZAR, Michael Joseph. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b>. 2. ed. Sao Paulo : Makron Books, c1997. 2v, il. Tradução de: Microbiology : concepts and applications.</p> <p>- SANTOS, Norma Suely de O. (Norma Suely de Oliveira); ROMANOS, Maria Teresa V. (Maria Teresa Villela); WIGG, Márcia Dutra. <b>Introdução à virologia humana</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2002. 254p, il.</p> <p>- TRABULSI, Luiz Rachid. <b>Microbiologia</b>. 3. ed. Sao Paulo : Atheneu, 1999. xvii, 586p, il. (Biblioteca biomédica).</p>	
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.</p>	

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>EXERCÍCIO DA PROFISSÃO</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>AO</b>	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática: COMUNIDADE</b>			<b>Fase: 01</b>

<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b>	
Projeto Pedagógico do Curso. Histórico da nutrição no mundo e no Brasil. Código de Ética do nutricionista. Áreas de atuação do nutricionista. Mercado de trabalho. Organização dos nutricionistas em entidades representativas.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projeto Pedagógico do Curso.</li> <li>• Histórico da profissão da nutrição no mundo e no Brasil.</li> <li>• Código de Ética do nutricionista.</li> <li>• Áreas de atuação do nutricionista. Mercado de trabalho.</li> <li>• Organização dos nutricionistas em entidades representativas.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b>	
Conhecer a proposta pedagógica do Curso de Nutrição da FURB, a evolução histórica e legal da nutrição, bem como os diversos campos de atuação profissional.	
<b>Referências:</b>	
<p>- CAMARGO, Marculino. <b>Ética, vida e saúde: ética profissional para cursos na área de saúde</b>. 5. ed. Petropolis : Vozes, 1980. 126p, il.</p> <p>- CARVALHO, Lucia Cunha de. <b>A ética dos profissionais da saúde: coletânea de legislação</b>. Rio de Janeiro : Forense, 2000. ix, 513p.</p> <p>- CARVALHO, Lucia Cunha de. <b>A ética dos profissionais da saúde: coletânea de legislação</b>. Rio de Janeiro : Forense, 2000. ix, 513p.</p> <p>- LADUSANS, Stanislavs. <b>Questões atuais de bioética</b>. São Paulo : Loyola, c1990. 373p, 21cm. (Serie Investigações filosóficas da atualidade, v.3).</p> <p>- OLIVEIRA, Jose Eduardo Dutra de; CUNHA, Selma Freire de Carvalho da; MARCHINI, J. Sergio. <b>A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil</b>. São Paulo : Sarvier, 1996. 123p, il.</p> <p>- RIOS, Terezinha Azeredo. <b>Ética e competência</b>. 8. ed. São Paulo : Cortez, 1999. 86p. (Questões da nossa época, 16).</p>	
<b>Justificativa</b>	
Não houve mudanças.	

<b>Componente Curricular (CC): UNIVERSIDADE, CIÊNCIA E PESQUISA</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: INICIAÇÃO CIENTÍFICA</b>	<b>Fase: 01</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b>	
A função da Universidade como instituição de produção e socialização do conhecimento. O sentido da ciência no mundo contemporâneo. O espírito científico e a atividade de pesquisa. Experiências de pesquisa na FURB: linhas e grupos de pesquisa. A contribuição científica da FURB para o desenvolvimento regional.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Universidade no Contexto histórico e no contexto atual.</li> <li>• A Universidade Regional de Blumenau.</li> <li>• A pesquisa na Universidade Regional de Blumenau.</li> <li>• Compreender a trajetória histórica das Universidades no mundo e no Brasil.</li> <li>• Organização do Trabalho acadêmico, Resumos e fichamento.</li> <li>• Conceituação Ciência e caracterização do Conhecimento Científico.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• A Pesquisa e o método científico.</li> </ul>
<p><b>Objetivo</b></p> <p>Desenvolver o espírito científico do graduando da FURB, estimulando a reflexão crítica que conduza à atitude de sujeito ativo no processo de construção do conhecimento.</p>
<p><b>Referências</b></p> <p>– BAUER, Martin W.; GASKELL, George. <b>Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático</b>. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.</p> <p>– BOGDAN, Robert; BIKLEN, Sari. <b>Investigação qualitativa em educação: uma introdução à teoria e aos métodos</b>. Porto: Porto Editora, 1999.</p> <p>– KAPLAN, Abraham. <b>A Conduta na pesquisa: metodologia para as ciências do comportamento</b>. São Paulo: EPU/Edusp, 1975.</p> <p>– LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Fundamentos de Metodologia Científica</b>. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1995.</p> <p>– QUIVY, Raymond; CAMPENHOUDT, Luc Van. <b>Manual de investigação em Ciências Sociais</b>. 3ª. ed. Lisboa: Gradiva, 2003.</p> <p>– SOBRINHO, José Dias &amp; RISTOFF, Dilvo I. (Orgs.). <b>Universidade Desconstruída</b>. Avaliação institucional e resistência. Florianópolis, Insular, 2000.</p> <p>– RISTOFF, Dilvo I. <b>Universidade em foco: reflexões sobre a educação superior</b>. Florianópolis: Insular, 1999.</p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Não houve mudanças.</p>

<b>Componente Curricular (CC): EDUCAÇÃO FÍSICA - PRÁTICA DESPORTIVA I</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</b>	<b>Fase: 01</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Objetivo: Proporcionar ao aluno o conhecimento de si mesmo e de suas capacidades, possibilitando experiências no domínio cognitivo, afetivo e psicomotor. Praticar atividades relativas à condição física geral e específica. Desenvolver a resistência aeróbica. Praticar atividades para o desenvolvimento da coordenação motora. O aluno poderá escolher a modalidade de sua preferência: ginástica, basquetebol, futebol de salão, futebol suíço, voleibol.</p>	
<b>Conteúdos</b>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Conhecer a si mesmo e as suas capacidades, possibilitando experiências no domínio cognitivo, afetivo e psicomotor. Praticar atividades relativas à condição física geral e específica. Desenvolver a resistência aeróbica. Praticar atividades para o desenvolvimento da coordenação motora. O aluno poderá escolher a modalidade de sua preferência: ginástica, basquetebol, futebol de salão, futebol suíço, voleibol.</p>	
<b>Referências</b>	
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Não houve mudanças.</p>	

**SEGUNDA FASE**

**Objetivo da fase.** Entender o ser humano com ênfase nos aspectos nutricionais e bioquímicos, relacionando-os aos desafios da sociedade contemporânea e ao ambiente com destaque à proteção.

<b>Componente Curricular (CC): NUTRIÇÃO BÁSICA II</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito: Nutrição Básica I</b>	
<b>Ementa</b> Metabolismo energético e conteúdo energético dos alimentos e dos nutrientes. Necessidades energéticas de gestantes, lactantes, crianças e adolescentes, adultos e idosos. Métodos para o cálculo das necessidades energéticas. Alimentos diet e light. Alimentos funcionais.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metabolismo energético e conteúdo energético dos alimentos e dos nutrientes.</li> <li>• Necessidades energéticas de gestantes, lactantes, crianças e adolescentes.</li> <li>• Necessidades energéticas de adultos e idosos.</li> <li>• Métodos para o cálculo das necessidades energéticas.</li> <li>• Alimentos funcionais e diet e light.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Conhecer o conteúdo energético de alimentos e nutrientes e as necessidades de energia nos diversos ciclos da vida. Reconhecer as diferenças entre alimentos diet e light. Compreender a importância e a aplicabilidade de alimentos funcionais, diet e light na nutrição humana.	
<b>Referências:</b> CANDIDO, Lys Mary Bileski; CAMPOS, Adriane Mulinari. <b>Alimentos para fins especiais: dietéticos.</b> Sao Paulo : Varela, 1996. 423p, tabs. - CUPPARI, Lilian. <b>Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto.</b> 2. ed. Barueri, SP : Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar). - OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. <b>Ciências nutricionais.</b> São Paulo : Sarvier, 1998. 403 p, il. , 1 Disquete. Acompanha disquete. - SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.</b> 9. ed. Barueri, SP : Manole, 2003. 2v, il. Tradução de: Modern nutrition in health and disease. - TIRAPAGUI, Julio. <b>Nutrição: fundamentos e aspectos atuais.</b> São Paulo : Atheneu, 2002. 284 p, il. Vários colaboradores. Com a colaboração de 14 professores, da Universidade de São Paulo, USP; da Universidade Estadual Paulista, UNESP e da Faculdade de Medicina da Universidade do Chile. VÍTOLO, Márcia Regina. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento.</b> Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvi, 628 p, il.	
<b>Justificativa</b> Não houve mudanças.	

<b>Componente Curricular (CC): FISILOGIA DA NUTRIÇÃO</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: CORPO E FUNÇÃO</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b> Fisiologia do sistema digestório: boca, faringe e esôfago, estômago, intestino delgado e grosso. Sistema biliar, fígado e pâncreas. Digestão e absorção dos nutrientes.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fisiologia do sistema digestório.</li> </ul>	

- Digestão e absorção dos nutrientes.

**Objetivos**

Compreender de maneira aprofundada a organização funcional do sistema digestório, bem como o processo de digestão dos alimentos e absorção dos nutrientes.

**Referências**

- BERNE, Robert M et al. **Fisiologia**. Rio de Janeiro : Elsevier, 2009. xiv, 844 p, il.
- CURI, Rui; ARAÚJO FILHO, Joaquim Procopio de. **Fisiologia básica**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2009. xxi, 857 p, il.
- COSTANZO, Linda S. **Fisiologia**.3. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2007. 492 p, il.
- DOUGLAS, Carlos Roberto. **Fisiologia aplicada à nutrição**. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara, 2006. xlvii, 1074 p, il.
- GANONG, William F. **Fisiologia médica**.22. ed. São Paulo : McGraw-Hill, 2006. 924 p, il.
- DAVIES, Andrew et al. **Fisiologia humana**. Porto Alegre : Artmed, 2003. xv, 980p.
- GUYTON, Arthur C; HALL, John E. (John Edward). **Tratado de fisiologia médica**.11. ed. Rio de Janeiro : Saunders Elsevier, c2006. xxxvi, 1115 p, il.
- GUEDES, Dartagnan Pinto; GUEDES, Joana Elisabete Ribeiro Pinto. **Controle do peso corporal, composição corporal, atividade física e nutrição**.2. ed. Rio de Janeiro : Shape, 2003. 327 p, il.
- TORTORA, Gerard J. **Princípios de anatomia e fisiologia**. 12. ed. Rio de Janeiro : Guanabara, 2010. xxviii, 1228 p, il.
- WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**.3. ed. São Paulo : Atheneu, 2006. 2v, il.

**Justificativa**

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): IMUNOLOGIA GERAL</b>	<b>Carga Horária: 54</b>
<b>Área Temática: PROTEÇÃO</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b> Órgãos linfóides. Respostas imunes inatas e adaptativas. Marcadores celulares. Estudo das classes e subclasses de anticorpos. Atividade hemolítica do soro através de frações e subfrações das proteínas do complemento. Hipersensibilidades tipo I, II, III e IV. Imunopatologia das infecções. Imunopatologia das respostas imunossupressivas. Imunopatologias x doenças autoimunes. Estudos clínicos laboratoriais de imunopatologias. Tolerância imunológica x transplantes. Imunopatologia das neoplasias. Vacinas e imunoterapias.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Órgãos linfóides.</li> <li>• Respostas imunes e adaptativas.</li> <li>• Hipersensibilidades e imunopatia das infecções.</li> <li>• Doenças autoimunes.</li> <li>• Vacinas e imunoterapias.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Conhecer os principais conceitos e conteúdos de imunologia geral e de imunologia em doenças relacionadas à nutrição. Compreender princípios de resistência e imunidade. Entender os passos da resposta imune.	
<b>Referências</b>	

- ABBAS, Abul K; LICHTMAN, Andrew H. **Imunologia b́sica**: funýyes e distúrbios do sistema imunolóxico. 2. ed. Rio de Janeiro : Saunders Elsevier, 2007. x, 354 p, il.
- CALICH, Vera Lucia Garcia; VAZ, Celideia A. Coppi. **Imunologia**. Rio de Janeiro : Revinter, 2001. 260p, il.
- HELBERT, Matthew. **Imunologia**. Rio de Janeiro : Mosby Elsevier, 2007. xi, 186 p, il. (Carne e osso).
- JANEWAY, Charles A. **Imunobiologia: o sistema imunolóxico na saúde e na doenya**. 5. ed. Porto Alegre : ARTMED, 2002. viii, 767p, il. , 1 CD-ROM. Traduído de: Immunobiology : the immune system in health and disease. Acompanha CD-ROM em inglês, com animação.
- ROITT, Ivan Maurice; MALE, David K; BROSTOFF, Jonathan. **Imunologia**. 6. ed. São Paulo : Manole, 2003. xii, 481p, il.
- STITES, Daniel P; TERR, Abba I; PARSLow, Tristram G. **Imunologia mýdica**. 9. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2000. 689p, il. Traduído de: Medical Immunology.

#### Justificativa

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): BIOQUÍMICA HUMANA I</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: CORPO E FUNÇÃO</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito:</b>	
<b>Ementa:</b> Introdução a bioquímica. Química e metabolismo dos compostos biológicos: Carboidratos, Lipídios, Proteínas, Ácidos Nucléicos, Vitaminas e Coenzimas. Interrelação das vias metabólicas. Genética Bioquímica e regulação metabólica.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução a bioquímica.</li> <li>• Química e metabolismo de macronutrientes e micronutrientes.</li> <li>• Genética bioquímica.</li> <li>• Regulação metabólica.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Conhecer a bioquímica do metabolismo dos compostos biológicos na área da nutrição. Conhecer os mecanismos de inter-relação metabólica.	
<b>Referências:</b>	
<p>- BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L; STRYER, Lubert. <b>Bioquímica</b>. 6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2008. xxxix, 1114 p, il.</p> <p>- CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard A. <b>Bioquímica ilustrada</b>. 3. ed. Porto Alegre : ArtMed, 2003. 533 p, il.</p> <p>- DEVLIN, Thomas M. <b>Manual de bioquímica com correlações clínicas</b>. São Paulo : Edgard Blucher, 2003. 1084 p, il.</p> <p>- LEHNINGER, Albert L; NELSON, David L; COX, Michael. <b>Princípios de bioquímica</b>. 3. ed. São Paulo : Elsevier, 2002. 973 p, il.</p> <p>- MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. <b>Bioquímica básica</b>. 3. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2007. xii, 386 p, il.</p> <p>- STRYER, Lubert. <b>Bioquímica</b>. 4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1996. xxxi, 1000p. Tradução de : Biochemistry.</p>	

- HARPER, Harold A. (Harold Anthony) et al. **Harper: bioquímica ilustrada**. 27. ed. Rio de Janeiro : McGraw-Hill, 2007. xii, 620 p, il.
- VOET, Donald; VOET, Judith G. **Bioquímica**. 3. ed. Porto Alegre : Artmed, 2006. xv, 1596 p, il. , 1 CD-ROM.
- WEIL, J.-H. (Jacques-Henri). **Bioquímica geral**. 2. ed. Lisboa : Fundação Calouste Gulbenkian, 2000. 787 p, il. Tradução de: Biochimie Générale, 8. ed., 1997.

**Justificativa**

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): MICROBIOLOGIA ALIMENTOS I</b>	<b>DE</b>	<b>Carga Horária:</b>	54
<b>Área Temática: ALIMENTOS</b>		<b>Fase: 02</b>	
<b>Pré-Requisito:</b>			
<b>Ementa</b>			
Microbiologia dos Alimentos. Aspectos benéficos e maléficos dos microorganismos em alimentos. Fatores que influenciam a atividade microbiana. Deterioração e alterações químicas provocadas por microorganismos nos alimentos. Controle microbiológico de água potável. Principais normas e métodos de controle microbiológico. Legislação para alimentos e águas. Toxinfecções alimentares de origem microbiana.			
<b>Conteúdos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologia dos alimentos.</li> <li>• Aspectos benéficos e maléficos dos microorganismos em alimentos.</li> <li>• Fatores que influenciam a atividade microbiana.</li> <li>• Deterioração e alterações químicas provocadas por microorganismos nos alimentos.</li> <li>• Controle microbiológico da água potável.</li> <li>• Legislação para alimentos e águas.</li> <li>• Toxinfecções alimentares de origem microbiana.</li> </ul>			
<b>Objetivos</b>			
Caracterizar e identificar microrganismos importantes em alimentos. Identificar patogenias microbianas veiculadas por alimentos. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de alimentos, de equipamentos e de superfícies que estão em contato com alimentos. Testar e recomendar ações e métodos que controlem e previnam a contaminação dos alimentos por agentes microbianos deterioradores e patogênicos. Avaliar o potencial de microrganismos na produção de alimentos.			
<b>Referências</b>			
MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; PARKER, Jack. <b>Microbiologia de Brock</b> . 10. ed. São Paulo : Pearson Education : Prentice Hall, 2004. xiv, 608 p, il. , 1 CD-ROM. Tradução de: Brock biology of microorganisms. Acompanha CD incluindo os capítulos mais avançados e específicos de microbiologia de Brock (caps. 18 a 31).			
- MIMS, Cedric et al. <b>Microbiologia médica</b> .3. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2005. 709 p, il. Tradução de: Medical microbiology.			
- PELCZAR, Michael Joseph. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b> . 2. ed. São Paulo : Makron Books, c1997. 2v, il. Tradução de: Microbiology : concepts and applications.			
- SANTOS, Norma Suely de O. (Norma Suely de Oliveira); ROMANOS, Maria Teresa V. (Maria Teresa Villela); WIGG, Márcia Dutra. <b>Introdução à virologia humana</b> . Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2002. 254p, il.			
- TRABULSI, Luiz Rachid. <b>Microbiologia</b> .3. ed. São Paulo : Atheneu, 1999. xvii, 586p, il. (Biblioteca biomédica).			

<b>Justificativa</b> Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.	
<b>Componente Curricular (CC): BIOÉTICA</b>	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática: COMUNIDADE</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito:</b> não.	
<b>Ementa</b> Estudos sistemáticos da conduta humana na área das Ciências da Vida e da Saúde, examinada à luz dos valores e princípios da autonomia, beneficência, não maleficência e justiça.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Divisões da ética.</li> <li>• Conceitos fundamentais: Ética e moral, Ciência, Vida, Saúde, Princípio da Autonomia, Princípio da Beneficência, Princípio da Não maleficência, Princípio da Justiça.</li> <li>• Evolução da definição de bioética.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Compreender a Bioética na sua totalidade para uma melhor intervenção qualificada dos grupos multiprofissionais nas organizações da Saúde.	
<b>Referências</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BEAUCHAMP, Tom L; CHILDRESS, James F. <b>Princípios de ética biomédica</b>. São Paulo : Loyola, 2002. 574 p. (Bioética em perspectiva). Tradução de: Principles of biomedical ethics.</li> <li>- CHAUI, Marilena de Souza. <b>Convite a filosofia</b>. São Paulo : Atica, 1994. viii, 440p, il.</li> <li>- EL-HANI, Charbel Nino; VIDEIRA, Antonio Augusto Passos. <b>O que e vida?: para entender a biologia do século XXI</b>. Rio De Janeiro : Relume Dumara, 2000. 311p, il.</li> <li>- SINGER, Peter. <b>Vida ética: os melhores ensaios do mais polêmico filósofo da atualidade</b>. Rio de Janeiro : Ediouro, 2003. 420p. Tradução de: Writings on an ethical life.</li> </ul>	
<b>Justificativa</b> Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.	

<b>Componente Curricular (CC): RELAÇÕES INTERPESSOAIS NA SAÚDE</b>	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática: COMUNIDADE</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<b>Ementa</b> Constituição do sujeito. Conceito de grupo. Processos grupais: conflito e cooperação; liderança; motivação. Processos de trabalho na saúde.	
<b>Conteúdos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Natureza Humana.</li> <li>• Comportamento Assertivo.</li> <li>• Liderança e Tomada de Decisões.</li> </ul>	
<b>Objetivo</b> Compreensão para uma intervenção qualificada dos grupos multiprofissionais nas	

organizações da saúde.

**Referências:**

- DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. **Habilidades sociais, desenvolvimento e aprendizagem: questões conceituais, avaliação e intervenção**. Campinas : Alínea, 2003. 310p, il.
- DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. **Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo**. 2. ed. Rio de Janeiro : Vozes, 2002. 231p.
- OTTA, Emma. **O sorriso e seus significados**. Petrópolis, RJ : Vozes, 1994. 124p, il.
- SMITH, Manuel J. **Quando digo não, me sinto culpado**. 7. ed. Rio de Janeiro : Record, 1997. 303p. Tradução de: When I say no, I feel Guilty.
- WAAL, F. B. M. de (Frans B. M.). **Eu, primata**. São Paulo : Cia. das Letras, 2007. 331 p, il.
- ; NEM/ADVANTAGE. **Assertividade na solução de problemas**. [s.l.], [19--]. 1 video-cassete (16min.), Color, LP. (Relações humanas, 08).
- DAVIS, Flora. **A comunicação não-verbal**. 6. ed. São Paulo : Summus, 1979. 196p. (Novas buscas em educação, v.5). Tradução de: Inside intuition : what we know about nonverbal communication.
- DEL PRETTE, Zilda A. P. (Zilda Aparecida Pereira); DEL PRETTE, Almir. **Psicologia das habilidades sociais na infância: teoria e prática**. 3. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2008. 276 p, il.
- DEL PRETTE, Zilda A. P. (Zilda Aparecida Pereira)(org.).**Psicologia escolar e educacional, saúde e qualidade de vida: explorando fronteiras**. 2. ed. Campinas : Alínea, 2003. 219 p.
- DYER, Wayne W. **Não se deixe manipular pelos outros**.13. ed. rev. Rio de Janeiro : Nova Era, 2004. 278 p.
- FRITZEN, Silvino José. **Exercícios práticos de dinâmica de grupo**. 14. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 1990. 2v.
- OLIVEIRA, Marco A. **Assertividade**. São Paulo : OBI Consultores E Editores, 1997. 1v. (varias paginações). Dados retirados da capa.
- WERNER, Dennis. **Sexo, símbolo e solidariedade: ensaios de psicologia evolucionista**. Florianópolis : UFSC, Departamento de Antropologia, c1999. iv, 134 p, il. (Ilha).
- WRIGHT, Robert. **O animal moral : porque somos como somos: a nova ciência da psicologia evolucionista**. Rio de Janeiro : Campus, c1996. xxiv, 416p. Tradução de: The moral animal.
- ZAMIGNANI, Denis Roberto; DEL PRETTE, Almir. **Sobre comportamento e cognição: a aplicação da análise do comportamento e da terapia cognitivo-comportamental no hospital geral e nos transtornos psiquiátricos**. Santo André: ARBytes, 1997. 291 p, il. (Sobre comportamento e cognição, v.3).

**Justificativa**

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): LINGUAGEM CIENTÍFICA (Optativa I)</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</b>	<b>Fase:0 2</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b> Prática de análise da linguagem científica. Linguagem, estrutura e características para a produção de textos acadêmicos: resumo, resenha e artigo científico. Tópicos gramaticais necessários ao uso da norma padrão.	
<b>Conteúdos</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linguagem científica.</li> <li>• Linguagem, estrutura e características para a produção de textos acadêmicos: resumo, resenha e artigo científico.</li> <li>• Tópicos gramaticais necessários ao uso da norma padrão.</li> </ul>
<b>Objetivos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilitar o conhecimento da linguagem científica nos trabalhos acadêmicos e a compreensão da prática científica.</li> <li>• Objetivos Específicos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprimorar a capacidade de escrita e leitura do aluno em linguagem científica;</li> <li>• Oferecer subsídios para que os acadêmicos compreendam as exigências de gêneros acadêmicos científicos;</li> <li>• Discutir problemas/dificuldades relacionados à recepção, produção e divulgação de conhecimentos científicos;</li> <li>• Ampliar os conhecimentos relativos à linguagem científica e suas exigências de acordo com gêneros em circulação.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Referências</b> BOGDAN, Robert e BIKLEN, Sari. <b>Investigação qualitativa em educação: uma introdução à teoria e aos métodos.</b> Porto: Porto, 1994. CASSANY, Daniel. <b>Descrever o escrever: como se aprende a escrever.</b> Trad. Osmar de Souza. Itajaí: Ed. Univali, 1999. ECO, Umberto. <b>Como se faz uma tese em ciências sociais.</b> Lisboa: Presença, 1995. MEURER, JL. <b>O conhecimento de gêneros textuais e a formação do profissional da linguagem.</b> In: FORTKAMP, MBM & TOMITCH, LMB. Aspectos da Lingüística Aplicada. Estudos em homenagem ao professor Hilário I. Bohn. Florianópolis: Insular, 2000. P. 149-166. SWALES, JM. <b>Genre Analysis: English in academic and research settings.</b> Cambridge: University Press, 1990. BAKHTIN, M. <b>Marxismo e filosofia da linguagem.</b> São Paulo: Hucitec, 1985. BEAUGRANDE, D & DRESSLER, W. <b>Introduzione alla linguística testuale.</b> Trad. Silvano Muscas. Milano: Il Mulino, 1981. BERNARDEZ, Enrique. <b>Introducción a la lingüística del texto.</b> Madrid. Espasa-Calpe, 1982. KOCH, IV. & TRAVAGLIA, LC. <b>Texto e coerência.</b> São Paulo: Contexto, 1990. FOUCAULT, M. <b>O que é um autor?</b> Ed. Alpiarça-Portugal: Veja Passagem, 1997.
<b>Justificativa</b> Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): DILEMAS ÉTICOS E CIDADANIA (Optativa I)</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito: não.</b>	
<b>Ementa:</b> Dilemas éticos na vida cotidiana: ação (meios e fins) e responsabilidade. O individualismo e seus conflitos. O valor da vida – (humanos e não humanos). Justiça, felicidade e cidadania. Implicações éticas dos estilos de vida e das escolhas profissionais.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dilemas éticos na vida cotidiana: ação (meios e fins) e responsabilidade.</li> <li>• O individualismo e seus conflitos.</li> <li>• O valor da vida – (humanos e não humanos).</li> <li>• Justiça, felicidade e cidadania.</li> <li>• Implicações éticas dos estilos de vida e das escolhas profissionais.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Dar início a uma formação ampla em termos de ética e cidadania promovendo um senso de responsabilidade além dos interesses individuais. Que o estudante reflita sobre as implicações éticas de suas escolhas e suas ações. Promover a busca de princípios éticos para nortear decisões e para analisar Analisar dilemas	
<b>Referências</b>	

<b>Justificativa</b> Não houve mudanças.	
<b>Componente Curricular (CC): COMUNICAÇÃO E SOCIEDADE (Optativa I)</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito: não.</b>	
<b>Ementa:</b> <b>A comunicação como configuradora da contemporaneidade. A natureza social do fenômeno comunicacional. A comunicação social e a indústria cultural. A mídia e as representações sociais. A complexidade dos sistemas de comunicação no mundo contemporâneo. O papel dos meios de comunicação na sociedade e sua dimensão política.</b>	
<b>Objetivos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimular a reflexão e o debate em torno da comunicação e suas implicações na sociedade atual.</li> <li>• Refletir sobre a interação entre a comunicação e a política nas sociedades democráticas.</li> <li>• Estudar a comunicação como um instrumento de expressão, de interação, de construção do conhecimento e de exercício de cidadania.</li> </ul>	
<b>Referências</b> ADORNO, Theodor W. <b>Teoria da cultura de massa</b> . Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990. ALBUQUERQUE, Afonso de. <b>Aqui você vê a verdade na TV: A propaganda política na televisão</b> . Niterói: UFF-MCII, 1999. ALTHUSSER, Louis. <b>Aparelhos ideológicos de estado</b> . Rio de Janeiro: Edições Graal, 1985. BAKHTIN, Mikhail. <b>Marxismo e filosofia da linguagem</b> . São Paulo: Hucitec, 1999. BARBERO, Jesús Martín. <b>De los medios a las mediaciones: comunicación, cultura y hegemonía</b> . México: Gilli, 1998. CANCLINI, Nestor Garcia. <b>Culturas híbridas</b> . Buenos Aires: Editorial Sudamericana, 1995. CHOMSKY, Noam. <b>Propaganda e opinião pública</b> . Entrevistado por David Barsamian; tradução de Ana Barradas. Porto: Campo da Comunicação, 2002. CHOMSKY, Noam. <b>Propaganda e consciência popular</b> . Bauru: EDUSC, 2003. DEBRAY, Régis. <b>Manifestos midiológicos</b> . Petrópolis: Vozes, 1995. ECO, Umberto. <b>Apocalípticos e integrados</b> . São Paulo: Perspectiva, 1990. GRAMSCI, Antonio. <b>Os intelectuais e a organização da cultura</b> . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1985. GUARESCHI, Pedrinho A. <b>Comunicação e poder: a presença e o papel dos meios de comunicação de massa estrangeiros na América Latina</b> . Petrópolis: Vozes, 1985. IANNI, Octavio. <b>Teorias da globalização</b> . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1996. KAY, Patrícia; AROCHI, José Carlos. <b>A interdisciplinaridade na comunicação: pesquisa e formação profissional</b> . Suzano: Gil & Tucice Editora Gráfica, 1999. KLEIN, Naomi. <b>Cercas e janelas: na linha de frente do debate sobre globalização</b> . Rio de Janeiro: Record, 2003. MATTELART, Armand. <b>A globalização da comunicação</b> . Bauru: EDUSC, 2000. MORAES, Dênis (org). <b>Sociedade midiaticizada</b> . São Paulo: Mauá, 2006. MORIN, EDGAR. <b>Cultura e comunicação de massa</b> . Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1972. RABELO, Genival de Moura. <b>O capital estrangeiro na imprensa brasileira</b> . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1966. ROCHA, Everaldo. <b>Magia e capitalismo: um estudo antropológico da publicidade</b> . São Paulo: Brasiliense, 1990. SANTOS, João de Almeida. <b>O feitiço da televisão</b> . Lisboa: Editorial Notícias, 2000. SANTOS, Boaventura de Souza. <b>A globalização e as ciências sociais</b> . São Paulo: Cortez, 2002. WOLTON, Dominique. <b>Internet, e depois? Uma teoria crítica das novas mídias</b> . Porto Alegre: Sulina, 2003.	
<b>Justificativa.</b> Não Houve mudanças.	

<b>Componente Curricular (CC): EDUCAÇÃO FÍSICA - PRÁTICA DESPORTIVA II</b>	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática: VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<b>Ementa</b> Praticar atividades relativas à condição física geral e específica. Desenvolver a resistência aeróbica. Praticar atividades para o desenvolvimento da coordenação motora. O aluno poderá escolher a modalidade de sua preferência: ginástica, basquetebol, futebol de salão, futebol suíço, voleibol.	
<b>Conteúdos</b>	
<b>Objetivos</b> Conhecer a si mesmo e as suas capacidades, possibilitando experiências no domínio cognitivo, afetivo e psicomotor. Praticar atividades relativas à condição física geral e específica. Desenvolver a resistência aeróbica. Praticar atividades para o desenvolvimento da coordenação motora. O aluno poderá escolher a modalidade de sua preferência: ginástica, basquetebol, futebol de salão, futebol suíço, voleibol.	
<b>Referências</b>	
<b>Justificativa</b> Não houve mudanças.	

### TERCEIRA FASE

**Objetivo da fase.** Entender o ser humano com ênfase nos aspectos nutricionais e bioquímicos, relacionando-os aos desafios da sociedade contemporânea e ao ambiente com destaque à proteção.

<b>COMPONENTE CURRICULAR (CC): NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Carga Horária:</b> 7
	2
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 03</b>
<b>Pré-Requisito: Nutrição Básica II, Bioquímica Humana I e Fisiologia da Nutrição</b>	
<b>Ementa</b> Estudo dos nutrientes: macro e micronutrientes (propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, necessidades e recomendações): Carboidratos. Lipídeos. Proteínas. Minerais. Vitaminas. Fibras. Radicais livres. Interrelações Metabólicas. Metabolismo celular de macronutrientes e micronutrientes. Ingestão dietética recomendada para indivíduos saudáveis (DRI's) – uso e aplicações.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudo dos nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, necessidades e recomendações. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macronutrientes (carboidratos, lipídeos, proteínas).</li> <li>- Micronutrientes (vitaminas e minerais).</li> </ul> </li> </ul>	

<p>- Fibras.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metabolismo celular de macronutrientes e micronutrientes.</li> <li>• Ingestão dietética recomendada para indivíduos saudáveis (DRI's) – uso e aplicações.</li> <li>• Radicais livres e estado nutricional.</li> </ul>
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Compreender o metabolismo dos diversos nutrientes e sua relação com as necessidades energéticas do indivíduo e analisar a ingestão dietética de acordo com as recomendações propostas para os indivíduos saudáveis.</p>
<p><b>Referências:</b></p> <p>- CUPPARI, Lilian. <b>Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto</b>. 2. ed. Barueri, SP : Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).</p> <p>- OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. <b>Ciências nutricionais</b>. São Paulo : Sarvier, 1998. 403 p, il. , 1 Disquete. Acompanha disquete.</p> <p>- SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença</b>. 9 ed. Barueri, SP : Manole, 2003. 2v, il. Tradução de: Modern nutrition in health and disease.</p> <p>- TIRAPÉGUI, Julio. <b>Nutrição: fundamentos e aspectos atuais</b>. São Paulo : Atheneu, 2002. 284 il. Vários colaboradores. Com a colaboração de 14 professores, da Universidade de São Paulo, USP; da Universidade Estadual Paulista, UNESP e da Faculdade de Medicina da Universidade de Chile.</p> <p>- <b>TABELA brasileira de composição de alimentos-TACO</b>: versão 2. Campinas : NEPA-UNICAMP, 2006. iii, 104 p, il.</p> <p>- COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b>. 2. ed. atual. e ampl. Barueri, SP : Manole, 2007. xxvii, 992 p, il.</p> <p>- DOUGLAS, Carlos Roberto. <b>Tratado de fisiologia aplicada à nutrição</b>. São Paulo : Robe, 2000. xiii, 1046 p, il.</p> <p>- GIBNEY, Michael J; VORSTER, Hester H.; KOK, Frans J. <b>Introducción y nutrición humana</b>. Rio Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. 317 p, il.</p> <p>- PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. <b>Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos</b>. Barueri, SP : Manole, 2003. 612p, il.</p> <p>- REIS, Nelzir Trindade. <b>Nutrição clínica: interações</b>. Rio de Janeiro : Rúbio, 2004. 580 p.</p> <p>- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D´Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição e Dietoterapia</b>. São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.</p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Não houve mudanças.</p>

<b>Componente Curricular (CC): AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 03</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Técnicas para avaliação do estado nutricional através de métodos antropométricos, bioquímicos, exame físico e ingestão alimentar a serem aplicados em diferentes estágios de vida, com ênfase nos grupos vulneráveis. Prescrição dietoterápica. Atividades práticas.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estado Nutricional e Avaliação Nutricional.</li> <li>• Técnicas para a avaliação do estado nutricional: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antropometria;</li> </ul> </li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação bioquímica;</li> <li>- Exame físico;</li> <li>- Análise do consumo alimentar.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos e técnicas específicas de avaliação do estado nutricional em crianças, adolescentes, adultos e grupos vulneráveis.</li> <li>• Prescrição dietoterápica.</li> </ul>
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Identificar os fatores determinantes do estado nutricional em diferentes grupos etários, com ênfase nos grupos vulneráveis. Conhecer e aplicar adequadamente os diferentes métodos e técnicas de avaliação nutricional. Analisar os resultados obtidos para o diagnóstico do estado nutricional.</p>
<p><b>Referências</b></p> <p>CUPPARI, Lilian. <b>Guia de nutrição</b>: nutrição clínica do adulto. 2. ed. Barueri, SP : Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).</p> <p>- DUARTE, Antonio Cláudio. <b>Avaliação nutricional</b>: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo Atheneu, 2006. 607 p, il.</p> <p>- FISBERG, Regina Mara. <b>Inquéritos alimentares</b>: métodos e bases científicas. Barueri, SP Manole, 2005. 334 p, il.</p> <p>- HEYWARD, Vivian H.; STOLARCZYK, Lisa M. <b>Avaliação da composição corporal aplicada</b>. São Paulo : Manole, 2000. 243p, il. Tradução de: Applied body composition assessment.</p> <p>- PETROSKI, Edio Luiz. <b>Antropometria</b>: técnicas e padronizações.3. ed. rev. e ampl. Blumenau Nova Letra, 2007. 182 p, il.</p> <p>- VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. <b>Avaliação nutricional de coletividades</b>. 3. ed. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2000. 146 p, il. (Didática).</p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Não houve mudanças.</p>

<b>Componente Curricular (CC): EDUCAÇÃO NUTRICIONAL</b>	<b>Carga Horária: 54</b>
<b>Área Temática: SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Fase: 03</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Fundamentos da educação e educação em saúde. Histórico da educação nutricional como instrumento da prática do profissional nutricionista: conceitos e objetivos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Planejamento, elaboração e execução de programas de educação nutricional para indivíduos e grupos populacionais: questões metodológicas da prática da educação nutricional. Evolução dos hábitos alimentares e processo de mudança do comportamento alimentar da população brasileira e sua relação com a educação nutricional.</p>	
<p><b>Conteúdos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundamentos da educação e educação em saúde.</li> <li>• Histórico da educação nutricional como instrumento para a prática do nutricionista.</li> <li>• Planejamento, elaboração e execução de programas de educação nutricional.</li> <li>• Evolução dos hábitos alimentares e processo de mudança do comportamento alimentar da população brasileira e sua relação com a educação nutricional.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Construir uma visão crítica da Educação Nutricional e da postura educativa do profissional Nutricionista; Discutir as concepções e referenciais teóricos da Educação e Educação em Saúde, buscando um paralelo com a Educação Nutricional; Identificar na trajetória do profissional</p>	

nutricionista as marcas das diferentes concepções da Educação Nutricional; Aprofundar a questão da prática educativa nas diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista; Elucidar a importância do planejamento Nutricional e da postura educativa do profissional nutricionista frente aos diversos grupos populacionais; Desenvolver habilidades que permitam ao aluno questionar, analisar, refletir, criar e recriar programas de educação nutricional, objetivando a mudança do comportamento alimentar.

#### Referências

- ANTUNES, Celso. **Manual de técnicas de dinâmica de grupo de sensibilização de ludopedagogia**. 4. ed. Petropolis : Vozes, 1991. 190p, il.
- **NUTRIÇÃO e pedagogia**: o sucesso da educação alimentar e nutricional nas escolas de educação infantil. Porto Alegre : Nova Prova, 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF : Ministério da Saúde, 2006. 210 p, il. (Série A. Normas e manuais técnicos).
- FAGIOLI, Daniela; NASSER, Leila Adnan. **Educação nutricional na infância e adolescência**. São Paulo : RCN Ed, 2006.
- GOUVEIA, Enilda Lins da Cruz. **Nutrição**: saúde
- LINDE, Sônia. **Educação nutricional**: algumas ferramentas de ensino. São Paulo : Varela, 2005. 153 p, il.

#### Justificativa

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): BIOQUÍMICA HUMANA II</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: CORPO E FUNÇÃO</b>	<b>Fase: 03</b>
<b>Pré-Requisito: Bioquímica Humana I</b>	
<b>Ementa</b> Bioquímica dos Tecidos: sangue, fígado, cérebro, rins, gastrointestinal, musculatura e tecido adiposo. Análise de metabolismo normal e alterado (saúde e doença).	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bioquímica dos tecidos.</li> <li>• Análise do metabolismo normal e alterado.</li> <li>• Meios para aquisição de substâncias necessárias a nutrição do organismo.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Compreender o metabolismo normal e alterado bem como a regulação das diferentes vias metabólicas. Compreender a bioquímica dos principais tecidos, relacionados com a nutrição, identificando suas vias de atuação.	
<b>Referências</b> LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael. <b>Princípios de bioquímica</b> . 3. ed. São Paulo : Sarvier, 2002. 973 p, il. - BAYNES, John W.; DOMINICZAK, Marek H. <b>Bioquímica médica</b> . São Paulo : Manole, 2000. x, 566p, il. Tradução de: Medical biochemistry. - BERTOLI, Lumar Valmor. <b>Bioquímica clínica: manual pratico</b> . Florianópolis : EDEME, 1973. 179p. - GAW, Allan. <b>Bioquímica clínica: um texto ilustrado em cores</b> . 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2001. viii, 165p, il. Tradução de: Clinical biochemistry - an illustrated colour text. - GRAS, J. <b>Fundamentos de bioquímica medica</b> . Barcelona : Toray, 1967. 392p, il.	

- RAW, Isaias; FREEDMAN, Aaron; MENNUCCI, Lelia. **Bioquímica**: fundamentos para as ciências biomédicas. São Paulo : McGraw-Hill, 1981. 2v, il.

#### Justificativa

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): PATOLOGIA GERAL II</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: CORPO E FUNÇÃO</b>	<b>Fase: 03</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b> Definição de doenças, homeostasia. Manifestações neoplásticas, inflamatórias, calcificatórias e situações de reparação e regeneração, atrofia, hipertrofias, distúrbios circulatórios, enfatizando-se os aspectos relacionados com nutrição. Estresse oxidativo.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manifestações neoplásticas.</li> <li>• Manifestações Inflamatórias</li> <li>• Manifestações calcificatórias e situações de reparação e regeneração.</li> <li>• Atrofia e hipertrofias</li> <li>• Distúrbios circulatórios, enfatizando-se os aspectos relacionados com nutrição.</li> <li>• Estresse oxidativo.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Compreender os principais processos patológicos.	
<b>Referências:</b> <b>Básico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BOGLIOLO, Luigi; BRASILEIRO FILHO, Geraldo. <b>Patologia geral</b>. 3. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2004. 367 p, il.</li> <li>- ROBBINS, Stanley L. (Stanley Leonard); COTRAN, Ramzi S. <b>Patologia</b>: bases patológicas das doenças. 7. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2005. xix, 1592 p, il. , 1 CD-ROM. Tradução de: Robbins and Cotran Pathologic Basis of Disease. Acompanha CD-ROM com estudos de casos interativos.</li> <li>- ROBBINS, Stanley L. (Stanley Leonard); COTRAN, Ramzi S; KUMAR, Vinay. <b>Patologia estrutural e funcional</b>. 6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2000. 1251p, il. Tradução de : Robbins pathologic basis of disease.</li> <li>- RUBIN, Emanuel. <b>Patologia: bases clínicopatológicas da medicina</b>. 4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2006. xx, 1625 p, il.</li> </ul> <b>Complementar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MONTENEGRO, Mario Rubens; FRANCO, Marcello. <b>Patologia: processos gerais</b>. 4. ed. São Paulo : Atheneu, 1999. xxiv, 320p, il. (Biblioteca biomédica).</li> <li>- STEVENS, Alan; LOWE, J. S. (James Steven). <b>Patologia</b>. São Paulo : Manole, 1998. xvi, 535p, il. Tradução de: Pathology.</li> </ul>	
<b>Justificativa</b> Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.	

<b>Componente Curricular (CC): DOENÇAS INFECCIOSAS E PARASITÁRIAS DO APARELHO DIGESTIVO</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
---	--------------------------

<b>Área Temática: PROTEÇÃO</b>	<b>Fase: 03</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b>	
Introdução ao estudo das doenças infecciosas. Resposta metabólica do hospedeiro a infecção. Interação entre infecção e estado nutricional. Conhecimentos básicos sobre a etiologia, modos de transmissão, epidemiologia e profilaxia das principais doenças infecciosas e parasitárias do trato gastrointestinal. Patogenia, prevenção e principais síndromes e doenças de transmissão existentes no país e região.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução ao estudo das doenças infecciosas.</li> <li>• Interação entre infecção e estado nutricional.</li> <li>• Modos de transmissão, epidemiologia e profilaxia de doenças infecciosas e parasitárias do trato gastrointestinal.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b>	
Conhecer e analisar a evolução e o tratamento de doenças infecciosas e parasitárias do sistema digestório.	
<b>Referências:</b>	
<p>- BATISTA, Rodrigo Siqueira. <b>Medicina tropical: abordagem atual das doenças infecciosas e parasitárias</b>. Rio de Janeiro : Cultura Médica, 2001. 2v, il.</p> <p>- CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. <b>Parasitologia humana e seus fundamentos gerais</b>. 2. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. viii, 390 p, il. (Biblioteca biomédica).</p> <p>- MARIANO, Maria Lena Melo. <b>Manual de parasitologia humana</b>. Ilhéus : EDITUS, 2004. 104 p, il.</p> <p>- NEVES, David Pereira. <b>Parasitologia humana</b>. 11. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. 494p, il. (Biblioteca biomédica).</p> <p>- PENNA, Gerson Oliveira; FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE (BRASIL). <b>Doenças infecciosas parasitárias: aspectos clínicos, vigilância epidemiológica e medidas de controle - guia de bolso</b>. 2. ed. rev. e ampl. Brasília, D.F : Ministério da Saúde, 2000. 218p.</p> <p>- TAVARES, Walter; MARINHO, Luiz Alberto Carneiro. <b>Rotinas de diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias</b>. São Paulo : Atheneu, c2005. 1206 p, il. (Infectologia).</p> <p>- PENNA, Francisco Jose; MOTA, Joaquim Antonio Cesar. <b>Doenças do aparelho digestivo na infância</b>. Rio de Janeiro : MEDSI, c1994. 342P, quad. (Gastroenterologia Pediátrica, 1).</p> <p>- PESSOA, Samuel Barnsley; MARTINS, Amílcar Vianna. <b>Pessoa parasitologia medica</b>. 11. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1982. 872p, il. Inclui índice.</p> <p>- TAVARES, Walter; MARINHO, Luiz Alberto Carneiro. <b>Rotinas de diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias</b>. São Paulo : Atheneu, c2005. 1206 p, il. (Infectologia).</p> <p>- TAVARES, Walter; MARINHO, Luiz Alberto Carneiro. <b>Rotinas de diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias</b>. São Paulo : Atheneu, c2005. 1206 p, il. (Infectologia).</p> <p>- VERONESI, Ricardo. <b>Doenças infecciosas e parasitárias</b>. 8. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1991. 1082p, il.</p>	
<b>Básico</b>	
<p>- BATISTA, Rodrigo Siqueira. <b>Medicina tropical: abordagem atual das doenças infecciosas e parasitárias</b>. Rio de Janeiro : Cultura Médica, 2001. 2v, il.</p> <p>- CIMERMAN, Benjamin; CIMERMAN, Sérgio. <b>Parasitologia humana e seus fundamentos gerais</b>. 2. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. viii, 390 p, il. (Biblioteca biomédica).</p> <p>- MARIANO, Maria Lena Melo. <b>Manual de parasitologia humana</b>. Ilhéus : EDITUS, 2004. 104 p, il.</p> <p>- NEVES, David Pereira. <b>Parasitologia humana</b>. 11. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. 494p, il. (Biblioteca biomédica).</p> <p>- PENNA, Gerson Oliveira; FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE (BRASIL). <b>Doenças infecciosas parasitárias: aspectos clínicos, vigilância epidemiológica e medidas de controle - guia de bolso</b>. 2. ed. rev. e ampl. Brasília, D.F : Ministério da Saúde, 2000. 218p.</p> <p>- TAVARES, Walter; MARINHO, Luiz Alberto Carneiro. <b>Rotinas de diagnóstico e tratamento das</b></p>	

**doenças infecciosas e parasitárias.** São Paulo : Atheneu, c2005. 1206 p, il. (Infectologia).

#### Complementar

- PENNA, Francisco Jose; MOTA, Joaquim Antonio Cesar. **Doenças do aparelho digestivo na infância.** Rio de Janeiro : MEDSI, c1994. 342P, quad. (Gastroenterologia Pediátrica, 1).
- PESSOA, Samuel Barnsley; MARTINS, Amílcar Vianna. **Pessoa parasitologia medica.** 11. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1982. 872p, il. Inclui índice.
- TAVARES, Walter; MARINHO, Luiz Alberto Carneiro. **Rotinas de diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias.** São Paulo : Atheneu, c2005. 1206 p, il. (Infectologia).
- TAVARES, Walter; MARINHO, Luiz Alberto Carneiro. **Rotinas de diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias.** São Paulo : Atheneu, c2005. 1206 p, il. (Infectologia).
- VERONESI, Ricardo. **Doenças infecciosas e parasitarias.** 8. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1991. 1082p, il.

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): DESAFIOS SOCIAIS</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>CONTEMPORÂNEOS</b>	
<b>Área Temática: COMUNIDADE</b>	<b>Fase: 03</b>
<b>Pré-Requisito: não.</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Caracterização da sociedade contemporânea. Implicações na vida cotidiana e nas atividades profissionais. Aspectos desafiadores de algumas problemáticas sociais contemporâneas: sustentabilidade ambiental, relações inter-étnicas, relações de gênero, implicações sócio-ocupacionais das políticas sociais e econômicas, relação globalização-localização, violência urbana.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruptura epistemológica.</li> <li>• Desafios para a teoria social.</li> <li>• Problemáticas sociais contemporâneas.</li> </ul>	
<p><b>Objetivo</b></p> <p>A disciplina objetiva a compreensão da função da Universidade como espaço de produção e socialização do conhecimento e também a compreensão do papel do aluno no contexto universitário. Nesta disciplina procurar-se-á fundamentalmente estimular a formação do espírito científico desenvolvendo no estudante universitário da FURB uma atitude de sujeito ativo no processo de construção do conhecimento. Neste sentido, o acadêmico deve ser colocado em contato direto com as experiências de pesquisa realizadas na Universidade, conhecendo sua forma, métodos, potencialidades e limitações, discutindo o sentido e o significado da Ciência, destacando as pesquisas e as contribuições da Universidade no contexto regional e local e enfocando o conhecimento sobre as linhas de pesquisa existentes na FURB e suas formas de socialização à comunidade.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– AGUALUSA, José Eduardo. <b>Nação crioula.</b> Rio de Janeiro: Gryphus, 1998.</li> <li>– ALENCASTRO, Luiz Felipe de. <b>O trato dos viventes;</b> formação do Brasil no Atlântico Sul. São Paulo: Companhia das Letras, 2000</li> <li>– ALMEIDA, Miguel Vale de. <b>Um mar da cor da terra; raça, cultura e política da identidade.</b> Oeiras: Celta, 2000</li> <li>– APPIAH, Kwame Anthony. <b>A invenção da África.</b> In: Na casa de meu pai; a África na filosofia</li> </ul>	

da cultura. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.

– BRAIDOTTI, Rosi. **Mulher, ambiente e desenvolvimento sustentável**. Lisboa : Instituto Piaget, 2000. 281p. (Perspectivas ecológicas, 27). Tradução de: Women, the environment and sustainable development.

– FANON, Frantz. **Pele negra, máscaras brancas**. 2. ed. Porto: Paisagem, 1975.

– GERSÃO, Teolinda. **A árvore das palavras**. São Paulo: Planeta, 2004.

– GIDDENS, Anthony. **A transformação da intimidade: sexualidade, amor E erotismo nas sociedades modernas**. São Paulo: UNESP, 1993. 228p. (Biblioteca básica). Tradução de: The transformation of intimacy: sexuality, love E eroticism in modern societies.

– GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade pessoal**. 2. ed. Oeiras: Celta, 1997. Xii, 215p. (Sociologias). Tradução de: Modernity and self-identity.

– GIDDENS, Anthony. **Mundo em descontrole: [o que a globalização está fazendo de nós]**. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2002. 108p. Tradução de: Runa way world.

– GOFFMAN, Erving. **Estigma: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1963. 158p.

– HALL, Stuart. **Pensando a diáspora; reflexões sobre a terra no exterior**. In: Da diáspora: identidades e mediações culturais. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2003.

– HARVEY, David. **Condição pós-moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural**. 12. ed. São Paulo : Loyola, 2003. 349p.

– MARTÍNEZ ALIER, Joan. **Da economia ecológica ao ecologismo popular**. Blumenau : Ed. da FURB, 1998. 402p, il.

– MERICO, Luiz Fernando Krieger. **Introdução à economia ecológica**. Blumenau: Ed. da FURB, 1996. 160p. (Sociedade e ambiente, 1).

– SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. - 6. ed. - Rio de Janeiro: Record, 2001. 174p.

– SAID, Edward. **“A representação do colonizado: os interlocutores da antropologia”**. In: \_\_\_\_\_. Reflexões sobre o exílio e outros ensaios. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

– SANTOS, Boaventura de Sousa. **Entre Prospero e Caliban: colonialismo, pós-colonialismo e inter-identidade**. In: RAMALHO, Maria Irene e RIBEIRO, António Sousa (orgs.). Entre ser e estar: raízes, percursos e discursos da identidade. Porto: Afrontamento, 2002.

– SCHWARCZ, Lília Moritz; QUEIROZ, Renato da Silva. **Raça e diversidade**. São Paulo: Estação Ciência: EDUSP, 1996. 315p, il.

– THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800)**. São Paulo: Companhia das Letras, 1988. 454p.

– VELHO, Gilberto. **Cidadania e violência**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ: 1996. 367p.

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

#### QUARTA FASE

**Objetivo da fase:** Compreender o valor nutricional e as características higiênicas sanitárias do alimento, formas de recomendá-los para saúde humana e para garantia de um adequado estado nutricional.

<b>Componente Curricular (CC): TÉCNICA DIETÉTICA I</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
--	--------------------------

<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase: 04</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<p><b>Ementa</b>          Conceitos, fundamentos e princípios da Técnica Dietética. Grupos de alimentos: frutas e hortaliças, leguminosas, cereais, carnes, aves, pescados, leite, ovos, açúcares, óleos e gorduras; e suas técnicas de preparo. Pesos e medidas e suas conversões em medida caseira (usual). Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Indicadores de qualidade dos alimentos como: Índice de Correção para cálculo de porção comestível e peso bruto dos alimentos; Indicador de Conversão e Indicador de Reidratação. Redação de Receita Padrão e glossário de termos, utilização de Ficha Técnica de preparações e produtos alimentícios;</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos, fundamentos e princípios de Técnica Dietética.</li> <li>• Grupos de alimentos e técnicas de aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento.</li> <li>• Índice de correção e conversão.</li> <li>• Indicador de reidratação.</li> <li>• Redação de receita padrão e ficha técnica de preparações.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Identificar e conhecer as operações a que são submetidos os alimentos e suas modificações físicas, químicas, biológicas e de digestibilidade. Desenvolver diversas técnicas de preparo de alimentos, visando a melhora de sua qualidade e aparência, mantendo suas características organolépticas e evitando desperdício. Compreender a importância das técnicas de preparo do alimento para a atuação do profissional nas diversas áreas de ação.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p>- EVANGELISTA, Jose. <b>Tecnologia de alimentos</b>. 2.ed. __. Rio de Janeiro : Atheneu, 1989. 652p, il. (Serie Nutrição).</p> <p>- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b>. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo : Atheneu, 2001. 330 p.</p> <p>- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl; KAJISHIMA, Shizuko; VERRUMA-BERNARDI, Marta Regina. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b>. 8. ed. São Paulo : Atheneu, 2007. 276 p, il.</p> <p>- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Nutrição e técnica dietética</b>. Barueri, SP : Manole, 2003. xx, 390 p.</p> <p>- TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b>. 5. ed. rev. e ampl. Caxias do Sul EDUCS, 2000. 142p, il. (Hotelaria).</p> <p>- TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b>. Caxias do Sul : EDUCS, 2000. 355p, il. (Hotelaria). Inclui bibliografia.</p> <p>- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</b>. 8. ed. São Paulo : ABERC 2003. 288 p, il.</p> <p>- <b>NOVA enciclopédia internacional de nutrição</b>. São Paulo : Nova Brasil, [19--]. 3v, il.</p> <p>- <b>TABELA brasileira de composição de alimentos-TACO</b>: versão 2. Campinas : NEPA-UNICAMP, 2006. iii, 104 p, il.</p> <p>- BURTON, Benjamin Theodore. <b>Nutrição humana: manual de Nutrição na saúde e na doença</b>. São Paulo : McGraw-Hill, 1979. xii, 606p, il. Inicialmente intitulado : Manual de Nutrição Heinz.</p> <p>- EVANGELISTA, Jose. <b>Alimentos: um estudo abrangente</b>. São Paulo : Atheneu, 1992. 450p, il. (Enfermagem. Nutrição).</p> <p>- GIBNEY, Michael J.; VORSTER, Hester H.; KOK, Frans J. <b>Introdução à nutrição humana</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. 317 p, il.</p> <p>- KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Krause alimentos, nutrição</b></p> <p>- PACHECO, Manuela. <b>Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos</b></p>	

<p><b>alimentos.</b> Rio de Janeiro : Rubio, 2006. 654 p, il.</p> <p>- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Tabela de composição de alimentos:</b> suporte para decisão nutricional. 2. ed. Brasília, DF : Coronário, 2002. 107 p.</p> <p>- PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira, et al. <b>Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.</b> 5. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. 131 p.</p> <p>- QUEIROZ, Maria José de. <b>A comida e a cozinha: ou iniciação à arte de comer.</b> Rio de Janeiro : Forense-Universitaria, 1988. xvi, 221p.</p> <p>- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D´Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.</b> São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.</p> <p>- Wila M. C. Araújo et al. <b>Alquimia dos Alimentos.</b> Senac Distrito Federal</p> <p><b>Eletrônico</b></p> <p>- <u>Agência Nacional de Vigilância Sanitária</u></p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Não houve mudanças.</p>

<b>Componente Curricular (CC): CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS</b>	<b>Carga</b>	<b>Horária:</b>
	72	
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 04</b>	
<b>Pré-Requisito: Nutrição Humana</b>		
<b>Ementa</b>		
Calculo de dietas para indivíduos sadios. Elaboração de cardápios para coletividades sadias. Análise do consumo alimentar de coletividades sadias. Análise do programa de alimentação do trabalhador.		
<b>Conteúdos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calculo de dietas para indivíduos sadios.</li> <li>• Elaboração de cardápios para coletividades sadias.</li> <li>• Análise do consumo alimentar de indivíduos e coletividades sadias.</li> <li>• Análise do programa de alimentação do trabalhador</li> </ul>		
<b>Objetivos</b>		
Conhecer os métodos para o calculo das necessidades nutricionais para indivíduos e coletividades sadias, alem de planejar, calcular e analisar cardápios de acordo com as recomendações nutricionais.		
<b>Referências:</b>		
<p>- CANDIDO, Lys Mary Bileski; CAMPOS, Adriane Mulinari. <b>Alimentos para fins especiais: dieteticos.</b> Sao Paulo : Varela, 1996. 423p, tabs.</p> <p>- CUPPARI, Lilian. <b>Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto.</b> 2. ed. Barueri, SP : Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).</p> <p>- <b>TABELA brasileira de composição de alimentos-TACO:</b> versão 2. Campinas : NEPA-UNICAMP, 2006. iii, 104 p, il.</p> <p>- BURTON, Benjamin Theodore. <b>Nutrição humana: manual de Nutrição na saúde e na doença.</b> Sao Paulo : McGraw-Hill, 1979. xii, 606p, il. Inicialmente intitulado : Manual de Nutrição Heinz.</p> <p>- COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. <b>Biodisponibilidade de nutrientes.</b> 2. ed. atual. e ampl. Barueri, SP : Manole, 2007. xxvii, 992 p, il.</p> <p>- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D´Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.</b> São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.</p>		

- DOUGLAS, Carlos Roberto. **Tratado de fisiologia aplicada à nutrição**. São Paulo : Robe, 2002. xiii, 1046 p, il.]  
[www.usp.br/tabela](http://www.usp.br/tabela)

#### Justificativa

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): BROMATOLOGIA</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática: ALIMENTOS</b>	<b>Fase: 04</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b> Introdução à Bromatologia. Amostragem. Análise centesimal de nutrientes (carboidrato, lipídios e proteínas, vitaminas e sais minerais) e fibras. Determinação de Umidade, atividade de água, pH, cinzas, acidez titulável e Sólidos solúveis. Aditivos alimentares. Adulteração em alimentos (Leite e produtos lácteos, Carne e Pescado e Outros alimentos de origem animal e Alimentos de Origem Vegetal). Laudos bromatológicos.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução à Bromatologia.</li> <li>• Determinação de Amostragem.</li> <li>• Análise centesimal de nutrientes (carboidrato, lipídios e proteínas, vitaminas e sais minerais) e fibras.</li> <li>• Determinação de Umidade, atividade de água, pH, cinzas, acidez titulável e Sólidos solúveis.</li> <li>• Aditivos alimentares.</li> <li>• Adulteração em alimentos (Leite e produtos lácteos, Carne e Pescado e Outros alimentos de origem animal e Alimentos de Origem Vegetal).</li> <li>• Laudos bromatológicos.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Interpretar, através do estudo de técnicas apropriadas, as condições nutricionais e de aptidão dos alimentos, como também, as suas composições, adulterações, alterações, contaminações e falsificações.	
<b>Referências</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CECCHI, Heloisa Mascia. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. Campinas : Ed. da UNICAMP, 1999. 212p, il. (Livro-Texto).</li> <li>- FENNEMA, Owen R. <b>Química de los alimentos</b>. 2. ed. Zaragoza : Acribia, 2000. xvi, 1258p, il. Tradução de: Food Chemistry.</li> <li>- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz</b>. 3. ed. São Paulo, 1985. nv.</li> <li>- SALINAS, Rolando D. <b>Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia</b>. 3. ed. Porto Alegre : Artmed, 2002. 278p. (Biblioteca ARTMED. Nutrição e Tecnologia de Alimentos).</li> <li>- WONG, Dominic W. S. <b>Química de los alimentos: mecanismos y teoría</b>. Zaragoza : Acribia, 1995. xviii, 476p, il. Tradução de: Mechanism and theory in food chemistry.</li> <li>- AMAYA FARFAN, Jaime. <b>Química de proteínas: aplicada a ciência e tecnologia dos alimentos</b>. 2. ed. Campinas : Ed. da UNICAMP, 1994. 143p, il.</li> <li>- ARAUJO, Julio M. A. <b>Química de alimentos: teoria e prática</b>. Viosa, MG : UFV. Imprensa Universitaria, 1995. xii, 335p, il.</li> <li>- BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. <b>Introdução a química de alimentos</b>. 2. ed. São Paulo : Varela, 1992. 223p, il.</li> <li>- BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda O. <b>Química do processamento de alimentos</b>. 3. ed. rev.</li> </ul>	

e ampl. São Paulo : Varela, 2001. 143 p, il.

- COULTATE, T. P. **Manual de química y bioquímica de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza : Acribia, 1998. ix, 366p, il. Tradução de: Food : the chemistry of its components.

- FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo : Atheneu, 1996. 307p, il.

- GRISWOLD, Ruth Mary. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo : Edgard Blücher : Ed. da USP, 1972. 469p, il. Tradução de: The experimental study of foods.

- HORWITZ, William; ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official methods of analysis of AOAC international**. 17th ed. Gaithersburg : AOAC, 2000. 2v, il.

- MORETTO, Eliane. **Introdução à ciência de alimentos**. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2002. 255p, il.

- ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnología de alimentos**. Porto Alegre : ArTmed, 2005. 2v, il. Tradução de: Tecnología de los alimentos.

- SILVA, D. J. (Dirceu Jorge). **Análise de alimentos**. Vicosá : Ed. da Universidade Federal de Vicosá, 1981. 166p, il.

- SILVA, D. J. (Dirceu Jorge). **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3. ed. Viçosa : UFV, 1998. 166p, il.

#### Justificativa

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA I</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 04</b>
<b>Pré-Requisito: Nutrição Humana</b>	
<b>Ementa</b> Necessidades nutricionais e suas interações fisiológicas, psicológicas, culturais, sociais, econômicas, nos estágios de gestação, lactação e nos primeiros anos de vida.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Necessidades nutricionais na gestação e lactação.</li> <li>• Necessidades nutricionais nos primeiros anos de vida .</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Identificar as características fisiológicas, psicológicas e sociais próprias da gestação, lactação e da criança nos primeiros anos de vida. Compor o processo de cuidados nutricionais adaptado aos requerimentos e recomendações específicas para a gestante, nutriz e lactente, considerando o contexto social, econômico, cultural, político e ambiental.	
<b>Referências</b>	
<p>CARVALHO, Marcus Renato de; TAMEZ, Raquel Nascimento. <b>Amamentação: bases científicas</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. 452 p, il.</p> <p>- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação e dietoterapia</b>. São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.</p> <p>- TIRAPEGUI, Julio. <b>Nutrição: fundamentos e aspectos atuais</b>. São Paulo : Atheneu, 2002. Vários colaboradores. Com a colaboração de 14 professores, da Universidade de São Paulo, Universidade Estadual Paulista, UNESP e da Faculdade de Medicina da Universidade do Chile.</p> <p>- VÍTOLO, Márcia Regina. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b>. Rio de Janeiro : Rubio, 2002. 628 p, il.</p> <p>- ; UNICEF. <b>Tendências na amamentação e seu impacto na saúde da criança</b>. Brasília : 1978. 9p, 22cm.</p> <p>- CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, Jose Augusto de Aguiar Carrazedo. <b>Atualizações em nutrição pediátrica</b>. Rio de Janeiro : Atheneu, 2004. 184 p, il. (Atualizações pediátricas)</p> <p>- LACERDA, Elisa Maria de Aquino. <b>Práticas de nutrição pediátrica</b>. São Paulo : Atheneu, 2000.</p>	

il. Inclui anexos.

- LOPEZ, Fábio Ancona; BRASIL, Anne Lise Dias. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica.** São Paulo : Atheneu, 2003. 368 p, il. Vários colaboradores.
- NACIF, Marcia de A. L. (Marcia de Araujo Leite); VIEBIG, Renata Furlan. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática.** São Paulo : Metha, 2008. x, 137 p, il.
- REGO, José Dias. **Aleitamento materno: um guia para pais e familiares.** São Paulo : Atheneu, 2002.

#### Justificativa

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS</b>	<b>Carga</b>	<b>Horária:</b>
	54	
<b>Área Temática: ALIMENTOS</b>	<b>Fase: 04</b>	
<b>Pré-Requisito: não</b>		
<b>Ementa</b>		
Higiene: definição e principais divisões. Controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos. Padrões microbiológicos de alimentos. Sistemas de controle de qualidade de alimentos. Práticas na manipulação e preparação de alimentos.		
<b>Conteúdos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene: definições e principais divisões.</li> <li>• Práticas na manipulação e preparação de alimentos.</li> <li>• Padrões microbiológicos dos alimentos.</li> <li>• Sistemas de controle de qualidade em alimentos.</li> <li>• Controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos.</li> <li>• Sistema HACCP.</li> <li>• Higiene da habilitação e do trabalho.</li> </ul>		
<b>Objetivos</b>		
Conhecer os índices de qualidade higiênica de alimentos e estabelecer critérios e padrões microbiológicos. Aplicar medidas para estabelecer as práticas de produção, manipulação de alimentos e prestação de serviços no setor alimentício. Analisar a legislação nacional e internacional de alimentos e a sua relação com a qualidade do produto que é oferecido ao consumidor.		
<b>Referências:</b>		
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.</b> 9. ed. rev. e atual. São Paulo : ABERC, 2009. 221 p, il.		
- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos:</b> qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed., rev. e ampl. São Paulo : Manole, 2007. xliii, 986 p, il.		
- GIORDANO, José Carlos; GALHARDI, Mario Gilberto; SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. <b>Análise de perigos e pontos críticos de controle.</b> Campinas : SBCTA, 2004. 92 p, il. (Manuais técnicos SBCTA).		
- SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.</b> 6. ed. São Paulo : Varela, c2005. 623 p, il.		
- TRIGO, Viviano Cabrera. <b>Manual pratico de higiene e sanidade nas unidades de alimentação</b>		

**e Nutrição.** Sao Paulo : Livraria Varela, 1999. xiv, 188p, il.

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.** 9. ed. rev. e atual. São Paulo : ABERC, 2009. 221 p, il.

- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed., rev. e ampl. São Paulo : Manole, 2007. xliii, 986 p, il.

- GIORDANO, José Carlos; GALHARDI, Mario Gilberto; SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Análise de perigos e pontos críticos de controle.** Campinas : SBCTA, 2004. 92 p, il. (Manuais técnicos SBCTA).

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): SAÚDE COMUNITÁRIA</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: COMUNIDADE</b>	<b>Fase: 04</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Concepção de saúde e de doença. Processos de saúde como fator de bem estar social, econômico e cultural da coletividade. Promoção, proteção e recuperação da saúde. Atenção integral à saúde. Territorialização. História das políticas de saúde no Brasil. principais serviços de saúde no Brasil. estrutura e funcionamento das instituições de saúde. Sistema Único da Saúde (SUS): planejamento, organização e avaliação dos serviços.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito de Saúde, Processo Saúde Doença.</li> <li>• Territorialização e Planejamento.</li> <li>• Promoção, Proteção e Recuperação da Saúde humana.</li> <li>• Serviços de Saúde no Brasil.</li> <li>• Política de Saúde Mental.</li> <li>• Atenção Integral a Saúde.</li> </ul>	
<p><b>Objetivo</b></p> <p>Conhecer a concepção de saúde e doença, os processos de saúde, a promoção, proteção e a recuperação da saúde. Conhecer as políticas públicas de saúde no país e seus principais serviços. Conhecer a estrutura e o funcionamento das instituições de saúde e o Sistema Único de Saúde.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p>- BRASIL, Ministério da Saúde. <b>Guia prático do Programa de Saúde da Família.</b> Brasília, D.F : Ministério da Saúde, 2001. 126p, il.</p> <p>- CARVALHO, Guido I. de; SANTOS, Lenir. <b>Sistema Único de Saúde: comentários à Lei Orgânica da Saúde</b> : Leis n. 8.080/90 e n. 8.142/90. 4. ed. rev. e atual. Campinas : Ed. UNICAMP, 2006. 271 p.</p> <p>- NORDENFELT, Lennart. <b>Conversando sobre saúde: um diálogo filosófico.</b> Florianópolis : Bernúncia, 2000. 244p. (Filosofia)</p> <p>- ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. <b>Epidemiologia</b></p> <p>- SOARES, Darli Antonio; CORDONI JUNIOR, Luiz; ANDRADE, Selma Maffei de. <b>Bases da saúde coletiva.</b> Londrina : UEL : ABRASCO, 2001. 267p, il.</p>	

- VASCONCELOS, Eymard Mourao. **Educação popular nos serviços de saúde**. São Paulo : Hucitec, 1989. 139p, 21cm.
- CAPONI, Sandra. **Saúde pública, riscos privados**. Florianópolis : SALUS, 2004. 1 DVD.
- SILVA, Cláudia Regina Lima Duarte da; SOUZA, Nivaldo Alves de; UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU. **Saúde coletiva e a ênfase no humano: formação do estudante de medicina da Universidade Regional de Blumenau**. , 2002. ix, 144p. Orientador: Nivaldo Alves de Souza.
- Portal da Saúde do Ministério da Saúde Informações sobre todos os programas desenvolvidos pelo Ministério da Saúde

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

#### QUINTA FASE

**Objetivo da fase.** Desenvolver as habilidades, as competências e atitudes para atuação na área da Nutrição, com ênfase especial na área de Saúde Coletiva.

<b>Componente Curricular (CC): SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<p><b>Ementa:</b>          História das Políticas e dos Programas de alimentação e nutrição. Situação nutricional da população brasileira, de grupos populacionais, locais e regionais. Estruturação do Sistema Único de Saúde em Santa Catarina e região do Vale do Itajai. Perfil nutricional como fator de bem estar social, econômico e cultural da coletividade. Inserção do nutricionista na atenção integral a saúde. Política e Programas nacionais de alimentação e nutrição. Vigilância Alimentar e Nutricional.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• História das Políticas e dos Programas de alimentação e nutrição.</li> <li>• Situação nutricional da população brasileira, de grupos populacionais, locais e regionais.</li> <li>• Estruturação do Sistema Único de Saúde em Santa Catarina e região do Vale do Itajai.</li> <li>• Perfil nutricional como fator de bem estar social, econômico e cultural da coletividade.</li> <li>• Inserção do nutricionista na atenção integral a saúde.</li> <li>• Política e Programas nacionais de alimentação e nutrição.</li> <li>• Vigilância Alimentar e Nutricional.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b>          Conhecer elementos básicos de Saúde Coletiva, aplicando-os à nutrição de maneira a permitir-lhe identificar, analisar, quantificar e tentar soluções aplicáveis aos principais problemas de nutrição nos diferentes grupos populacionais.</p>	
<p><b>Referências</b>          MENDES, Eugênio Vilaça; TEIXEIRA, Carmen Fontes. <b>Distrito sanitário: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde</b>. São Paulo : HUCITEC; Rio de Janeiro : ABRASCO, 1993. 310 p, il. (Saúde em debate, 55).</p>	

- MONDINI, Lenise; MONTEIRO, Carlos Augusto; UNIVERSIDADE DE SAO PAULO, Faculdade de Saúde Pública. **DesNutrição e obesidade no Brasil: relevância epidemiológica e padrões de distribuição intra-familiar em diferentes estratos econômicos e regionais.** , 1996. iv, 98p, il. Orientador: Carlos Augusto Monteiro.
- CARLOS BOTAZZO. **Unidade Básica de Saúde.** EDUSC.
- COSTA, Elisa Maria Amorim da.; CARBONE, Maria H.; **Saúde da Família – Uma abordagem Multidisciplinar.** Rubio
- CAMPOS, G.W.S; MINAYO, M.C.S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JR, M.; CARVALHO, Y.M..**Tratado de Saúde Coletiva.** .Rio de Janeiro: Fiocruz
- FILHO, C.B..**História da Saúde Pública no Brasil.**São Paulo: Ática,
- TEIXEIRA, C.F.; .ASSOCIACAO BRASILEIRA DE POS-GRADUACAO EM SAÚDE COLETIVA; MENDES, Eugenio Vilaca. **Distrito sanitário: o processo social de mudança das.c**
- TEIXEIRA, S. M. F.. **Reforma sanitária: em busca de uma teoria.**.cortez
- ROCHA, Aristides Almeida; GALVÃO CESAR, Chester Luiz. **Saúde Pública – Bases Conceituais.** Atheneu
- FONTES TEIXEIRA, Carmen. **Construindo Distritos Sanitários.**ed.Hucitec.
- ORGANIZAÇÃO ANDREI EDITORA LTDA. **Vigilância Sanitária.**ed.Andrei
- AUGUSTO, Leandro José. **Saúde Coletiva: Um campo em construção.**ed. IBPEX.
- CARVALHO SANTOS, Rogério. **Saúde todo dia: Uma construção coletiva.**..Hucitec.
- GURGEL ACIOLE, Giovanni. **A Saúde no Brasil: Cartografia do Público e do Privado.**..Hucitec
- ARCHANJO, Daniela R.; RESENDE SILVA, Léa. **Saúde da Família na Atenção Primária.**..IBPEX
- MONTEIRO DE ANDRADE, Luiz O.; BARRETO, Ivana C. de H. Cunha. **SUS – Passo a passo: História, regulamentação , financiamento e políticas nacionais.**..Hucitec.
- BETTIOL, Líria Maria. **Saúde e Participação Popular em Questão: O programa de saúde da Família.** E.UNESP.
- ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE MEDICINA. **SUS O que você precisa saber sobre o Sistema Único de Saúde.** .Atheneu
- CARVALHO, Guido I de.; SANTOS, Lenir. **Sistema Único de Saúde Comentários à Lei Orgânica da Saúde.**..UNICAMP
- ROCHA, Aristides A.; GALVÃO CESAR, Chester Luiz. **Saúde Pública – Bases Conceituais.** Atheneu
- MONTEIRO, C. A. **Velhos e Novos Males do Brasil.** Hucitec
- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. **P. Epidemiologia Nutricional.** .Fiocruz

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): EPIDEMIOLOGIA GERAL</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b> Indicadores de Saúde. Conceito Saúde e Doença. Pesquisa Epidemiológica (Estudos de casos e controle, coorte, ensaio clínico e estudos Ecológicos, Protocolo de Pesquisa).	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicadores de Saúde. Conceito Saúde e Doença.</li> <li>• Pesquisa Epidemiológica (Estudos de casos e controle, coorte, ensaio clínico e estudos Ecológicos, Protocolo de Pesquisa).</li> </ul>	
<b>Objetivos</b>	

Entender a existência de campos propícios ao aparecimento de doenças, salientando a importância da epidemiologia na prevenção das doenças e na promoção da saúde. Inicializar na prática da pesquisa epidemiológica na busca do conhecimento científico.

**Referências:**

- KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Orgs.). **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro : Ed. Fiocruz; São Paulo : Atheneu, 2007. 579 p, il.
- MEDRONHO, Roberto A. **Epidemiologia**. São Paulo : Atheneu, 2002. 493 p, il.
- MEDRONHO, Roberto A. **Epidemiologia: caderno de exercícios**. São Paulo : Atheneu, 2002. 108 p, il.
- PEREIRA, Mauricio Gomes. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1995. xviii, 596p, il.
- ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Epidemiologia**
- MONTEIRO, Carlos Augusto de Figueiredo. **Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças**. 2. ed. aum. São Paulo : Hucitec : NUPENS/USP, 2000. 435 p, il. (Saúde em debate, 91).

**Eletrônico**

**Justificativa**

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): PRÁTICA EM SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Requisito (PARALELO): Saude Coletiva</b>	
<p><b>Ementa</b> Práticas em Saúde Coletiva. Contato com o campo de trabalho - Saúde Coletiva. Integração entre os cursos da área da saúde. Atividades práticas no serviço de saúde e na comunidade.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Práticas Profissionais em Saúde Coletiva.</li> <li>• Contato com o campo de trabalho - Saúde Coletiva.</li> <li>• Integração entre os cursos da área da saúde.</li> <li>• Atividades práticas e profissionais no serviço de saúde e na comunidade.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b> Conhecer e desenvolver atividades práticas em locais de atividades na área de concentração de saúde coletiva.</p>	
<p><b>Referências:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Orgs.). <b>Epidemiologia nutricional</b>. Rio de Janeiro : Ed. Fiocruz; São Paulo : Atheneu, 2007. 579 p, il.</li> <li>- MEDRONHO, Roberto A. <b>Epidemiologia</b>. São Paulo : Atheneu, 2002. 493 p, il.</li> <li>- MEDRONHO, Roberto A. <b>Epidemiologia: caderno de exercícios</b>. São Paulo : Atheneu, 2002. 108 p, il.</li> <li>- PEREIRA, Mauricio Gomes. <b>Epidemiologia: teoria e prática</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1995. xviii, 596p, il.</li> <li>- ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. <b>Epidemiologia</b></li> <li>- MONTEIRO, Carlos Augusto de Figueiredo. <b>Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças</b>. 2. ed. aum. São Paulo : Hucitec : NUPENS/USP, 2000. 435 p, il. (Saúde em debate, 91).</li> </ul>	
<b>Justificativa</b>	

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): TÉCNICA DIETÉTICA II</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito: Técnica Dietética I</b>	
<p><b>Ementa:</b> Contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração de preparações envolvendo alimentos para fins especiais de coletividades enfermas. Compreensão da fusão da nutrição e gastronomia hospitalar. Modificações bioquímicas e de consistências das dietas hospitalares para diversas doenças. Adequação de dietas para os ciclos de vida I.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <p>Nutrição e gastronomia hospitalar</p> <p>Dietas modificadas em nutrientes</p> <p>Dietas modificadas em consistência</p> <p>Dietas para ciclos de vida I</p>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Capacitar o aluno a avaliar as operações a que são submetidos os alimentos e suas modificações físicas e químicas. Desenvolver diversas formas de preparo de alimentos, visando à melhora de sua qualidade nutricional e aparência com técnicas da gastronomia hospitalar. Entender a importância para o Nutricionista das técnicas de preparo do alimento para seu embasamento técnico na área hospitalar.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p>BODINSKI, Lois H. <b>Dietoterapia: princípios e prática</b>. São Paulo : Atheneu, c2000. 409 p, il. Tradução de: The Nurse´s guide to diet therapy.</p> <p>BURTON, Benjamin Theodore. <b>Nutrição humana: manual de Nutrição na saúde e na doença</b>. Sao Paulo : McGraw-Hill, 1979. xii, 606p, il. Inicialmente intitulado : Manual de Nutrição Heinz.</p> <p>CARUSO, Lúcia; SILVA, Ana Lúcia Neves Duarte da; SIMONY, Rosana Farah. <b>Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica</b>. São Paulo : Atheneu : Centro Universitário São Camilo : Midirest, 2003. 148 p, il.</p> <p>CURVO, João. <b>A alquimia dos sabores: a culinária funcional</b>. São Paulo : Rocco, 2006. 155 p, il. (Saúde dia-a-dia).</p> <p>GRANT, Doris; JOICE, Jean. <b>A combinação dos alimentos</b>. 3. ed. São Paulo : Ground, 1994. 246p, il. Tradução de: Food combining for health.</p> <p>GRISWOLD, Ruth Mary. <b>Estudo experimental dos alimentos</b>. São Paulo : Edgard Blücher : Ed. da USP, 1972. 469p, il. Tradução de: The experimental study of foods.</p> <p>LEÃO, Leila Sicupira Carneiro de Souza; GOMES, Maria do Carmo Rebello. <b>Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto</b>.4. ed. Petrópolis : Vozes, 2005. 198 p, il.</p> <p>LEIJOTO, Camillo Marassi. <b>Sua saúde no novo milênio</b>. 2. ed. São Paulo : Tecnopress, 2000. 301 p, il.</p> <p>MARTINS, Cristina. <b>Manual de dietas hospitalares</b>. Curitiba : Nutroclínica, 2001. 278 p, il.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl; KAJISHIMA, Shizuko; VERRUMA-BERNARDI, Marta Regina. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b>.8. ed. São Paulo : Atheneu, 2007. 276 p, il.</p> <p>PACHECO, Manuela. <b>Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos</b>. Rio de Janeiro : Rubio, 2006. 654 p, il.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão</b></p>	

<p><b>nutricional</b>.2. ed. Brasília, DF : Coronário, 2002. 107 p.</p> <p>PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Nutrição e técnica dietética</b>. Barueri,SP : Manole, 2003. xx,390 p.</p> <p>STÜRMER, Joselaine Silva. <b>Reeducação alimentar</b>: qualidade de vida, emagrecimento e manutenção da saúde. 6. ed. Petrópolis : Vozes, 2003. 213 p, il. Inclui receitas light.</p> <p>WEIL, Roberto. <b>Controle seu colesterol comendo bem</b>. São Paulo : Global, 1983. 115 p, il.</p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Não houve mudanças.</p>

<b>Componente Curricular (CC): TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	<b>Carga Horária: 54</b>
<b>Área Temática: ALIMENTOS</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito: Bromatologia</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Introdução à tecnologia de alimentos: tipos industriais e matéria-prima. Introdução ao processamento e conservação de alimentos. Enzimas na tecnologia de alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Aditivos. Tecnologia de laticínios, frutas e hortaliças, carnes e pescados, óleos e margarinas, cereais, panificação. Profissional Nutricionista na indústria de alimentos. Legislação sobre rotulagem e cálculo da Tabela Nutricional de alimentos industrializados.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução à tecnologia de alimentos: tipos industriais e matéria-prima.</li> <li>• Introdução ao processamento e conservação de alimentos.</li> <li>• Enzimas na tecnologia de alimentos.</li> <li>• Métodos de conservação de alimentos.</li> <li>• Aditivos.</li> <li>• Tecnologia de laticínios, frutas e hortaliças, carnes e pescados, óleos e margarinas, cereais, panificação.</li> <li>• Profissional Nutricionista na indústria de alimentos.</li> <li>• Legislação sobre rotulagem e cálculo da Tabela Nutricional de alimentos industrializados.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Conhecer as diferentes técnicas de processamento de alimentos e sua aplicação mais adequada a determinados produtos. Reconhecer e analisar aspectos que envolvem a compatibilização das exigências da tecnologia de alimentos, desenvolvida nas últimas décadas, com as necessidades nutricionais da população, a custos compatíveis, baseada na utilização de equipamentos atuais. Conhecer e praticar legislação sobre rotulagem e cálculo da Tabela Nutricional de alimentos industrializados.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p>AGUIRRE, José Maurício de; GASPARINO FILHO, José, et al. . <b>Desidratação de frutas e hortaliças</b> : manual técnico. Campinas : ITAL, 2001. 1v. (varias paginações).</p> <p>- HOSENEY, R. Carl. <b>Principles of cereal</b> : science and technology. 2.ed. St. Paul : American Association of Cereal Chemists, c1994. 378p.</p> <p>- JACKIX, Marisa Hoelz. <b>Doces, geleias e frutas em calda</b> : (teorico e pratico). Campinas : Ed. da UNICAMP, 1988. 172p.</p> <p>- PASCHOALINO, Jose Eduardo. <b>Processamento de hortaliças</b>. Campinas : ITAL, 1989. 73p.</p> <p>- TERRA, Nelcindo Nascimento. <b>Apontamentos de tecnologia de carnes</b>. São Leopoldo :</p>	

UNISINOS, 1998. 216p.	
<b>Justificativa</b> Não houve mudanças.	
<b>Componente Curricular (CC): NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA II</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito: Nutrição Humana</b>	
<b>Ementa</b> Processos nutricionais e suas interações fisiológicas, psicológicas, culturais, sociais, econômicas, políticas e ambientais, os ciclos de vida: escolar, adolescente, adulto e idoso.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuidados nutricionais para o escolar.</li> <li>• Cuidados nutricionais para o adolescente.</li> <li>• Cuidados nutricionais para o adulto e o idoso</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Conhecer as características fisiológicas, psicológicas e sociais próprias da criança (pré-escolar e escolar), adolescente, adulto e idoso. Compor o processo de cuidados nutricionais adaptado aos requerimentos e recomendações específicas para cada ciclo da vida.	
<b>Referências</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CARVALHO, Marcus Renato de; TAMEZ, Raquel Nascimento. <b>Amamentação: bases científicas</b>. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. 452 p, il.</li> <li>- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D´Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b>. São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.</li> <li>- TIRAPGUI, Julio. <b>Nutrição: fundamentos e aspectos atuais</b>. São Paulo : Atheneu, 2002. 284 p, il. Vários colaboradores. Com a colaboração de 14 professores, da Universidade de São Paulo, USP; da Universidade Estadual Paulista, UNESP e da Faculdade de Medicina da Universidade do Chile.</li> <li>- VÍTOLO, Márcia Regina. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b>. Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvi, 628 p, il.</li> <li>- ; UNICEF. <b>Tendências na amamentação e seu impacto na saúde da criança</b>. Brasília : UNICEF, 1978. 9p, 22cm.</li> <li>- CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, Jose Augusto de Aguiar Carrazedo. <b>Tópicos atuais em nutrição pediátrica</b>. Rio de Janeiro : Atheneu, 2004. 184 p, il. (Atualizações pediátricas).</li> <li>- LACERDA, Elisa Maria de Aquino. <b>Práticas de nutrição pediátrica</b>. São Paulo : Atheneu, 2004. 208 p, il. Inclui anexos.</li> <li>- LOPEZ, Fábio Ancona; BRASIL, Anne Lise Dias. <b>Nutrição e dietética em clínica pediátrica</b>. São Paulo : Atheneu, 2003. 368 p, il. Vários colaboradores.</li> <li>- NACIF, Marcia de A. L. (Marcia de Araujo Leite); VIEBIG, Renata Furlan. <b>Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática</b>. São Paulo : Metha, 2008. x, 137 p, il.</li> </ul>	
<b>Justificativa</b> Não houve mudanças.	

<b>Componente Curricular (CC): FUNDAMENTOS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<b>Ementa</b> Evolução histórica, conceito, objetivos e princípios da Nutrição Clínica. Tipos de dietas. Rotinas de um serviço de nutrição e dietética. Prescrição Dietética. Terapia nutricional enteral e parenteral.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolução histórica, conceito, objetivos e princípios da Nutrição Clínica.</li> <li>• Estudo da modificação físico-química dos alimentos nas dietas hospitalares.</li> <li>• Rotinas de um serviço de nutrição e dietética.</li> <li>• Terapia nutricional enteral e parenteral.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Identificar os princípios da nutrição terapêutica. Caracterizar e identificar rotinas de serviços de nutrição terapêutica. Identificar, caracterizar e analisar a composição química e física das principais dietas modificadas, relacionando-as com as alterações metabólicas resultantes das doenças. Identificar os componentes do cuidado nutricional como estratégias de intervenção.	
<b>Referências:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CARUSO, Lúcia; SILVA, Ana Lúcia Neves Duarte da; SIMONY, Rosana Farah. <b>Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica.</b> São Paulo : Atheneu : Centro Universityrio São Camilo : Midirest, 2003. 148 p, il.</li> <li>- DUARTE, Antonio Cláudio. <b>Avaliação nutricional:</b> aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo : Atheneu, 2006. 607 p, il.</li> <li>- MARTINS, Cristina. <b>Manual de dietas hospitalares.</b> Curitiba : Nutroclínica, 2001. 278 p, il.</li> <li>- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D' Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.</b> São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.</li> <li>- VÍTOLO, Márcia Regina. <b>Nutrição:</b> da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvi, 628 p, il.</li> <li>- WAITZBERG, Dan Linetzky. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.</b>3. ed. São Paulo : Atheneu, 2006. 2v, il.</li> <li>- CUPPARI, Lilian. <b>Guia de nutrição:</b> nutrição clínica do adulto.2. ed. Barueri, SP : Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).</li> <li>- KRAUSE, Marie V; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Krause alimentos, nutrição &amp; dietoterapia.</b>11. ed. São Paulo : Roca, 2005. xxxvii, 1242 p, il.</li> <li>- MILLER, Otto. <b>Laboratório para o clínico.</b> 8.ed. Rio de Janeiro : Atheneu, 1999. 607p, il.</li> <li>- PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira, et al. <b>Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.</b> 5. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. 131 p.</li> <li>- VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. <b>Avaliação nutricional de coletividades.</b> 3. ed. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2000. 146 p, il. (Didática).</li> <li>- FISBERG, Regina M.; SLATER, Btzabeth; MARTINI, Lígia; MARCHIONI, Dirce M.L.; <b>Inquéritos alimentares - Métodos e Bases Científicas.</b>1a edição.Manole</li> </ul>	
<b>Justificativa</b> Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.	

<b>Componente Curricular (CC): ANÁLISE SENSORIAL (optativa II)</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: ALIMENTOS</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito: não.</b>	
<b>Ementa</b>	

Introdução a análise sensorial. Estrutura de um laboratório sensorial. Seleção e treinamento de julgadores. Organização do painel de testes. Testes comuns usados na análise sensorial dos alimentos. Análise dos resultados.
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Objetivos e introdução: órgãos dos sentidos e fisiologia.</li> <li>• Amostragem. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparo de amostras.</li> <li>- Número de amostras.</li> </ul> </li> <li>• Seleção e treinamento dos degustadores.</li> <li>• Seleção e tamanho do painel.</li> <li>• Treinamento dos provadores.</li> </ul>
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Fornecer bases para que o aluno, na indústria de alimentos, possa montar um painel sensorial, utilizando esta estrutura para o desenvolvimento de novos produtos e avaliação da qualidade sensorial.</p>
<p><b>Referências:</b></p> <p>DUTCOSKY, Silvia Deboni. <b>Análise sensorial de alimentos</b>. Curitiba: Champagnat, 1996. 123p, il.</p> <p>MONTEIRO, Cristina L. B. (Cristina Leise Bastos), Universidade Federal do Paraná. Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. <b>Técnicas de avaliação sensorial</b>. 2. ed. Curitiba: UFPR, Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, 1984. 101p.</p> <p>TEIXEIRA, Evanilda; MEINERT, Elza Maria; BARBETTA, Pedro Alberto. <b>Análise sensorial de alimentos</b>. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1987. 180p.</p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.</p>

<b>Componente Curricular (CC):</b> PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E APOIO AO ALEITAMENTO MATERNO - HABILIDADES DE ACONSELHAMENTO EM AMAMENTAÇÃO (optativa II)	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito: não.</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Epidemiologia da amamentação no Brasil e no mundo. Iniciativa Hospital amigo da criança; Habilidades de aconselhamento ao aleitamento materno; Rotinas de Banco de Leite Humano e controle de qualidade; Norma Brasileira de comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas e mamadeiras; Dez passos para o sucesso da amamentação</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Epidemiologia da amamentação no Brasil e no mundo.</li> <li>• Hospital amigo da criança.</li> <li>• Habilidades de aconselhamento ao aleitamento materno.</li> <li>• Rotinas de Banco de Leite Humano e controle de qualidade.</li> <li>• Norma Brasileira de comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira</li> </ul>	

infância, bicos, chupetas e mamadeira.

- Dez passos para o sucesso da amamentação

### Objetivos

Conhecer a epidemiologia da amamentação do Brasil e no mundo, fisiologia e técnicas de amamentação e programas desenvolvidos e em atuação no Brasil, bem como os dez passos de uma amamentação com sucesso.

### Referências

ALMEIDA, Joao Aprigio Guerra de. **Amamentação**: um híbrido natureza-cultura. Rio de Janeiro : FIOCRUZ, 1999. 119p, il.

- AUERBACH, Kathleen G; RIORDAN, Jan. **Atlas clínico de amamentação**. Rio de Janeiro : Revinter, c2000. 84 p, il.

- CARVALHO, Marcus Renato de; TAMEZ, Raquel Nascimento. **Amamentação**: bases científicas.2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. 452 p, il.

- LANA, Adolfo Paulo Bicalho. **O livro de estímulo à amamentação**: uma visão biológica, fisiológica e psicológica-comportamental da amamentação. São Paulo : Atheneu, 2001. 424 p, il.

- LOPEZ, Fábio Ancona; CAMPOS JUNIOR, Dioclécio. **Tratado de pediatria**. São Paulo : Manole, 2007. 2177 p, il. , 1 CD-ROM.

- REGO, José Dias; MORAIS, Adriana Estela Pinesso. **Aleitamento materno**.2. ed. São Paulo : Atheneu, 2006. 660 p, il.

- ARANDA, Gustavo; MONTEIRO, Natalia Rea. **Mãe d'água**. São Paulo : SENAC : IBFAN, [2009]. 1 DVD (39min. 27seg.).

### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC):</b> (optativa II)	<b>CERIMONIAL E ETIQUETA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>		<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito: não.</b>		
<b>Ementa</b> Conceito, evolução e funções da Etiqueta, Protocolo e Cerimonial. Normas do Cerimonial Público. Organização do Cerimonial. Comunicação verbal e escrita: apresentação, cumprimentos, correspondência, arte de conversar. Etiqueta pessoal. Etiqueta à mesa. Boas maneiras no cotidiano e no ambiente de trabalho.		
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito, evolução e funções da Etiqueta.</li> <li>• Protocolo e Cerimonial.</li> <li>• Normas do Cerimonial Público.</li> <li>• Organização do Cerimonial.</li> <li>• Comunicação verbal e escrita: apresentação, cumprimentos, correspondência, arte de conversar.</li> <li>• Etiqueta pessoal.</li> <li>• Etiqueta à mesa.</li> <li>• Boas maneiras no cotidiano e no ambiente de trabalho.</li> </ul>		
<b>Objetivos</b>		

Conhecer a evolução e funções da Etiqueta, protocolos e cerimonial, normas do Cerimonial Público. Aprender a arte da comunicação verbal e escrita, da etiqueta pessoal e à mesa, bem como boas maneiras no cotidiano e no ambiente de trabalho.

#### Referências

- KINCHESECKI, José Carlos. **Cerimonial, hierarquia, protocolo: para eventos de organizações públicas e privadas brasileiras**. Florianópolis : UDESC-CEPEC, 2002. 246p, il.
- LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo : Contexto, 2003. 123p. (Turismo passo a passo).
- MATARAZZO, Claudia. **Negócios, negócios: etiqueta faz parte**. São Paulo : Melhoramentos, 2003. 216 p.
- MATARAZZO, Claudia; CAZELOTO, Edilson. **Etiqueta sem frescura**. 22. ed. São Paulo : Melhoramentos, 1998. 144p, il.
- SPEERS, Nelson. **O Brasil e o cerimonial**. São Paulo : Hexágono Cultural, 2001. 105p.
- ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. 2. ed. ampl. Caxias do Sul : EDUCS; Canela : CETH, 2002. 227p. (Hotelaria).
- GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos: como criar, estruturar e captar recursos**. São Paulo : Pioneira Thomson Learning, 2006. xix, 196 p, il.
- JOLLES, Robert L. **Como conduzir seminários e workshops: habilidades para consultores, conferencistas, instrutores de treinamento e professores**. Campinas : Papirus, c1993. 281p. Tradução de How to run seminars and workshops.
- MATARAZZO, Claudia. **Net.com.classe: um guia para ser virtualmente elegante**. 3. ed. São Paulo : Melhoramentos, 2001. 96p, il.
- MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. 4. ed. rev. Barueri : Manole, 2007. xxviii, 161p, il.
- MEIRELLES, Gilda Fleury. **Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa**. 2. ed. São Paulo : STS Ed, 2002. 281 p, il.
- MEIRELLES, Gilda Fleury. **Tudo sobre eventos**. São Paulo : STS, 1999. 218p, il.
- MELO NETO, Francisco Paulo de. **Marketing de eventos**. 3. ed. Rio De Janeiro : Sprint, 2001. 236p, il.
- VELOSO, Dirceu. **Organização de eventos e solenidades**. Goiânia : AB, 2001. xi, 147p, il.

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): LIBRAS - LINGUAGEM BRASILEIRA DE SINAIS (Optativa II e III)</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: COMUNIDADE</b>	<b>Fases: 05 e 06</b>
<b>Pré-Requisito: não tem</b>	
<b>Ementa.</b> Surdez: Conceitos básicos, causas e prevenções. A evolução da história do surdo. A estrutura lingüística da Libras: aspectos estruturais da Libras; LIBRAS: Aplicabilidade e vivência.	
<b>Conteúdos</b>	

<p><b>1. Educação de Surdos e mudos no Brasil;</b></p> <p><b>2. Gramática e vocabulário de LIBRAS;</b></p> <p><b>3. Transcrição e interpretação de frases em Libras.</b></p>
<p><b>Objetivo</b></p> <p>Capacitar os alunos a utilizar funcionalmente a LIBRAS, como ferramenta de comunicação.</p>
<p><b>Referências</b></p> <p>STOCK, Irene M; STROBEL, Karin Lilian. <b>Brincando e aprendendo com libras:</b> língua brasileira de sinais. Curitiba : Universidade Tuiuti do Paraná, [1999]. 82p, il.</p> <p>COUTINHO, Denise. <b>LIBRAS:</b> língua brasileira de sinais e língua portuguesa (semelhanças e diferenças). 3. ed. Joao Pessoa : Arpoador, 2000. nv, il.</p> <p>FALCÃO, Luiz Albérico. <b>Surdez, cognição visual e libras:</b> estabelecendo novos diálogos. Recife : Ed. do Autor, 2010. 420 p, il.</p> <p>LIRA, Guilherme de Azambuja; SOUZA, Tanya Amara Felipe de. <b>Dicionário da língua brasileira de sinais LIBRAS.</b> Brasília, DF : CORDE : Secretaria Especial dos Direitos Humanos, 2005. 1 CD-ROM.</p>
<p><b>Justificativa.</b></p> <p>Não Houve mudanças.</p>

#### SEXTA FASE

**Objetivo da fase:** Desenvolver as habilidades, as competências e atitudes para atuação na área da Nutrição, com ênfase especial na área de Alimentação Coletiva.

<b>Componente Curricular (CC): ALIMENTAÇÃO COLETIVA I</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase: 06</b>
<b>Pré-Requisito: Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Contextualização dos setores de Alimentação Coletiva. Planejamento de cardápios. Planejamento físico e funcional. Definição de áreas e equipamentos. Características ambientais. Saúde e Segurança Operacional. Programas de qualidade.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contextualização dos setores de Alimentação Coletiva.</li> <li>• Planejamento de cardápios. Planejamento físico e funcional.</li> <li>• Definição de áreas e equipamentos.</li> <li>• Características ambientais.</li> </ul>	

- Saúde e Segurança Operacional.
- Programas de qualidade.

### Objetivos

Conhecer a evolução histórica do setor de alimentação coletiva. Identificar e caracterizar os diferentes tipos de contratos. Elaborar cardápios para os diversos tipos de restaurantes. Planejar a estrutura física e funcional de restaurantes para coletividades saudáveis e enfermas. Reconhecer recomendações da ergonomia. Conhecer programas de qualidade atualmente aplicados em UAN's.

### Referências

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ZANARDI, Ana Maria Pinto. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo : Metha, 2007. 318 p, il.

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS.

**Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 9. ed. rev. e atual. São Paulo : ABERC, 2009. 221 p, il.

- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis : Insular, 2000. 135 p.

- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2005. 221 p, il.

- SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo : Varela, c2005. 623 p, il.

- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo : Atheneu, 2000. 219 p, il.

### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): PRÁTICA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase: 06</b>
<b>Requisito (PARALELO): Alimentação Coletiva I</b>	
<b>Ementa</b> Práticas em Alimentação Coletiva. Contato com o campo de trabalho - Alimentação Coletiva.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Práticas em Alimentação Coletiva.</li> <li>• Contato com o campo de trabalho - Alimentação Coletiva.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Conhecer e desenvolver atividades práticas em locais de atividades na área de concentração de alimentação coletiva.	
<b>Referências:</b> ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ZANARDI, Ana Maria Pinto. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição</b> : um modo de fazer. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo : Metha, 2007. 318 p, il. - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</b> . 9.	

ed. rev. e atual. São Paulo : ABERC, 2009. 221 p, il.

- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis : Insular, 2000. 135 p.

- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2005. 221 p, il.

- SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo : Varela, c2005. 623 p, il.

- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo : Atheneu, 2000. 219 p, il.

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC):</b>	<b>EVENTOS GASTRONÔMICOS</b>	<b>Carga créditos</b>	<b>Horária:</b>	<b>54</b>
<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>		<b>Fase: 06</b>		
<b>Pré-Requisito: Técnica Dietética I</b>				
<b>Ementa</b>				
História da gastronomia e culinária. Introdução à caracterização de vários tipos de serviços. Etiqueta (mise en place). Caracterização e operacionalização dos diversos tipos de eventos. Noções básicas da cozinha nacional e internacional.				
<b>Conteúdos</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventos e Tipologia.</li> <li>• Introdução à caracterização de vários tipos de serviços em eventos gastronômicos.</li> <li>• Planejamento de eventos gastronômicos.</li> <li>• Eventos e temática nacional e internacional.</li> </ul>				
<b>Objetivos</b>				
Aplicar gestão, planejamento e organização de diversos eventos. Vivenciar a prática do profissional nutricionista em eventos que envolvam o tema Alimentação.				
<b>Referências</b>				
A HISTÓRIA da gastronomia. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 1998. 143p.				
<b>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS</b> . Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8. ed. São Paulo : ABERC, 2003. 288 p, il.				
<b>CÂNDIDO, Índio; ZANELLA, Luiz Carlos</b> . Restaurante: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul : EDUCS, 2002. 322 p, il. (Hotelaria).				
<b>CESCA, Cleuza G. Gimenes</b> . Organizacao de eventos: manual para planejamento e execucao. 2. ed. Sao Paulo : Summus, 1997. 165p, il.				
<b>FREUND, Francisco Tommy</b> . Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro : SENAC, 2005. 208 p, il.				
LAROUSSE da cozinha do mundo: África e Índico. São Paulo : Larousse do Brasil, 2005.				
Larousse da cozinha do mundo: Américas. São Paulo : Larousse do Brasil, 2005.				
LAROUSSE da cozinha do mundo: Ásia e Oceania. São Paulo : Larousse do Brasil, 2005. 143 p, il.				
LAROUSSE da cozinha do mundo: Mediterrâneo e Europa Central. São Paulo : Larousse do				

<p><b>Brasil, 2005.</b></p> <p><b>MARQUES, J. Albano.</b> Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro : Thex, 2002. viii, 194p. (Manuais de hotelaria).</p> <p><b>MATIAS, Marlene.</b> Organização de eventos: procedimentos e técnicas. São Paulo : Manole, 2001. xxv, 141p, il.</p> <p><b>Mauro Fishberg, Jamal Wehba e Sílvia M. Franciscato Cozzolino.</b> Um, Dois, Feijão com Arroz: A Alimentação no Brasil, de Norte a Sul. Editora Atheneu</p> <p><b>TEICHMANN, Ione Mendes.</b> Cardápios: técnicas e criatividade. 5. ed. rev. e ampl. Caxias do Sul : EDUCS, 2000. 142p, il. (Hotelaria).</p> <p><b>VAZ, Célia Silvério.</b> Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. 2. ed. Brasília, DF : [s.n.], 2003. 208 p.</p> <p><b>VINADÉ, Gelson Airton Mesquita.</b> Planejamento e organização de eventos ao alcance de todos. Porto Alegre : Ed. do Autor, 1996. 82p.</p> <p><b>ZANELLA, Luiz Carlos.</b> Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo : Atlas, 2003. 359p, il.</p> <p>ZARVOS, Nick; DITADI, Carlos Augusto Silva. Multissabores: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2000. 135p.</p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Não houve mudanças.</p>

<b>Componente Curricular (CC):</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA I	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	<b>Fase:</b> 06
<b>Pré-Requisito:</b> Nutrição Humana, Cálculo de Análise de Dietas e Avaliação Nutricional	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Terapia nutricional na desnutrição energético-proteica. Dietoterapia adaptada às doenças do tubo digestório e glândulas anexas (fígado e pâncreas). Terapia nutricional na doença celíaca, fibrose cística e erros inatos do metabolismo. Dietoterapia adaptada às situações agudas de estresse metabólico (trauma, queimados e sepse).</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terapia nutricional na desnutrição energético-proteica.</li> <li>• Dietoterapia adaptada às doenças do tubo digestório e glândulas anexas (fígado e pâncreas).</li> <li>• Terapia nutricional na doença celíaca, fibrose cística e erros inatos do metabolismo □</li> <li>• Dietoterapia adaptada às situações agudas de estresse metabólico (trauma, sepse, queimados).</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Identificar, analisar, planejar e propor cuidados nutricionais às diferentes doenças, selecionando criteriosamente os alimentos para compor a dieta, respeitando as condições sócio-econômicas e culturais dos indivíduos. Elaborar e confeccionar dietas específicas para as diferentes doenças abordadas.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p>LACERDA, Elisa Maria de Aquino. <b>Práticas de nutrição pediátrica.</b> São Paulo : Atheneu, 2004. 208 p, il. Inclui anexos.</p> <p>FARTHING, Michael J. G; MAHALANABIS, Dilip. <b>The control of food and fluid intake in health and disease.</b> Philadelphia, PA : Lippincott Williams &amp; Wilkins, c2003. xvi, 315p, il., gráfs., tabs. (Nestle nutrition workshop series, Pediatric Program, v. 51).</p> <p>TELLES JÚNIOR, Mário; LEITE, Heitor Pons. <b>Terapia nutricional no paciente pediátrico grave.</b> Rio de Janeiro : Atheneu, 2005. 479 p, il.</p>	

CARDOSO, Ary Lopes; LOPES, Luiz Anderson; TADDEI, Jose Augusto de Aguiar Carrazedo. **Tópicos atuais em nutrição pediátrica**. Rio de Janeiro : Atheneu, 2004. 184 p, il. (Atualizações pediátricas).

LOPEZ, Fábio Ancona; BRASIL, Anne Lise Dias. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. São Paulo : Atheneu, 2003. 368 p, il. Vários colaboradores.

BURNIAT, Walter, et al. **Child and adolescent obesity: causes and consequences, prevention and management**. Cambridge : Cambridge University, 2002. xx, 416 p, il.

LOPEZ, Fábio Ancona; SIGULEM, Dirce Maria; TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. **Fundamentos da terapia nutricional em pediatria**. São Paulo : Sarvier, 2002. 277 p, il.

TEIXEIRA NETO, Faustino. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2003. 519 p, il.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo : Atheneu, 2006. 2v, il.

VÍTOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvi, 628 p, il.

DUARTE, Antonio Cláudio. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo : Atheneu, 2006. 607 p, il.

KRAUSE, Marie V; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia**. 11. ed. São Paulo : Roca, 2005. xxxvii, 1242 p, il.

CUPPARI, Lillian . **Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

LONGO, Elsa N; NAVARRO, Elizabeth T. **Manual dietoterápico**. 2. ed. Porto Alegre : ArtMed, 2002. 342p, il. (Biblioteca ArtMed. Nutrição e tecnologia de alimentos). Tradução de: Técnica dietoterápica.

RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o rim**. Rio De Janeiro : Guanabara Koogan, c2001. xiv, 416p, il.

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC):</b> FISIOPATOLOGIA III	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	<b>Fase:</b> 06
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<b>Ementa</b> Fisiopatologia do jejum e da fome. Manifestação clínica da desnutrição protéico-calórica. Fisiopatologia das doenças da boca, esôfago, estômago, intestino delgado e grosso. Fisiopatologia nas doenças do fígado, vias biliares e pâncreas. Fisiopatologia dos erros inatos do metabolismo. Alterações fisiopatológicas na doença celíaca, intolerância à lactose e fibrose cística. Fisiopatologia em situação de estresse metabólico agudo (trauma, sepse e queimados).	
<b>Conteúdos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fisiopatologia na desnutrição energético-proteica.</li> <li>• Fisiopatologia das doenças do tubo digestório e glândulas anexas (fígado e pâncreas).</li> <li>• Fisiopatologia da doença celíaca, fibrose cística e erros inatos do metabolismo.</li> <li>• Alterações fisiopatológicas das situações agudas de estresse metabólico (trauma, sepse, queimados).</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Reconhecer as alterações fisiopatológicas específicas para as diferentes doenças abordadas nesta ementa.	
<b>Referências</b> ANTCZAK, Susan E. {et al.}. <b>Fisiopatologia básica</b> . Rio de Janeiro : LAB, 2005. 340 p, il. (Práxis enfermagem). Tradução de: Pathophysiology. - BEVILACQUA, Fernando. <b>Fisiopatologia clinica</b> . 4. ed. Rio de Janeiro : Atheneu, 1989. 701p, il. (Medicina interna. Diagnostico. Propedeutica).	

- GUYTON, Arthur C; HALL, John E. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1998. 639p, il. Tradução de: Human physiology and mechanisms of disease.
- SILBERNAGL, Stefan; LANG, Florian. **Fisiopatologia**: texto e atlas. Porto Alegre : Artmed, 2006. x, 406 p, il. (Biblioteca Artmed. Fisiologia/Patologia).
- TIBIRIÇÁ, Eduardo. **Fisiopatologia em medicina cardiovascular**. Rio de Janeiro : Revinter, 2001. 344p, il.
- **GUIA profissional para fisiopatologia**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. xiv, 812 p, il.
- BIRNEY, Margaret Hamilton et al. **Fisiopatologia**. Rio de Janeiro: LAB, 2007. 596 p, il. (Práxis enfermagem).
- **MANUAL de fisiopatologia**: [causas, sinais e sintomas, tratamento].2. ed. São Paulo: Roca, 2007. viii, 622 p, il.
- PORTH, Carol; KUNERT, Mary Pat. **Fisiopatologia**.6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2004. xxviii, 1451 p, il.

**Justificativa**

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): INTERAÇÃO ENTRE FÁRMACOS E NUTRIENTES</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase: 06</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<b>Ementa</b>	
Introdução a farmacologia, medicamentos e a relação com a nutrição. Farmacocinética: absorção, biotransformação, distribuição e eliminação de drogas. Farmacodinâmica: tipos de receptores, agonistas, antagonistas. Interação entre Fármaco e Nutrientes.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução a farmacologia, medicamentos e a relação com a nutrição.</li> <li>• Farmacocinética: absorção, biotransformação, distribuição e eliminação de drogas.</li> <li>• Farmacodinâmica: tipos de receptores, agonistas, antagonistas.</li> <li>• Interação entre Fármaco e Nutrientes.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b>	
Compreender as interações entre os nutrientes, envolvendo diferentes células, tecidos e órgãos. Conhecer os elementos bioativos que integram os alimentos, identificando o mecanismo de atuação.	
<b>Referências</b>	
FUCHS, Flávio Danni; WANNMACHER, Lenita; FERREIRA, Maria Beatriz Cardoso. <b>Farmacologia clínica</b> : fundamentos da terapêutica racional.3. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2004. xix, 1074 p, il.	
- GOODMAN, Louis Sanford; GILMAN, Alfred; BRUNTON, Laurence L. <b>As bases farmacológicas da terapêutica</b> .11. ed. Rio de Janeiro : McGraw-Hill, c2007. xxiv, 1821 p, il.	
- KOROLKOVAS, Andrejus; FRANÇA, Francisco Faustino de Albuquerque Carneiro de; CUNHA, Bruno Carlos de Almeida. <b>Dicionário terapêutico Guanabara</b> .14. ed. Rio de	

Janeiro : Guanabara Koogan, c2007. 1v. (várias paginações), il.

- NEIDLE, Enid Anne; YAGIELA, John A. **Farmacologia e terapêutica para dentistas**. 3. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1991. 608 p, il. Tradução de: Pharmacology and therapeutics for dentistry.

- RANG, H. P. **Farmacologia**. 6. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2007. xvii, 829 p, il.

- WANNMACHER, Lenita. **Manual de demonstrações práticas em farmacologia experimental**. Passo Fundo : ED. UPF, 2006. 103 p, il , 1 DVD.

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): NUTRIÇÃO ESPORTIVA</b>	<b>Carga Horária: 54</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase:06</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Métodos para o cálculo da necessidade energética de atleta. Avaliação nutricional e antropométrica de atletas e indivíduos fisicamente ativos. Necessidade de nutrientes de acordo com a avaliação física e bioquímica para o melhor desempenho dos atletas das diferentes modalidades esportivas e faixa etária dos praticantes. Recursos ergogênicos: utilização e principais efeitos sobre o organismo. Uso de suplementos alimentares na prática esportiva.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos para o cálculo da necessidade energética de atleta.</li> <li>• Avaliação nutricional e antropométrica de atletas e indivíduos fisicamente ativos.</li> <li>• Necessidade de nutrientes de acordo com a avaliação física e bioquímica para o melhor desempenho dos atletas das diferentes modalidades esportivas e faixa etária dos praticantes.</li> <li>• Recursos ergogênicos: utilização e principais efeitos sobre o organismo.</li> <li>• Uso de suplementos alimentares na prática esportiva.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Conhecer mecanismos fisiológicos do exercício em suas diferentes fases. Relacionar a função dos diferentes nutrientes para o trabalho muscular. Identificar os métodos de avaliação física e bioquímica para atletas. Planejar e aplicar cuidados nutricionais para atletas de diferentes modalidades e faixas etárias. Identificar os principais recursos ergogênicos e seus efeitos sobre o organismo.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p>- ; BRASIL, Ministério da Educação e Cultura. <b>Alimentação do atleta e controle do treinamento</b>. Brasília, D.F : MEC, 1974. 48p, il. (Caderno didático, 6).</p> <p>- KAMEL, Dilson; KAMEL, Jose Guilherme Nogueira. <b>Nutrição e atividade física</b>. 2. ed. Rio de Janeiro : Sprint, 1998. iii, 120 p, il.</p> <p>- KAZAPI, Ileana Armanda Mourão; TRAMONTE, Vera Lúcia Cardoso Garcia. <b>Nutrição do atleta</b>. Florianópolis : Ed. UFSC, 2003. 202p, il. (Nutrição).</p> <p>- MAUGHAN, Ron J; GLEESON, Michael; GREENHAFF, Paul L. <b>Bioquímica do exercício e treinamento</b>. Sao Paulo : Manole, 2000. xxii, 240p, il. Tradução de: Biochemistry of exercise and training.</p> <p>- TIRAPEGUI, Julio. <b>Nutrição: fundamentos e aspectos atuais</b>. São Paulo : Atheneu, 2002. 284 p, il. Vários colaboradores. Com a colaboração de 14 professores, da Universidade de São Paulo, USP; da Universidade Estadual Paulista, UNESP e da</p>	

Faculdade de Medicina da Universidade do Chile.

- BRASIL, Ministério da Educação e Cultura. **Alimentação do atleta e controle do treinamento.** Brasília, D.F : MEC, 1974. 48p, il. (Caderno didático, 6).
- ARTAL MITTELMARK, Raul; WISWELL, Robert A; DRINKWATER, Barbara L. **O exercício na gravidez.** 2. ed. Sao Paulo : Manole, 1999. xviii, 332p, il. Tradução de: Exercise in Pregnancy.
- BACURAU, Reury Frank et al. **Nutrição e suplementação esportiva.** 3. ed. Guarulhos : Phorte, 2005. xiii, 294 p, il.
- BODACHNE, Luiz. **Como envelhecer com saúde.** Curitiba : Champagnat, 1995. 113 p.
- BRASIL. Secretaria de Educação Física e Desportos. **Exercício e saúde.** Brasília, 1986. 7v. em 1, il. (Ensino à distância).
- CARVALHO, Tales de; BANKOFF, Antonia Dalla Pria. **Atividade física e saúde: orientações básicas sobre atividade física e saúde para usuários.** Brasília : Secretaria de Desportos : Coordenação de Doenças Crônicas-Degenerativas, 1995. 78p, il. (Educação a distância). Programa de Educação e Saúde através do Exercício Físico e do Esporte - MEC/MS.
- CARVALHO, Tales de et al. **Atividade física e saúde: orientações básicas sobre atividade física e saúde para profissionais das áreas de educação e saúde.** Brasília, D. F : Ministério da Educação e do Desporto : Ministério da Saúde, 1995. 68p, il. (Educação a distância). Programa de Educação e Saúde através do exercício físico e do esporte - MEC/MS.
- CLARK, Nancy. **Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa.** 3. ed. Porto Alegre : Artmed, 2006. viii, 432 p, il. (Biblioteca ARTMED. Esporte
- COOPER, Kenneth H. **Aptidão física em qualquer idade: exercícios aeróbicos.** 6. ed. Sao Paulo : Honor, 1972. xvii, 178p, il.
- DOMINGUES FILHO, Luiz Antonio. **Obesidade**
- DORTMUND, R. Rost. **A atividade física e o coração.** Rio de Janeiro : MEDSI, 1991. 187p, il.
- FETT, Carlos. **Ciência da suplementação alimentar.** 2. ed. Rio de Janeiro : Sprint, 2002. 390 p, il.
- FRANK, Andréa Abdala; SOARES, Eliane de Abreu. **Nutrição no envelhecer.** São Paulo : Atheneu, 2004. 300 p, il.
- GHORAYEB, Nabil; BARROS NETO, Turibio Leite de. **O exercício: preparação fisiológica, avaliação médica, aspectos especiais e preventivos.** Sao Paulo : Atheneu, 1999. 496p, il.
- GOMES, Maria do Horto Pinto. **A nutrição do atleta adolescente.** 2. ed. Porto Alegre : SAGRA, 1988. 134 p, il.
- GUEDES, Dartagnan Pinto. **Composição corporal: princípios, técnicas e aplicações.** 2. ed. rev. Londrina : APEF, 1994. 124 p, il.
- GUEDES, Dartagnan Pinto. **Estudo da gordura através da mensuração dos valores de densidade corporal e da espessura de dobras cutâneas em universitários.** 1985. 227 f, il. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Maria 1985.
- GUEDES, Dartagnan Pinto; GUEDES, Joana Elisabete Ribeiro Pinto. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e Nutrição.** Londrina : Midiograf, 1998. 311p, il.
- GUEDES, Dartagnan Pinto; GUEDES, Joana Elisabete Ribeiro Pinto. **Exercício físico na**

- promocao da saúde.** Londrina : Midiograf, 1995. 137p, il.
- HEYWARD, Vivian H. **Avaliação física e prescrição de exercício:** técnicas avançadas.4. ed. Porto Alegre : Artmed, 2004. xiv, 319 p, il. (Biblioteca Artmed. Esporte
  - HEYWARD, Vivian H; STOLARCZYK, Lisa M. **Avaliação da composição corporal aplicada.** São Paulo : Manole, 2000. 243p, il. Tradução de: Applied body composition assessment.
  - KAMEL, Dilson; KAMEL, Jose Guilherme Nogueira. **Nutrição e atividade física.**2. ed. Rio de Janeiro : Sprint, 1998. iii, 120 p, il.
  - KAMII, Constance; DEVRIES, Rheta. **O conhecimento físico na educação pre-escolar: implicações da teoria de Piaget.** Porto Alegre : Artes Medicas, 1986. 328p, il. Tradução de: Physical knowledge in pre school education-implications Piaget's theory.
  - MAUGHAN, Ron J; BURKE, Louise. **Nutrição esportiva.** Porto Alegre : Artmed, 2004. 190 p, il. (Biblioteca ArTmed. Esporte
  - MCARDLE, William D; KATCH, Frank I; KATCH, Victor L. **Fundamentos de fisiologia do exercício.**2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2002. 667 p, il.
  - NIEMAN, David C. **Exercício e saúde: [como se prevenir de doenças usando o exercício como seu medicamento].** São Paulo : Manole, 1999. 316p, il. Tradução de: The exercise-health connection.
  - SETTINERI, Luiz I. C. **A alimentação do atleta.** Porto Alegre : Movimento, 1980. 135p, il.
  - SETTINERI, Luiz Irineu Cibils. **Nutrição e atividade física.** Rio de Janeiro : Atheneu, 1987. 142 p, il. (Atheneu. Nutrição).
  - SILVA, Carlos Alberto da; GRANDO, José Carlos. **Diabetes Mellitus e exercício físico.** In: Dynamis : revista tecno-científica, v. 10, n. 38, p. 12-17, jan./mar. 2002.
  - SILVA, Carlos Alberto da; LIMA, Walter Celso de. **O exercício físico e o paciente diabético tipo II.** In: Dynamis : revista tecno-científica, v. 9, n. 34, p. 49-60, jan./mar. 2001.
  - WILLIAMS, Melvin H. **Nutrição para saúde, condicionamento físico**
  - ZUR LINDEN, Wilhelm. **A criança saudável: nascimento e infância.** 2.ed. \_ . Sao Paulo : Brasiliense, 1980. 234p. Tradução de: Das gesunde kind.

**Justificativa**

Não houve mudanças.

<b>Componente Curricular (CC): PSICOLOGIA EM SAÚDE (optativa III)</b>	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática: COMPLEMENTAR</b>	<b>Fase: 06</b>
<b>Pré-Requisito: Não</b>	
<b>Ementa</b> Caracterização da Ciência Psicológica. Psicologia em Saúde: objeto de estudo. Gênese da personalidade. Patologia da Personalidade. Funcionamento mental. Manifestações psicossomáticas. Aspectos emocionais dos transtornos alimentares: obesidade, bulimia e anorexia. Relação terapeuta-paciente.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterização da Ciência Psicológica.</li> <li>• Psicologia em Saúde: objeto de estudo.</li> </ul>	

- Gênese da personalidade. Patologia da Personalidade.
- Funcionamento mental.
- Manifestações psicossomáticas.
- Aspectos emocionais dos transtornos alimentares: obesidade, bulimia e anorexia.
- Relação terapeuta-paciente.

#### Objetivo

Compreender as intervenções profissionais, nos diferentes campos de atuação do nutricionista, através do conhecimento da psicologia. Compreender o hábito alimentar do ponto de vista da psicologia. Conhecer os processos psíquicos das doenças relacionadas à nutrição. Analisar teorias psicológicas que abordam as relações da alimentação com a dor, com o sofrimento, com a morte e com as relações familiares. Compreender queixas psicológicas que permeiam a prática do nutricionista.

#### Referências

- ATKINSON, Rita L. **Introdução a psicologia**. 11.ed. Porto Alegre : Artes Medicas, 1995. vii, 727p.
- ANGERAMI-CAMON, Valdemar Augusto, et al. **Psicologia da saúde** : um novo significado para a prática clínica. São Paulo : Pioneira, 2000. 225p.
- BOCK, Ana Mercedes Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes T. **Psicologias : uma introdução ao estudo de psicologia**. 7.ed. Sao Paulo : Saraiva, 1995. 319p.
- BRAGHIROLI, Elaine Maria. **Psicologia geral**. 16.ed. Petropolis : Vozes, 1998. 219p.
- LURIA, A. R. (Alexander Romanovich). **Curso de psicologia geral**. Rio de Janeiro : Civilizacao Brasileira, 1979. 4v.
- ANGERAMI-CAMON, VALDEMAR AUGUSTO; VALLE, ELIZABETH RANIER MARTINS DO. **Psicossomática e a psicologia da dor**. São Paulo : Pioneira Thomson Learning, 2001. 151p, 24cm.
- BENNETT, Paul; MURPHY, Simon. **Psicologia e promoção da saúde**. Lisboa : CLIMEPSI, 1999. xv, 208 p.
- BOCK, Ana M. Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes T. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. 8. ed. São Paulo : Saraiva, 1995. 319p, il.
- CAMPOS, Florianita Coelho Braga. **Psicologia e saúde** : repensando práticas. São Paulo : Hucitec, 1992. 122p.
- JEAMMET, Philippe; REYNAUD, M; CONSOLI, S. **Manual de psicologia medica**. S.I : Masson, 1989. viii, 421p, il. Tradução de: Abrege de psychologie medicale.
- MELLO FILHO, Julio de. **Psicossomática hoje**. Porto Alegre : Artes Médicas, 1992. 385p.
- MELLO FILHO, Julio de. **Psicossomática hoje**. Porto Alegre : Artes Mídicas, 1992. 385p, il. (Biblioteca ARTMED. Psiquiatria).
- REIS, Joaquim da Cruz. **O sorriso de Hipócrates** : a integração biopsicossocial dos processos de saúde e doença. Lisboa : Vega, 1998. 211p.
- WARTEL, Roger. et al. **Psicossomática e psicanálise**. Rio de Janeiro : J. Zahar, c1990. 97p.

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>EMPRESA I (optativa III)</b>	<b>ECONOMIA</b>	<b>DE</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: COMPLEMENTAR</b>			<b>Fase: 06</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>			
<b>Ementa:</b> Estrutura e Funcionamento da Empresa. Análise e Controle de Sistema Orçamentário empresarial. Fatores Críticos e posicionamento Competitivo. Políticas de Preços. Introdução geral			

<p>aos problemas econômicos. Organização econômica. A moeda. A formação de preços. As imperfeições da concorrência e do sistema de preços. Noções gerais de Economia. Teoria geral da firma e do consumidor. Mercados e demandas. Inflação. Desenvolvimento econômico e distribuição de renda. Estudo de viabilidade na implementação de um novo negócio</p>
<p>Conteúdos: - Noções gerais de economia e introdução geral aos problemas econômicos; - Organização econômica; Estrutura e funcionamento da empresa (Natureza jurídica), fatores críticos e posicionamento competitivo.</p>
<p><b>Objetivos:</b> Conhecer os conceitos, estrutura e funcionamento da economia empresarial e correlacionar com o contexto econômico atual.</p>
<p><b>Referências:</b> PINHO, Diva Benevides, et al. <b>Manual de economia</b>. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2003. xviii, 606p. GALVES, Carlos. Manual de economia política atual. 15. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2004. xxii, 595 p. PASSOS, Carlos Roberto M; NOGAMI, Otto. <b>Princípios de economia</b>. 4. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. xxii, 632 p.</p>
<p><b>Justificativa</b> Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.</p>

<p><b>Componente Curricular (CC): GESTÃO E EMPREENDEDORISMO EM SERVIÇOS DE SAÚDE (optativa III)</b></p>	<p><b>Carga Horária: 36</b></p>
<p><b>Área Temática: COMPLEMENTAR</b></p>	<p><b>Fase: 06</b></p>
<p><b>Pré-Requisito: não.</b></p>	
<p><b>Ementa</b> Fundamentos de administração e empreendedorismo. Gestão em serviços de saúde. Tipos de convênios na área da saúde. Criação de marketing voltado à área da saúde.</p>	
<p><b>Conteúdos</b> Conceitos fundamentais de empreendedorismo. Perfil empreendedor. O espírito empreendedor e a economia. A atividade empreendedora como opção de carreira na área da saúde. Construindo um empreendimento que funciona. Experiências de empreendedores. Auto-avaliação do espírito empreendedor. Gestão de recursos humanos na área da saúde. Convênios. O marketing aplicado aos serviços de saúde.</p>	
<p><b>Objetivos</b> Preparar os alunos concluintes do Curso para ingressarem no mercado de trabalho com habilidades e competências para administrarem seu próprio negócio.</p>	
<p><b>Referências</b> - HISRICH, Robert D. Empreendedorismo. São Paulo : Bookman, 2002. - LONGENECKER, Justin Gooderl; MOORE, Carlos W; PETTY, J. William, et al. . Administracao de pequenas empresas. Sao Paulo : Makron Books, 1998. xxxiii, 868p. - SALIM, Cesar Simões. Construindo planos de negócios: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso.3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro : Elsevier, 2005. xvii, 338 p, il. , 2 CD-ROM. Acompanha CD-ROM. - BANGS, David H. Guia prático, como abrir seu próprio negócio : um guia completo para novos empreendedores. São Paulo : Nobel, 1999. x, 155p. - BATY, Gordon B. Pequenas e medias empresas dos anos 90 : guia do consultor e do empreendedor. Sao Paulo : Makron Books, 1994. xxiv, 322p.</p>	

- Empreendedorismo do Brasil. s.l : Globo News, 2006. 1 DVD (68min.). (Conta corrente).
- BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo : Atlas, 2003. 314p, il.
- BERNHOEFT, Renato. Como tornar-se empreendedor (em qualquer idade) : depoimento do Comandante Rolim - da TAM - e outros cases, ou melhor, casos de sucesso de empresários brasileiros. São Paulo : Nobel, c1997. 144p.
- BIRLEY, Sue; MUZYKA, Daniel F. Dominando os desafios do empreendedor. São Paulo : Makron Books, 2001. 334p.
- BRITTO, Francisco; WEVER, Luiz. Empreendedores brasileiros: vivendo e aprendendo com grandes nomes. 4. ed. Rio de Janeiro : Negócio Editora, 2003. 252p, il.
- COLIN, Barrow. Como gerenciar as finanças no seu próprio negócio. São Paulo : Publifolha, 2001. 192p, il. (Próprio negócio). Tradução de: Managing your finances.
- DEGEN, Ronald Jean; MELLO, Álvaro Augusto Araújo. O empreendedor : fundamentos da iniciativa empresarial. 8.ed. Sao Paulo : McGraw-Hill, c1989. 368p.
- DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa. 14.ed. São Paulo : Cultura Editores Associados, 2002. 312p.
- DOLABELA, Fernando. Oficina de empreendedor. São Paulo : Cultura Editores Associados, 1999. 275p.
- DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo : como ser empreendedor, inovar e se diferenciar em organizações estabelecidas. Rio de Janeiro : Elsevier, 2003. xii, 183p.
- DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo : transformando idéias em negócios. Rio De Janeiro : Campus, 2001. 299p.
- DORNELAS, José Carlos Assis. Planejando incubadoras de empresas : como desenvolver um plano de negócios para incubadoras : uma completa revisão sobre o movimento de incubadoras de empresas no Brasil e no exterior. Rio de Janeiro : Campus, 2002. 132p.
- DRUCKER, Peter Ferdinand. Inovacao e espirito empreendedor : (entrepreneurship) : pratica e principios. Sao Paulo : Pioneira, 1986. xviii, 378p.
- GARCIA, Volnei Pereira. Desenvolvimento das famílias empresárias. Rio de Janeiro : Qualitymark, 2001. xvi, 336p, il.
- GERBER, Michael E. O mito do empreendedor : como fazer de seu empreendimento um negocio bem-sucedido. 2.ed. Sao Paulo : Saraiva, 1990. 141p.
- HALL, David Oakley. Na companhia dos heróis : [uma visão de empreendedores : vencedores em ação]. São Paulo : Makron Books, c2001. xix, 280p.
- HALLORAN, James W. Por que os empreendedores falham. Sao Paulo : Makron, c1994. xvi, 218p.
- HASHIMOTO, Marcos. Espírito empreendedor nas organizações: aumentando a competitividade através do intra-empreendedorismo. São Paulo : Saraiva, 2006. 304 p, il.
- LANGDON, Ken. As 100 melhores idéias de negócios de todos os tempos. São Paulo : Best Seller, 2000. 215p. Tradução de: The 100 greatest business ideas of all time.
- LEITE, Roberto Cintra. De executivo a empresario. Rio de Janeiro : Campus, 1998. 206p.
- MACHADO, Denise Del Prá Netto; HOELTGEBaum, Marianne (Orgs.). Gestão em empreendedorismo. Blumenau : Nova Letra, 2006. 183 p, il. (Cadernos de estudos em administração).
- MCCLELLAND, David Clarence; BURHAM, David H; HANAN, Mack, et al. . O poder e o grande motivador. Sao Paulo : Nova Cultural, 1987. 75p.
- MELO NETO, Francisco Paulo de; FROES, César. Empreendedorismo social: a transição para a sociedade sustentável. Rio de Janeiro : Qualitymark, 2002. xxii, 208p, il.
- MINER, John B. Os quatro caminhos para o sucesso empresarial : como acertar o alvo no mundo dos negocios. Sao Paulo : Futura, 1998. 305p.

- MORAIS, Carmem. Atitudes de empreendedores: os surpreendentes segredos dos empreendedores do êxito. Rio de Janeiro : Qualitymark, 2000. 114p, il. (Recursos humanos, 8).
- MORRIS, Michael J. Iniciando uma pequena empresa com sucesso. Sao Paulo : Makron Books do Brasil, c1991. 240p.
- OLIVEIRA, Marco A. Valeu! Passos na trajetoria de um empreendedor. Sao Paulo : Nobel, 1995. 177p.
- PAGNONCELLI, Dernizo; VASCONCELLOS FILHO, Paulo de. Sucesso empresarial planejado. Rio de Janeiro : Qualitymark, 1992. 414p.
- PINCHOT, Gifford. Intrapreneuring : por que voce nao precisa deixar a empresa para tornar-se um empreendedor. Sao Paulo : Harbra, c1989. 312p.
- SALIM, Cesar Simões. Administração empreendedora: teoria e prática usando estudos de caso. Rio de Janeiro : Campus, 2004. xxvii, 226p, il.
- SHEEDY, Edna. Guia do empreendedor para fazer a empresa crescer. Sao Paulo : Nobel, 1996. 132p.
- TACHIZAWA, Takeshy; FARIA, Marília de Sant'Anna. Criação de novos negócios: gestão de micro e pequenas empresas. Rio de Janeiro : FGV, 2002. 260p. (Coleção FGV Negócios).

#### **Justificativa**

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

#### SÉTIMA FASE

**Objetivo da fase:** Desenvolver as habilidades, as competências e atitudes para atuação na área da Nutrição, com ênfase especial na área de Nutrição Clínica e na área de pesquisa científica.

<b>Componente Curricular (CC):</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA II	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	<b>Fase:</b> 07
<b>Pré-Requisito:</b> Nutrição Humana, Cálculo e Análise de Dietas e Avaliação Nutricional	
<p><b>Ementa</b>            Terapia nutricional para situações crônicas de estresse metabólico (Câncer e Síndrome da Imunodeficiência Adquirida). Terapia Nutricional na prevenção e tratamento da obesidade em seus diferentes graus de manifestação. Modificações dietoterápicas nas dislipidemias. Terapia Nutricional no diabetes mellitus do tipo 1 e 2. Recomendações Dietoterápicas na Hipertensão Arterial Sistêmica e nas doenças cardiovasculares. Terapia Nutricional nas doenças neurológicas e respiratórias. Recomendações nutricionais nas diferentes fases da doença renal crônica e na doença renal aguda.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terapia dietoterápica para situações crônicas e graves de estresse metabólico, Câncer e Síndrome da Imunodeficiência Adquirida.</li> <li>• Terapia Nutricional na prevenção e tratamento da obesidade em seus diferentes graus de manifestação.</li> <li>• Modificações dietoterápicas nas dislipidemias e na Hipertensão Arterial Sistêmica.</li> <li>• Terapia Nutricional no diabetes mellitus do tipo 1 e 2.</li> <li>• Recomendação Dietoterápica nas doenças cardiovasculares.</li> <li>• Terapia Nutricional nas doenças neurológicas e respiratórias.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>Recomendações nutricionais nas diferentes fases da doença renal crônica e na doença renal aguda.</li> </ul>
<p><b>Objetivos</b> Identificar, analisar, planejar e propor cuidados nutricionais às diferentes doenças, selecionando criteriosamente os alimentos para compor a dieta, respeitando as condições sócio-econômicas e culturais dos indivíduos. Elaborar e confeccionar dietas específicas para as diferentes doenças abordadas.</p>
<p><b>Referências</b> TEIXEIRA NETO, Faustino. <b>Nutrição clínica</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2003. 519 p, il. WAITZBERG, Dan Linetzky. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b>. 3. ed. São Paulo : Atheneu, 2006. 2v, il. VÍTULO, Márcia Regina. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b>. Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvi, 628 p, il. DUARTE, Antonio Cláudio. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais</b>. São Paulo : Atheneu, 2006. 607 p, il. KRAUSE, Marie V; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Krause alimentos, nutrição &amp; dietoterapia</b>. 11. ed. São Paulo : Roca, 2005. xxxvii, 1242 p, il. CUPPARI, Lillian . <b>Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto</b>. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar). LONGO, Elsa N; NAVARRO, Elizabeth T. <b>Manual dietoterápico</b>. 2. ed. Porto Alegre : ArtMed, 2002. 342p, il. (Biblioteca ArtMed. Nutrição e tecnologia de alimentos). Tradução de: Técnica dietoterápica. RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. <b>Nutrição e o rim</b>. Rio De Janeiro : Guanabara Koogan, c2001. xiv, 416p, il.</p>
<p><b>Justificativa</b> Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.</p>

<b>Componente Curricular (CC):</b> FISIOPATOLOGIA IV	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	<b>Fase:</b> 07
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<p><b>Ementa</b> Fisiopatologia nas situações crônicas de estresse metabólico (Câncer e Síndrome da Imunodeficiência Adquirida), na manifestação da obesidade, nas dislipidemias, no diabetes mellitus do tipo 1 e 2, na Hipertensão Arterial Sistêmica e nas doenças cardiovasculares. Fisiopatologia nas doenças neurológicas e respiratórias e nas diferentes fases da doença renal crônica e aguda.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fisiopatologia nas situações crônicas de estresse metabólico (Câncer e Síndrome da Imunodeficiência Adquirida).</li> <li>Fisiopatologia na manifestação da obesidade, nas dislipidemias, no diabetes mellitus do tipo 1 e 2, na Hipertensão Arterial Sistêmica e nas doenças cardiovasculares.</li> <li>Fisiopatologia nas doenças neurológicas e respiratórias.</li> <li>Fisiopatologia nas diferentes fases da doença renal crônica e aguda.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos:</b> Reconhecer as alterações fisiopatológicas específicas para as diferentes doenças abordadas nesta ementa.</p>	
<p><b>Referências</b> ANTCZAK, Susan E. {et al.}. <b>Fisiopatologia básica</b>. Rio de Janeiro : LAB, 2005. 340 p, il. (Práxis enfermagem). Tradução de: Pathophysiology. - BEVILACQUA, Fernando. <b>Fisiopatologia clinica</b>. 4. ed. Rio de Janeiro : Atheneu, 1989. 701p, il. (Medicina interna. Diagnostico. Propedeutica). - GUYTON, Arthur C; HALL, John E. <b>Fisiologia humana e mecanismos das doenças</b>. 6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1998. 639p, il. Tradução de: Human physiology</p>	

and mechanisms of disease.

- SILBERNAGL, Stefan; LANG, Florian. **Fisiopatologia**: texto e atlas. Porto Alegre : Artmed, 2006. x, 406 p, il. (Biblioteca ArtMed. Fisiologia/Patologia).

- TIBIRIÇÁ, Eduardo. **Fisiopatologia em medicina cardiovascular**. Rio de Janeiro : Revinter, 2001. 344p, il.

- **GUIA profissional para fisiopatologia**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. xiv, 812 p, il.

- BIRNEY, Margaret Hamilton et al. **Fisiopatologia**. Rio de Janeiro: LAB, 2007. 596 p, il. (Práxis enfermagem).

- **MANUAL de fisiopatologia**: [causas, sinais e sintomas, tratamento].2. ed. São Paulo: Roca, 2007. viii, 622 p, il.

- PORTH, Carol; KUNERT, Mary Pat. **Fisiopatologia**.6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2004. xxviii, 1451 p, il.

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase: 07</b>
<b>Requisito (PARALELO): Nutrição Clínica 2</b>	
<p><b>Ementa</b> Práticas em Nutrição Clínica e Esportiva. Contato com o campo de trabalho - Nutrição Clínica e Esportiva. Integração entre os cursos da área da saúde. Atividades práticas em unidades que prestam serviço em Nutrição Clínica e Esportiva.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Práticas em Nutrição Clínica e Esportiva.</li> <li>• Contato com o campo de trabalho - Nutrição Clínica e Esportiva.</li> <li>• Integração entre os cursos da área da saúde.</li> <li>• Atividades práticas em unidades que prestam serviço em Nutrição Clínica e Esportiva.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b> Conhecer e desenvolver atividades práticas em locais de atividades na área de concentração de Nutrição Clínica e Esportiva.</p>	
<p><b>Referências</b> TEIXEIRA NETO, Faustino. <b>Nutrição clínica</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2003. 519 p, il. WAITZBERG, Dan Linetzky. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b>.3. ed. São Paulo : Atheneu, 2006. 2v, il. VÍTOLO, Márcia Regina. <b>Nutrição</b>: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvi, 628 p, il. DUARTE, Antonio Cláudio. <b>Avaliação nutricional</b>: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo : Atheneu, 2006. 607 p, il. KRAUSE, Marie V; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Krause alimentos, nutrição &amp; dietoterapia</b>.11. ed. São Paulo : Roca, 2005. xxxvii, 1242 p, il. CUPPARI, Lilian . <b>Guia de nutrição</b>: nutrição clínica do adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar). LONGO, Elsa N; NAVARRO, Elizabeth T. Manual dietoterápico. 2. ed. Porto Alegre : ArtMed, 2002. 342p, il. (Biblioteca ArtMed. Nutrição e tecnologia de alimentos). Tradução de: Técnica dietoterápica.</p>	

RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o rim**. Rio De Janeiro : Guanabara Koogan, c2001. xiv, 416p, il.

#### Justificativa

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC):</b> TEMAS AVANÇADOS EM NUTRIÇÃO	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	<b>Fase:</b> 07
<b>Pré-Requisito:</b> não	

#### Ementa

Conceito de suplementação nutricional. Segurança da suplementação: como escolher um suplemento. Diretrizes e normas para a prescrição. Recomendações sobre o uso de suplementos de vitaminas e minerais. Efeitos colaterais. Interação nutriente x nutriente. Suplementação *versus* saúde *versus* doença. Suplementação *versus* envelhecimento. Suplementação *versus* estética. Atuação da nutrição funcional nas diversas doenças. Fitoterapia aplicada à Nutrição.

#### Conteúdos:

- Conceito de suplementação nutricional.
- Segurança da suplementação: como escolher um suplemento.
- Diretrizes e normas para a prescrição.
- Recomendações sobre o uso de suplementos de vitaminas e minerais.
- Efeitos colaterais.
- Interação nutriente *versus* nutriente.
- Suplementação *versus* saúde *versus* doença.
- Suplementação *versus* envelhecimento.
- Suplementação *versus* estética.
- Atuação da nutrição funcional nas diversas doenças.
- Fitoterapia aplicada à Nutrição.

#### Objetivos

Conhecer a prescrição adequada de suplementos nutricionais, noções de alimentos funcionais e fitoterápicos aplicados à Nutrição.

#### Referências

TALBOTT, SHAWN M.; Hughes, Kerry. **Suplementos dietéticos**: guia prático para profissionais de saúde. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2008.

FETT, Carlos. **Ciência da suplementação alimentar**. 2.ed. Rio de Janeiro : Sprint, 2002.

REIS, Neuzir Trindade. **Nutrição clínica**: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

WHITNEY, Ellie.; ROLFES, HARON Rady. **Nutrição**. 10. ed. São Paulo: Cengage, 2008.

BERNARDINO, Maria Jardim; DE SOUZA, Valéria Maria. **A farmacologia do suplemento**:

Desvendando a prescrição de suplementos e fitoterápicos na prática da nutrição. São Paulo: Metha, 2010.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos Funcionais**:

Benefícios para a saúde. São Paulo: Metha, 2008.

KALLUF, Lucyanna. **Fitoterapia Funcional**: Dos princípios ativos à prescrição de fitoterápicos. São

Paulo: VP, 2008.

**Justificativa**

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC):</b>	<b>NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática:</b>	<b>INICIAÇÃO CIENTÍFICA</b>	<b>Fase: 07</b>
<b>Pré-Requisito:</b>	<b>não</b>	
<b>Ementa</b>		
Metodologia da investigação científica experimental. Noções gerais de práticas em biotério. Técnicas de preparo e conservação de dietas para animais experimentais. Procedimentos técnico-científicos básicos pertinentes a diferentes ensaios experimentais. Uso de animais em pesquisa na área de nutrição.		
<b>Conteúdos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução à nutrição experimental.</li> <li>• Introdução à pesquisa bibliográfica em nutrição experimental.</li> <li>• Métodos experimentais de avaliação da qualidade nutricional dos alimentos.</li> </ul>		
<b>Objetivos</b>		
Compreender e aplicar metodologia de trabalho científico experimental na área da nutrição.		
<b>Referências:</b>		
ANDRADE, Antenor; PINTO, Sergio Correia; OLIVEIRA, Rosilene Santos de. <b>Animais de laboratório:</b> criação e experimentação. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002. 387 p, il.		
GIBNEY, Michael J; VORSTER, Hester H; KOK, Frans J. <b>Introdução à nutrição humana.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 317 p, il.		
OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. <b>Ciências nutricionais.</b> São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p, il. , 1 Disquete. Acompanha disquete		
<b>Justificativa</b>		
Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.		

<b>Componente Curricular (CC):</b>	<b>PESQUISA EM NUTRIÇÃO</b>	<b>Carga Horária: 54</b>
<b>Área Temática:</b>	<b>INICIAÇÃO CIENTÍFICA</b>	<b>Fase: 07</b>
<b>Pré-Requisito:</b>	<b>não</b>	
<b>Ementa</b>		
Grupos de Pesquisa. Agência de Financiamento. Método Científico. Tipos de Pesquisa. O Projeto de Pesquisa. Cuidados Éticos. Regulamentação do Trabalho de Conclusão (TCC) do Curso de Nutrição.		
<b>Conteúdos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grupos de Pesquisa.</li> <li>• Agência de Financiamento.</li> <li>• Método Científico. Tipos de Pesquisa.</li> <li>• O Projeto de Pesquisa. Cuidados Éticos.</li> </ul>		

- Regulamentação do Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição.

**Objetivos:**

Desenvolver o manejo oral e escrito da linguagem científica. Socializar conhecimentos e experiências relativas à pesquisa estimulando a produção acadêmica. Elaborar projeto de pesquisa que será aplicado na disciplina de TCC.

**Referências:**

- EL-GUINDY, Moustafa M. **Metodologia e ética na pesquisa científica**. São Paulo : Santos, 2004. 175 p, il.
- FERREIRA, Lusimar Silva; FERRO, Rubem Rodrigues. **Técnicas de pesquisa bibliográfica e de elaboração de monografias**. São Luis : Associação Profissional de Bibliotecários do Estado do Maranhão, 1983. 176 p, il.
- GIBNEY, Michael J; VORSTER, Hester H; KOK, Frans J. **Introdução à nutrição humana**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. 317 p, il.
- GOLDIM, José Roberto. **Manual de iniciação a pesquisa em saúde**. Porto Alegre : Dacasa, 1997. 199 p, il.
- VICTORIA, Ceres Gomes; KNAUTH, Daniela Ríva; HASSEN, Maria de Nazareth Agra. **Pesquisa qualitativa em saúde: uma introdução ao tema**. Porto Alegre : Tomo, 2000. 136p, il.
- ASSOCIACAO BRASILEIRA DE NORMAS TECNICAS. **NBR 12899: Catalogacao-na-publicacao de monografias: procedimento**. Rio de Janeiro, 1993. 9 p. Comitê: CB-14. Origem: Projeto 14:001.05-004/1991.
- BERTUZZO, Carmen Sílvia; MÜHLEN, Sérgio Santos. **Pesquisa com seres humanos: alargar os limites do conhecimento com responsabilidade**. In: *Jornal da Unicamp*, 8-14/03/04, p.2. Disponível em: . Acesso em: 28 out. 2004.
- BOSI, Maria Lucia Magalhães; MERCADO, Francisco Javier. **Pesquisa qualitativa de serviços de saúde**. Petrópolis : Vozes, 2004. 607 p, il.
- HULLEY, Stephen B. et al. **Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica**. 2. ed. Porto Alegre : Artmed, 2003. 374 p, il. (Biblioteca Artmed. Ciências básicas).
- MIRANDA, Jose Luis Carneiro de; GUSMAO, Heloisa Rios. **Como escrever um artigo científico**. Niteroi : EDUFF, 1997. 27p.
- PEREIRA, Julio Cesar R. (Julio Cesar Rodrigues). **Análise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humanas e sociais**. São Paulo : EDUSP : FAPESP, 1999. 156p, il.
- RIBEIRO JÚNIOR, José Ivo. **Análises estatísticas no Excel: guia prático**. Viçosa : Ed. UFV, 2004. 249 p, il.
- SECAF, Victoria. **Artigo científico: do desafio à conquista**. 3. ed. atual. e ampl. São Paulo : Ed. Green Forest do Brasil, 2004. 147 p.

**Justificativa**

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): BIOESTATÍSTICA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: INICIAÇÃO CIENTÍFICA</b>	<b>Fase: 07</b>

<b>Pré-Requisito: não</b>	
<b>Ementa</b> Síntese gráfica e numérica de dados. Probabilidade. Distribuições de probabilidade. Inferência sobre uma população. Comparação de dois tratamentos. Bioestatística paramétrica: teste "T" de Student, X <sup>2</sup> , ANOVA (com Newman-Keuls e Dunnet). Correlação e regressão lineares.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Síntese gráfica e numérica de dados.</li> <li>• Probabilidade e distribuições de probabilidade.</li> <li>• Inferência sobre uma população.</li> <li>• Comparação de dois tratamentos.</li> <li>• Bioestatística paramétrica: teste "T" de Student, X<sup>2</sup>, ANOVA (com Newman-Keuls e Dunnet).</li> <li>• Correlação e regressão lineares.</li> </ul>	
<b>Objetivos:</b> Identificar a terminologia e os conceitos básicos na Bioestatística. Aplicar técnicas de sumarização e de análise de dados.	
<b>Referências:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BARBETTA, Pedro Alberto. <b>Estatística aplicada às ciências sociais</b>. 5.ed. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2002. 340p.</li> <li>- DORIA FILHO, Ulysses. <b>Introdução à bioestatística</b> : para simples mortais. 2.ed. São Paulo : Negócio, 1999. 152p.</li> <li>- LOESCH, Cláudio; STEIN, Carlos Efrain. <b>Estatística descritiva e teoria das probabilidades</b>. Blumenau, SC : Edifurb, 2008. 213 p, il. (Didática).</li> <li>- ARANGO, Héctor Gustavo. <b>Bioestatística teórica e computacional</b> : com banco de dados reais em disco. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2001. 235p.</li> <li>- FREUND, John E; SIMON, Gary A. <b>Estatística aplicada</b> : economia, administração e contabilidade. 9.ed. Porto Alegre : Bookman, 2000. vi, 404p.</li> <li>- LEVINE, David M.; BERENSON, Mark L.; STEPHAN, David, et al. . <b>Estatística</b> : teoria e aplicações usando microsoft excel em português. Rio de Janeiro : LTC, 2000. 811p.</li> <li>- SILVA, Paulo Afonso Lopes da. <b>Probabilidades &amp; estatística</b>. Rio de Janeiro : Reichmann E Affonso, 1999. xvii, 174p.</li> <li>- VIEIRA, Sonia. <b>Introdução a bioestatística</b>. 5.ed. Rio de Janeiro : Campus, 1988. 196p.</li> </ul>	
<b>Justificativa</b> Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.	

<b>Componente Curricular (CC):</b>	<b>ALIMENTAÇÃO COLETIVA II</b>	<b>Carga Horária: 72 horas-aula</b>
<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>		<b>Fase: 07</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>		
<b>Ementa</b> Conceito, metodologia e processos no gerenciamento na Alimentação Coletiva. Atribuições do nutricionista na Alimentação Coletiva. Planejamento de recursos humanos, compras e custos para coletividade sadia e enferma.		

<p><b>Conteúdos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito, metodologia e processos no gerenciamento na Alimentação Coletiva.</li> <li>• Atribuições do nutricionista na Alimentação Coletiva.</li> <li>• Planejamento de recursos humanos.</li> <li>• Planejamento de compras.</li> <li>• Planejamento e controle de custos para coletividade sadia e enferma.</li> </ul>
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Conhecer teorias administrativas que auxiliam a contextualização da área de atuação do profissional de nutrição em Alimentação Coletiva. Compreender a realidade do campo de atuação profissional. Calcular o dimensionamento da equipe de manipuladores de alimentos e de nutricionistas. Elaborar instrumentos de controles operacionais para avaliar desempenho e planejar novas ações. Conhecer e analisar informações gerenciais que apontam o resultado final da unidade.</p>
<p><b>Referências</b></p> <p>ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ZANARDI, Ana Maria Pinto. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer</b>. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo : Metha, 2007. 318 p, il.</p> <p>- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. <b>Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições</b>. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2005. 221 p, il.</p> <p>- RIBEIRO, Sandra. <b>Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição - UNAs</b>. São Paulo : Varela, 2005. 95p, il.</p> <p>- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. <b>Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição</b>. São Paulo : Atheneu, 2000. 219 p, il.</p> <p>- VAZ, Célia Silvério. <b>Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros</b>. Brasília, D.F : LGE, 2006. 193 p, il.</p> <p>- WALKER, John R; LUNDBERG, Donald E. <b>O restaurante: do conceito e operação</b>. 3. ed. Porto Alegre : Bookman, 2003. 366p, il. Tradução de: The restaurant; from concept to operation.</p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.</p>

#### OITAVA FASE

**Objetivo da fase:** Desenvolver as habilidades, as competências e atitudes para atuação na área da Nutrição e Vivenciar a elaboração e apresentação de um trabalho científico.

<b>Componente Curricular (CC): TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: INICIAÇÃO CIENTÍFICA</b>	<b>Fase: 08</b>
<b>Pré-Requisito: Pesquisa em Nutrição</b>	
<b>Ementa</b>	
Operacionalização do projeto, conforme regulamentação específica do Curso de Nutrição.	
<b>Conteúdos</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboração do projeto de pesquisa.</li> <li>• Desenvolvimento da pesquisa.</li> <li>• Apresentação do TCC.</li> </ul>
<p><b>Objetivo</b></p> <p>Desenvolver sua capacidade intelectual, científica e criativa.</p>
<p><b>Referências</b></p> <p>- BASTOS, Lilia da Rocha; PAIXÃO, Lyra; FERNANDES, Lúcia Monteiro. <b>Manual para a elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses e dissertações</b>. 2. ed. Rio de Janeiro : Zahar Editores, 1981. x, 117p, il, 28cm.</p> <p>- DEMO, Pedro. <b>Introdução à metodologia da ciência</b>. 2. ed. São Paulo : Atlas, 1985. 118p, 22cm.</p> <p>- ISKANDAR, Jamil Ibrahim. <b>Normas da ABNT comentadas para trabalhos científicos</b>. 2. ed. rev e ampl. Curitiba : Champagnat, 2003. 94p, il.</p> <p>- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Fundamentos de metodologia científica</b>. São Paulo : Atlas, 1985. 238p, 22cm.</p> <p>- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos</b>. São Paulo : Atlas, 1983. 198p, 22cm.</p>
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.</p>

<b>Componente Curricular (CC): ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>	<b>Carga Horária: 270</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase: 08</b>
<b>Pré-Requisito: todos os componentes curriculares, exceto os das áreas Temáticas: Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares</b>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>Atividades desenvolvidas no ambiente hospitalar. Unidade de Terapia Intensiva, enfermarias, ala adulta ou pediátrica.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <p>Estabelecidos conforme Regulamento de Estágio em Nutrição.</p>	
<p><b>Objetivo</b></p> <p>Vivenciar situações práticas da profissão aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p>TEIXEIRA NETO, Faustino. <b>Nutrição clínica</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2003. 519 p, il.</p> <p>WAITZBERG, Dan Linetzky. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b>. 3. ed. São Paulo : Atheneu, 2006. 2v, il.</p> <p>VÍTOLO, Márcia Regina. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b>. Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvi, 628 p, il.</p> <p>DUARTE, Antonio Cláudio. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais</b>. São Paulo : Atheneu, 2006. 607 p, il.</p> <p>KRAUSE, Marie V; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Krause alimentos, nutrição &amp; dietoterapia</b>. 11. ed. São Paulo : Roca, 2005. xxxvii, 1242 p, il.</p> <p>CUPPARI, Lilian . <b>Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto</b>. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).</p> <p>LONGO, Elsa N; NAVARRO, Elizabeth T. <b>Manual dietoterápico</b>. 2. ed. Porto Alegre : ArtMed, 2002. 342p, il. (Biblioteca ArtMed. Nutrição e tecnologia de alimentos). Tradução de: Técnica</p>	

dietoterápica.

RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o rim**. Rio De Janeiro : Guanabara Koogan, c2001. xiv, 416p, il.

**Justificativa**

Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.

NONA FASE

**Objetivo da fase:** Desenvolver as habilidades, as competências e atitudes para atuação na área da Nutrição.

<b>Componente Curricular (CC): ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Carga Horária: 270</b>
<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase: 09</b>
<b>Pré-Requisito: todos os componentes curriculares, exceto os das áreas Temáticas: Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares</b>	
<b>Ementa</b>	
Atividades desenvolvidas em Unidades de Alimentação Coletiva	
<b>Conteúdos</b>	
Estabelecidos conforme Regulamento de Estágios em Nutrição.	
<b>Objetivo</b>	
Vivenciar situações práticas da profissão aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores.	
<b>Referências</b>	
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ZANARDI, Ana Maria Pinto. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer</b> . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo : Metha, 2007. 318 p, il.	
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</b> . 9. ed. rev. e atual. São Paulo : ABERC, 2009. 221 p, il.	
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. <b>Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva</b> . Florianópolis : Insular, 2000. 135 p.	
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. <b>Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições</b> . Florianópolis : Ed. da UFSC, 2005. 221 p, il.	
- SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b> . 6. ed. São Paulo : Varela, c2005. 623 p, il.	
- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. <b>Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição</b> . São Paulo : Atheneu, 2000. 219 p, il.	
<b>Justificativa</b>	
Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.	

<b>Componente Curricular (CC): ESTÁGIO EM SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Carga Horária: 270</b>
<b>Área Temática: SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Fase: 09</b>
<b>Pré-Requisito: todos os componentes curriculares, exceto os das áreas Temáticas: Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares</b>	
<b>Ementa</b> Atividades desenvolvidas em Unidades de Saúde Coletiva	
<b>Conteúdos</b> Estabelecidos conforme Regulamento de Estágios em Nutrição.	
<b>Objetivo</b> Vivenciar situações práticas da profissão aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores.	
<b>Referências</b> - KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci (Orgs.). <b>Epidemiologia nutricional</b> . Rio de Janeiro : Ed. Fiocruz; São Paulo : Atheneu, 2007. 579 p, il. - MEDRONHO, Roberto A. <b>Epidemiologia</b> . São Paulo : Atheneu, 2002. 493 p, il. - MEDRONHO, Roberto A. <b>Epidemiologia: caderno de exercícios</b> . São Paulo : Atheneu, 2002. 108 p, il. - PEREIRA, Mauricio Gomes. <b>Epidemiologia: teoria e prática</b> . Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1995. xviii, 596p, il. - ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. <b>Epidemiologia</b> - MONTEIRO, Carlos Augusto de Figueiredo. <b>Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças</b> . 2. ed. aum. São Paulo : Hucitec : NUPENS/USP, 2000. 435 p, il. (Saúde em debate, 91).	
<b>Justificativa</b> Alteração da fase de oferta com o objetivo de redistribuir carga-horária e componentes curriculares, sem prejudicar a formação do conhecimento em nutrição.	

### 3.3 MUDANÇAS CURRICULARES

#### 3.3.1 Alteração das Condições de Oferta

O Curso de Nutrição da FURB atualmente é ofertado no vestibular de verão, para aulas no início de cada ano letivo, sendo contempladas 40 vagas para o período matutino. A partir da aprovação desta adequação curricular, serão ofertadas no vestibular de inverno 40 vagas para o PERÍODO NOTURNO. Assim, será ofertado, nos dois vestibulares, um total de 80 vagas, em turmas alternadas a cada semestre. As vagas remanescentes que por ventura existirem nas turmas poderão ser preenchidas através de: Processo Seletivo Especial, Transferências Interna e Externa, Ingresso Diplomado, Reingresso, Aluno Especial, ENEM e SAEM.

Diante de um número cada vez menor em inscrições no vestibular e principalmente na entrada de novos alunos, e percebendo a demanda para um curso noturno, iniciou-se no Curso de Nutrição uma discussão sobre as possibilidades de reversão deste quadro. Em reuniões do Colegiado do Curso de Nutrição e por último do NDE foram levantados diversos panoramas e constatou-se, após ampla discussão, que a oferta do curso de Nutrição no período noturno no vestibular de inverno poderá ser questão norteadora para se amenizar essas dificuldades.

Ressalta-se que o corpo docente, principalmente os professores do quadro, será o mesmo que conduzirá as atividades em ambos os períodos, permanecendo as mesmas linhas de ensino dentro do Departamento, qualificando os acadêmicos de maneira igualitária, tanto no período matutino, como no noturno. Além disso, a oferta do curso principalmente no período noturno permite o ingresso de novos alunos que caracterizam uma clientela diferenciada (que trabalham durante o dia) traduzindo-se em aumento de receita bem como redução de despesas uma vez que será otimizada a ocupação dos atuais espaços ociosos (salas de aula, laboratórios, entre outros).

Conforme descrito neste documento as mudanças na matriz curricular do período matutino (2012.1.168-0) para o período noturno se referem: (1) ao aumento de um semestre letivo, alterando o tempo total do curso de oito para nove fases (quatro anos e meio), (2) à redistribuição de créditos acadêmicos no decorrer do curso, e (3) à redistribuição dos componentes curriculares nas fases no decorrer do curso.

### 3.3.2 Alteração de Nomenclatura

Todas as disciplinas da matriz curricular (2012.1.168-0 Matutino) tiveram suas nomenclaturas mantidas para a nova matriz curricular do período noturno.

### 3.3.3 Alteração de Carga Horária

Todas as disciplinas da matriz curricular (2012.1.168-0 Matutino) tiveram suas cargas-horárias mantidas para a nova matriz curricular do período noturno.

### 3.3.4 Mudança de Fases

Listam-se no quadro a seguir as disciplinas que serão oferecidas em fases diferentes da que são ofertadas na matriz curricular (2012.1.168-0 Matutino), seguida da justificativa de mudança.

Componente Curricular	Fase		Justificativas
	Antiga	Nova	
Microbiologia Básica I	2ª	1ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Microbiologia de Alimentos I	3ª	2ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Relações interpessoais na Saúde	1ª	2ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Bioética	3ª	2ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Patologia Geral II	2ª	3ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Doenças infecciosas e parasitárias do Aparelho Digestivo	2ª	3ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Desafios Sociais Contemporâneos	2ª	3ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	3ª	4ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Saúde comunitária	1ª	4ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Fundamentos em Nutrição Clínica	4ª	5ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Saúde Coletiva	4ª	5ª	Melhor organização dos componentes

			curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Epidemiologia Geral	4ª	5ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Prática em Saúde Coletiva	4ª	5ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Alimentação Coletiva I	5ª	6ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Prática em Alimentação Coletiva	5ª	6ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Nutrição Clínica I	5ª	6ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Fisiopatologia III	5ª	6ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Prática em Nutrição Clínica e Esportiva	6ª	7ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Interação entre Fármacos e Nutrientes	4ª	6ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Nutrição Clínica II	6ª	7ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Fisiopatologia IV	6ª	7ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Alimentação Coletiva II	6ª	7ª	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos

			para a nova matriz curricular do período noturno.
Bioestatística	6 <sup>a</sup>	7 <sup>a</sup>	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Nutrição Experimental	6 <sup>a</sup>	7 <sup>a</sup>	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Pesquisa em Nutrição	6 <sup>a</sup>	7 <sup>a</sup>	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Temas avançados em nutrição	5 <sup>a</sup>	7 <sup>a</sup>	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Trabalho de Conclusão de Curso	7 <sup>a</sup>	8 <sup>a</sup>	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.
Estágios em Nutrição	7 <sup>a</sup> e 8 <sup>a</sup>	8 <sup>a</sup> e 9 <sup>a</sup>	Melhor organização dos componentes curriculares a atender aos objetivos propostos para a nova matriz curricular do período noturno.

### 3.3.5 Inclusão de Disciplinas Novas

Não serão incluídas novas disciplinas na nova matriz curricular do período noturno.

### 3.3.6 Exclusão de Disciplinas

Não serão excluídas disciplinas da matriz curricular (2012.1.168-0 Matutino).

### 3.3.7 Equivalências de Estudos

Listam-se no quadro a seguir as disciplinas da antiga matriz curricular, seguidas de equivalências de estudo na nova matriz curricular do Curso de Nutrição, bem como em outros cursos de graduação da FURB.

<b>Componente Curricular Antigo (currículo ANTERIOR)</b>	<b>h/a</b>	<b>Componente Curricular Novo (currículo PROPOSTO)</b>	<b>h/a</b>	<b>Outros Cursos</b>	<b>h/a</b>
ANATOMIA HUMANA V	72	ANATOMIA HUMANA V	72	Anatomia Humana (FAR) Anatomia Humana V (NUT) Anatomia Humana (FIS) Anatomia Humana (BIO) Anatomia Humana (MED) Anatomia e Fisiologia Humana (PSI)	72 72 108 90 144 108
SOCIOLOGIA DA SAUDE	72	DESAFIOS SOCIAIS E CONTEMPORÂNEOS	72	Sociologia (ODO)	72
FISIOLOGIA III	72	FISIOLOGIA HUMANA III	72	Fisiologia Humana (MED) Fisiologia Geral (BIO) Fisiologia Geral (EDFI) Fisiologia I (ODO)	72 72 72 54
CITOLOGIA E EMBRIOLOGIA	54	HISTOLOGIA, EMBRIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA	54	Histologia e Embriologia (FAR) Histologia e embriologia (MED) Histologia, Embriologia e Genética Humana (FIS) Histologia, Embriologia e Genética Humana (MEDVET)	54 144 54 54

				Histologia e embriologia (BIO)	90
				Biologia Celular (FAR)	72
				Histologia e Embriologia Geral I (ODO)	126
GENÉTICA II	36	HISTOLOGIA, EMBRIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA	54	Genética Geral I (BIO)	72
				Genética Humana (FAR)	36
				Genética Geral (MEDVET)	36
				Genética Humana (MED)	36
METODOLOGIA DO TRABALHO ACADÊMICO	36	LINGUAGEM CIENTÍFICA	72	Metodologia do trabalho acadêmico (ODO)	36
				Metodologia do trabalho acadêmico (ComSocial)	36
				Metodologia do trabalho acadêmico (EgPRO)	36
				Metodologia do trabalho acadêmico (MED)	36
LEGISLAÇÃO E ÉTICA	36	INTRODUÇÃO AO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO	36		
NUTRIÇÃO BÁSICA I	36	NUTRIÇÃO BÁSICA I	36		
NUTRIÇÃO BÁSICA II	36	NUTRIÇÃO BÁSICA II	36		
HISTOLOGIA	36	HISTOLOGIA, EMBRIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA	54	Histologia e Embriologia (FAR)	72
				Histologia e Embriologia Geral I (ODO)	126
				Histologia e embriologia (MED)	144
				Histologia e embriologia (BIO)	90
FISIOLOGIA IV	72	FISIOLOGIA HUMANA III E FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO	108		
BIOQUÍMICA HUMANA I	72	BIOQUÍMICA HUMANA I	72	Bioquímica Humana (BIO)	72
				Bioquímica III (MED)	72

				Bioquímica Geral (MEDVET)	72
				Bioquímica Geral (ODO)	54
MICROBIOLOGIA BÁSICA I	72	MICROBIOLOGIA BÁSICA I	36	Microbiologia Clínica I (FAR)	72
				Microbiologia (MED)	108
				Microbiologia Geral (ODO)	54
PRODUÇÃO DE TEXTO I	36	LINGUAGEM CIENTÍFICA	72	Língua Portuguesa - Redação e Expressão Oral II (ComSocial)	72
				Produção de Texto I (BIO)	36
PSICOLOGIA EM SAUDE	54	PSICOLOGIA EM SAUDE	36	Psicologia Médica (MED)	54
				Psicologia Médica (ODO)	54
BIOQUIMICA HUMANA II	72	BIOQUIMICA HUMANA II	72	Bioquímica IV (MED)	72
BIOESTATÍSTICA	54	BIOESTATÍSTICA	36	Estatística (PSI)	54
				Bioestatística (FIS)	54
				Estatística (CContábeis)	72
NUTRIÇÃO HUMANA	72	NUTRIÇÃO HUMANA	72		
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	72	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	72		
FUNDAMENTOS DA DIETOTERAPIA	36	FUNDAMENTOS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	36		
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS I	90	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS I	54		
IMUNOLOGIA GERAL	54	IMUNOLOGIA GERAL	54	Imunologia Clínica I (FAR)	72
				Imunologia (MEDVET)	72
				Imunologia (MED)	72

				Imunologia Geral (ODO)	54
PATOLOGIA GERAL II	54	PATOLOGIA GERAL II	54	Patologia geral (ODO)	108
				Patologia geral (MED)	72
BROMATOLOGIA	72	BROMATOLOGIA	72		
PARASITOLOGIA	54	DOENÇAS INFECCIOSAS E PARASITÁRIAS DO APARELHO DIGESTIVO	36	Parasitologia Clínica I (FARM)	54
				Parasitologia (MED)	72
				Parasitologia (ODO)	72
TÉCNICA DIETÉTICA I	72	TÉCNICA DIETÉTICA I	72		
PRODUÇÃO DE TEXTO II	36	LINGUAGEM CIENTÍFICA	72	Língua Portuguesa - Redação e Expressão Oral II (ComSocial)	72
				Produção de Texto I (BIO)	36
				Produção de Texto (CContábeis)	36
				Técnicas de Redação I (EgPRO)	36
				Produção de Texto II (QUI)	36
HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO	72	HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	54		
ADMINISTRAÇÃO DOS RECURSOS HUMANOS IV	72	GESTÃO E EMPREENDEDORISMO EM SERVIÇOS DE SAÚDE	36	Gestão e Empreendedorismo em Fisioterapia (FIS)	36
				Administração e Empreendedorismo (CContábeis)	72
				Administração e Empreendedorismo (CSociais)	72
AVALIAÇÃO CLÍNICO NUTRICIONAL	72	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	72		
ADMINISTRAÇÃO DAS ORGANIZAÇÕES DA SAÚDE	72	SAÚDE COLETIVA	72		

COLETIVA					
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	72	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	54		
NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA	72	NUTRIÇÃO E ESPORTE	54		
TÉCNICA DIETÉTICA II	72	TÉCNICA DIETÉTICA II	72		
NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA I	72	NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA I	72		
FISIOPATOLOGIA III	72	FISIOPATOLOGIA III E FISIOPATOLOGIA IV	54		
ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) I	72	ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	72		
INFORMÁTICA APLICADA À NUTRIÇÃO	72	CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA	72		
DIETOTERAPIA I	72	NUTRIÇÃO CLÍNICA I E NUTRIÇÃO CLÍNICA II	72		
NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA II	72	NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA II	72		
DIETOTERAPIA II	72	NUTRIÇÃO CLÍNICA I E NUTRIÇÃO CLÍNICA II	72		
FISIOPATOLOGIA IV	72	FISIOPATOLOGIA III E FISIOPATOLOGIA IV	54		
ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADE DE	72	ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	72		

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) II					
ECONOMIA DE EMPRESA I	54	ECONOMIA DE EMPRESA I	36	Microeconomia (CContábeis) Fundamentos da Economia (CSociais) Engenharia Econômica e Empreendedorismo (EgQUI)	72 72 54
EVENTOS GASTRONÔMICOS	72	EVENTOS GASTRONÔMICOS	54		
INTERAÇÃO ENTRE FÁRMACOS E NUTRIENTES	72	INTERAÇÃO ENTRE FÁRMACOS E NUTRIENTES	36	Farmacologia I (MEDVET) Farmacologia III (ODO)	72 72
NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	72	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	72		
GESTÃO DE QUALIDADE	36	GESTÃO E EMPREENDEDORISMO EM SERVIÇOS DE SAÚDE	36	Gestão e Empreendedorismo em Fisioterapia (FIS)	36
PESQUISA EM NUTRIÇÃO	54	PESQUISA EM NUTRIÇÃO	54		
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO I E ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO IV, V e VI (área de concentração em Saúde Coletiva)	252	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	252		
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO II E ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO IV, V e VI (área de concentração em Alimentação Coletiva)	234	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	270		

ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO III E ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO IV, V e VI (área de concentração em Nutrição Clínica)	234	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	270		
---	-----	--	-----	--	--

### 3.3.8 Adaptação de Turmas em Andamento

Define-se que será mantida a oferta dos componentes curriculares da matriz curricular do turno vespertino (2004.1.136-0) até o segundo semestre de 2014, época em que o curso de Nutrição será concluído pela última turma que ingressou na FURB nesta matriz curricular (em 2011-1). A partir desse período, os acadêmicos com disciplinas em atraso deverão seguir as propostas do quadro acima, referente à equivalência de estudos.

Destaca-se que será mantida a oferta de vagas no vestibular de verão da matriz curricular de nº 2012.1.168-0, no período matutino, alternando a cada semestre com a nova matriz curricular descrita neste documento. As solicitações dos acadêmicos da matriz curricular (2012.1.168-0 - Matutino) de liberação para realização de disciplinas na nova matriz curricular no período noturno poderão ser aprovadas pelo Coordenador do Colegiado do Curso, desde que haja vaga.

Estabelece-se também que as migrações para o Curso de Nutrição, decorrentes de necessidades em relação às transferências internas e externas e às adaptações do currículo antigo para o currículo novo descrito aqui, poderão ser aprovadas pelo Coordenador do Colegiado do Curso, desde que haja vaga e equivalência aferida. O Coordenador deverá informar aos alunos as disciplinas necessárias para a integralização do currículo, como demonstra o quadro acima.

Os alunos que estiverem cursando em outra instituição e solicitarem a sua transferência bem como os alunos atuais que quiserem migrar para a nova matriz curricular, devem seguir os seguintes trâmites:

- a) Escrever uma solicitação por escrito e protocolar no Curso de Nutrição, até que se crie o Departamento de Nutrição, direcionada ao Coordenador do Curso de Nutrição.
- b) Apresentar os comprovantes equivalentes solicitados pelo Coordenador, conforme determina a Divisão de Registros Acadêmicos da FURB, quando sua solicitação for aceita.

A solicitação será analisada pelo Coordenador do Colegiado do Curso de Nutrição, caso a caso, considerando os seguintes quesitos:

- a) Existência da vaga
- b) Desempenho do aluno
- c) Tempo necessário para eventual integralização do novo currículo
- d) Ciência do aluno quanto ao possibilidade de atraso na conclusão do Curso.

#### 4 REFERÊNCIAS

- CERVI, Gicele Maria; DIAS, Julice; LOPES, Mauricio Capobianco. **Projeto político-pedagógico de ensino de graduação**. Blumenau: Edifurb, 2006. 47 p.
- FAZENDA, I. C. A. **Interdisciplinaridade: qual o sentido?** 2. ed. São Paulo: Paulus, 2006.
- GADOTTI, M. **Interdisciplinariedade: atitude e método**. São Paulo: Instituto Paulo. Freire – Universidade de São Paulo, 1999.
- Normativa RDC nº 63-06/07/2000 e RDC nº 12-02/01/20 01-ANVISA.
- PALMADE, G. **Interdisciplinaridade e ideologias**. Madrid: Narcea, 1979.
- Parecer CONSUNI/FURB nº 2, de 9 de março de 2000.
- Portaria FURB nº 175/2002, de 17/04/2002. Designa Comissão Especial encarregada de Elaborar o Projeto de Viabilidade e Autorização do Curso de Nutrição.
- Resolução CNE/CES nº 05, de 07/11/2001. Homologa as diretrizes curriculares do Curso de graduação em Nutrição.
- Resolução n 82/2004, de 7 de Dezembro de 2004.
- ZABALA, Antoni. **A prática educativa: como ensinar**. Porto Alegre: ARTMED, 1998.
- VASCONCELOS, F.A.G. Os Arquivos Brasileiros de Nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil: 1944 a 1968. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.15, n.2, p.303-316, 1999.
- COIMBRA, M., MEIRA, J.F.P., STARLING, M.B.L. *Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil*. Belo Horizonte : MEC/INAE, 1982. 685p.
- L'ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: I. Período de 1940 a 1964. *Revista de Nutrição da PUCCAMP*, Campinas, v.1, n.2, p.87-138, 1988.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. *Histórico do nutricionista no Brasil - 1939 a 1989: coletânea de depoimentos e documentos*. São Paulo : Atheneu, 1991. 444p.
- ICAZA, S.J. Evolución histórica de la formación del nutricionista-dietista en américa latina. In: REUNIÓN DE COMISIÓN DE ESTUDIOS SOBRE PROGRAMAS ACADÉMICOS EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE AMÉRICA LATINA, 4., 1991, San Juan, Puerto Rico. *Memória...* San Juan, Puerto Rico : OPAS, 1991. p.51-62.
- VASCONCELOS, F.A.G. *A política social de alimentação e nutrição no Brasil: acumulação de capital e reprodução da fome/desnutrição: do Estado Novo à Nova República*. João Pessoa, 1988. 207p. Dissertação (Mestrado em Serviço Social) - Departamento de Serviço Social, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal da Paraíba, 1988.
- LIMA, E.S. *Gênese e constituição da educação alimentar: a instauração da norma*. São Paulo, 1997. 407p. Tese (Doutorado em Educação) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 1997.
- MAGALHÃES, R. *Fome: uma (re) leitura de Josué de Castro*. Rio de Janeiro : Fiocruz, 1997. 87p.
- COSTA, D. A importância do ensino da nutrição: o seu desenvolvimento no Brasil. *Revista Brasileira de Medicina*, Rio de Janeiro, v.10, n.9, p.645-650, 1953.