

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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

BLUMENAU, AGOSTO DE 2011

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 Selpa 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 CONTEXTUALIZAÇÃO.....</b>	<b>08</b>
2.1 HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	10
2.1.1 Histórico do Curso de Nutrição no Brasil.....	10
2.1.2 Histórico do Curso de Nutrição na Universidade Regional de Blumenau.....	10
2.1 NECESSIDADE SOCIAL DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	12
2.2 MERCADO DE TRABALHO.....	14
<b>3 CURRÍCULO.....</b>	<b>16</b>
3.1 OBJETIVOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	17
3.2 PERFIS.....	18
3.2.1 Docente.....	18
3.2.2 Profissiográfico.....	18
3.3 ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	19
3.3.1 Alimentação Coletiva.....	19
3.3.2 Nutrição Clínica.....	21
3.3.3 Saúde Coletiva.....	21
3.4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	25
3.4.1 Matriz Curricular Proposta.....	30
3.4.2 Quanto às Possibilidades de Organização dos Componentes Curriculares.....	43
3.4.3 Quanto ao Número de Alunos por Turma e a Necessidade de_Desdobramento de Turmas.....	44
3.4.4 Quanto aos Estágios.....	45
3.4.5 Quanto ao Trabalho de Conclusão de Curso.....	46
3.4.6 Quanto ao Pré-Requisito.....	47
3.4.7 Quanto a Departamentalização.....	51
3.4.8 Quanto às Atividades Acadêmico-Científico-Culturais.....	56
3.4.9 Quanto a Monitoria.....	57

3.5 PLANOS DE ENSINO.....	58
3.6 AVALIAÇÃO.....	118
3.6.1 Avaliação Discente.....	118
3.7 MUDANÇAS CURRICULARES.....	119
3.7.1 Alteração das Condições de Oferta.....	119
3.7.2 Alteração de Nomenclatura.....	120
3.7.3 Alteração de Carga Horária.....	121
3.7.4 Mudança de Fases.....	122
3.7.5 Inclusão de Disciplinas Novas.....	124
3.7.6 Exclusão de Disciplinas.....	125
3.7.7 Equivalências de Estudos.....	127
3.7.8 Adaptação de Turmas em Andamento.....	134
<b>4 FORMAÇÃO CONTINUADA.....</b>	<b>135</b>
4.1 FORMAÇÃO DOCENTE.....	135
4.2 FORMAÇÃO DISCENTE.....	136
<b>5 AVALIAÇÃO CONTINUADA DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO.....</b>	<b>137</b>
<b>6 REFERENCIAS.....</b>	<b>138</b>

## 1 APRESENTAÇÃO

O atual Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da Universidade Regional de Blumenau (FURB) foi construído a partir da necessidade de adequar suas atividades às novas Diretrizes Curriculares Nacionais (RESOLUÇÃO do Ministério da Educação nº 5, de 07 de novembro de 2001) para os cursos de Nutrição, instituídas pelo Conselho Nacional de Educação (CNE/CES), e à 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, na modalidade presencial. Foram também consideradas às recomendações propostas pela Comissão de Avaliação de Reconhecimento de Curso, do Conselho Estadual de Educação (CEE) de Santa Catarina (SC) (em junho de 2008) e as políticas e normativas institucionais de orientação das ações de ensino, pesquisa e extensão, que constituem a diversidade da construção do saber, papel primordial da Universidade.

Partindo da realidade institucional, bem como da realidade do Curso de Nutrição da FURB, e considerando os aspectos históricos do curso dentro e fora da instituição, a missão e a inserção regional e nacional do profissional nutricionista, este documento explicita as utopias, os horizontes, os objetivos e as estratégias a serem almejadas. Destaca-se que este PPC se constitui em documento orientador das ações político-pedagógicas, é considerado um documento que busca a unidade entre as práticas educacionais, entre os componentes curriculares, bem como entre as áreas temáticas, na medida em que apresenta concepções e diretrizes sobre os processos educativos e procura criar a dinâmica de um trabalho que gira em torno de objetivos comuns.

Vale também destacar que a reformulação 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.

O presente PPC de Nutrição traz três importantes propostas curriculares que compõem.

1. Alterações na matriz curricular, a partir de 2012.1, o que implicará numa nova matriz curricular, com inclusões e exclusões de temas a serem abordados, bem como na carga-horária de componentes curriculares e nos estágios em áreas específicas de atuação do profissional nutricionista.

2. Alteração do turno vespertino para o turno matutino a ser ofertado somente nos processos seletivos de verão, a partir de 2012.1, a exemplo dos demais cursos da área da saúde.

3. Criação do turno noturno, com a nova matriz curricular, ofertado somente nos processos seletivos de inverno, já a partir de 2012.2.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

### 2.1 HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

#### 2.1.1 Histórico do Curso de Nutrição no Brasil

No cenário mundial, a emergência do campo da Nutrição, seja como ciência, política social e/ou profissão, é um fenômeno relativamente recente, característico do início do século XX (VASCONCELOS, 1999). Em especial na América Latina, a emergência da Nutrição foi fortemente influenciada pelo médico argentino *Pedro Escudero*, criador do Instituto Nacional de Nutrição em 1926, da Escola Nacional de Dietistas em 1933 e do curso de médicos "dietólogos" da Universidade de Buenos Aires. Entre os primeiros brasileiros a estagiarem ou realizarem cursos promovidos por Escudero na Argentina, destacamos: *José João Barbosa e Sylvio Soares de Mendonça* (curso de dietólogos); *Firmina Sant'Anna e Lieselotte Hoeschl Ornellas* (curso de dietistas) e *Josué de Castro*, o qual realizou um estágio (COIMBRA *et al.*, 1982; L'ABBATE, 1988; ICAZA, 1991).

No Brasil, segundo apontam alguns estudos, a Nutrição teria emergido no decorrer dos anos 1930-1940, como parte integrante do projeto de modernização da economia brasileira, conduzido pelo chamado Estado Nacional Populista, cujo contexto histórico delimitou a implantação das bases para a consolidação de uma sociedade capitalista urbano-industrial no país (COIMBRA *et al.*, 1982; L'ABBATE, 1988; VASCONCELOS, 1988; LIMA, 1997; MAGALHÃES, 1997).

O nutricionista surgiu, no Brasil, como dietista, dentro de uma equipe técnica de caráter individualista, com a responsabilidade de prestar assistência ao homem, no seu plano individual ou coletivo, quanto à alimentação (COSTA, 2000). Outra característica específica desse início do processo de formação profissional foi quanto à adoção da terminologia "nutricionista". Destaca-se que, nessa fase inicial, o profissional era formado dentro de um curso técnico de nível médio e era chamado de dietista, a exemplo da formação e denominação verificadas nos países da Europa, dos Estados Unidos da América e Canadá. No entanto, aos poucos os cursos brasileiros foram passando por reformulações, aproximando-se das características do curso do Instituto Nacional de Nutrição da Argentina, que teria como objetivo "*formar um profissional de nível universitário, com conhecimentos específicos de Nutrição, com funções e responsabilidades próprias de atenção dietética ao indivíduo sadio ou enfermo, de forma individual ou coletiva*" (ICAZA, 1991).

O primeiro Curso de Nutrição foi criado em 1939, no Instituto de Higiene da Universidade de São Paulo, por iniciativa do Diretor Professor *Geraldo Horácio de Paula de Souza*. Na cidade do Rio de Janeiro, então capital da República, foram criados na década de quarenta os seguintes cursos: em 1944, Curso de Nutricionista da Escola Central de Nutrição do Serviço de Alimentação da Previdência Social, hoje Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), em 1945, Curso de

Nutricionista do Instituto “Anes Dias”, atualmente Universidade do Estado Rio de Janeiro (UERJ), e em 1946, Curso de Nutricionista da Universidade do Brasil, hoje Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

Em 31 de agosto de 1949 foi criada a Associação Brasileira de Nutricionistas, data conhecida como "Dia do Nutricionista". Em 24 de abril de 1967 foi homologada a LEI nº 5276, que regulamenta a profissão de nutricionista e que foi revogada pela LEI nº 8234 de 17 de setembro de 1991.

Na década de quarenta do século passado se constituiu a primeira geração de Nutricionistas brasileiros que se tornou responsável pelo início dos eventos que caracterizaram as primeiras conquistas da profissão. A profissão de nutricionista começou a desenvolver-se dentro da esfera da Administração Pública, o que ensejou a oportunidade de comprovar sua utilidade, necessidade e importância, estendendo-se depois às áreas de iniciativa privada que aos poucos passou a utilizar os serviços de nutricionistas, até certo ponto ocupando espaços deixados pela ação governamental.

Destaca-se também a sensível ampliação dos campos de atuação profissional, fato gerador de um crescente processo de especialização/divisão do objeto de trabalho/estudo do nutricionista e, conseqüentemente, de uma melhor qualificação das suas habilidades e competências técnico-científicas. Por outro lado, em tempos de globalização, a incorporação dos avanços científico-tecnológicos oriundos principalmente da Informática e Computação, bem como da indústria de máquinas e equipamentos, imporá a construção de um novo perfil profissional. Apesar da tendência à unificação (ou uniformização) dos hábitos e padrões alimentares que o processo de globalização econômica parece desencadear também se observa uma crescente preocupação/conscientização com o resgate e a preservação da "cultura dietética" nacional, com o controle de qualidade e com a segurança alimentar. Ou seja, a incorporação de novos valores e princípios oriundos de outros campos disciplinares, sem dúvida, propiciará a síntese de uma nova Nutrição no século XXI, o que poderá contribuir para a superação do paradoxo nutricional brasileiro (desnutrição *versus* obesidade) (VASCONCELOS, 1999).

Dessa forma, o nutricionista exerce sua profissão visando solucionar problemas individuais e sociais que ocorram na órbita da alimentação e da nutrição, mediante execução de tarefas específicas que escapam às possibilidades operacionais de outros profissionais. O nutricionista é um profissional da área da saúde, com formação universitária e percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, dentro de áreas próprias de atenção, constituindo-se um agente de transformação social. Sua atuação, baseada em princípios éticos, visa à obtenção da qualidade de vida e saúde do público alvo.

No mundo contemporâneo, percebe-se uma tendência crescente em relacionar qualidade de vida e alimentação. Atualmente, é grande a preocupação em relação aos benefícios/malefícios nos quais o ser humano está submetido relacionado aos hábitos alimentares. Recentes comprovações científicas apontam a alimentação como fator de risco modificável na promoção da saúde do indivíduo e de coletividades.

### 2.1.2 Histórico do Curso de Nutrição na Universidade Regional de Blumenau

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 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 do turno noturno (ingressos no segundo semestre do ano) se intensificaram no ano de 2010, devido à baixa procura pelo turno vespertino, em função do perfil do aluno que ingressa e que precisa desenvolver atividades laborais para se manter economicamente vinculado a esta Universidade.

Nesse sentido, os turnos: matutino e noturno surgiram da necessidade de ofertar à região o curso de Nutrição em horários que permitissem ao aluno trabalhador freqüentar e graduar-se em Nutrição. 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 e 2009/2. 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.

## 2.2 NECESSIDADE SOCIAL DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Constantes transformações mundiais nos contextos político, econômico e social trazem para países como o Brasil grandes possibilidades de crescimento e destaque no panorama mundial. No entanto, para que tais mudanças se tornem duradouras carecemos de cidadãos preparados para enfrentá-las e mantê-las.

Destaca-se que a saúde é fator determinante para que o indivíduo tenha disponibilidade de realizar sua formação educacional desde a escola fundamental até níveis técnicos mais avançados, bem como estar preparado para o mercado de trabalho e assim elevar sua condição sócio-econômico-cultural, juntamente com a da nação. Fatores relacionados com a Alimentação e a Nutrição são a base para a promoção, a manutenção e o tratamento de saúde e tornam-se gradativamente mais importantes à medida que ocorrem

mudanças nas formas de se produzir, comercializar, transformar, industrializar e preparar os alimentos.

Infelizmente, na atualidade, verifica-se importante mudança no padrão de consumo alimentar de famílias brasileiras, com crescimento na ingestão de alimentos com alto teor de energia, açúcares, gorduras, sal e aditivos químicos, pobres em nutrientes como vitaminas, sais minerais e fibras, associada à baixa ingestão de frutas, legumes e verduras. Essas alterações alimentares resultaram em modificações significativas no perfil de morbidade e mortalidade, determinando os fenômenos das denominadas transições demográfica, epidemiológica e nutricional, bem documentados no país em diversas publicações.

A transição nutricional no Brasil é marcada pela dupla carga de doenças; por um lado as doenças infecciosas e transmissíveis, a desnutrição e as carências nutricionais específicas, e por outro, as doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT), relacionadas à alimentação, tais como: obesidade, hipertensão arterial sistêmica, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus e alguns tipos de cânceres. Vale lembrar que esses problemas de saúde e nutrição implicam uma mobilização de recursos econômicos, financeiros, políticos e sociais que poderiam ser evitados a partir de ações de promoção e prevenção, reduzindo também os custos no sistema de saúde.

Tais desafios implicam na participação efetiva do profissional Nutricionista com formação generalista, capaz de responder às demandas da sociedade no que se refere à saúde e à nutrição, considerando desde os aspectos relativos aos alimentos em si, as formas de preparo doméstico, coletivo e industrial, a aceitação e a biodisponibilidade. Considerando ainda a capacidade deste profissional de ser um agente habilitado para atuar juntamente com outros atores sociais no diagnóstico nutricional, na formulação, no acompanhamento e na avaliação de estratégias públicas e privadas que possibilite a eliminação da desnutrição nas suas mais diversas formas bem como a redução dos índices de obesidade de nossa sociedade, incluindo o incentivo, o apoio e a proteção ao aleitamento materno, torna-se imperativo o desenvolvimento de uma agenda de promoção da saúde, capaz de prevenir e evitar os agravos à esta e os desfechos ocasionados pela transição nutricional.

Dentro dessa perspectiva, a *Declaração de Adelaide* - documento referente à II Conferência Internacional de Promoção da Saúde, ocorrida na Austrália em 1988, destacou como uma das áreas prioritárias para a promoção da saúde: a alimentação e a nutrição, cabendo, portanto, ao profissional Nutricionista papel destacado nestas ações juntamente com equipes multidisciplinares. Lembrando que a Promoção à Saúde facilita o acesso de pessoas, famílias e comunidades aos conhecimentos sobre os cuidados para uma vida e alimentação saudáveis, possibilitando a elas a apropriação de tais conhecimentos e a aquisição de capacidades, habilidades e autonomia para gerirem sua própria saúde e nutrição, acompanhadas de aumento da qualidade de vida e redução dos custos relativos ao tratamento de doenças evitáveis.

Ações de entidades públicas e privadas no âmbito da alimentação devem estruturar-se no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional, entendido como direito universal ao acesso

regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Cabe também ao profissional Nutricionista orientar a população o consumo de alimentos de qualidade, livres de contaminações físicas, químicas e biológicas, através da capacidade técnica de realizar recomendações direcionadas à produção, ao consumo e à biodisponibilidade dos alimentos.

Diante do exposto, é indiscutível a relevância social do profissional Nutricionista que tenha como base uma universidade que contemple as mais diversas áreas de atuação na ciência da alimentação e da nutrição, com aprofundamento técnico-científico, pautando as atividades de ensino em ações que colaborem com a formação de profissionais com espírito crítico e preparados para atuar em equipes multidisciplinares.

### 2.3 MERCADO DE TRABALHO

A atividade profissional do Nutricionista está em plena evolução no Brasil, sendo considerada uma das profissões do futuro. Os hospitais, as unidades básicas de saúde, a indústria de alimentos e as empresas que atuam no setor de alimentação coletiva investem em novas tecnologias, capacitação profissional e fundamentalmente na qualidade do seu serviço, visando promoção, manutenção e recuperação da saúde. Nesse cenário, o Nutricionista assume um papel fundamental.

Como IES que desempenha, entre outras, função transformadora da realidade, participando com todos os seus meios e instrumentos, a FURB, ofertando um curso de NUTRIÇÃO, que atenta às necessidades da comunidade e seja acessível para os jovens da região, certamente amplia e eleva o nível de saúde de nossa população.

A partir da promulgação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) (LEI nº 9394 de 20 de dezembro de 1996) houve crescimento significativo no número de cursos de Nutrição no Brasil; este chegou a 269 em 2006, representando um crescimento de 598% desde 1997 (CALADO, 2006). No entanto, apesar do grande crescimento no número de vagas oferecidas pelos cursos de nutrição, ainda há carência de profissionais em todo o país. O aspecto multidisciplinar nos serviços de saúde e nas empresas, a evolução e o aperfeiçoamento dos processos produtivos de alimentos são demandas crescentes que ainda não conseguem ser plenamente atendidas pelo contingente profissional que chega ao mercado de trabalho.

Citam-se como novos campos de atuação: a presença obrigatória do nutricionista nas atividades de avaliação e educação nutricional, desenvolvidas atualmente através do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) (PORTARIA nº 66 de 2006) e no Programa de Alimentação Escolar (CONSELHO FEDERAL NUTRICIONISTA, 2005), além da demanda gerada pelas metas de Segurança Alimentar e Nutricional e de outras ações do estado, como a

aprovação da LEI das Cantinas de nº 12.061 de 18 de dezembro de 2001, em que as escolas devem obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos.

Adicionalmente, observa-se crescimento do mercado de trabalho e da atuação do profissional de nutrição em academias de esporte, lojas especializadas em produtos dietéticos, estabelecimentos de cuidados estéticos, *Spas*, hotéis e restaurantes comerciais e, ainda, como autônomo, atuando em consultório ou através da prestação de serviços em assessorias técnicas.

Entende-se que será cada vez maior a atuação desse profissional em equipes multidisciplinares, tendo como objetivo a melhoria da qualidade da alimentação e a procura do alimento como elemento de prevenção de doenças.

### 3 CURRÍCULO

Compreende-se o currículo como sendo “o conjunto articulado das ações do ensinar, aprender e do avaliar com intencionalidade política e pedagógica, visando à constituição do sujeito, por meio de aprendizagens diversas, de forma a possibilitar uma formação atenta às questões e necessidades sociais e humanas” (NUPOF, 2003)<sup>1</sup>.

Sendo o currículo algo que se constrói, seus conteúdos e suas formas não podem ser indiferentes aos contextos nos quais se configura. “O currículo modela-se dentro de um sistema escolar, dirige-se a determinados professores e alunos, serve-se de determinados meios, cristaliza, enfim, num contexto, que é o que acaba por lhe dar o significado real”. (SACRISTAN, 2000, p. 21).

Discussões foram realizadas a fim de construir mais do que uma proposta de currículo prescritivo formal, mas, de fato, uma proposta de currículo em ação (ou seja, um currículo construído a partir de experiências vivenciadas por docentes e discentes no processo ensino-aprendizagem).

Vale ressaltar que, nesta reformulação da matriz curricular do curso de graduação em Nutrição da FURB, foi considerado, entre outros, o Art. 6º das Diretrizes Curriculares Nacionais de curso de Graduação em Nutrição, o qual recomenda que “os conteúdos essenciais para o Curso devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar:

I - **Ciências Biológicas e da Saúde** – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;

III - **Ciências da Alimentação e Nutrição** - incluem-se: a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

---

<sup>1</sup> Conceito produzido nas reuniões do Núcleo de Políticas de Formação, em setembro de 2003

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

Reafirma-se também o compromisso com o ensino e a construção de todo processo de mudança na formação do Nutricionista Generalista, capaz de atuar em qualquer nível de atenção, nas diferentes áreas de atuação profissional, de forma coletiva ou individualizada, conferindo ao egresso capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

### 3.1 OBJETIVOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais propostas pelo Ministério de Educação e com o levantamento realizado pelo corpo docente e discente da FURB, o Curso de Nutrição objetiva formar um profissional Nutricionista capaz de:

- (a) aplicar conhecimentos sobre a composição, as propriedades e as transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- (b) contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- (c) desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- (d) atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- (e) atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- (f) atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- (g) avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- (h) planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- (i) realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- (j) atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- (k) reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e

curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

(l) desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

(m) atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;

(n) exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

(o) desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

(p) integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

(q) investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Destaca-se também que o curso de Nutrição da FURB objetiva a formação de um profissional Nutricionista que contemple as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

Além disso, enseja-se que o egresso, profissional Nutricionista apresente competência e habilidades gerais que assegure uma prática contínua, com as demais instâncias do sistema de saúde, crítica, analítica, empreendedora, responsável, com elevado padrão de qualidade e de princípios da ética/bioética, baseada em evidências científicas, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo.

## 3.2 PERFIS

### 3.2.1 Docente

O curso de Nutrição da FURB requer um corpo docente reflexivo, crítico, pesquisador e inovador que: (a) estimule os estudantes a questionar suas idéias de forma criativa, (b) perceba o que pode ser realizado nos diversos campos da nutrição, (c) esteja disposto a ajudar o acadêmico na construção do saber, (d) crie ambientes descontraídos, contribuindo, assim, com o bem estar do aluno e (e) valorize as idéias criativas para novos projetos. Além disso, O profissional que fizer parte do quadro de docentes deverá atender prioritariamente as exigências institucionais e legais.

### 3.2.2 Profissiográfico

O PPC de Nutrição atende o perfil proposto pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição que propõe no seu Art. 3º o perfil do formando egresso/profissional como sendo uma formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e

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

Os profissionais de Nutrição estarão diretamente envolvidos com a área da saúde, com o conhecimento do corpo humano, com o conhecimento dos alimentos e a importância destes alimentos no organismo humano. Deverão ser capazes de atuar como um agente de transformação, comprometidos com as demandas sociais, garantindo que a nutrição seja abordada através de um prisma multiprofissional e multicausal, de forma a propiciar intervenções conseqüentes e eficazes nos fatores causais. O profissional formado no Curso de Graduação em Nutrição estará apto a atuar em Saúde Pública, Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e outros. Preocupa-se, ainda, em contemplar na formação do nutricionista as necessidades sociais da saúde, com ênfase no SUS.

### 3.3 ÁREAS DE ATUAÇÃO

De acordo com a Resolução CFN, nº 380 de 2005, definiu-se como áreas de atuação do profissional nutricionista, alimentação coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Docência, Indústria de Alimentos, Nutrição em Esportes e Marketing na Área de Alimentação e Nutrição. Dessas, o PPC de curso propõe as seguintes grandes áreas de conhecimento e atuação na formação do acadêmico: **Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Indústria de Alimentos, Nutrição em Esportes e Marketing na Área de Alimentação e Nutrição**. Os egressos poderão desempenhar as seguintes atividades nas respectivas áreas:

#### 3.3.1 Alimentação Coletiva

##### **Alimentação do Escolar (Educação Infantil e Merenda Escolar)**

- Planejamento, implantação e acompanhamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- Avaliação nutricional;
- Promoção de programas de educação alimentar e nutricional, visando crianças, pais, professores, funcionários e diretoria, com ênfase em oficinas, jogos, trabalhos em grupo, visitas técnicas, horizontalização de técnicas de otimização dos alimentos e desenvolvimento da consciência ecológica e ambiental;
- Participação efetiva da equipe multiprofissional; Realização das avaliações nutricionais e do consumo alimentar das crianças;

- Promoção da adequação alimentar considerando necessidades específicas da faixa etária atendida;
- Execução de atendimentos individualizados de pais de alunos, orientando sobre alimentação da criança e da família; Integração da equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada aos usuários;
- Planejamento e implantação de estabelecimentos para a Área de Alimentação Coletiva.

**Alimentação Coletiva (Produção de Alimentos: Restaurantes Comerciais, Restaurantes Industriais, Hotéis e similares)**

- Participação no planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da unidade de alimentação e nutrição (UAN);
- Participação no planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN;
- Participação do recrutamento e seleção de colaboradores;
- Integração da equipe de atenção à saúde ocupacional;
- Participação nos trabalhos da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA);
- Coordenação, supervisão e execução das atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos usuários;
- Promoção de programas de educação alimentar para usuários;
- Elaboração de relatórios técnicos periódicos à coordenação da área;
- Colaboração com as autoridades de fiscalização profissional e sanitária;
- Desenvolvimento de pesquisas e estudos, na sua área de atuação;
- Coordenação, supervisão e execução de programas de formação profissional na área da saúde, supervisionando estágios e capacitando colaboradores;
- Elaboração e acompanhamento dos procedimentos previstos no Manual de Boas Práticas;
- Planejamento, coordenação e supervisão da seleção, aquisição e manutenção de veículos para transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Elaboração de cardápios;
- Planejamento, orientação e acompanhamento do processo de aquisição, recepção, armazenagem, produção, distribuição e aceitabilidade da alimentação;
- Manutenção atualizada do quadro de análise de valores nutritivos, rendimento e custo das refeições;
- Realização de visitas técnicas a fornecedores; Desenvolvimento e capacitação de fornecedores e parceiros;
- Manutenção atualizada das fichas técnicas de todas as preparações culinárias;
- Desenvolvimento de Manuais Técnicos, rotinas de trabalho e receitas;

- Planejamento, implantação, coordenação e supervisionamento das atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Estabelecimento e implantação de formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

#### **Cesta Básica e Refeições Convênio**

- Planejamento, coordenação e supervisionamento da seleção e aquisição de gêneros alimentícios e fornecedores;
- Elaboração de cardápios;
- Planejamento, acompanhamento e orientação da armazenagem, distribuição e aceitabilidade dos produtos;
- Manutenção atualizada do quadro de análise dos valores nutritivos, rendimento e custo da cesta básica;
- Realização de visitas técnicas a fornecedores;
- Desenvolvimento e capacitação de fornecedores e parceiros;
- Supervisão das condições de higiene do veículo de transporte das cestas;
- Estabelecimento e implantação de métodos de controle de qualidade dos alimentos;
- Coordenação, supervisionamento e execução das atividades referentes a informações nutricionais e técnicas aos usuários;
- Promoção de educação alimentar aos usuários.

#### **Assessoria/Consultoria**

- Exigir contrato de prestação de serviço nutricional;
- Desenvolvimento, supervisionamento e avaliação de projetos na área de alimentação.

### 3.3.2 Nutrição Clínica

#### **Hospitais, Instituições Psiquiátricas, SPA's**

- Planejamento, organização, supervisão e avaliação das atividades de assistência nutricional para usuários e colaboradores;
- Promoção da assistência integral aos usuários através da atuação em equipe multidisciplinar;
- Realização da avaliação nutricional dos usuários;
- Solicitação de exames complementares para acompanhamento da evolução nutricional dos usuários, quando necessários;

- Elaboração de prescrição dietética e escolha da formulação de terapia nutricional enteral;
- Solicitação de laudos técnicos a outros profissionais, quando necessários;
- Orientação e supervisão da produção, distribuição e aceitação da dieta prescrita;
- Participação na equipe multiprofissional de terapia nutricional;
- Prescrição de suplementos nutricionais, quando necessários;
- Registro, em prontuário do cliente, da prescrição dietoterápica na internação e dieta hospitalar, procedendo a alterações, se necessário, acompanhado de registro da evolução nutricional;
- Promoção de orientação nutricional para usuários e familiares;
- Elaboração de cardápio com dietas e suas especificações;
- Desenvolvimento de estudos e pesquisas na sua área de atuação;
- Orientação e supervisão do processo de aquisição, recepção, armazenagem, produção, distribuição e aceitabilidade da alimentação no refeitório;
- Realização de visitas técnicas aos fornecedores;
- Capacitação e desenvolvimento fornecedores; Estabelecimento de itens de controle para gerenciamento financeiro e organizacional da UAN;
- Implantação e acompanhamento dos procedimentos previstos no Manual de Boas Práticas;
- Participação no recrutamento e seleção de colaboradores;
- Realização de avaliação de desempenho dos colaboradores;
- Participação ou manutenção de representante na CIPA;
- Integração da equipe de atenção à saúde ocupacional; Participação nos Programas de Qualidade da Instituição;
- Geração de recursos financeiros através de débitos de procedimentos do Nutricionista na conta hospitalar;
- Avaliação e teste de novos produtos, elaborando parecer técnico;
- Implementação e acompanhamento do cumprimento das Diretrizes Institucionais; Colaboração com as autoridades de fiscalização profissional e sanitária;
- Planejamento, implantação e coordenação da UAN, de acordo com as atribuições estabelecidas para a área de alimentação coletiva;
- Promoção de atualização do Manual de Dietas;
- Colaboração na formação de profissionais, na área de saúde, supervisionando estágios e participando de programas de capacitação e desenvolvimento de colaboradores.

#### **Banco de Leite Humano**

- Incentivo do aleitamento materno;

- Promoção de campanhas para captar doadores de leite humano, divulgando as atividades do Banco de Leite Humano;
- Avaliação da composição e classificação do leite humano;
- Garantia da qualidade higiênico-sanitária do leite humano, através de controles microbiológicos de amostras periódicas;
- Manutenção de controle estatístico do leite humano coletado e distribuído;
- Promoção de orientação nutricional às mães, à família e à comunidade;
- Colaboração com as autoridades de fiscalização profissional e sanitária; Desenvolvimento de estudos e pesquisas na sua área de atuação;
- Colaboração na formação de profissionais, supervisionando estágios e participando de programas de capacitação e desenvolvimento de colaboradores;
- Promoção de assistência integral aos clientes através da atuação em equipe multidisciplinar;
- Elaboração, implantação e acompanhamento dos procedimentos previstos no Manual de Boas Práticas;
- Participação nos Programas de Qualidade da Instituição.

### **Lactário**

- Coordenação, supervisão e acompanhamento do desempenho da Unidade;
- Prescrição de complementos nutricionais, quando necessário;
- Promoção de orientação nutricional aos usuários e familiar;
- Promoção de assistência integral através da atuação em equipe multidisciplinar;
- Colaboração com as autoridades de fiscalização profissional e sanitária; Desenvolvimento de estudos e pesquisas na sua área de atuação;
- Colaboração na formação de profissionais, na área da saúde, supervisionando estágios e participando no desenvolvimento e capacitação de colaboradores;
- Implantação e acompanhamento dos procedimentos previstos no Manual de Boas Práticas específicos para o setor; Manutenção da atualização de cadastro de novos produtos para uso em dietas infantis;
- Avaliação e teste de novos produtos registrando um laudo técnico;
- Participação na elaboração de projeto de construção e/ou reforma de área física atendendo as especificações da normativa RDC nº 63-06/07/2000 e RDC nº 12-02/01/2001- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- Estabelecimento de itens de controle organizacional do setor; Realização de avaliação de desempenho da equipe.

### **Ambulatórios e Consultórios**

- Realização de avaliação nutricional;
- Elaboração de plano dietético;

- Solicitação de exames complementares para acompanhamento da evolução nutricional do usuário, quando necessário;
- Prescrição de suplementos nutricionais, quando necessário;
- Registro em prontuário do usuário da prescrição dietoterápica na consulta e da evolução nutricional;
- Promoção de orientação e educação nutricional para os usuários;
- Participação na assistência nutricional à população;
- Promoção na assistência integral aos usuários através da atuação em equipe multidisciplinar;
- Colaboração com as autoridades de fiscalização profissional e sanitária; Desenvolvimento de estudos e pesquisas na sua área de atuação;
- Colaboração na formação de profissionais, na área da saúde, supervisionando estágios;
- Promover a capacitação de colaboradores ligados a atividades de nutrição.

### **Nutrição em Esportes**

- Realização de avaliação e acompanhamento nutricional de praticantes de atividade física e/ou atletas;
- Elaboração de dietas para as diversas fases de manutenção, competição e recuperação de atletas, equipes esportivas e/ou praticantes de atividade física;
- Promoção de orientação alimentar e nutricional; Integração da equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção ao desportista;
- Planejamento, implantação e coordenação da UAN, responsável pelo preparo das refeições, de acordo com as atribuições estabelecidas para a produção de alimentos;
- Prescrição de suplementos nutricionais quando necessário;
- Coordenação de projetos e equipes de pesquisa e extensão relacionados a nutrição esportiva.

### **3.3.3 Saúde Coletiva**

#### **Saúde Coletiva**

- Coordenação dos programas do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e Programas de Combate a Carências Nutricionais;
- Promoção de assistência integral aos usuários através da atuação em equipe multidisciplinar;
- Participação no controle social no SUS;
- Coordenação de Unidade de Saúde;
- Coordenação de Programas de Combate à Fome;
- Fazer cumprir a legislação pertinente à área;

- Participação em equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e/ou eventos;
- Contribuição no planejamento, execução e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos;
- Promoção e participação em estudos e pesquisas na sua área de atuação;
- Participação no desenvolvimento e capacitação de colaboradores;
- Participação em câmaras técnicas em saúde coletiva;
- Realização de vigilância nutricional; Implementação de ações básicas em Vigilância Sanitária;
- Inserção/atuação da equipe de Vigilância Sanitária; Cumprir e fazer cumprir a legislação de Vigilância Sanitária;
- Promoção de programas sobre manipulação dos alimentos;
- Integração de comissões técnicas de regulamentação e procedimentos relativos a alimentos;
- Colaboração com as autoridades de fiscalização profissionais;
- Colaboração na formação de profissionais, na área de saúde, supervisionando estágios e participando de programas de capacitação e desenvolvimento de colaboradores.

### 3.4 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 grade 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.

O Conselho Federal de Nutricionistas, através da RESOLUÇÃO nº 380 de 2005, estabelece as seguintes áreas de atuação do profissional nutricionista: Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Saúde Coletiva; Nutrição em Esporte entre outras. Dessa forma, os componentes curriculares foram organizados por Áreas Temáticas e Núcleos Norteadores, conforme ilustra a Figura abaixo.

NÚCLEO Norteador	ÁREA TEMÁTICA	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos-fase								
			I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
Saúde e Sociedade	Comunidade	Bioética			3						
		Relações Interpessoais na Saúde	3								
		Saúde Comunitária	4								
		Introdução ao Exercício da Profissão	2								
		Desafios Sociais e Contemporâneos		4							
	Iniciação Científica	Universidade Ciência e Pesquisa	4								
Ciência e Pesquisa		Pesquisa em Nutrição						3			
		Trabalho de Conclusão de Curso							4		
		Bioestatística						2			
		Nutrição Experimental						4			
Competências e Habilidades	Nutrição Humana	Nutrição Básica I	2								
		Nutrição Básica II		2							
		Nutrição Humana			4						
		Nutrição no ciclo de Vida I				4					
		Nutrição no ciclo de Vida II					4				
		Avaliação Nutricional			4						
		Cálculo e Análise de Dietas				4					
	Alimentação Coletiva	Alimentação Coletiva I					4				
		Alimentação Coletiva II						4			
		Técnica Dietética I				4					
		Técnica Dietética II					4				
		Eventos Gastronômicos						3			
		Prática em Alimentação Coletiva					2				

		<b>Estágio em Alimentação Coletiva</b>							15	
	<b>Saúde Coletiva</b>	<b>Educação Nutricional</b>			3					
		<b>Saude Coletiva</b>				4				
		<b>Epidemiologia Geral</b>				2				
		<b>Prática em Saude Coletiva</b>				2				
		<b>Estágio em Saude Coletiva</b>								15
		<b>Nutrição Clínica e Esportiva</b>	<b>Fundamentos em Nutrição Clínica</b>				2			
	<b>Nutrição Clínica I</b>						4			
	<b>Nutrição Clínica II</b>							4		
	<b>Fisiopatologia III</b>							3		
	<b>Fisopatologia IV</b>								3	
	<b>Interação entre Fármacos e Nutrientes</b>				2					
	<b>Temas Avançados em Nutrição</b>						2			
	<b>Nutrição Esportiva</b>								3	
	<b>Prática em Nutrição Clínica e Esportiva</b>								2	
	<b>Estágio em Nutrição Clínica</b>									15
	<b>Alimentos</b>		<b>Bromatologia</b>				4			
		<b>Tecnologia de Alimentos</b>					3			
		<b>Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos</b>			3					
		<b>Microbiologia de Alimentos I</b>			3					
<b>Corpo Humano</b>	<b>Corpo e Função</b>	<b>Anatomia Humana V</b>	4							
		<b>Fisiologia Humana III</b>	4							
		<b>Histologia, embriologia e genética humana</b>	3							

		Fisiologia da Nutrição		2								
		Bioquímica Humana I		4								
		Bioquímica Humana II			4							
		Patologia Geral II		3								
		Imunologia Geral		3								
Homem e Ambiente	Proteção	Doenças infecciosas e parasitárias do aparelho digestivo		2								
		Microbiologia Básica I		2								
Complementar	Vivências Interdisciplinares	Prática desportiva I e II										
		Optativas		4	2		2					
		AACC										
			<b>26</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>19</b>	<b>30</b>		

### 3.4.1 Matriz Curricular Proposta

A seguir serão expostas as oito fases do Curso de Nutrição, seus componentes curriculares, carga horária teórica e/ou prática, número de vagas e turmas, espaços especiais, pré-requisitos e áreas temáticas. Ressaltamos que a matriz curricular dos períodos matutino e noturno será a mesma.

## Matriz Curricular do Curso

Curso: NUTRIÇÃO			Habilitação:						Currículo:			
Titulação: NUTRICIONISTA			Turno: MATUTINO e 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	Comunidade	RELAÇÕES INTERPESSOAIS NA SAÚDE	PSI	EA	3	54	0	54	40	1		Não tem
	Comunidade	SAÚDE COMUNITÁRIA	MED	EA	4	72	0	72	40	1		Não tem
	Comunidade	INTRODUÇÃO AO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO	NUT	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	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
	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
	Vivências Interdisciplinares	PRÁTICA DESPORTIVA I	EFI	EE	2	0	36	36				Não tem

Curso: NUTRIÇÃO					Habilitação:					Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA					Turno: MATUTINO e 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>28</b>	<b>378</b>	<b>126</b>	<b>504</b>				
2	Comunidade	DESAFIOS SOCIAIS CONTEMPORÂNEOS	SOC	EG	4	72	0	72	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
	Corpo e Função	PATOLOGIA GERAL II	MED	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	Proteção	IMUNOLOGIA GERAL	DCN	EE	3	36	18	54	20	2	Laboratório de Imunologia	Não tem
	Proteção	DOENÇAS INFECCIOSAS E PARASITÁRIAS DO APARELHO DIGESTIVO	MED	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	Proteção	MICROBIOLOGIA BÁSICA I	DCN	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem

Curso: NUTRIÇÃO					Habilitação:					Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA					Turno: MATUTINO e 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				
	Vivências Interdisciplinares	PRÁTICA DESPORTIVA II	EFI	EE	2	0	36	36				Não tem
<b>Subtotal</b>					<b>27</b>	<b>414</b>	<b>72</b>	<b>486</b>				
3	Comunidade	BIOÉTICA	MED	EA	3	54	0	54	40	1		Não tem
	Nutrição Humana	NUTRIÇÃO HUMANA	NUT	EE	4	72	0	72	40	1		<b>NUTRIÇÃO BÁSICA II FISIOLOGIA 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
	Alimentos	HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	NUT	EE	3	54	0	54	40	1		Não tem

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:			
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: MATUTINO e 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					
	Alimentos	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS I	DCN	EE	3	18	36	54	20	2	Laboratório de Microbiologia	Não tem	
		OPTATIVA II		EE	2	36	0	36	40	1			
	Corpo e Função	BIOQUÍMICA HUMANA II	DCN	EE	4	36	36	72	20	2	Laboratório de Bioquímica	<b>BIOQUÍMICA HUMANA I</b>	
<b>Subtotal</b>					<b>26</b>	<b>342</b>	<b>126</b>	<b>468</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	
	Saúde Coletiva	SAÚDE COLETIVA	NUT	EE	4	72	0	72	40	1		Não tem	

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: MATUTINO e 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				
	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>
	Nutrição Clínica e Esportiva	FUNDAMENTOS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	NUT	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	Nutrição Clínica e Esportiva	INTERAÇÃO ENTRE FÁRMACOS E NUTRIENTES	FAR	EE	2	36	0	36	40	1		Não tem
	Alimentos	BROMATOLOGIA	QUI	EE	4	36	36	72	20	2	Laboratório de Bromatologia	Não tem
<b>Subtotal</b>					<b>28</b>	<b>306</b>	<b>198</b>	<b>504</b>				
5	Nutrição Humana	NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA II	NUT	EE	4	54	18	72	40	1		<b>NUTRIÇÃO HUMANA</b>

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: MATUTINO e 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	ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	NUT	EE	4	36	36	72	40	1		HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS
		OPTATIVA III		EE	2	36	0	36	40	1		
	Alimentação Coletiva	TÉCNICA DIETÉTICA II	NUT	EE	4	18	54	72	20	2	Laboratório de Técnica Dietética	TÉCNICA DIETÉTICA I
	Alimentação Coletiva	PRÁTICA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	NUT	EE	2	0	36	36	40	1		ALIMENTAÇÃO COLETIVA I *
	Nutrição Clínica e Esportiva	NUTRIÇÃO CLÍNICA I	NUT	EE	4	36	36	72	40	1		NUTRIÇÃO HUMANA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: MATUTINO e 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	FISIOPATOLOGIA III	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
	Alimentos	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	QUI	EE	3	18	36	54	20	2	Laboratório de Processamento de Alimentos (LAPRA)	<b>BROMATOLOGIA</b>
<b>Subtotal</b>					<b>28</b>	<b>288</b>	<b>216</b>	<b>504</b>				
6	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

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: MATUTINO e 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				
	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
	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 CLÍNICA II	NUT	EE	4	36	36	72	40	1		<b>NUTRIÇÃO HUMANA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</b>

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:						Currículo:		
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: MATUTINO e 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 ESPORTIVA	NUT	EE	3	36	18	54	40	1		Não tem
	Nutrição Clínica e Esportiva	PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	NUT	EE	2	0	36	36	40	1		<b>NUTRIÇÃO CLÍNICA II*</b>
	Nutrição Clínica e Esportiva	FISIOPATOLOGIA IV	NUT	EE	3	54	0	54	40	1		Não tem
<b>Subtotal</b>					<b>28</b>	<b>306</b>	<b>198</b>	<b>504</b>				
7	Iniciação Científica	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	NUT	EE	4	0	72	72	40	1		<b>PESQUISA EM NUTRIÇÃO</b>

Curso: NUTRIÇÃO				Habilitação:					Currículo:			
Titulação: NUTRICIONISTA				Turno: MATUTINO e 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	ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	NUT	EE	15	0	270	270				
<b>Subtotal</b>					<b>19</b>	<b>0</b>	<b>342</b>	<b>342</b>				
8	Saúde Coletiva	ESTÁGIO EM SAÚDE COLETIVA	NUT	EE	15	0	270	270				
	Nutrição Clínica	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	NUT	EE	15	0	270	270				
<b>Subtotal</b>					<b>30</b>	<b>0</b>	<b>540</b>	<b>540</b>				
					<b>214</b>	<b>2034</b>	<b>1818</b>	<b>3852</b>				
<b>AACCs</b>				<b>EG</b>	2	0	0	36				
				<b>EE</b>	8	0	0	144				
<b>PDE</b>					4	0	72	72				
<b>TOTAL</b>					<b>224</b>	<b>1998</b>	<b>1886</b>	<b>4032</b>				

<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				Habilitação:					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		
3º e 5º	EDU	LIBRAS	EE	4	72	0	72	40	1		
3º	ENG <sup>a</sup> QUI	ANÁLISE SENSORIAL	EE	2	36	0	36	40	1		
3º	ADM	CERIMONIAL E ETIQUETA	EE	2	36	0	36	40	1		
3º	MED	PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E APOIO AO ALEITAMENTO MATERNO – HABILIDADES DE ACONSELHAMENTO EM AMAMENTAÇÃO	EE	2	36	0	36	40	1		
5º	ECO	ECONOMIA DE EMPRESA I	EE	2	36	0	36	40	1		
5º	PSI	PSICOLOGIA EM SAÚDE	EE	2	36	0	36	40	1		
5º	ADM	GESTÃO E EMPREENDEDORISMO EM	EE	2	36	0	36	40	1		



### 3.4.2 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 destes 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, em período matutino:** com a atual mudança na matriz curricular, a qual contemplou exclusão e inclusão de algumas disciplinas e alterações de carga horária da matriz curricular de 2005 (Processo nº 206/2005), se faz necessário o oferecimento de disciplinas no regime concentrado nas terceira, quinta e sexta fases da atual grade curricular, uma vez que estas excedem o número de máximo de 5 h/a por dia no período matutino. Além disso, em casos especiais, com critérios a serem definidos pelo Colegiado do Curso, poderão ser oferecidas mais disciplinas em regime concentrado nesse período.

- **Regime concentrado no curso, em período noturno:** está prevista a realização continuada de aulas em regime concentrado em todas as fases, com exceção da primeira, pois não há como precipitar o início do semestre em tempo hábil para que estes alunos iniciantes possam freqüentar as disciplinas em regime concentrado, no prazo previsto no calendário acadêmico. Tal decisão foi tomada, pois havia a necessidade de alocar a mesma carga horária do turno matutino no turno noturno, que acontece de 2ª a 6ª feira com 4 h/a por dia letivo e no sábado. Logo, para adaptação da matriz curricular ao curso de Nutrição no período noturno serão realizadas disciplinas no regime concentrado da seguinte maneira:

- Segunda Fase: um concentrado de quatro créditos acadêmicos.
- Terceira Fase: um concentrado de três a quatro créditos acadêmicos.
- Quarta Fase: um concentrado de três a quatro créditos acadêmicos.
- Quinta fase: um concentrado de dois a quatro créditos acadêmicos.

– Sexta Fase: um concentrado de dois a quatro créditos acadêmicos.

- **Regime semipresencial:** as disciplinas do Curso de Nutrição da FURB podem ter de 50 a 100% de suas cargas horárias totais oferecidas na modalidade à distância. A definição das disciplinas que irão utilizar esse regime passará prioritariamente pela aprovação do Colegiado do Curso, considerando a Política de Educação a Distância. Para adaptação da matriz curricular do curso matutino e/ou noturno poderão ser ofertadas disciplinas em regime semipresencial. 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 Nº 4059/2004 do MEC.

- **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 terceira 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 quinta 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).

- **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 grade curricular do curso de Nutrição do período noturno, está prevista a oferta de disciplina aos sábados em todos os semestres, com o objetivo de contemplar a matriz curricular em oito semestres letivos, ou seja, no mesmo período de tempo previsto para a conclusão do curso no período matutino.

As disciplinas Prática em Saúde Coletiva, Prática em Alimentação Coletiva e Prática em Nutrição Clínica e Esportiva, previstas para a quarta, quinta e sexta 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 sétima e oitava fases, somente poderão ser realizados no período matutino ou vespertino conforme a disponibilidade de unidade concedente de estágio.

### 3.4.3 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.

### 3.4.4 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 quarta, quinta e sexta fases, respectivamente. A partir da **sétima** 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, ambulatorios 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 estes estágios não seguem uma ordem de pré-requisitos entre si, eles têm flexibilidade. A ordem de realização dos estágios é feita através de sorteio.

### **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).

#### 3.4.5 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 **sétima fase do Curso**, e só pode ser iniciado desde que seja cumprida com aproveitamento a disciplina de Pesquisa em Nutrição, que ocorre na sexta 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.

#### 3.4.6 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	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 E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	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 E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	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	<b>TODAS AS DISCIPLINAS DA MATRIZ CURRICULAR**, EXCETO AS DAS ÁREAS TEMÁTICAS: <u>INICIAÇÃO CIENTÍFICA</u> E <u>VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</u></b>	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.

ESTÁGIO EM SAÚDE COLETIVA	252	<b>TODAS AS DISCIPLINAS DA MATRIZ CURRICULAR**, EXCETO AS DAS ÁREAS TEMÁTICAS: <u>INICIAÇÃO CIENTÍFICA E VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</u></b>	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.
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	270	<b>TODAS AS DISCIPLINAS DA MATRIZ CURRICULAR**, EXCETO AS DAS ÁREAS TEMÁTICAS: <u>INICIAÇÃO CIENTÍFICA E VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</u></b>	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; (\*\*) 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

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 quarta, quinta e sexta fase, respectivamente, deverão ser realizadas concomitantemente ou após a realização das disciplinas listradas no quadro abaixo:

<b>DISCIPLINA</b>	<b>C/H</b>	<b>PRÉ-REQUISITO CONCOMITANTE</b>	<b>JUSTIFICATIVA</b>
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.

## 3.4.7 Quanto a Departamentalização

	<b>Disciplina proposta na reforma curricular do curso</b>	<b>Depto anterior à reforma</b>	<b>Denominação anterior à reforma e/ou mudanças realizadas quanto à c/h</b>	<b>Depto proposto na reforma</b>	<b>Justificativa da mudança</b>
<b>Disciplinas já existentes no Curso</b>	Prática Desportiva	<b>EFI</b>	PRÁTICA DESPORTIVA	<b>EFI</b>	
	Nutrição Básica I	<b>NUT</b>	NUTRIÇÃO BÁSICA I	<b>NUT</b>	
	Anatomia Humana V	<b>DCN</b>	ANATOMIA HUMANA V	<b>DCN</b>	
	Fisiologia Humana III	<b>DCN</b>	FISIOLOGIA III	<b>DCN</b>	
	Nutrição Básica II	<b>NUT</b>	NUTRIÇÃO BÁSICA II	<b>NUT</b>	
	Bioquímica Humana I	<b>DCN</b>	BIOQUÍMICA HUMANA I	<b>DCN</b>	
	Patologia Geral II	<b>MED</b>	PATOLOGIA GERAL II	<b>MED</b>	
	Imunologia Geral	<b>DCN</b>	IMUNOLOGIA GERAL	<b>DCN</b>	
	Doenças Infecciosas e Parasitárias do Aparelho Digestivo	<b>MED</b>	DOENÇAS INFECCIOSAS E PARASITÁRIAS DO APARELHO DIGESTIVO	<b>MED</b>	
	Microbiologia Básica I	<b>DCN</b>	MICROBIOLOGIA BÁSICA I	<b>DCN</b>	
	Nutrição Humana	<b>NUT</b>	NUTRIÇÃO HUMANA	<b>NUT</b>	
	Avaliação Nutricional	<b>NUT</b>	AVALIAÇÃO CLÍNICO NUTRICIONAL	<b>NUT</b>	
	Educação Nutricional	<b>NUT</b>	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	<b>NUT</b>	
	Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	<b>NUT</b>	HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	<b>NUT</b>	

Disciplina proposta na reforma curricular do curso		Depto anterior à reforma	Denominação anterior à reforma e/ou mudanças realizadas quanto à c/h	Depto proposto na reforma	Justificativa da mudança
	Microbiologia de Alimentos I	<b>DCN</b>	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS I	<b>DCN</b>	
	Interação entre Fármacos e Nutrientes	<b>NUT</b>	INTERAÇÃO ENTRE FÁRMACOS E NUTRIENTES	<b>NUT</b>	
	Bioquímica Humana II	<b>DCN</b>	BIOQUÍMICA HUMANA II	<b>DCN</b>	
	Nutrição No Ciclo De Vida I	<b>NUT</b>	NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA I	<b>NUT</b>	
	Técnica Dietética I	<b>NUT</b>	TÉCNICA DIETÉTICA I	<b>NUT</b>	
	Saúde Coletiva	<b>NUT</b>	SAÚDE COLETIVA	<b>NUT</b>	
	Epidemiologia Geral	<b>MED</b>	EPIDEMIOLOGIA GERAL	<b>MED</b>	
<b>Disciplinas já existentes no curso</b>	Fundamentos Em Nutrição Clínica	<b>NUT</b>	FUNDAMENTOS EM DIETOTERAPIA	<b>NUT</b>	
	Bromatologia	<b>QUI</b>	BROMATOLOGIA	<b>QUI</b>	
	Nutrição No Ciclo De Vida II	<b>NUT</b>	NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA II	<b>NUT</b>	
	Alimentação Coletiva I	<b>NUT</b>	ALIMENTAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	<b>NUT</b>	
	Técnica Dietética II	<b>NUT</b>	TÉCNICA DIETÉTICA II	<b>NUT</b>	
	Nutrição Clínica I	<b>NUT</b>	DIETOTERAPIA I	<b>NUT</b>	
	Fisiopatologia III	<b>NUT</b>	FISIOPATOLOGIA III	<b>NUT</b>	
	Tecnologia De Alimentos	<b>QUI</b>	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	<b>QUI</b>	
	Pesquisa Em Nutrição	<b>NUT</b>	PESQUISA EM NUTRIÇÃO	<b>NUT</b>	
	Bioestatística	<b>MAT</b>	BIOESTATÍSTICA	<b>MAT</b>	

Disciplina proposta na reforma curricular do curso		Depto anterior à reforma	Denominação anterior à reforma e/ou mudanças realizadas quanto à c/h	Depto proposto na reforma	Justificativa da mudança
	Alimentação Coletiva II	<b>NUT</b>	ALIMENTAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	<b>NUT</b>	
	Nutrição Experimental	<b>NUT</b>	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	<b>NUT</b>	
	Nutrição Clínica II	<b>NUT</b>	DIETOTERAPIA II	<b>NUT</b>	
	Fisiopatologia IV	<b>NUT</b>	FISIOPATOLOGIA IV	<b>NUT</b>	
	Nutrição Esportiva	<b>NUT</b>	NUTRIÇÃO ESPORTIVA	<b>NUT</b>	
	Eventos Gastronômicos	<b>NUT</b>	EVENTOS GASTRONÔMICOS	<b>NUT</b>	
	Trabalho De Conclusão De Curso	<b>NUT</b>	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	<b>NUT</b>	
	Estágio Em Alimentação Coletiva	<b>NUT</b>	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO IV, V OU VI	<b>NUT</b>	
	Estágio Em Saude Coletiva	<b>NUT</b>	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO IV, V OU VI	<b>NUT</b>	
	Estágio Em Nutrição Clínica	<b>NUT</b>	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO IV, V OU VI	<b>NUT</b>	
<b>Disciplinas novas no Curso já existentes na IES</b>	Relações Interpessoais Na Saúde	<b>PSI</b>		<b>PSI</b>	Disciplina do Eixo Articulador
	Saúde Comunitária	<b>MED</b>	SAÚDE PÚBLICA	<b>MED</b>	Disciplina do Eixo Articulador
	Desafios Sociais Contemporâneos	<b>SOC</b>			Disciplina do Eixo Geral
	Universidade Ciência e Pesquisa	<b>EDU</b>			Disciplina do Eixo Geral
	Histologia, Embriologia e Genética Humana	<b>DCN</b>			Não existia na grade anterior

Disciplina proposta na reforma curricular do curso		Depto anterior à reforma	Denominação anterior à reforma e/ou mudanças realizadas quanto à c/h	Depto proposto na reforma	Justificativa da mudança
	Bioética	<b>MED</b>			Disciplina do Eixo Articulador
<b>Disciplinas novas</b>	Fisiologia da Nutrição			<b>NUT</b>	Esta disciplina tem seus objetivos voltados à área específica de Nutrição
	Cálculo e Análise de Dietas			<b>NUT</b>	Esta disciplina tem seus objetivos voltados à área específica de Nutrição
	Prática em Saúde Coletiva			<b>NUT</b>	Esta disciplina tem seus objetivos voltados à área específica de Nutrição
	Prática em Alimentação Coletiva			<b>NUT</b>	Esta disciplina tem seus objetivos voltados à área específica de Nutrição
	Temas Avançados em Nutrição			<b>NUT</b>	Esta disciplina tem seus objetivos voltados à área específica de Nutrição
	Prática em Nutrição Clínica e Esportiva			<b>NUT</b>	Esta disciplina tem seus objetivos voltados à área específica de Nutrição
<b>Disciplinas Optativas</b>	Comunicação e Sociedade			<b>COM</b>	Disciplina do Eixo Geral
	Dilemas Éticos e Cidadania			<b>SOC</b>	Disciplina do Eixo Geral
	Linguagem Científica			<b>LET</b>	Disciplina do Eixo Geral
	Libras			<b>EDU</b>	
	Análise Sensorial			<b>ENG<sup>a</sup> QUI</b>	
	Cerimonial e Etiqueta			<b>ADM</b>	
	Promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno – Habilidades de aconselhamento em amamentação			<b>MED</b>	
	Economia de Empresa I			<b>ECO</b>	
	Psicologia em Saúde			<b>PSI</b>	

<b>Disciplina proposta na reforma curricular do curso</b>	<b>Depto anterior à reforma</b>	<b>Denominação anterior à reforma e/ou mudanças realizadas quanto à c/h</b>	<b>Depto proposto na reforma</b>	<b>Justificativa da mudança</b>	
	Gestão e Empreendedorismo em Serviços de Saúde			<b>ADM</b>	

### 3.4.8 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; - participação, como ouvinte, em seminários, congressos, simpósios, palestras, conferências e similares;	75% do total da carga horária estabelecida no PPC

<b>Atividade</b>	<b>Pontuação máxima</b>
<ul style="list-style-type: none"> <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>	
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

#### 3.4.9 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.

### 3.5 PLANOS DE ENSINO

#### PRIMEIRA FASE

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

<b>Componente (CC):</b> NUTRIÇÃO BÁSICA I	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO HUMANA	<b>Fase:</b> 01
<b>Pré-Requisito:</b> Não	
<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> <li>• Nutrição, desenvolvimento e crescimento: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Criança e adolescente</li> </ul> </li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adulto e idoso</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> Ampliar os conteúdos a fim de atender melhor as novas exigências do mercado de trabalho e melhorar a distribuição dos mesmos no decorrer do semestre.</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> <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> <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>
<p><b>Justificativa</b> O sistema digestório foi removido, pois será abordado em disciplina específica no segundo semestre. Foram incluídos os sistemas: esquelético e muscular, nervoso, endócrino e reprodutivo para melhor distribuição dos conteúdos. Houve mudança da nomenclatura, para se adequar ao conceito da ciência da fisiologia.</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</li> </ul>	

menschen.

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

**Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):**

<b>Componente Curricular (CC):</b> HISTOLOGIA, EMBRIOLOGIA E GENÉTICA HUMANA.	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática:</b> CORPO E FUNÇÃO	<b>Fase:</b> 01
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<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></p> <p>CORMACK, David H. <b>Fundamentos de histologia</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1996. 341p, il. Tradução de: Essencial histology.</p> <p>- DI FIORE, Mariano S. H. <b>Atlas de histologia</b>. 7. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1988. 229p, il.</p> <p>- 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.</p> <p>- JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uch'ya; CARNEIRO, Josy. <b>Histologia b'ysica</b>. 10. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2004. xiii, 488 p, il. , 1 CD-ROM.</p> <p>- MOORE, Keith L. <b>Embriologia basica</b>. 3. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1991. 230p, il. color. Tradução de : Basic embryology and birth defects.</p> <p>- THOMPSON, J.S. &amp; THOMPSON, M.W. <b>Genética Médica</b>. 6 ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>- GRIFFITHS, A.J.F. et al .8 ed. <b>Introdução à Genética</b>. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>- JORDE, L.B.; CAREY, J.C.; et al . <b>Genética Médica</b>. 2 ed. . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000</p> <p>- 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.</p> <p>- GARTNER, Leslie P. ; HIATT, James L. <b>Atlas colorido de histologia</b>. 4. ed. Rio de Janeiro :</p>	

Guanabara Koogan, 2007. xvi, 432 p, il.

- KIERSZENBAUM, Abraham L. **Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia**. Rio de Janeiro : Elsevier, 2004. xxi, 654 p, il. Tradução de: Histology and cell biology.

- MOORE, Keith L; PERSAUD, T. V. N. **Embriologia clínica**. 7. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2004. xv, 609 p. : il. Tradução de: The developing human : clinically oriented embryology.

- MORISCOT, Anselmo Sigari; CARNEIRO, Josy; ABRAHAMSOHN, Paulo Alexandre. **Histologia para fisioterapia e outras áreas da reabilitação**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2004. 199 p, il.

- BORGES, OSÓRIO, MR & ROBINSON, WM. **Genética Humana**. 2 ed. Porto Alegre, Artmed, 2001

#### Justificativa

Aglutinação de conteúdos de três disciplinas ofertadas na matriz curricular anterior (citologia e embriologia, histologia e genética II) a fim de otimizar a carga horária disponibilizada para estas disciplinas.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>EXERCÍCIO DA PROFISSÃO</b>	<b>INTRODUÇÃO 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>		
- CAMARGO, Marculino. <b>Ética, vida e saúde: ética profissional para cursos na área de saúde</b> . 5. ed. Petropolis : Vozes, 1980. 126p, il.		
- CARVALHO, Lucia Cunha de. <b>A ética dos profissionais da saúde: coletânea de legislação</b> . Rio de Janeiro : Forense, 2000. ix, 513p.		
- CARVALHO, Lucia Cunha de. <b>A ética dos profissionais da saúde: coletânea de legislação</b> . Rio de Janeiro : Forense, 2000. ix, 513p.		
- LADUSANS, Stanislavs. <b>Questões atuais de bioética</b> . São Paulo : Loyola, c1990. 373p, 21cm. (Serie Investigações filosóficas da atualidade, v.3).		
- 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.		
- RIOS, Terezinha Azeredo. <b>Ética e competência</b> . 8. ed. São Paulo : Cortez, 1999. 86p. (Questões da nossa época, 16).		

**Justificativa**

Exclusões e inclusões na ementa da antiga disciplina (Legislação e Ética) para o melhor entendimento do aluno quanto à PPC de Nutrição da FURB e à atuação do profissional nutricionista no mercado de trabalho.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>RELAÇÕES INTERPESSOAIS NA SAÚDE</b>	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática:</b> COMUNIDADE	<b>Fase:</b> 01
<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.	
<b>Referências:</b>	
<p>- DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. <b>Habilidades sociais, desenvolvimento e aprendizagem: questões conceituais, avaliação e intervenção</b>. Campinas : Alínea, 2003. 310p, il.</p> <p>- DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. <b>Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo</b>. 2. ed. Rio de Janeiro : Vozes, 2002. 231p.</p> <p>- OTTA, Emma. <b>O sorriso e seus significados</b>. Petrópolis, RJ : Vozes, 1994. 124p, il.</p> <p>- SMITH, Manuel J. <b>Quando digo não, me sinto culpado</b>. 7. ed. Rio de Janeiro : Record, 1997. 303p. Tradução de: When I say no, I feel Guilty.</p> <p>- WAAL, F. B. M. de (Frans B. M.). <b>Eu, primata</b>. São Paulo : Cia. das Letras, 2007. 331 p, il.</p> <p>- ; NEM/ADVANTAGE. <b>Assertividade na solução de problemas</b>. [s.l.], [19--]. 1 video-cassete (16min.), Color, LP. (Relações humanas, 08).</p> <p>- DAVIS, Flora. <b>A comunicação não-verbal</b>. 6. ed. São Paulo : Summus, 1979. 196p. (Novas buscas em educação, v.5). Tradução de: Inside intuition : what we know about nonverbal communication.</p> <p>- DEL PRETTE, Zilda A. P. (Zilda Aparecida Pereira); DEL PRETTE, Almir. <b>Psicologia das habilidades sociais na infância: teoria e prática</b>. 3. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2008. 276 p, il.</p> <p>- DEL PRETTE, Zilda A. P. (Zilda Aparecida Pereira)(org.). <b>Psicologia escolar e educacional, saúde e qualidade de vida: explorando fronteiras</b>. 2. ed. Campinas : Alínea, 2003. 219 p.</p> <p>- DYER, Wayne W. <b>Não se deixe manipular pelos outros</b>. 13. ed. rev. Rio de Janeiro : Nova Era, 2004. 278 p.</p> <p>- FRITZEN, Silvino José. <b>Exercícios práticos de dinâmica de grupo</b>. 14. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 1990. 2v.</p> <p>- OLIVEIRA, Marco A. <b>Assertividade</b>. São Paulo : OBI Consultores E Editores, 1997. 1v. (varias paginações). Dados retirados da capa.</p>	

- 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

Necessidade de adequação ao Eixo Geral do PPC da graduação da FURB.

<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> <p>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.</p>	
<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> <li>• A Pesquisa e o método científico.</li> </ul>	
<b>Objetivo</b> <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>	
<b>Referências</b> <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>	
<b>Justificativa</b>	

Necessidade de adequação ao Eixo Geral do PPC da graduação da FURB.	
<b>Componente Curricular (CC): SAÚDE COMUNITÁRIA</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: COMUNIDADE</b>	<b>Fase: 01</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> <p>- VASCONCELOS, Eymard Mourao. <b>Educação popular nos serviços de saúde</b>. São Paulo : Hucitec, 1989. 139p, 21cm.</p> <p>- CAPONI, Sandra. <b>Saúde pública, riscos privados</b>. Florianópolis : SALUS, 2004. 1 DVD.</p> <p>- SILVA, Cláudia Regina Lima Duarte da; SOUZA, Nivaldo Alves de; UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU. <b>Saúde coletiva e a ênfase no humano: formação do estudante de medicina da Universidade Regional de Blumenau</b>. , 2002. ix, 144p. Orientador: Nivaldo Alves de Souza.</p> <p>- Portal da Saúde do Ministério da Saúde Informações sobre todos os programas desenvolvidos pelo Ministério da Saúde</p>	
<p><b>Justificativa</b></p> <p>Necessidade de adequação ao Eixo Geral do PPC da graduação da FURB.</p>	

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>EDUCAÇÃO FÍSICA - PRÁTICA DESPORTIVA I</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática:</b> <b>VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</b>	<b>Fase: 01</b>
<b>Pré-Requisito:</b> Não	
<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>	
<p><b>Conteúdos</b></p>	
<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>	
<p><b>Referências</b></p> <p><b>Básico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ELLSWORTH, Abigail. <b>Treinamento do core: anatomia ilustrada: guia completo para o fortalecimento do core.</b> Barueri : Manole, 2012. 160 p. 1 mapa, il, 52x80cm.</li> <li>- KAPANDJI, I. A. (Ibrahim Adalbert). <b>Anatomia funcional, v.2 [membros inferiores]:</b> quadril, joelho, tornozelo, pé, arco plantar, marcha.6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan; Madrid (Espanha) : Panamericana, 2011. xi, 308 p, il.</li> <li>- KRAEMER, Ketrin. <b>Nível de aptidão física dos universitários usuários das práticas desportivas da FURB.</b> 2014. 34 f, il. Trabalho de conclusão de curso 2014. Disponível em: . Acesso em: 9 jul. 2015.</li> <li>- PRESTES, Jonato et al. <b>Prescrição e periodização do treinamento de força em academias.</b> 2. ed., rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2016. 246 p., il.</li> <li>- SANTOS, Roméro José dos. <b>Determinantes pessoais para a realização de exercícios físicos na prática desportiva da Universidade Regional de Blumenau, SC.</b> 2014. 26 f, il. Trabalho de conclusão de curso 2014. Disponível em: . Acesso em: 13 jul. 2015.</li> </ul> <p><b>Complementar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CAMPOS, Maurício de Arruda. <b>Exercícios abdominais: uma abordagem prática e científica.</b> Rio de Janeiro : Sprint, 2002. 255p, il.</li> <li>- CHAGAS, Mauro Heleno; LIMA, Fernando Vitor. <b>Musculação: variáveis estruturais : programas de treinamento.</b>2. ed. Belo Horizonte : Casa da Educação Física, 2011. 123 p, il.</li> <li>- LIMA, Cláudia Silveira; PINTO, Ronei Silveira. <b>Cinesiologia e musculação.</b> Porto Alegre : Artmed, 2006. 187 p, il.</li> <li>- NIEMAN, David C. <b>Exercício e saúde: teste e prescrição de exercícios.</b>6. ed. Barueri : Manole, 2011. xvi, 796 p, il.</li> <li>- PLOWMAN, Sharon A; SMITH, Denise L. <b>Fisiologia do exercício: para a saúde, aptidão e desempenho.</b> 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2010. xvii, 600 p., il.</li> </ul>	
<p><b>Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):</b></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):</b> NUTRIÇÃO BÁSICA II	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO HUMANA	<b>Fase:</b> 02
<b>Pré-Requisito:</b> Nutrição Básica I	
<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>	
<b>Básico</b>	
- GALISA, Mônica Santiago et al. <b>Nutrição: conceitos e aplicações.</b> São Paulo : Makron Books do Brasil, 2008. xxii, 258 p, il.	
- SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.</b> 9. ed. Barueri, SP : Manole, 2003. 2v, il.	
- VÍTOLO, Márcia Regina. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento.</b> 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : Rubio, 2015. 555 p, il.	
<b>Complementar</b>	
- <b>TABELA brasileira de composição de alimentos-TACO:</b> versão 2. Campinas : NEPA-UNICAMP, 2006. iii, 104 p, il.	
- BURTON, Benjamin Theodore. <b>Nutricao humana: manual de nutricao na saude e na doenca.</b> Sao Paulo : McGraw-Hill, 1979. xii, 606p, il.	
- CANDIDO, Lys Mary Bileski; CAMPOS, Adriane Mulinari. <b>Alimentos para fins especiais: dieteticos.</b> Sao Paulo : Varela, 1996. 423p, tabs.	
- CARDOSO, Marly Augusto. <b>Nutrição humana.</b> Rio de Janeiro (RJ) : Guanabara Koogan, 2006. xxv, 345 p, il. (Nutrição humana).	
- CARVALHO, Marcus Renato de; TAMEZ, Raquel Nascimento. <b>Amamentação: bases científicas.</b> 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. 452 p, il.	
- CHAVES, Nelson. <b>Nutricao basica e aplicada.</b> 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1985. 370p, il, 26cm.	
- 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).	
- GROPPER, Sareen S; SMITH, Jack L; GROFF, James L. <b>Nutrição avançada e metabolismo humano.</b> São Paulo : Cengage Learning, c2012. xvii, 612 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.	
- MONTEIRO, Jacqueline Pontes. <b>Consumo alimentar: visualizando porções.</b> Rio de Janeiro	

- : Guanabara Koogan, 2007. 80 p, il. (Nutrição e metabolismo).
- OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo : Sarvier, 2008. 760 p, il.
- PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : Rubio, 2011. 669 p, il.
- PASSMORE, R; NICOL, B. M. **Manual das necessidades nutricionais humanas**. Rio de Janeiro : Atheneu, 1986. 73p, il. (Serie endocrinologia, metabolismo e nutricao).
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 2. ed. Brasília, DF : Coronário, 2002. 107 p.
- PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. 131 p.
- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D´Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.
- TIRAPÉGUI, Julio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo : Atheneu, 2002. 284 p, il.
- TOMITA, Luciana Yuki; CARDOSO, Marly Augusto. **Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros**. 2. ed. São Paulo : Metha, 2002. 85 p.
- WHITNEY, Eleanor Noss; ROLFES, Sharon Rady. **Nutrição 2: aplicações**. São Paulo : Cengage Learning, 2008. xvi, 418 p, il.
- FAO, ONU, WHO. **Necessidades de Energia e Proteína**. Roca, 2011

#### Justificativa

Descrever de maneira mais elucidativa e organizada os temas que serão abordados nesta disciplina.

<b>Componente Curricular (CC):</b> FISILOGIA DA NUTRIÇÃO	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática:</b> CORPO E FUNÇÃO	<b>Fase:</b> 02
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<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> <li>• Digestão e absorção dos nutrientes.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Compreender de maneira aprofundada a organização funcional do sistema digestório, bem como o processo de digestão dos alimentos e absorção dos nutrientes.	
<b>Referências</b> <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>- CURI, Rui; ARAÚJO FILHO, Joaquim Procopio de. <b>Fisiologia básica</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2009. xxi, 857 p, il.</li> <li>- COSTANZO, Linda S. <b>Fisiologia</b>. 3. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2007. 492 p, il.</li> <li>- DOUGLAS, Carlos Roberto. <b>Fisiologia aplicada à nutrição</b>. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2006. xlvii, 1074 p, il.</li> <li>- GANONG, William F. <b>Fisiologia médica</b>. 22. ed. São Paulo : McGraw-Hill, 2006. 924 p, il.</li> <li>- DAVIES, Andrew et al. <b>Fisiologia humana</b>. Porto Alegre : Artmed, 2003. xv, 980p.</li> </ul>	

- 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 Koogan, 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

Dar maior ênfase à organização funcional do sistema digestório, à digestão e à absorção dos nutrientes; temas de fundamental interesse na formação do aluno do curso de nutrição.

<b>Componente Curricular (CC):</b> MICROBIOLOGIA BÁSICA I	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática:</b> PROTEÇÃO	<b>Fase:</b> 02
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<b>Ementa</b> Morfologia, nutrição, bioquímica, taxonomia, genética, isolamento e identificação. Fungos microscópicos, comestíveis e tóxicos (Micologia). Virologia.	
<b>Conteúdos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificação, morfologia, identificação e isolamento de microrganismos.</li> <li>• Virologia.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Reconhecer e identificar os microorganismos.	
<b>Referências</b>	
<b>Básico</b>	
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</b> . 11. ed. rev. com base na Portaria Municipal n. 02/2013-SP. São Paulo : ABERC, 2015. 255 p, il.	
- MADIGAN, Michael T. <b>Microbiologia de Brock</b> . 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. 1006 p., il.	
- PELCZAR, Michael Joseph. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b> . 2. ed. São Paulo : Makron Books, c1997. 2v, il. Tradução de: Microbiology : concepts and applications.	
- TRABULSI, Luiz Rachid et al. (Editores). <b>Microbiologia</b> . 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 888 p., il. (Biblioteca biomédica).	
<b>Complementar</b>	
- FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da segurança alimentar</b> . Porto Alegre : Artmed, 2002. 424p.	
- MIMS, Cedric et al. <b>Microbiologia médica</b> . 3. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2005. 709 p, il. Tradução de: Medical microbiology.	
- 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.	
- TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berbell R; CASE, Christine L. <b>Microbiologia</b> . 8. ed. Porto Alegre : Artmed, 2006. xxvi, 894 p, il. , 1 CD-ROM.	
<b>Justificativa</b> Redução da carga horária, passando para 2 horas-aula, com consequente adaptação e otimização	

dos assuntos abordados nesta disciplina.

<b>Componente Curricular (CC): DOENÇAS INFECCIOSAS E PARASITÁRIAS DO APARELHO DIGESTIVO</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: PROTEÇÃO</b>	<b>Fase: 02</b>
<b>Pré-Requisito: não</b>	
<p><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.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <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 gastrintestinal.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b> Conhecer e analisar a evolução e o tratamento de doenças infecciosas e parasitárias do sistema digestório.</p>	
<p><b>Referências:</b></p> <p><b>Básico</b></p> <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. 494 p, il. (Biblioteca biomédica).</p> <p>- PENNA, Gerson Oliveira. <b>Doenças infecciosas e 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. 218 p.</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><b>Complementar</b></p> <p>- PENNA, Francisco José; MOTA, Joaquim Antônio César. <b>Doenças do aparelho digestivo na infância</b>. Rio de Janeiro : MEDSI, c1994. 342 p, 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>- VERONESI, Ricardo. <b>Doenças infecciosas e parasitárias</b>. 8. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1991. 1082p, il.</p>	
<p><b>Justificativa</b> Alteração da quarta para terceira fase com para um melhor posicionamento da disciplina na grade curricular e uma melhor distribuição da carga horária por semestre.</p>	

**Componente Curricular (CC): IMUNOLOGIA GERAL**

**Carga Horária: 54**

<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ABBAS, Abul K; LICHTMAN, Andrew H. <b>Imunologia b́sica</b>: funýyes e disturbios do sistema imunoĺgico.2. ed. Rio de Janeiro : Saunders Elsevier, 2007. x, 354 p, il.</li> <li>- CALICH, Vera Lucia Garcia; VAZ, Celideia A. Coppi. <b>Imunologia</b>. Rio de Janeiro : Revinter, 2001. 260p, il.</li> <li>- HELBERT, Matthew. <b>Imunologia</b>. Rio de Janeiro : Mosby Elsevier, 2007. xi, 186 p, il. (Carne e osso).</li> <li>- JANEWAY, Charles A. <b>Imunobiologia: o sistema imunoĺgico na saúde e na doenya</b>. 5. ed. Porto Alegre : ARTMED, 2002. viii, 767p, il. , 1 CD-ROM. Traduyýo de: Immunobiology : the immune system in health and disease. Acompanha CD-ROM em inglýs, com animayýo.</li> <li>- ROITT, Ivan Maurice; MALE, David K; BROSTOFF, Jonathan. <b>Imunologia</b>.6. ed. São Paulo : Manole, 2003. xii, 481p, il.</li> <li>- STITES, Daniel P; TERR, Abba I; PARSLOW, Tristram G. <b>Imunologia mýdica</b>. 9. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2000. 689p, il. Traduyýo de: Medical Immunology.</li> </ul>	
<b>Justificativa</b> Alteração da terceira para segunda fase com a intenção de melhor posicionamento da disciplina na grade curricular (atendendo o objetivo geral da fase) e de melhor distribuição da carga horária por semestre. Redução da carga horária, passando para 2 horas-aula, com consequente adaptação e otimização dos assuntos abordados nesta disciplina.	

<b>Componente Curricular (CC): PATOLOGIA GERAL II</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> 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> </ul>	

- Manifestações Inflamatórias
- Manifestações calcificatórias e situações de reparação e regeneração.
- Atrofias e hipertrofias
- Distúrbios circulatórios, enfatizando-se os aspectos relacionados com nutrição.
- Estresse oxidativo.

### Objetivos

Compreender os principais processos patológicos.

### Referências:

#### Básico

- BOGLIOLO, Luigi; BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Patologia geral**.4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2011. 364 p, il.

- BRASILEIRO FILHO, Geraldo; BOGLIOLO, Luigi. **Bogliolo patologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2011. xvii, 1501 p., il.

- ROBBINS, Stanley L. (Stanley Leonard); COTRAN, Ramzi S; KUMAR, Vinay. **Robbins & Cotran: patologia : bases patológicas das doenças**.8. ed. Rio de Janeiro : Saunders Elsevier, 2010. xx, 1458 p, il.

#### Complementar

- DOUGLAS, Carlos Roberto. **Patofisiologia geral: mecanismo da doença**. São Paulo : Robe Editorial, 2000. lxxiv, 1391 p, il.

- KUMAR, Vinay et al. **Robbins patologia básica**.9. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2013. xvi, 910 p, il.

- MONTENEGRO, Mario Rubens; FRANCO, Marcello. **Patologia: processos gerais**. 4. ed. Sao Paulo : Atheneu, 1999. xxiv, 320p, il. (Biblioteca biomedica).

### Justificativa.

Elucidação dos temas a serem abordados nesta disciplina a fim de atender o perfil do profissional que se deseja formar. Mudança do terceiro para o segundo semestre, a fim de melhor distribuir as disciplinas conforme objetivo de aprendizagem da fase.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>BIOQUÍMICA HUMANA I</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> <b>CORPO E FUNÇÃO</b>	<b>Fase:</b> 02
<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>	

**Básico**

- BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L; STRYER, Lubert. Bioquímica.7. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2014. 1162 p, il.
- CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard A. Bioquímica ilustrada.3. ed. Porto Alegre : Artmed, 2006. x, 533 p, il.
- HARPER, Harold A. (Harold Anthony); MURRAY, Robert K. Bioquímica ilustrada de Harper.29. ed. Porto Alegre : AMGH, 2014. xi, 818 p, il.
- NELSON, David L. (David Lee); COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger.6. ed. Porto Alegre : Artmed, 2014. 1298 p, il.

**Complementar**

- COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri (SP) : Manole, 2013. xxx, 1257 p, il.
- DEVLIN, Thomas M. Manual de bioquímica com correlações clínicas. Sao Paulo : Edgard Blucher, 1998. 1007p, il. , 1 CD. Tradução de: Textbook of biochemistry with clinical correlations. Acompanha CD em língua inglesa Textbook of biochemistry.
- HIRANO, Zelinda Maria Braga; SCHLINDWEIN, Adriana. Bioquímica. Blumenau : Edifurb, 2008. 262 p, il.
- MOTTA, Valter T. Bioquímica clínica para o laboratório: princípios e interpretações.4. ed. Porto Alegre : Ed. Médica Missau; São Paulo : Robe Editorial; Caxias do Sul : EDUCS, 2003. 419 p, il.

**Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):**

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>DESAFIOS SOCIAIS CONTEMPORÂNEOS</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática:</b> <b>COMUNIDADE</b>	<b>Fase: 2</b>
<b>Pré-Requisito:</b> não.	
<b>Ementa</b> 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.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruptura epistemológica.</li> <li>• Desafios para a teoria social.</li> <li>• Problemáticas sociais contemporâneas.</li> </ul>	
<b>Objetivo</b> 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.	
<b>Referências</b>	

### Básico

- BOBBIO, Norberto; MATTEUCCI, Nicola; PASQUINO, Gianfranco. **Dicionário de política**. 5. ed. Brasília, D.F : Ed. da UnB; São Paulo : Imprensa Oficial, 2000. 2v.
- **UMA verdade inconveniente**: um aviso global. Los Angeles : Paramount Pictures, 2007. 1 DVD (96min.), color.
- COHN, Gabriel. **A sociologia de Weber**. Rio de Janeiro : TV Cultura Marcas : CPFL, 2005. 1 DVD (50 min.), color. (Fundadores do pensamento). Padrão de cor: NTSC. Projeto: Balanço do Século XX. Paradigmas do Século XXI.
- LUTZENBERGER, José A. (José Antonio). **Fim do futuro?**: manifesto ecológico brasileiro. Pôrto Alegre : Movimento : UFRGS, 1977. 100 p. (Documentos, v.12).
- WEBER, Max; COHN, Gabriel. **Max Weber**: sociologia. 7. ed. Sao Paulo : Atica, 1999. 167 p, il. (Grandes cientistas sociais, 13).

### Complementar

- ; BRASIL, Presidente (1956-1961 : Jucelino Kubitschek). **Os anos de JK: uma trajetória política**. São Paulo : Seleções DVD : Riofilmes, 1980. 1 DVD (110min), color. Equipe Técnica: Narração: Othon Bastos; Texto: Cláudio Bojunga ; Montagem: Francisco Sérgio Moreira ; Fotografia: Lucio Kodato; Trilha sonora: Caíque Botkay ; Som: Cristiano Maciel ; Pesquisa: Francisco Quental e Antônio Paulo Ferraz ; Produção: Heitor Paulo Ferraz. Legendas: Inglês e espanhol. Padrão de cor: NTSC. Idioma: Português (Dolby Digital 2.0).
- AUGUSTO, Sérgio. **A sociedade do espetáculo em 25 conferências**. In: O Estado de S. Paulo. Caderno 2, 16/08/03, p.6, col.1-6. Disponível em: . Acesso em: 13 fev. 2004.
- BACK, Sylvio. **Yndio do Brasil**: Cruz e Sousa : o poeta do Desterro. São Paulo : Versátil Home Video, 2006. 1 DVD (156min.), color. (Sylvio Back cinemateca).
- **AQUECIMENTO global**: um desafio para floresta Amazônica. São Paulo : Globo, 2007. 1 DVD. (Globo ecologia).
- BAUMAN, Zigmunt. **Vida para consumo**: a transformação das pessoas em mercadoria. Rio de Janeiro : Jorge Zahar, 2008. 199 p.
- **CIÊNCIA & tecnologia: presente e futuro**. São Paulo : Barsa Planeta, [2004]. 6 DVD (550min), color.
- BELLONI, Maria Luiza; CAMPOS, Neide Pelaez de. **A formação na sociedade do espetáculo**. So Paulo : Loyola, c2002. 188 p. (Tendências).
- **HISTÓRIAS do oeste**. [Florianópolis] : Everson Faganello Comunicações, 1997. 1 DVD (33min.).
- **INVENÇÃO do Contemporâneo : Geopolítica e Relações Internacionais**. São Paulo : TV CULTURA, 2007. 1 DVD, color. (Invenção do contemporâneo).
- **INVENÇÃO do Contemporâneo : identidade e dialética do global**. São Paulo : TV CULTURA, 2007. 1 DVD, color. (Invenção do contemporâneo).
- CARVALHO, Fernando J. Cardim de; SEMINÁRIO SOBRE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, (2009, Brasília. **Teoria, institucionalidade e os efeitos da crise atual**. Brasília, DF : FUNAG, 2009. 3 DVD'S.
- CASTRO, Josué de. **Documentário do Nordeste**. 4. ed. São Paulo : Brasiliense, 1968. 169 p, il.
- CAVALCANTI, Clovis. **Desenvolvimento e natureza: estudos para uma sociedade sustentável**. 2. ed. Sao Paulo : Cortez; Recife : Fundacao Joaquim Nabuco, 1998. 429p, il.
- CHAPELIN, Sérgio. **Desafios da educação**. Rio de Janeiro : Central Globo de Jornalismo, 2007. 1 DVD ( 45min.), color, SP. (Globo repórter).
- CLOSE, William T. **Ebola**: um documentário da primeira explosão do vírus no Zaire, escrito por um médico que estava lá. Rio de Janeiro : Record, 1996. 397 p.
- CONFERÊNCIA DAS NAÇÕES UNIDAS SOBRE O MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO, (1992, Rio de Janeiro. **Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento**: de acordo com a resolução n.44/228 da Assembléia Geral da ONU, de 22-12-89, estabelece uma abordagem equilibrada e integrada das questões relativas a meio ambiente e desenvolvimento - a Agenda 21. Brasília, D.F : Câmara dos Deputados, Coordenação de Publicações, 1995. 471 p. (Ação parlamentar, n.56).

- CONFERÊNCIA DAS NAÇÕES UNIDAS SOBRE O MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO, (1992, Rio de Janeiro; BRASIL, Congresso. **Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento**: Agenda 21. Brasília, D.F : Senado Federal, Subsecretaria de Edições Técnicas, 1996. 591p.
- CONFERÊNCIA NACIONAL DE POLÍTICA EXTERNA E POLÍTICA INTERNACIONAL. 1. : 2006, Rio de Janeiro; AMORIM, Celso. **O Brasil no mundo que vem ai**: Nova Política Externa Independente. Brasília : Bossa Produções / Funag, 2006. 1 DVD (120mm).
- COSTA FILHO, Alfredo H; SEMINÁRIO SOBRE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO. 3, 2009, Brasília. **Desafios do planejamento de longo prazo**. Brasília, DF : Ministério das Relações Exteriores, 2009. 1 DVD.
- DAHRENDORF, Ralf. **O conflito social moderno: um ensaio sobre a política da liberdade**. Rio de Janeiro : J. Zahar; Sao Paulo : EDUSP, 1992. 225p, 22cm. Tradução de: The modern social conflict : an essay on the politics of liberty.
- D'ARAÚJO, Maria Celina. **Capital social**. Rio de Janeiro : J. Zahar, 2003. 65 p. (Passo a passo, v.25).
- DE MASI, Domenico; FALCONE, Monica. Sociedade pós-industrial exige direito ao lazer: entrevista concedida a Monica Falcone. **O Estado de S. Paulo. Caderno 2 Especial Domingo**, 06/03/94, p.3. Disponível em: . Acesso em: 18 abr. 2008.
- DE MASI, Domenico; PALIERI, Maria Serena. **O ócio criativo**.2. ed. Rio de Janeiro : Sextante, 2000. 328p.
- DEBORD, Guy. **A sociedade do espetáculo**. Rio de Janeiro : Contraponto, 1997. 237p. Tradução de: La societe du spectacle.
- FRANÇOIS, André. **Cuidar**: um documentário sobre a medicina humanizada no Brasil. São Paulo : Ed. do Autor, 2006. 248 p, principalmente il.
- FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. 11. ed. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1980. 150p.
- FREIRE, Paulo; FAUNDEZ, Antonio. **Por uma pedagogia da pergunta**.3. ed. Rio de Janeiro; Sao Paulo : Paz e Terra, 1988. 158p. (Coleção educação e comunicação, v.15).
- GARCIA, Alexandre. **Crise política de Honduras**: a posição do Brasil. Rio de Janeiro : Globo News, 2009. 1 DVD.
- GUIMARÃES, Flávio; BBC. **Pós-moderno e high tech**. São Paulo : Fundação Padre Anchieta, 1989. 1 video-cassete (33min), color, SP. (Arquitetura).
- INSTITUTO CULTURAL ITAÚ. **Itaú contemporâneo**: arte no Brasil, 1981-2006. São Paulo : Itaú Cultural, 2007. 1 DVD, il.
- LAPOUGE, Gilles. E o clima esquentou em Copenhague. **O Estado de S. Paulo**, São Paulo, 27 dez 2009. Aliás, p. 10. Disponível em: . Acesso em: 21 out. 2010.
- LEAL, Victor Nunes. **Coronelismo, enxada e voto**: o município e o regime representativo no Brasil. Rio de Janeiro : Forense, 1948. 311p.
- LEÃO, Fernando. **Guerra de sombras**. Itajai : FL Produções, 2007. 1 DVD.
- LEONARDI, Robert et al. **Comunidade e democracia : a experiência da Itália moderna**. Rio de Janeiro : Editora da Fundação Getulio Vargas, 1996. 257p. Tradução de: Making democracy work : civic traditions in modern Italy.
- MATOS, Olgária C. F. **Invenção do contemporâneo**: tempo sem experiência. Rio de Janeiro : TV Cultura, 2007. 1 DVD (48min.). (Experiências no tempo).
- NOVAES, Washington. **Invenção do contemporâneo**: a ignorância do futuro. São Paulo : TV Cultura, 2007. 1 DVD, color. (Invenção do contemporâneo).
- PASSETTI, Edson. **Saúde e política**. São Paulo : GTT1/CBCE, 2002. 2 DVD.
- PEIXOTO, Nelson Brissac. **Invenção do contemporâneo**: tempo nas redes digitais. São Paulo : TV Cultura, [2007]. 1 DVD, color. (Invenção do contemporâneo).
- PELUSO, Luis Alberto; KUNTZ, Rolf. **Filosofia política contemporânea**. São Paulo : Abril : Cultura Marcas, 2006. 1 DVD (90 min.), color, SP. (I Curso Livre de Humanidades. Filosofia, 512).
- PESSIS-PASTERNAK, Guitta. **Do caos à inteligência artificial**: quando os cientistas se interrogam. São Paulo : Ed. UNESP, 1993. 259p. (Biblioteca básica).
- PIRES, Jose Henrique Nunes; DEPIZZOLATTI, Norberto. **Curtas catarinenses: farrá do boi, o**

- documentario. Florianopolis : Video Arte Trindade : Ed. da UFSC, 1991. 1 video-cassete (25min), color, SP.
- RAMOS, Guerreiro. **A nova ciência das organizações**: uma reconceituação da riqueza das nações. 2. ed. Rio de Janeiro : Ed. da FGV, 1989. 209 p.
- SACHS, Ignacy. **A terceira margem**: em busca do ecodesenvolvimento. São Paulo : Companhia das Letras, 2009. 392 p.
- SANTOS, Jair Ferreira dos. **O que é pos-moderno**. 9a ed. Sao Paulo : Brasiliense, 1991. 111p, il, 16cm. (Colecao Primeiros passos, 165).
- SANTOS, Romilson. **TV Globo e o documentário**: Muito além do cidadão Kane : confronto na representação da realidade dos fatos a partir dos produtos telejornalísticos. [s.l.] : Annablume, 2010.
- SASAHARA, Aline; MENDONCA, Maria Luisa. **Raiz forte**: documentario sobre o Movimento dos Trabalhadores Rurais sem Terra. Rio de Janeiro : Centro de Justica Global, [2000?]. 1 video-cassete (42min), color, SP.
- SCHWARTZENBERG, Roger-Gerard. **Sociologia política : elementos de ciencia politica**. Sao Paulo : DIFEL, 1979. 696p, il. Traducao de Sociologie politique: elements de science politique.
- SELL, Carlos Eduardo. **Sociologia clássica**: Durkheim, Weber [e] Marx. Itajaí : Ed. da UNIVALI; Blumenau : Ed. da FURB, 2001. 214 p, il.
- SILVA, Franklin Leopoldo e; BIGNOTTO, Newton. **Uma reflexão sobre o pensamento moderno**. Rio de Janeiro : TV Cultura Marcas, 2004. 1 DVD (85 min), color. (I Curso Livre de Humanidades. Filosofia, 5). Padrão de cor: NTSC.
- SILVA, Juremir Machado da. Habermas: a razao contra o pos-moderno. **Zero Hora. Caderno 2**, 27/09/89, p.1, col.1-4.
- SOUZA, Cira; INSTITUTO TANCREDO NEVES. **O Brasil e o conflito social moderno: crescimento econômico x distribuição de renda**. Brasília, D.F : Instituto Tancredo Neves, 2001. 280p, il. Apresentação dos trabalhos premiados na 3.ed. do 'Prêmio Luís Eduardo Magalhães', ocorrido nos dias 15 e 16 de março de 2000, na Universidade Mackenzie de São Paulo.
- STEIN, Rosa Helena. **Capital social, desenvolvimento e políticas públicas**. In: Serviço social & sociedade, v. 24, n. 73, p. 157-197, mar. 2003.
- TOFFLER, Alvin; MORIN, Edgar; AVRIL, Beatrice. Toffler e Morin debatem sociedade pos-industrial: entrevista concedida a Beatrice Avril. **Folha de S. Paulo. World Media**, 12/12/93, p.4-5.

#### Justificativa

Inclusão da disciplina pela necessidade de adequação ao Eixo Geral do PPC da graduação da FURB.

<b>Componente Curricular (CC): LINGUAGEM CIENTÍFICA (Optativa)</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</b>	<b>Fase: 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:</li> </ul>	

- Aprimorar a capacidade de escrita e leitura do aluno em linguagem científica;
- Oferecer subsídios para que os acadêmicos compreendam as exigências de gêneros acadêmicos científicos;
- Discutir problemas/dificuldades relacionados à recepção, produção e divulgação de conhecimentos científicos;
- Ampliar os conhecimentos relativos à linguagem científica e suas exigências de acordo com gêneros em circulação.

#### Referências

##### Básico

- AQUINO, Italo de Souza. Como escrever artigos científicos: sem arrodeio e sem medo da ABNT.7. ed. São Paulo : Saraiva, 2010. 126 p, il.
- CASTILHO, Ataliba Teixeira de. Nova gramática do português brasileiro. São Paulo : Contexto, 2012. 768 p, il.
- MOTTA-ROTH, Désirée; HENDGES, Graciela Rabuske. Produção textual na universidade. São Paulo : Parábola, c2010. 167 p, il.

##### Complementar

- MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. Resenha. São Paulo : Parábola, 2004. 123 p, il. (Leitura e produção de textos acadêmicos, v.2).
- MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. Resumo. São Paulo : Parábola, 2004. 69 p, il. (Leitura e produção de textos técnicos acadêmicos, v.1).
- OLIVEIRA, Wilbett Rodrigues de. Iniciação científica: elaboração de artigos e resenhas. São Mateus : Opção, 2007. 56 p, il.
- RAMOS, Paulo; RAMOS, Magda Maria. Metodologia do ensino e do trabalho acadêmico. Blumenau : Odorizzi, 2004. x, 143 p.

#### Justificativa.

Necessidade de adequação ao Eixo Geral do PPC da graduação da FURB.

<b>Componente Curricular (CC): DILEMAS ÉTICOS E CIDADANIA (Optativa)</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</b>	<b>Fase: 2</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> Necessidade de adequação ao Eixo Geral do PPC da graduação da FURB.	

<b>Componente Curricular (CC): COMUNICAÇÃO E SOCIEDADE (Optativa)</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
---	--------------------------

<b>Área Temática: VIVÊNCIAS INTERDISCIPLINARES</b>	<b>Fase: 2</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> Necessidade de adequação ao Eixo Geral do PPC da graduação da FURB.	

<b>Componente Curricular (CC): EDUCAÇÃO FÍSICA - PRÁTICA DESPORTIVA II</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<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.

### Conteúdos

#### Objetivos

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.

### Referências

#### Básico

- ELLSWORTH, Abigail. **Treinamento do core**: anatomia ilustrada: guia completo para o fortalecimento do core. Barueri : Manole, 2012. 160 p. 1 mapa, il, 52x80cm.

- KAPANDJI, I. A. (Ibrahim Adalbert). **Anatomia funcional, v.2 [membros inferiores]**: quadril, joelho, tornozelo, pé, arco plantar, marcha.6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan; Madrid (Espanha) : Panamericana, 2011. xi, 308 p, il.

- KRAEMER, Ketrin. **Nível de aptidão física dos universitários usuários das práticas desportivas da FURB**. 2014. 34 f, il. Trabalho de conclusão de curso 2014. Disponível em: . Acesso em: 9 jul. 2015.

- PRESTES, Jonato et al. **Prescrição e periodização do treinamento de força em academias**. 2. ed., rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2016. 246 p., il.

- SANTOS, Roméro José dos. **Determinantes pessoais para a realização de exercícios físicos na prática desportiva da Universidade Regional de Blumenau, SC**. 2014. 26 f, il. Trabalho de conclusão de curso 2014. Disponível em: . Acesso em: 13 jul. 2015.

#### Complementar

- CAMPOS, Maurício de Arruda. **Exercícios abdominais**: uma abordagem prática e científica. Rio de Janeiro : Sprint, 2002. 255p, il.

- CHAGAS, Mauro Heleno; LIMA, Fernando Vitor. **Musculação**: variáveis estruturais : programas de treinamento.2. ed. Belo Horizonte : Casa da Educação Física, 2011. 123 p, il.

- LIMA, Cláudia Silveira; PINTO, Ronei Silveira. **Cinesiologia e musculação**. Porto Alegre : Artmed, 2006. 187 p, il.

- NIEMAN, David C. **Exercício e saúde**: teste e prescrição de exercícios.6. ed. Barueri : Manole, 2011. xvi, 796 p, il.

- PLOWMAN, Sharon A; SMITH, Denise L. **Fisiologia do exercício**: para a saúde, aptidão e desempenho. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2010. xvii, 600 p., il.

**Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):**

### TERCEIRA 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):</b> NUTRIÇÃO HUMANA	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO HUMANA	<b>Fase:</b> 03

<b>Pré-Requisito: Nutrição Básica II e Fisiologia da Nutrição</b>	
<p><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.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <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> <li>- Fibras.</li> </ul> </li> <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>          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><b>Básico</b></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>- OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. <b>Ciências nutricionais</b>. São Paulo : Sarvier, 1998. 403 p, il. , 1 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>- 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>Complementar</b></p> <p>- <b>TABELA brasileira de composição de alimentos-TACO: versão 2</b>. Campinas : NEPA-UNICAMP, 2006. iii, 104 p, il.</p> <p>- CARDOSO, Marly Augusto. <b>Nutrição humana</b>. Rio de Janeiro (RJ) : Guanabara Koogan, 2006. xxv, 345 p, il. (Nutrição humana).</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>- 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>- DOUGLAS, Carlos Roberto. <b>Tratado de fisiologia aplicada à nutrição</b>. São Paulo : Robe, 2002. xiii, 1046 p, il.</p> <p>- GIBNEY, Michael J; VORSTER, Hester H; KOK, Frans J. <b>Introducción y nutrición humana</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. 317 p, il.</p> <p>- REIS, Nelzir Trindade. <b>Nutrição clínica: interações</b>. Rio de Janeiro : Rúbio, 2004. 580 p.</p> <p>- TIRAPÉGUI, 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</p>	

<b>Chile.</b>
<b>Justificativa</b>
Alterações e inclusões na ementa relacionadas a novos temas na área necessários de serem abordados para melhor formação do profissional nutricionista. Reorganização e atualização dos conteúdos.

<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>	
<b>Ementa</b>	
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.	
<b>Conteúdos</b>	
<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> <li>- Avaliação bioquímica;</li> <li>- Exame físico;</li> <li>- Análise do consumo alimentar.</li> </ul> </li> <li>• Métodos e técnicas específicas de avaliação do estado nutricional em crianças, adolescentes, adultos e grupos vulneráveis.</li> <li>• Prescrição dietoterápica.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b>	
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.	
<b>Referências</b>	
<b>Básico</b>	
- DUARTE, Antonio Cláudio. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais.</b> São Paulo : Atheneu, 2006. 607 p, il.	
- 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.	
- PETROSKI, Edio Luiz. <b>Antropometria: técnicas e padronizações.</b> 3. ed. rev. e ampl. Blumenau : Nova Letra, 2007. 182 p, il.	
- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.</b> São Paulo : Roca, 2007. xvi, 1122 p, il. , 1 cartaz.	
<b>Complementar</b>	
- COSTA, Maria José de Carvalho. <b>Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista.</b> São Paulo : Atheneu, 2008. 113 p, il.	
- 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).	
- ENGSTROM, Elyne Montenegro. <b>SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde : o diagnóstico nutricional.</b> 2. ed. atual. e rev. Rio de Janeiro : FIOCRUZ : ENSP : CECAN, 2002. 147 p, il. Inclui anexos encartados e disco de consulta de Índice de Massa Corporal (IMC).	

- FISBERG, Regina Mara. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas.** Barueri, SP : Manole, 2005. 334 p, il.
- GUIMARÃES, Andréa Fraga; GALISA, Mônica Santiago. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas.** São Paulo : M. Books, 2008. x, 91 p, il.
- ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elizabeth. **Manual de dietoterapia & avaliação nutricional.** São Paulo : Atheneu, 2004. 218 p, il.
- LAMEU, Edson (Org.). **Clínica nutricional.** Rio de Janeiro : Revinter, 2005. 1071 p, il.
- LEÃO, Leila Sicupira Carneiro de Souza; GOMES, Maria do Carmo Rebello. **Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto.** 4. ed. Petrópolis : Vozes, 2005. 198 p, il.
- MATSUDO, Sandra. **Avaliação do idoso: física & funcional.** Londrina : MIDIOGRAF, 2000. 125p, il.
- MONTEIRO, Jacqueline Pontes. **Consumo alimentar: visualizando porções.** Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2007. 80 p, il. (Nutrição e metabolismo).
- 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.
- ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andrea Polo. **Avaliação nutricional: novas perspectivas.** São Paulo : Centro Universitário São Camilo : Roca, 2008. x, 422 p, il.
- TIRAPÉGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação nutricional: teoria e prática.** Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2009. xx, 326 p, il.
- VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **Avaliação nutricional de coletividades: textos de apoio didático.** 4. ed. rev., ampl. e modificada. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2007. 186 p, il. (Nutrição).
- VÍTOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvi, 628 p, il.
- WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 3. ed. São Paulo : Atheneu, 2006. 2v, il.

#### Justificativa

Reorganização e atualização dos conteúdos da disciplina e mudança da quinta para a terceira fase na nova grade curricular afim de melhor se adequar ao objetivo da fase.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>EDUCAÇÃO NUTRICIONAL</b>	<b>Carga Horária:</b> <b>54</b>
<b>Área Temática:</b> <b>SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Fase:</b> <b>03</b>
<b>Pré-Requisito:</b> Não	
<b>Ementa</b> 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.	
<b>Conteúdos:</b> <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>	
<b>Objetivos</b> 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 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

#### Básico

- ANTUNES, Celso. **Manual de técnicas de dinâmica de grupo de sensibilização de ludopedagogia**. 21. ed. Petrópolis : Vozes, 2001. 190p, il.
- 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).
- LINDE, Sônia. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo : Varela, 2005. 153 p, il.

#### Complementar

- ANDRADE, Suely Gregori. **Teoria e prática de dinâmica de grupo: jogos e exercícios**. 2. ed. São Paulo : Casa do Psicólogo, 2002. 203p, il.
- ARANHA, Maria Lucia de Arruda. **Filosofia da educação**. Sao Paulo : Moderna, 1998. 254p,
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012. xxviii, 411 p, il.
- FAGIOLI, Daniela; NASSER, Leila Adnan. **Educação nutricional na infância e adolescência**. São Paulo : RCN Ed, 2006. 241 p, il.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 39. ed. São Paulo : Paz e Terra, 2009. 148 p. (Leitura).
- GOUVEIA, Enilda Lins da Cruz. **Nutrição: saúde & comunidade**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : Revinter, c1999. 247 p, il.
- HELMAN, Cecil G. **Cultura, saúde e doença**. 4. ed. Porto Alegre : ARTMED, 2003. 408 p, il.
- LUCKESI, Cipriano. **Avaliação da aprendizagem na escola: reelaborando conceitos e recriando a prática**. 2. ed. Salvador : Malabares Comunicação e Eventos, 2005. 115 p.
- LUCKESI, Cipriano. **Filosofia da educação**. 3. ed. São Paulo : Cortez, 2011. 222 p.
- LUCKESI, Cipriano. O lúdico na prática educativa. **Tecnologia educacional**, Rio de Janeiro, 22, n. 119 120, p. 51 52, jul./out. 1994.
- MILITÃO, Albigenor; MILITÃO, Rose. **Histórias & fábulas aplicadas a treinamento**. Rio de Janeiro : Qualitymark, 2002. xv, 142 p.
- MIRANDA, Simão de. **Oficina de dinâmica de grupos: para empresas, escolas e grupos comunitários**. 6. ed. Campinas : Papyrus, 1999. 63p, il.
- MOTTA, Denise Giacomo da. **Educação nutricional & diabetes tipo 2: compartilhando saberes, sabores e sentimentos**. São Paulo : Jacinth Ed, 2009. 287 p.
- NIMNIGHT, Glen; PROCTOR, Margaret. **Jogos que educam: instruções para o uso de brinquedos pedagógicos**. Brasília, D.F : MPAS, 1984. 76p, il.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo : Manole, 2008. xviii, 387 p, il. (Guias de nutrição e alimentação).
- PIAI, Arlete; SPINELLI, Mirella. **Bruxilda e a pirâmide dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Elementar, 2007. 47 p, il.
- SAVIANI, Dermeval. **Escola e democracia**. 17. ed. Sao Paulo : Cortez : Autores Associados, 1987. 96p.
- SCHILLING, Magali. **Qualidade em nutrição: método de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. 2. ed. rev. e atual. São Paulo : Varela, 1998. xx, 151p, il.

### Justificativa

Atualização dos conteúdos propostos na ementa, visando atender às mudanças do perfil dos alunos que se pretende formar, bem como atender às novas exigências do mercado de trabalho.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>BIOQUÍMICA HUMANA II</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> <b>CORPO E FUNÇÃO</b>	<b>Fase:</b> 03
<b>Pré-Requisito:</b> Bioquímica Humana I	
<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> <b>Básico</b> - BAYNES, John W; DOMINICZAK, Marek H. Bioquímica médica.4. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, c2015. 636 p, il. - CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard A. Bioquímica ilustrada.3. ed. Porto Alegre : ArTmed, 2006. x, 533 p, il. - GAW, Allan. Bioquímica clínica: um texto ilustrado em cores.2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2001. viii, 165p, il. - NELSON, David L. (David Lee); COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger.6. ed. Porto Alegre : Artmed, 2014. 1298 p, il. <b>Complementar</b> - COSTA, Maria José de Carvalho. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. São Paulo: Atheneu, 2008. 113 p., il. - COZZOLINO, Sílvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri (SP) : Manole, 2013. xxx, 1257 p, il. - HARPER, Harold A. (Harold Anthony); MURRAY, Robert K. Bioquímica ilustrada de Harper.29. ed. Porto Alegre : AMGH, 2014. xi, 818 p, il. - MOTTA, Valter T. Bioquímica clínica para o laboratório: princípios e interpretações.4. ed. Porto Alegre : Ed. Médica Missau; São Paulo : Robe Editorial; Caxias do Sul : EDUCS, 2003. 419 p, il.	
<b>Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior)</b>	

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS I</b>	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática:</b> <b>ALIMENTOS</b>	<b>Fase:</b> 03
<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>	

- 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 da água potável.
- Legislação para alimentos e águas.
- Toxinfecções alimentares de origem microbiana.

#### Objetivos

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.

#### Referências

- MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; PARKER, Jack. **Microbiologia de Brock**. 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. **Microbiologia médica**.3. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2005. 709 p, il. Tradução de: Medical microbiology.
- PELCZAR, Michael Joseph. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. Sao 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. **Introdução à virologia humana**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2002. 254p, il.
- TRABULSI, Luiz Rachid. **Microbiologia**.3. ed. Sao Paulo : Atheneu, 1999. xvii, 586p, il. (Biblioteca biomedica).

#### Justificativa

Alteração da ementa, com exclusão de temas que já estão contemplados na disciplina de Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos ofertada no mesmo semestre e redução da carga-horária.

<b>Componente Curricular (CC):</b> HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática:</b> ALIMENTOS	<b>Fase:</b> 03
<b>Pré-Requisito:</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> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene da habilitação e do trabalho.</li> </ul>
<p><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.</p>
<p><b>Referências:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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).</li> <li>- 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.</li> <li>- TRIGO, Viviano Cabrera. <b>Manual pratico de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e Nutrição</b>. Sao Paulo : Livraria Varela, 1999. xiv, 188p, il.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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).</li> </ul>
<p><b>Justificativa</b> Redução da carga horária total da disciplina de quatro para duas hora- aula, melhor distribuição dos temas a serem abordados no semestre e mudança da quarta para terceira fase na nova grade curricular a fim de atender melhor ao objetivo da fase e dar melhor condições de aprendizado para o aluno de nutrição.</p>

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>BIOÉTICA</b>	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática:</b> <b>COMUNIDADE</b>	<b>Fase:</b> <b>03</b>
<b>Pré-Requisito:</b> não.	
<p><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.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <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>	
<p><b>Objetivos</b> Compreender a Bioética na sua totalidade para uma melhor intervenção qualificada dos grupos</p>	

<p>multiprofissionais nas organizações da Saúde.</p> <p><b>Referências</b></p> <p>- 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.</p> <p>- CHAUI, Marilena de Souza. <b>Convite a filosofia</b>. São Paulo : Atica, 1994. viii, 440p, il.</p> <p>- 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.</p> <p>- SINGER, Peter. <b>Vida ética: os melhores ensaios do mais polêmico filósofo da atualidade</b>. Rio de Janeiro : Ediouro, 2003. 420p. Tradução de: Writtings on an ethical life.</p> <p><b>Justificativa</b></p> <p>Necessidade de adequação ao Eixo Geral do PPC da graduação da FURB.</p>
--

<b>Componente Curricular (CC):</b> ANALISE SENSORIAL (optativa 2)	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática:</b> ALIMENTOS	<b>Fase:</b> 03
<b>Pré-Requisito:</b> não.	
<p><b>Ementa</b></p> <p>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>	
<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>Redução da carga-horária passando para três horas-aula, otimizando os assuntos abordados nesta disciplina.</p>	

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>PROMOÇÃO, PROTEÇÃO E APOIO AO ALEITAMENTO MATERNO - HABILIDADES DE ACONSELHAMENTO EM AMAMENTAÇÃO (optativa 2)</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 03</b>
<b>Pré-Requisito: não.</b>	
<b>Ementa</b>	
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	
<b>Conteúdos</b>	
<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 infância, bicos, chupetas e mamadeira.</li> <li>• Dez passos para o sucesso da amamentação</li> </ul>	
<b>Objetivos</b>	
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.	
<b>Referências</b>	
<b>Básico</b>	
- CARVALHO, Marcus Renato de; GOMES, Cristiane F (Orgs.). Amamentação: bases científicas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 554 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.	
<b>Complementar</b>	
- ALMEIDA, Joao Aprigio Guerra de. Amamentacao: um hibrido natureza-cultura. Rio de Janeiro : FIOCRUZ, 1999. 119p, il.	
- ARANDA, Gustavo; MONTEIRO, Natalia Rea. Mãe d´água. São Paulo : SENAC : IBFAN, [2009]. 1 DVD (39min. 27seg.).	
- AUERBACH, Kathleen G; RIORDAN, Jan. Atlas clínico de amamentação. Rio de Janeiro : Revinter, c2000. 84 p, il.	
- BARBOSA, Janine Maciel. Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil. Rio de Janeiro : MedBook, 2013. 466 p, il.	
- BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Saúde da criança: nutrição infantil : aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília, D.F : Ministério da Saúde, 2009. 111 p, il. (Série A. Normas e manuais técnicos).	
- CAMPOS JÚNIOR, Dioclécio; BURNS, Dennis Alexander Rabelo. Tratado de pediatria.3. ed. Barueri : Manole, 2014. 2v, 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.	
- MARIANI NETO, Corintio. Aleitamento materno: manual de orientação. Rio de Janeiro : Febrasgo, 2010. 142 p, il.	

- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE; ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. Evidências científicas dos dez passos para o sucesso no aleitamento materno. Brasília, D.F : OPAS, 2001. 134 p, il.

- SANTIAGO, Luciano Borges. Manual de aleitamento materno. São Paulo : Manole, 2013. 288 p, il.

- SOARES, Francisco José Passos; MARROQUIM, Pajuçara Maria Guimarães. Aleitamento materno. Maceio : EDUFAL, 2006. 390 p.

- SOKOL, Ellen J. Em defesa da amamentação: manual para implementar o Código Internacional de Mercadização de Substitutos do Leite Materno. São Paulo : IBFAN Brasil, 1999. 284 p, il.

- UNICEF; BRASIL. Ministério da Saúde. Família brasileira fortalecida: promovendo o aleitamento materno.2. ed. , rev. Brasília, D.F : Total Ed, 2007. 18 p, il.

#### Justificativa

Mudança da fase de oferta da disciplina para melhor atender aos objetivos da fase da grade curricular.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>(optativa 2)</b>	<b>CERIMONIAL E ETIQUETA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>		<b>Fase: 03</b>
<b>Pré-Requisito: não.</b>		
<p><b>Ementa</b></p> <p>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.</p>		
<p><b>Conteúdos</b></p> <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>		
<p><b>Objetivos</b></p> <p>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.</p>		
<p><b>Referências</b></p> <p>- KINCHESCKI, José Carlos. <b>Cerimonial, hierarquia, protocolo: para eventos de organizações públicas e privadas brasileiras.</b> Florianópolis : UDESC-CEPEC, 2002. 246p, il.</p> <p>- LUKOWER, Ana. <b>Cerimonial e protocolo.</b> São Paulo : Contexto, 2003. 123p. (Turismo passo a passo).</p> <p>- MATARAZZO, Claudia. <b>Negócios, negócios: etiqueta faz parte.</b> São Paulo : Melhoramentos, 2003. 216 p.</p> <p>- MATARAZZO, Claudia; CAZELOTO, Edilson. <b>Etiqueta sem frescura.</b> 22. ed. São Paulo :</p>		

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 : Papyrus, 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

Mudança da fase de oferta da disciplina para melhor atender aos objetivos da fase da grade curricular e redução da carga-horária a fim de se otimizar a carga-horária da fase e do curso.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>LIBRAS - LINGUAGEM BRASILEIRA DE SINAIS (optativa 2 e 3)</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática:</b> <b>COMUNIDADE</b>	<b>Fases: 03 e 05</b>
<b>Pré-Requisito:</b> não tem	
<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>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Educação de Surdos e mudos no Brasil;</li> <li>2. Gramática e vocabulário de LIBRAS;</li> <li>3. Transcrição e interpretação de frases em Libras.</li> </ol>	
<b>Objetivo</b>  Capacitar os alunos a utilizar funcionalmente a LIBRAS, como ferramenta de comunicação.	
<b>Referências</b>  STOCK, Irene M; STROBEL, Karin Lilian. <b>Brincando e aprendendo com libras: lingua brasileira de sinais</b> . Curitiba : Universidade Tuiuti do Paraná, [1999]. 82p, il.  COUTINHO, Denise. <b>LIBRAS: língua brasileira de sinais e língua portuguesa (semelhanças e diferenças)</b> . 3. ed. Joao Pessoa : Arpoador, 2000. nv, il.	

FALCÃO, Luiz Albérico. **Surdez, cognição visual e libras**: estabelecendo novos diálogos. Recife : Ed. do Autor, 2010. 420 p, il.

LIRA, Guilherme de Azambuja; SOUZA, Tanya Amara Felipe de. **Dicionário da língua brasileira de sinais LIBRAS**. Brasília, DF : CORDE : Secretaria Especial dos Direitos Humanos, 2005. 1 CD-ROM.

#### QUARTA 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):</b> <b>TÉCNICA DIETÉTICA I</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> <b>ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase:</b> 04
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<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;	
<b>Conteúdos</b> <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>	
<b>Objetivos</b> 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.	
<b>Referências</b>	
<b>Básico</b>	
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</b> . 11. ed. rev. com base na Portaria Municipal n. 02/2013-SP. São Paulo : ABERC, 2015. 255 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.	
- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo : Roca, 2007. xlvi, 1122 p, il. , 1 cartaz.	
<b>Complementar</b>	

- ARAÚJO, Wilma M. C. **Alquimia dos alimentos**.2. ed. Brasília, DF : Editora Senac, 2008. 557 p, il. (Alimentos e bebidas).
- DOMENE, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2011. x, 249 p, il.
- GIBNEY, Michael J; VORSTER, Hester H; KOK, Frans J. **Introdução à nutrição humana**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. 317 p, il.
- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p., il.
- PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**.2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : Rubio, 2011. 669 p, il.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri,SP : Manole, 2003. xx,390 p.
- PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**.5. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. 131 p.
- QUEIROZ, Maria José de. **A comida e a cozinha: ou, Iniciação à arte de comer**. Rio de Janeiro : Forense-Universitária, 1988. xvi, 221 p.
- SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2016. 623 p. il.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**.7. ed. rev. e atual. Caxias do Sul, RS : Educs, 2009. 151 p, il. (Hotelaria).

#### Justificativa

Alteração na organização dos temas da disciplina na ementa a fim de descrevê-los de maneira mais elucidativa e organizada.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO HUMANA	<b>Fase:</b> 04
<b>Pré-Requisito:</b> Nutrição Humana	
<b>Ementa</b> Calculo de dietas para indivíduos saudáveis. Elaboração de cardápios para coletividades saudáveis. Análise do consumo alimentar de coletividades saudáveis. Análise do programa de alimentação do trabalhador.	
<b>Conteúdos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calculo de dietas para indivíduos saudáveis.</li> <li>• Elaboração de cardápios para coletividades saudáveis.</li> <li>• Análise do consumo alimentar de indivíduos e coletividades saudáveis.</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 saudáveis, além de planejar, calcular e analisar cardápios de acordo com as recomendações nutricionais.	
<b>Referências:</b>	
<b>Básico</b>	
- COZZOLINO, Sílvia Maria Franciscato. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b> .2. ed. atual. e ampl. Barueri, SP : Manole, 2007. xxvii, 992 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).	
- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D´Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo : Roca, 2007. xlvi, 1122 p, il. , 1 cartaz.	

**Complementar**

- **TABELA brasileira de composição de alimentos-TACO**: versão 2. Campinas : NEPA-UNICAMP, 2006. iii, 104 p, il.

- BURTON, Benjamin Theodore. **Nutricao humana**: manual de nutricao na saude e na doenca. Sao Paulo : McGraw-Hill, 1979. xii, 606p, il.

- CANDIDO, Lys Mary Bileski; CAMPOS, Adriane Mulinari. **Alimentos para fins especiais: dieteticos**. Sao Paulo : Varela, 1996. 423p, tabs.

- DOUGLAS, Carlos Roberto. **Tratado de fisiologia aplicada à nutrição**. São Paulo : Robe, 2002. xiii, 1046 p, il.

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

- GUIMARÃES, Andréa Fraga; GALISA, Mônica Santiago. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. São Paulo : M. Books, 2008. x, 91 p, il.

- PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : Rubio, 2011. 669 p, il.

- PEREIRA, Conceicao Angelica dos Santos; PANICHI, Maria Nereida. **Planejamento de cardapios para populacao sadia: normas tecnicas**. Bauru : Universidade do Sagrado Coracao, 1989. 57p. (Boletim cultural, v.5).

- PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo : Atheneu, 2005. 131 p.

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

- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo : Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2008. xiv, 196 p, il.

- TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. rev. e atual. Caxias do Sul, RS : Educs, 2009. 151 p, il. (Hotelaria).

- WANDELLI, Ana Maria Mendes Monteiro. **Guia prático para elaboração de cardápios**: tabela de conversão medidas caseiras - peso/ volume para avaliação de consumo. Rio de Janeiro : UNIRIO, 2004. 100 p, il.

**Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):**

<b>Componente Curricular (CC):</b> BROMATOLOGIA	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> ALIMENTOS	<b>Fase:</b> 04
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<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</li> </ul>	

origem animal e Alimentos de Origem Vegetal).

- Laudos bromatológicos.

### Objetivos

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.

### Referências

#### Básico

- CECCHI, Heloisa Mascia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas : Ed. da UNICAMP, 1999. 212p, il. (Livro-Texto).
- FENNEMA, Owen R. **Química de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza : Acribia, 2000. xvi, 1258p, il. Tradução de: Food Chemistry.
- SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre : Artmed, 2002. 278p. (Biblioteca ARTMED. Nutrição e Tecnologia de Alimentos).

#### Complementar

- ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de Almeida; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2007. xx, 203 p, il., tabs.
- AMAYA FARFAN, Jaime. **Química de proteínas: aplicada a ciencia e tecnologia dos alimentos**. 2. ed. Campinas : Ed. da UNICAMP, 1994. 143p, il.
- ANDRADE, Édira Castello Branco de. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. São Paulo : Liv. Varela, 2006. 238 p, il.
- ARAUJO, Julio M. A. **Química de alimentos: teoria e pratica**. Vicoso, MG : UFV. Imprensa Universitaria, 1995. xii, 335p, il.
- **MÉTODOS físico-químicos para análise de alimentos**. 2. d. [s.l.] : Varela, 2007.
- BOBBIO, Florinda O; BOBBIO, Paulo A. **Introdução a química de alimentos**. 3. ed. rev. e atual. São Paulo : Varela, 2003. 238 p, il.
- BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo : Varela, 2001. 143 p, il.
- **TABELA brasileira de composição de alimentos-TACO: versão 2**. Campinas : NEPA-UNICAMP, 2006. iii, 104 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.
- DAMODARAN, Srinivasan et al. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre : Artmed, 2010. 900 p, il.
- HORWITZ, William; ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official methods of analysis of AOAC international**. 17th ed. Gaithersburg : AOAC, 2000. 2v, il.
- OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri : Manole, c2006. xx, 612 p, il.
- ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnología de alimentos**. Porto Alegre : Artmed, 2005. 2v, il. Tradução de: Tecnología de los alimentos.
- RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo : E. Blücher, 2007.
- WONG, Dominic W. S. **Química de los alimentos: mecanismos y teoria**. Zaragoza : Acribia, 1995. xviii, 476p, il. Tradução de: Mechanism and theory in food chemistry.

Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):

Componente Curricular (CC): <b>NUTRIÇÃO NO CICLO DE VIDA I</b>	Carga Horária: 72
Área Temática: <b>NUTRIÇÃO HUMANA</b>	Fase: 04

<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><b>Básico</b></p> <p>- PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. <b>Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência</b>. Barueri : Manole, 2009. xx, 661 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM).</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>- VÍTOLO, Márcia Regina. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b>. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : Rubio, 2015. 555 p, il.</p> <p><b>Complementar</b></p> <p>- ; CONSELHO NACIONAL DE SAUDE (BRASIL). <b>Norma brasileira para comercialização de alimentos para lactentes</b>. 4. ed. Brasília, D.F : Ministerio da Saude, 1999. 17p.</p> <p>- ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. <b>Nutrição em obstetrícia e pediatria</b>. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan : Cultura Médica, 2010. xix, 651 p, il.</p> <p>- 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).</p> <p>- CARVALHO, Marcus Renato de; TAMEZ, Raquel Nascimento. <b>Alimentação: bases científicas</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 452 p., il.</p> <p>- FEFERBAUM, Rubens; FALCÃO, Mário Cícero. <b>Nutrição do recém-nascido</b>. São Paulo : Atheneu, 2003. 600 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>- LACERDA, Elisa Maria de Aquino. <b>Práticas de nutrição pediátrica</b>. São Paulo : Atheneu, 2004. 208 p. Inclui anexos.</p> <p>- LOPEZ, Fábio Ancona; BRASIL, Anne Lise Dias. <b>Nutrição e dietética em clínica pediátrica</b>. São Paulo : Atheneu, 2003. 368 p, il.</p> <p>- MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon. <b>Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2007. xxxi, 602 p, il. (Nutrição e metabolismo).</p> <p>- NACIF, Marcia de A. L. (Marcia de Araujo Leite); VIEBIG, Renata Furlan. <b>Avaliação antropométrica em diferentes ciclos da vida: uma visão prática</b>. São Paulo : Metha, 2008. x, 137 p, il.</p> <p>- REGO, José Dias. <b>Aleitamento materno: um guia para pais e familiares</b>. São Paulo : Atheneu, 2003. 128 p, il.</p> <p>- TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. <b>Manual crechefeiciente: guia prático para educadores e gerentes</b>. São Paulo : Unifesp-EPM; Barueri : Manole, 2006. xiii, 305 p, il.</p> <p>- WEFFORT, Virginia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. <b>Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência</b>. Barueri, SP : Manole, 2009. xxiii, 661 p, il.</p> <p>- WOISKI, Jacob Renato. <b>Nutrição e dietética em pediatria</b>. 3. ed. Rio de Janeiro : Atheneu, 1988. 232 p. (Serie pediatria. Neonatologia).</p>	

**Justificativa**

Organização da disposição dos temas da ementa a fim de descrever de maneira mais elucidativa os conteúdos que serão abordados no semestre e mudança na oferta da disciplina da sexta para a quarta fase, uma vez que os temas abordados atendem melhor o objetivo desta fase

<b>Componente Curricular (CC): FUNDAMENTOS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase: 04</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>	
<b>Básico</b>	
- 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.	
- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D´Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.	
- WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. rev. e atual. São Paulo : Atheneu, 2009. 2v, il. , 1 CD-ROM.	
<b>Complementar</b>	
- CALIXTO-LIMA, Larissa; GONZALEZ, Maria Cristina. Nutrição clínica no dia a dia. Rio de Janeiro : Rubio, 2013. 181 p, il.	
- CARUSO, Lúcia; SILVA, Ana Lúcia Neves Duarte da; SIMONY, Rosana Farah. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo : Atheneu : Centro Universitário São Camilo : Midirest, 2003. 148 p, il.	
- CUPPARI, Lilian. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2. ed. Barueri, SP : Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).	
- ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elizabeth. Manual de dietoterapia & avaliação nutricional. São Paulo : Atheneu, 2004. 218 p, il.	
- MARTINS, Cristina. Manual de dietas hospitalares. Curitiba : Nutroclínica, 2001. 278 p, il.	
- SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri, SP : Manole, 2009. xxix, 2222 p, il.	
- SOBOTKA, Lubos. Bases da nutrição clínica. 3. ed. Rio de Janeiro : Rubio, 2008. 438 p, il.	
<b>Justificativa</b> Alteração nesta ementa a fim de descrever de maneira mais elucidativa os temas que serão abordados no semestre, além da inclusão do temas que já poderiam ser trabalhados no quarto semestre. Mudança da disponibilidade da disciplina da terceira para quarta fase, para melhor atender aos objetivos de aprendizagem da mesma.	

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>E NUTRIENTES</b>	<b>INTERAÇÃO ENTRE FÁRMACOS</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>		<b>Fase: 04</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>		
<b>Básico</b>		
- FUCHS, Flávio Danni; WANNMACHER, Lenita. Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional.4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2010. xix, 1261 p, il.		
- HARDMAN, Joel G et al. Goodman & Gilman´s the pharmacological basis of therapeutics. 10th ed. New York : McGraw-Hill, c2001. xxvii, 2148p, il.		
- HOWLAND, Richard D; MYCEK, Mary Julia. Farmacologia ilustrada.3. ed. Porto Alegre : Artmed, 2007. viii, 551 p, il. (Biblioteca Artmed. Farmacologia).		
- RANG, H. P. et al. Rang & Dale: farmacologia. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2012. xxv, 778 p., il.		
<b>Complementar</b>		
- BRUNTON, Laurence L; GOODMAN, Louis Sanford; GILMAN, Alfred. Goodman & Gilman´s the pharmacological basis of therapeutics.12th ed. New York : McGraw-Hill, c2011. xvi, 2084 p, il. +, 1 DVD.		
- CLARK, Bruce; SMITH, Dennis A. Introduccion a la farmacocinetica. Zaragoza : Acribia, 1989. 101p.		
- HARVEY, Richard A. et al.Farmacologia ilustrada. 2.ed. Porto Alegre : Artmed, 1998. 478p.		
- LABAUNE, Jean-Pierre. Farmacocinetica. Sao Paulo : Organizacao Andrei Editora, 1993. 198p.		
- LAURENCE, D. R; BENNETT, P. N; BROWN, M. J, et al. . Clinical pharmacology. 8.ed. New York : Churchill Livingstone, 1997. x, 710p.		
- SILVA, Penildon. Farmacologia.7. ed. São Paulo : Guanabara Koogan, c2006. xxii, 1369 p, il.		

- WINTER, Michael E; KODA-KIMBLE, Mary Anne. Basic clinical pharmacokinetics. 3rd ed. Philadelphia : Lippincott Williams & Wilkins, c1994. viii, 531p.

#### Justificativa

Redução da carga horária passando para duas horas aula, uma vez que o tema Suplementação Nutricional, presente anteriormente na disciplina será abordado por disciplina específica em fases subseqüentes. Mudança da sétima para quarta fase, a fim de atender os objetivos propostos para esta fase.

<b>Componente Curricular (CC): SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Fase: 04</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></p> <p><b>Básico</b></p> <p>- CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et al. <b>Tratado de saúde coletiva</b>. São Paulo : Ed. Hucitec; Rio de Janeiro : Ed. Fiocruz, 2006. 871 p, il. (Saúde em debate, 170).</p> <p>- ROCHA, Aristides Almeida; CESAR, Chester Luiz Galvão. <b>Saúde pública: bases conceituais</b>. São Paulo : Atheneu, 2008. 352 p, il.</p> <p>- TEIXEIRA, Carmen Fontes; MENDES, Eugênio Vilaça. <b>Distrito sanitário: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde</b>. 3. ed. São Paulo : HUCITEC; Rio de Janeiro : ABRASCO, 1995. 310 p, il. (Saúde em debate, 55).</p> <p><b>Complementar</b></p> <p>- ; INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (BRASIL). <b>Pesquisa nacional sobre saúde e nutrição: resultados preliminares</b>. 2. ed. Brasília, D.F : Ministério da Saude, 1990. 33p, il.</p> <p>- ANDRADE, Luiz Odorico Monteiro de. <b>SUS passo a passo: normas, gestão e financiamento</b>. São Paulo : Hucitec, 2001. 279 p. (Saúde em debate, 139).</p> <p>- ARCHANJO, Daniela Resende; ARCHANJO, Léa Resende; SILVA, Lincoln Luciano da. <b>Saúde da família na atenção primária</b>. Curitiba : Ed. IBPEX, 2007. xvii, 391 p, il.</p>	

- ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE MEDICINA. **SUS: o que você precisa saber sobre o Sistema Único de Saúde.** São Paulo : Atheneu, 2008. 254 p, il.
- BERTOLLI FILHO, Claudio. **Historia da saude publica no Brasil.** Sao Paulo : Atica, 1996. 71p, il. (Historia em movimento).
- BETTIOL, Líria Maria. **Saúde e participação popular em questão: o programa saúde da família.** São Paulo : Ed. Unesp, 2006. 155 p, il. (Teses premiadas UNESP).
- BOTAZZO, Carlos. **Unidade basica de saude: a porta do sistema revisitada.** Bauru : EDUSC, 1999. 237p. (Saude sociedade).
- CARVALHO, Guido Ivan de; SANTOS, Lenir. **Sistema Único de Saúde: comentários à Lei Orgânica da Saúde: Leis n. 8.080/90 e n. 8.142/90.** 4. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 2006. 271 p.
- CARVALHO, Sérgio Resende. **Saúde coletiva e promoção da saúde: sujeito e mudança.** São Paulo : Hucitec, 2005. 174 p. (Saúde em debate, 163).
- COSTA, Elisa Maria Amorim; CARBONE, Maria Herminda. **Saúde da família: uma abordagem interdisciplinar.** Rio de Janeiro : Rubio, 2004. 194 p, il.
- IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil.** Rio de Janeiro : IBGE, 2010. 127 p, il. , 1 CD-ROM.
- IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa nacional por amostra de domicílios: síntese de indicadores, 2012.** Rio de Janeiro : IBGE, 2013. 271 p, il. , 1 CD-ROM.
- KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. **Epidemiologia nutricional.** Rio de Janeiro : Ed. Fiocruz; São Paulo : Atheneu, 2007. 579 p, il.
- LOPES, Marta Julia Marques; PAIXÃO, Dilmar Xavier da. **Saúde da família: histórias, práticas e caminhos.** São Paulo : UFRGS Ed, 2007. 413 p, il.
- MACHADO, Paulo Henrique Battaglin; LEANDRO, José Augusto; MICHALISZYN, Mario Sergio. **Saúde coletiva: um campo em construção.** Curitiba : IBPEX, 2006. xxvi, 344 p, il.
- MENDES, Eugênio Vilaça; TEIXEIRA, Carmen Fontes. **Distrito sanitário: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde.** São Paulo : HUCITEC; Rio de Janeiro : ABRASCO, 1993. 310 p, il. (Saúde em debate, 55).
- MONDINI, Lenise. **Desnutrição e obesidade no Brasil: relevância epidemiológica e padrões de distribuição intra-familiar em diferentes estratos econômicos e regionais.** 1996. iv, 98 f, il. Tese (doutorado) - Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública 1996.
- 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).
- SANTOS, Rogério Carvalho. **Saúde todo dia: uma construção coletiva.** São Paulo: Hucitec, 2006. 239 p, il. (Saúde em debate, 167).
- TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. **Nutrição em saúde pública.** Rio de Janeiro : Rubio, 2010. 640 p, il.
- TEIXEIRA, Sônia Maria Fleury. **Reforma sanitaria: em busca de uma teoria.** Sao Pulo : Cortez; Rio de Janeiro : ABRASCO, 1989. 232p, 21cm. (Pensamento social e saude, v.3).

#### Justificativa

Alteração nesta ementa a fim de descrever de maneira mais elucidativa os temas que serão abordados no semestre, além da inclusão do temas que servirão de base para se atender aos objetivos da fase. Mudança da disponibilidade da disciplina da quinta para quarta fase, para melhor atender aos objetivos de aprendizagem da mesma.

Componente Curricular (CC): <b>EPIDEMIOLOGIA GERAL</b>	Carga Horária: <b>36</b>
Área Temática: <b>SAÚDE COLETIVA</b>	Fase: <b>04</b>
Pré-Requisito: <b>não</b>	

<p><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).</p>
<p><b>Conteúdos</b></p> <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>
<p><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.</p>
<p><b>Referências:</b></p> <p><b>Básico</b></p> <p>- MEDRONHO, Roberto A (Ed.). Epidemiologia: caderno de exercícios. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 125 p., il.</p> <p>- MEDRONHO, Roberto A. (Ed.). Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p., il.</p> <p>- PEREIRA, Mauricio Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1995. xviii, 596 p, il.</p> <p>- ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. Epidemiologia &amp; saúde.7. ed. Rio de Janeiro : MedBook, 2014. xxi, 709 p, il.</p> <p><b>Complementar</b></p> <p>- ALEXANDRE, Lourdes Bernadete dos Santos Pito. Epidemiologia aplicada nos serviços de saúde.1. ed. São Paulo : Martinari, 2012. 310 p, il.</p> <p>- ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à epidemiologia.3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : MEDSI, 2002. 293 p, il.</p> <p>- BENSEÑOR, Isabela M. (Isabela Judith Martins) (Ed.). Epidemiologia: abordagem prática. São Paulo : Sarvier, 2005. 303 p, il. (Medicina : ciência e arte).</p> <p>- KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro : Ed. Fiocruz; São Paulo : Atheneu, 2007. 579 p, il.</p> <p>- MENEGHEL, Stela Nazareth. Caderno de exercícios de epidemiologia. Canoas : Ed. ULBRA, 2002. 169p, il.</p> <p>- 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).</p>
<p><b>Justificativa</b> Redução da carga horária passando para 2 horas-aula, otimizando os assuntos abordados nesta disciplina.</p>

<b>Componente Curricular (CC): PRÁTICA EM SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: SAÚDE COLETIVA</b>	<b>Fase: 04</b>
<b>Requisito (PARALELO): Saúde 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> </ul>	

- Integração entre os cursos da área da saúde.
- Atividades práticas e profissionais no serviço de saúde e na comunidade.

### Objetivos

Conhecer e desenvolver atividades práticas em locais de atividades na área de concentração de saúde coletiva.

### Referências:

#### Básico

- MEDRONHO, Roberto A. Epidemiologia. São Paulo : Atheneu, 2002. 493 p, il.
- MEDRONHO, Roberto A (Editor). 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, 596 p, il.

#### Complementar

- ALEXANDRE, Lourdes Bernadete dos Santos Pito. Epidemiologia aplicada nos serviços de saúde. 1. ed. São Paulo : Martinari, 2012. 310 p, il.
- AMORIM, Maria Cristina Sanches; PERILLO, Eduardo Bueno da Fonseca org. Para entender a saúde no Brasil. São Paulo: LCTE Editora, 2006. 285 p, il.
- AROUCA, Sérgio. O dilema preventivista: contribuição para a compreensão e crítica da medicina preventiva. São Paulo; Rio de Janeiro : Ed. UNESP : Ed. FIOCRUZ, 2003. 268 p, il.
- BOTAZZO, Carlos. Unidade básica de saúde: a porta do sistema revisitada. Bauru : EDUSC, 1999. 237p. (Saúde sociedade).
- CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et al. Tratado de saúde coletiva. São Paulo : Ed. Hucitec; Rio de Janeiro : Ed. Fiocruz, 2006. 871 p, il. (Saúde em debate, 170).
- CARVALHO, Sérgio Resende. Saúde coletiva e promoção da saúde: sujeito e mudança. São Paulo : Hucitec, 2005. 174 p. (Saúde em debate, 163).
- CASTRO, Josue de. Geografia da fome: o dilema brasileiro : pão ou aço. 11. ed. Rio de Janeiro : Civilização Brasileira, 2011. 318 p, il.
- COSTA, Elisa Maria Amorim; CARBONE, Maria Herminda. Saúde da família: uma abordagem interdisciplinar. Rio de Janeiro : Rubio, 2004. 194 p, il.
- FRANCO NETTO, Guilherme; ABREU, Regina. Arouca, meu irmão: uma trajetória em favor da saúde coletiva. Rio de Janeiro : Contra Capa : FAPERJ, 2009. 265 p, il.
- KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro : Ed. Fiocruz; São Paulo : Atheneu, 2007. 579 p, il.
- LOPES, Marta Julia Marques; PAIXÃO, Dilmar Xavier da. Saúde da família: histórias, práticas e caminhos. São Paulo : UFRGS Ed, 2007. 413 p, il.
- 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).
- ROCHA, Aristides Almeida; CESAR, Chester Luiz Galvão. Saúde pública: bases conceituais. São Paulo : Atheneu, 2008. 352 p, il.
- ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. Epidemiologia & saúde. 7. ed. Rio de Janeiro : MedBook, 2014. xxi, 709 p, il.
- SOARES, Darli Antonio; CORDONI JUNIOR, Luiz; ANDRADE, Selma Maffei de. Bases da saúde coletiva. Londrina : UEL : ABRASCO, 2001. 267 p, il.
- SOUSA, Clóvis Arlindo de; NUNES, Carlos Roberto de Oliveira (orgs.). Estilos de vida saudável e saúde coletiva. Blumenau: EDIFURB, 2016. 199 p.
- TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro : Rubio, 2010. 640 p, il.

### Justificativa

Alteração do nome da disciplina de Estágio em Nutrição 1 para Prática em Saúde Coletiva, uma vez que os estágios em nutrição foram alocados todos para as duas últimas fases da nova grade curricular. Mudança da quinta para quarta fase, a fim de atender os objetivos propostos para esta

fase.

## QUINTA 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):</b> <b>TÉCNICA DIETÉTICA II</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> <b>ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase:</b> 05
<b>Pré-Requisito:</b> Técnica Dietética I	
<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.	
<b>Conteúdos</b>	
Nutrição e gastronomia hospitalar	
Dietas modificadas em nutrientes	
Dietas modificadas em consistência	
Dietas para ciclos de vida I	
<b>Objetivos</b>	
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.	
<b>Referências</b>	
<b>Básico</b>	
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.</b> 11. ed. rev. com base na Portaria Municipal n. 02/2013-SP. São Paulo : ABERC, 2015. 255 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.	
- 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.	
<b>Complementar</b>	
- ANDRADE, Suely Gregori. <b>Teoria e prática de dinâmica de grupo: jogos e exercícios.</b> 2. ed. São Paulo : Casa do Psicólogo, 2002. 203p, il.	
- ANTUNES, Celso. <b>Manual de técnicas de dinâmica de grupo de sensibilização de ludopedagogia.</b> 20. ed. Petrópolis : Vozes, 2000. 190p, il.	
- ARANHA, Maria Lucia de Arruda. <b>Filosofia da educação.</b> Sao Paulo : Moderna, 1998. 254p,	
- BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.</b> Brasília, DF : Ministério da Saúde, 2006. 210 p, il. (Série A. Normas e manuais técnicos).	
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. <b>Mudanças alimentares e educação nutricional.</b> Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012. xxviii, 411 p, il.	
- FAGIOLI, Daniela; NASSER, Leila Adnan. <b>Educação nutricional na infância e adolescência</b>	

São Paulo : RCN Ed, 2006. 241 p, il.

- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.**39. ed. São Paulo : Paz e Terra, 2009. 148 p. (Leitura).

- GOUVEIA, Enilda Lins da Cruz. **Nutrição: saúde & comunidade.**2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : Revinter, c1999. 247 p, il.

- HELMAN, Cecil G. **Cultura, saúde e doença.**4. ed. Porto Alegre : ARTMED, 2003. 408 p, il.

- LUCKESI, Cipriano. **Avaliação da aprendizagem na escola: reelaborando conceitos e recriando a prática.**2. ed. Salvador : Malabares Comunicação e Eventos, 2005. 115 p.

- LUCKESI, Cipriano. **Filosofia da educação.**3. ed. São Paulo : Cortez, 2011. 222 p.

- LUCKESI, Cipriano. O ludico na pratica educativa. **Tecnologia educacional**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 119 120, p. 51 52, jul./out. 1994.

- MILITÃO, Albigenor; MILITÃO, Rose. **Histórias & fábulas aplicadas a treinamento.** Rio de Janeiro : Qualitymark, 2002. xv, 142 p.

- MIRANDA, Simao de. **Oficina de dinamica de grupos: para empresas, escolas e grupos comunitarios.** 6. ed. Campinas : Papyrus, 1999. 63p, il.

- MOTTA, Denise Giacomo da. **Educação nutricional & diabetes tipo 2: compartilhando saberes, sabores e sentimentos.** São Paulo : Jacintha Ed, 2009. 287 p.

- NIMNIGHT, Glen; PROCTOR, Margaret. **Jogos que educam: instrucoes para o uso de brinquedos pedagogicos.** Brasília, D.F : MPAS, 1984. 76p, il.

- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** São Paulo : Manole, 2008. xviii, 387 p, il. (Guias de nutrição e alimentação).

- PIAI, Arlete; SPINELLI, Mirella. **Bruxilda e a pirâmide dos alimentos.**2. ed. São Paulo: Elementar, 2007. 47 p, il.

- SAVIANI, Dermeval. **Escola e democracia.**17. ed. Sao Paulo : Cortez : Autores Associados, 1987. 96p.

- SCHILLING, Magali. **Qualidade em nutrição: método de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades.**2. ed. rev. e atual. São Paulo : Varela, 1998. xx, 151p, il.

#### Justificativa

Para melhor aproveitamento e aprendizado do conteúdo programático desta disciplina, foi necessária a reestruturação da ementa.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	<b>Carga Horária: 54</b>
<b>Área Temática:</b> <b>ALIMENTOS</b>	<b>Fase: 05</b>
<b>Pré-Requisito:</b> <b>Bromatologia</b>	
<b>Ementa</b>	
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.	
<b>Conteúdos</b>	
<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> </ul>	

- 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.

### Objetivos

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.

### Referências

#### Básico

- FELLOWS, P. (Peter). **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre : Artmed, 2006. 602 p, il. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos).
- NOREÑA, Cacio Zapata et al; TADINI, Carmem Cecilia et al. (Orgs.). **Operações unitárias na indústria de alimentos**. Rio de Janeiro: LTC, 2016. n.v., il.
- ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre : Artmed, 2005. 2v, il.

#### Complementar

- **COMO fazer queijos**. São Paulo : Globo, [2001]. 1 fita de vídeo (85min), color, SP. (Globorural).
- CALIL, Ricardo Moreira; AGUIAR, Jeanice de Azevedo. **Aditivos nos alimentos**. Sao Paulo : R. M. Calil, 1999. 139p.
- CHITARRA, Maria Isabel Fernandes (coord.). **Processamento mínimo de frutos e hortaliças**. Viçosa, MG : CPT, 1998. 1 DVD (56 min), color, SP. , 1 manual. (Agroindústria). Acompanha manual. Padrão de cor: NTSC.
- GAVA, Altair Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. Sao Paulo : Nobel, c1977. 284p. Existem 6 reimpressões como novas edições.
- JACKIX, Marisa Hoelz. **Doces, geléias e frutas em calda: (teórico e prático)**. Campinas : Ed. da UNICAMP; Sao Paulo : Icone, 1988. 172 p, il.
- JEANTET, Romain. **Ciencia de los alimentos: bioquímica, microbiología, procesos, productos**. Zaragoza (España) : Acribia, 2010. xx, 475 p, il.
- KRAMER, Amihud; TWIGG, Bernard A. (Eds.). **Quality control for the food industry**. 3rd ed. Westport : Avi, 1970-1973. 2v, il.
- OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri : Manole, c2006. xx, 612 p, il.
- PARDI, Miguel Cione. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. 2. ed. rev. e ampl. Goiânia : Editora da UFG, 2001. 2v, il.
- PORTUGAL, José Alberto Bastos. **Segurança alimentar na cadeia do leite**. Juiz de Fora : EPAMIG, 2002. 226p, il. Artigos em português e inglês.
- ZILLER, Steve. **Grasas y aceites alimentarios**. Zaragoza : Acribia, 1996. ix, 71p, il. Tradução de: Food fats and oils.

### Justificativa

Alteração na ementa para o melhor entendimento do aluno quanto à proposta pedagógica do Curso de Nutrição da FURB e à atuação do profissional nutricionista no mercado de trabalho.

<b>Área Temática: NUTRIÇÃO HUMANA</b>	<b>Fase: 5</b>
<b>Pré-Requisito: Nutrição Humana</b>	
<p><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.</p>	
<p><b>Conteúdos</b></p> <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>	
<p><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.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p><b>Básico</b></p> <p>- CARVALHO, Marcus Renato de; TAMEZ, Raquel Nascimento. <b>Amamentação: bases científicas</b>. 2. ed. 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, nutrição e dietoterapia</b>. São Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.</p> <p>- VÍTOLO, Márcia Regina. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b>. Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvii, 628 p, il.</p> <p><b>Complementar</b></p> <p>- ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. <b>Nutrição em obstetrícia e pediatria</b>. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan : Cultura Médica, 2010. xix, 651 p, il.</p> <p>- BARBOSA, Janine Maciel. <b>Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil</b>. Rio de Janeiro : MedBook, 2013. 466 p, il.</p> <p>- BUSNELLO, Fernanda Michielin. <b>Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento</b>. São Paulo : Atheneu, 2007. 292 p, il., tabs.</p> <p>- 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).</p> <p>- COSTA, Maria José de Carvalho. <b>Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista</b>. São Paulo : Atheneu, 2008. 113 p, il.</p> <p>- DUARTE, Antonio Cláudio. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais</b>. São Paulo : Atheneu, 2006. 607 p, il.</p> <p>- FISBERG, Mauro. <b>Obesidade na infância e adolescência</b>. São Paulo : Byk, 1995. 157 p, il.</p> <p>- FRANK, Andréa Abdala; SOARES, Eliane de Abreu. <b>Nutrição no envelhecer</b>. São Paulo : Atheneu, 2004. 300 p, il.</p> <p>- GUIMARÃES, Andréa Fraga; GALISA, Mônica Santiago. <b>Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas</b>. São Paulo : M. Books, 2008. x, 91 p, il.</p> <p>- JACOB FILHO, Wilson (Ed.). <b>Avaliação global do idoso: manual da Liga do Gamia</b>. Rio de Janeiro : Atheneu, 2006. 243 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>- LACERDA, Elisa Maria de Aquino. <b>Práticas de nutrição pediátrica</b>. São Paulo : Atheneu, 2004. 208 p, il.</p>	

- LOPEZ, Fábio Ancona; BRASIL, Anne Lise Dias. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. São Paulo : Atheneu, 2003. 368 p, il. Vários colaboradores.
- MAGNONI, Daniel; CUKIER, Celso; OLIVEIRA, Patrícia Amante de. **Nutrição na terceira idade**. São Paulo : Sarvier, 2005. 233 p, il.
- MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2007. xxxi, 602 p, il. (Nutrição e metabolismo).
- 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.
- PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceraglioli. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri : Manole, 2009. xx, 661 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM).
- PRIORE, Sílvia Eloiza. **Nutrição e saúde na adolescência**. Rio de Janeiro : Rubio, 2010. 460 p, il.
- TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. **Manual crecheficiente: guia prático para educadores e gerentes**. São Paulo : Unifesp-EPM; Barueri : Manole, 2006. xiii, 305 p, il.
- TIBA, Içami. **Puberdade e adolescência: desenvolvimento biopsicossocial**. 5. ed. São Paulo : Agora, 1986. 236p, il.

#### Justificativa

Inclusões na ementa para o melhor entendimento do aluno quanto à proposta pedagógica do Curso de Nutrição da FURB e à atuação do profissional nutricionista no mercado de trabalho.

<b>Componente Curricular (CC):</b> ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> ALIMENTAÇÃO COLETIVA	<b>Fase:</b> 05
<b>Pré-Requisito:</b> Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	
<b>Ementa</b> 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.	
<b>Conteúdos</b> <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> <li>• Saúde e Segurança Operacional.</li> <li>• Programas de qualidade.</li> </ul>	
<b>Objetivos</b> Conhecer a evolução histórica do setor de alimentação coletiva. Identificar e caracterizar os diferentes tipos contratos. Elaborar cardápios para os diversos tipos de restaurantes. Planejar a estrutura física e funcional de restaurantes para coletividades sadias e enfermas. Reconhecer recomendações da ergonomia. Conhecer programas de qualidade atualmente aplicados em UAN's.	
<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. **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

Inclusões e exclusões de temas da ementa para o melhor entendimento do aluno quanto à proposta pedagógica do Curso de Nutrição da FURB e à atuação do profissional nutricionista no mercado de Alimentação Coletiva. Alteração da sexta para quinta fase a fim de melhor atender os objetivos da fase.

<b>Componente Curricular (CC): PRÁTICA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase: 05</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: 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 do nome da disciplina de Estágio em Nutrição 2 para Prática em Alimentação Coletiva, uma vez que os estágios em nutrição foram alocados todos para as duas últimas fases da nova grade curricular. Mudança da sexta para quinta fase, a fim de atender os objetivos propostos para esta fase.	

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA I</b>	<b>Carga Horária:</b> 72
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	<b>Fase:</b> 05
<b>Pré-Requisito:</b> Nutrição Humana e Avaliação Nutricional	
<p><b>Ementa</b> 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> 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> LACERDA, Elisa Maria de Aquino. <b>Práticas de nutrição pediátrica</b>. São Paulo : Atheneu, 2004. 208 p, il. Inclui anexos. 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). TELLES JÚNIOR, Mário; LEITE, Heitor Pons. <b>Terapia nutricional no paciente pediátrico grave</b>. Rio de Janeiro : Atheneu, 2005. 479 p, il. 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). LOPEZ, Fábio Ancona; BRASIL, Anne Lise Dias. <b>Nutrição e dietética em clínica pediátrica</b>. São Paulo : Atheneu, 2003. 368 p, il. Vários colaboradores. BURNIAT, Walter, et al. <b>Child and adolescent obesity: causes and consequences, prevention and management</b>. Cambridge : Cambridge University, 2002. xx, 416 p, il. LOPEZ, Fábio Ancona; SIGULEM, Dirce Maria; TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. <b>Fundamentos da terapia nutricional em pediatria</b>. São Paulo : Sarvier, 2002. 277 p, il. 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: 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, 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). 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> Modificação da ementa, a fim de se respeitar seqüência lógica de apresentação dos temas que</p>	

competem à matéria de Nutrição Clínica. Neste semestre, pretende-se aprofundar o tema terapia nutricional na desnutrição energético-proteica e em situações de estresse metabólico agudo e grave, e abordar as terapias dietoterápicas para doenças relacionadas ao sistema digestório e na doença celíaca, fibrose cística e erros inatos do metabolismo. Mudança da sexta para quinta fase, a fim de atender os objetivos propostos para esta fase.

<b>Componente Curricular (CC):</b> FISIOPATOLOGIA III	<b>Carga Horária:</b> 54
<b>Área Temática:</b> NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA	<b>Fase:</b> 05
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<p><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).</p>	
<p><b>Conteúdos:</b></p> <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>	
<p><b>Objetivos</b> Reconhecer as alterações fisiopatológicas específicas para as diferentes doenças abordadas nesta ementa.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <p>ANTCZAK, Susan E. {et al.}. <b>Fisiopatologia básica</b>. Rio de Janeiro : LAB, 2005. 340 p, il. (Práxis enfermagem). Tradução de: Pathophysiology.</p> <p>- BEVILACQUA, Fernando. <b>Fisiopatologia clinica</b>. 4. ed. Rio de Janeiro : Atheneu, 1989. 701p, il. (Medicina interna. Diagnostico. Propedeutica).</p> <p>- 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 and mechanisms of disease.</p> <p>- SILBERNAGL, Stefan; LANG, Florian. <b>Fisiopatologia: texto e atlas</b>. Porto Alegre : Artmed, 2006. x, 406 p, il. (Biblioteca ArTmed. Fisiologia/Patologia).</p> <p>- TIBIRIÇÁ, Eduardo. <b>Fisiopatologia em medicina cardiovascular</b>. Rio de Janeiro : Revinter, 2001. 344p, il.</p> <p>- <b>GUIA profissional para fisiopatologia</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005. xiv, 812 p, il.</p> <p>- BIRNEY, Margaret Hamilton et al. <b>Fisiopatologia</b>. Rio de Janeiro: LAB, 2007. 596 p, il. (Práxis enfermagem).</p> <p>- <b>MANUAL de fisiopatologia: [causas, sinais e sintomas, tratamento]</b>.2. ed. São Paulo: Roca, 2007. viii, 622 p, il.</p> <p>- PORTH, Carol; KUNERT, Mary Pat. <b>Fisiopatologia</b>.6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2004. xxviii, 1451 p, il.</p>	
<p><b>Justificativa</b> Inclusões e exclusões de temas da ementa de forma sincronizada com a ementa da disciplina Nutrição Clínica I também oferecida neste semestre. Alteração da sexta para quinta fase a fim de melhor atender os objetivos da fase. Redução da carga horária para três créditos a fim de otimizar o tempo despendido na fase.</p>	

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>TEMAS AVANÇADOS EM NUTRIÇÃO</b>	<b>Carga Horária:</b> <b>36</b>
<b>Área Temática:</b> <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase:</b> <b>05</b>
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<p><b>Ementa</b>          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 <i>versus</i> saúde <i>versus</i> doença. Suplementação <i>versus</i> envelhecimento. Suplementação <i>versus</i> estética. Atuação da nutrição funcional nas diversas doenças. Fitoterapia aplicada à Nutrição.</p>	
<p><b>Conteúdos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito de suplementação nutricional.</li> <li>• Segurança da suplementação: como escolher um suplemento.</li> <li>• Diretrizes e normas para a prescrição.</li> <li>• Recomendações sobre o uso de suplementos de vitaminas e minerais.</li> <li>• Efeitos colaterais.</li> <li>• Interação nutriente <i>versus</i> nutriente.</li> <li>• Suplementação <i>versus</i> saúde <i>versus</i> doença.</li> <li>• Suplementação <i>versus</i> envelhecimento.</li> <li>• Suplementação <i>versus</i> estética.</li> <li>• Atuação da nutrição funcional nas diversas doenças.</li> <li>• Fitoterapia aplicada à Nutrição.</li> </ul>	
<p><b>Objetivos</b>          Conhecer a prescrição adequada de suplementos nutricionais, noções de alimentos funcionais e fitoterápicos aplicados à Nutrição.</p>	
<p><b>Referências</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Básico</b></p> <p>- DOLINSKY, Manuela. <b>Nutrição funcional</b>. São Paulo : Roca, 2009. xiv, 204 p, il.</p> <p>- LEITE, João Paulo Viana. <b>Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas</b>. São Paulo : Atheneu, 2009. 328 p, il.</p> <p>- REIS, Nelzir Trindade. <b>Nutrição clínica: interações</b>. Rio de Janeiro : Rúbio, 2004. 580 p.</p> <p><b>Complementar</b></p> <p>- COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA. <b>Alimentos funcionais: benefícios para a saúde</b>. Viçosa, MG : Ed. das Autoras, 2008. vii, 298 p, il.</p> <p>- FETT, Carlos. <b>Ciência da suplementação alimentar</b>. 2. ed. Rio de Janeiro : Sprint, 2002. 390 p, il.</p> <p>- SANTOS, Andirário Donato dos. <b>Guia de saúde e alimentos funcionais: saúde através dos alimentos</b>. Rio de Janeiro : Ciência Moderna, 2010. xii, 284 p, il.</p> <p>- SCHULZ, Volker; HANSEL, Rudolf; TYLER, Varro E. <b>Fitoterapia racional: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde</b>. Barueri, SP : Manole, 2002. xix, 386 p, il.</p> <p>- TALBOTT, Shawn M; HUGHES, Kerry. <b>Suplementos dietéticos: guia prático para profissionais de saúde</b>. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2008. xviii, 365 p, il.</p> <p>- WHITNEY, Eleanor Noss; ROLFES, Sharon Rady. <b>Nutrição 2: aplicações</b>. São Paulo : Cengage Learning, 2008. xvi, 418 p, il.</p> </div>	

**Justificativa**

Atender às novas exigências do mercado de trabalho.

<b>Componente Curricular (CC):</b> PSICOLOGIA EM SAÚDE (optativa)	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática:</b> COMPLEMENTAR	<b>Fase:</b> 05
<b>Pré-Requisito:</b> Não	
<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> <li>• Gênese da personalidade. Patologia da Personalidade.</li> <li>• Funcionamento mental.</li> <li>• Manifestações psicossomáticas.</li> <li>• Aspectos emocionais dos transtornos alimentares: obesidade, bulimia e anorexia.</li> <li>• Relação terapeuta-paciente.</li> </ul>	
<b>Objetivo</b> 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.	
<b>Referências</b> ATKINSON, Rita L. <b>Introdução a psicologia</b> . 11.ed. Porto Alegre : Artes Medicas, 1995. vii, 727p. - ANGERAMI-CAMON, Valdemar Augusto, et al. <b>Psicologia da saúde</b> : um novo significado para a prática clínica. São Paulo : Pioneira, 2000. 225p. - BOCK, Ana Mercedes Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes T. <b>Psicologias : uma introdução ao estudo de psicologia</b> . 7.ed. Sao Paulo : Saraiva, 1995. 319p. - BRAGHIROLI, Elaine Maria. <b>Psicologia geral</b> . 16.ed. Petropolis : Vozes, 1998. 219p. - LURIA, A. R. (Alexander Romanovich). <b>Curso de psicologia geral</b> . Rio de Janeiro : Civilizacao Brasileira, 1979. 4v. - ANGERAMI-CAMON, VALDEMAR AUGUSTO; VALLE, ELIZABETH RANIER MARTINS DO. <b>Psicossomática e a psicologia da dor</b> . São Paulo : Pioneira Thomson Learning, 2001. 151p, 24cm. - BENNETT, Paul; MURPHY, Simon. <b>Psicologia e promoção da saúde</b> . Lisboa : CLIMEPSI, 1999. xv, 208 p. - BOCK, Ana M. Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes T. <b>Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia</b> . 8. ed. São Paulo : Saraiva, 1995. 319p, il. - CAMPOS, Florianita Coelho Braga. <b>Psicologia e saúde</b> : repensando práticas. São Paulo : Hucitec, 1992. 122p. - JEAMMET, Philippe; REYNAUD, M; CONSOLI, S. <b>Manual de psicologia medica</b> . S.l : Masson, 1989. viii, 421p, il. Tradução de: Abrege de psychologie medicale. - MELLO FILHO, Julio de. <b>Psicossomática hoje</b> . Porto Alegre : Artes Médicas, 1992. 385p. - MELLO FILHO, Julio de. <b>Psicossomática hoje</b> . 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

Exclusões de temas da ementa para o melhor entendimento do aluno quanto à proposta PPC de Nutrição da FURB e à atuação do profissional nutricionista no mercado de atuação profissional. Alteração da segunda para quinta fase a fim de melhor atender os objetivos da fase.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>EMPRESA I (optativa)</b>	<b>ECONOMIA</b>	<b>DE</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: COMPLEMENTAR</b>			<b>Fase: 05</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 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			
<b>Conteúdos:</b> - Noções gerais de economia e introdução geral aos problemas econômicos; - Organização econômica; Estrutura e funcionamento da empresa (Natureza jurídica), fatores críticos e posicionamento competitivo.			
<b>Objetivos:</b> Conhecer os conceitos, estrutura e funcionamento da economia empresarial e correlacionar com o contexto econômico atual.			
<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.			
<b>Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):</b>			

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>EMPREENDEDORISMO EM SERVIÇOS DE SAÚDE (optativa)</b>	<b>GESTÃO</b>	<b>E</b>	<b>Carga Horária: 36</b>
<b>Área Temática: COMPLEMENTAR</b>			<b>Fase: 5</b>
<b>Pré-Requisito: não.</b>			
<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.			
<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.			

**Objetivos**

Preparar os alunos concluintes do Curso para ingressarem no mercado de trabalho com habilidades e competências para administrarem seu próprio negócio.

**Referências**

- 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.
- 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, causos 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 a 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-empendedorismo. 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 (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):**

## **SEXTA 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 Esportiva.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA II</b>	<b>Carga Horária:</b> <b>72</b>
<b>Área Temática:</b> <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase:</b> <b>06</b>
<b>Pré-Requisito:</b> <b>Nutrição Humana e Avaliação Nutricional</b>	
<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.	

## Conteúdos

- Terapia dietoterápica para situações crônicas e graves 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 e na Hipertensão Arterial Sistêmica.
- Terapia Nutricional no diabetes mellitus do tipo 1 e 2.
- Recomendação Dietoterápica nas doenças cardiovasculares.
- Terapia Nutricional nas doenças neurológicas e respiratórias.
- Recomendações nutricionais nas diferentes fases da doença renal crônica e na doença renal aguda.

## Objetivos

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.

## Referências

### Básico

- RIELLA, Miguel Carlos. **Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrólíticos**.5. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2010. xvi, 1247 p, il.
- SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). **Nutrição moderna na saúde e na doença**.10. ed. Barueri, SP : Manole, 2009. xxix, 2222 p, il.
- WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**.4. ed. rev. e atual. São Paulo : Atheneu, 2009. 2v, il. , 1 CD-ROM.

### Complementar

- ALVARENGA, Marle; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Transtornos alimentares: uma visýo nutricional**. Sýo Paulo : Manole, 2003. xix, 226 p, il.
- CALIXTO-LIMA, Larissa; GONZALEZ, Maria Cristina. **Nutrição clínica no dia a dia**. Rio de Janeiro : Rubio, 2013. 181 p, il.
- CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. Rio de Janeiro : Rubio, 2012. 490 p, il.
- COZZOLINO, Sílvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri (SP) : Manole, 2013. xxx, 1257 p, il.
- CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição**: nutrição clínica do adulto.2. ed. Barueri, SP : Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).
- CUPPARI, Lilian. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**.1. ed. Barueri : Manole, 2009. xvi, 515 p, il.
- KOPPLE, Joel D; MASSRY, Shaul G. **Kopple & Massry cuidados nutricionais das doenças renais**.2. ed. Rio de Janeiro : MEDSI : Guanabara Koogan, 2006. xii, 605 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.
- LAMEU, Edson (Org.). **Clínica nutricional**. Rio de Janeiro : Revinter, 2005. 1071 p, il.
- MARTINS, Cristina; MOREIRA, Sílvia de Moura; PIEROSAN, Simone Regina. **Interações droga-nutriente**. 2. ed. Curitiba : NutroClínica, 2003. 280 p, il.
- REIS, Nelzir Trindade. **Nutriýo clýnica**: interaýyes. Rio de Janeiro : Rýbio, 2004. 580 p.
- RIELLA, Miguel Carlos. **Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrólíticos**.4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2003. ix, 1033p, il. , 1 CD-ROM.

- RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o rim**. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2013. xiii, 381 p, il.
- SAWAYA, Ana Lydia; LEANDRO, Carol Góis; WAITZBERG, Dan Linetzky (Eds.). **Fisiologia da nutrição na saúde e na doença**: da biologia molecular ao tratamento. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. 766 p., il.
- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentayó, nutriyó e dietoterapia**. Sýo Paulo : Roca, 2007. xlvii, 1122 p, il. , 1 cartaz.
- TEIXEIRA NETO, Faustino. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2003. 519 p, il.
- TIRAPAGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. **Avaliação nutricional**: teoria e prática. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2009. xx, 326 p, il.

#### Justificativa

Respeitando uma seqüência lógica de apresentação dos temas que competem à matéria de Nutrição Clínica, propõe-se modificação desta ementa concomitantemente com as das disciplinas de Fundamentos da Nutrição Clínica e Nutrição Clínica I. Neste semestre, pretende-se aprofundar o tema terapia nutricional em situações de estresse metabólico crônico e, na seqüência, abordar as terapias dietoterápicas para doenças relacionadas à obesidade, ao sistema cardiovascular, doenças neurológicas e respiratórias agudas e crônicas e doença renal aguda e crônica.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>FISIOPATOLOGIA IV</b>	<b>Carga Horária:</b> <b>54</b>
<b>Área Temática:</b> <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase:</b> <b>06</b>
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<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.	
<b>Conteúdos</b> <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>	
<b>Objetivos:</b> Reconhecer as alterações fisiopatológicas específicas para as diferentes doenças abordadas nesta ementa.	
<b>Referências</b>	
<b>Básico</b>	
- HALL, John E. (John Edward); GUYTON, Arthur C. <b>Tratado de fisiologia médica</b> . 12. ed. Rio de Janeiro : Saunders Elsevier, 2011. xxi, 1151 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.	
- PORTH, Carol; KUNERT, Mary Pat. <b>Fisiopatologia</b> . 6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2004. xxviii, 1451 p, il.	
<b>Complementar</b>	
- ANTCZAK, Susan E. <b>Fisiopatologia básica</b> . Rio de Janeiro : LAB, 2005. 340 p, il. (Práxis enfermagem).	
- BEVILACQUA, Fernando. <b>Fisiopatologia clínica</b> . 4. ed. Rio de Janeiro : Atheneu, 1989. 701	

- p, il. (Medicina interna. Diagnóstico. Propedêutica).
- BEVILACQUA, Fernando. **Manual do exame clínico**. 12. ed. Rio de Janeiro : Cultura Médica, 2001. 352p, 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.
  - CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. Rio de Janeiro : Rubio, 2012. 490 p, il.
  - CARVALHO, Carlos Roberto Ribeiro de. **Fisiopatologia respiratória**. São Paulo : Atheneu, 2005. 370 p, il. (Fisiopatologia clínica, 3).
  - CECIL, Russell L. (Russell La Fayette). **Cecil medicina**.24. ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2014. 2v, il.
  - CECIL, Russell L. (Russell La Fayette); GOLDMAN, Lee; AUSIELLO, Dennis. **Tratado de medicina interna**. Rio de Janeiro : Elsevier, 2005. 2v, il.
  - COSTA, Eronita de Aquino. **Manual de fisiopatologia e nutrição**. Petropolis : Vozes, 2005. 221 p, il.
  - COSTA, Maria José de Carvalho. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo : Atheneu, 2008. 113 p, il.
  - COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri (SP) : Manole, 2013. xxx, 1257 p, il.
  - CUPPARI, Lilian. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**.1. ed. Barueri : Manole, 2009. xvi, 515 p, il.
  - GUYTON, Arthur C; HALL, John E. (John Edward). **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**.6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1998. 639 p, il.
  - HENRY, John Bernard; MCPHERSON, Richard A; PINCUS, Matthew R. **Henry´s clinical diagnosis and management by laboratory methods**.21st ed. Philadelphia : Saunders Elsevier, c2007. xxi, 1450 p, il.
  - RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o rim**.2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2013. xiii, 381 p, il.
  - SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). **Nutrição moderna na saúde e na doença**.10. ed. Barueri, SP : Manole, 2009. xxix, 2222 p, il.
  - SILBERNAGL, Stefan; DESPOPOULOS, Agamemnon. **Fisiologia**: texto e atlas.7. ed. São Paulo: Artmed, 2009. xiii, 441 p. il. (Biblioteca ARTMED. Fisiologia).
  - TIBIRIÇÁ, Eduardo. **Fisiopatologia em medicina cardiovascular**. Rio de Janeiro : Revinter, 2001. 344p, il.
  - WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**.4. ed. rev. e atual. São Paulo : Atheneu, 2009. 2v, il. , 1 CD-ROM.
  - WALLACH, Jacques B. (Jacques Burton). **Interpretação de exames laboratoriais**.8. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2009. xvi, 1465 p, il.

#### Justificativa

Inclusões e exclusões de temas da ementa de forma sincronizada com a ementa da disciplina Nutrição Clínica I também oferecida neste semestre. Alteração da sexta para quinta fase a fim de melhor atender os objetivos da fase. Redução da carga horária para três créditos a fim de otimizar o tempo despendido na fase

<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: 06</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></p> <p><b>Básico</b></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>- ROSA, Glorimar; PEREIRA, Avany Fernandes. <b>Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática.</b> Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2008. xvi, 214 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> <p>- WAITZBERG, Dan Linetzky. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.</b> 4. ed. rev. e atual. São Paulo : Atheneu, 2009. 2v, il. , 1 CD-ROM.</p> <p><b>Complementar</b></p> <p>- BARBOSA, Janine Maciel. <b>Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil.</b> Rio de Janeiro : MedBook, 2013. 466 p, il.</p> <p>- BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela. <b>Estratégias de nutrição e suplementação no esporte.</b> 2. ed. rev. e ampl. Barueri : Manole, 2010. xxv, 516 p, il.</p> <p>- CALIXTO-LIMA, Larissa; GONZALEZ, Maria Cristina. <b>Nutrição clínica no dia a dia.</b> Rio de Janeiro : Rubio, 2013. 181 p, il.</p> <p>- COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato; COMINETTI, Cristiane. <b>Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.</b> Barueri (SP) : Manole, 2013. xxx, 1257 p, il.</p> <p>- CUPPARI, Lilian. <b>Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis.</b> 1. ed. Barueri : Manole, 2009. xvi, 515 p, il.</p> <p>- DUNFORD, Marie. <b>Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício.</b> Barueri : Manole, 2012. xiii, 194 p, il.</p> <p>- ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. <b>Gestão de serviço de nutrição hospitalar.</b> Rio de Janeiro : Elsevier, 2009. xvi, 360 p, il.</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>- 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).</p> <p>- MCARDLE, William D; KATCH, Frank I; KATCH, Victor L. <b>Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano.</b> 7. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2011. lxxvii, 1061 p, il.</p> <p>- NIX, Staci; WILLIAMS, Sue Rodwell. <b>Williams, nutrição básica &amp; dietoterapia.</b> Rio de Janeiro :</p>	

- Elsevier, 2010. xix, 561 p, il.
- REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica: interações.** Rio de Janeiro : Rúbio, 2004. 580 p.
- RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o rim.** Rio De Janeiro : Guanabara Koogan, c2001. xiv, 416p, il.
- TEIXEIRA NETO, Faustino. **Nutrição clínica.** Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2003. 519 p, il.
- VÍTOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : Rubio, 2015. 555 p, il.

#### Justificativa

Alteração do nome da disciplina de Estágio em Nutrição 3 para Prática em Nutrição Clínica, uma vez que os estágios em nutrição foram alocados todos para as duas últimas fases da nova grade curricular. Mudança da sétima para sexta fase, a fim de atender os objetivos propostos para esta fase.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>NUTRIÇÃO ESPORTIVA</b>	<b>Carga Horária: 54</b>
<b>Área Temática:</b> <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA E ESPORTIVA</b>	<b>Fase: 6</b>
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<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><b>Básico</b></p> <p>- BACURAU, Reury Frank et al. <b>Nutrição e suplementação esportiva.</b> 3. ed. Guarulhos : Phorte, 2005. xiii, 294 p, il.</p> <p>- MAUGHAN, Ron J; BURKE, Louise. <b>Nutrição esportiva.</b> Porto Alegre : Artmed, 2004. 190 p, il. (Biblioteca ArTmed. Esporte)</p> <p>- MCARDLE, William D; KATCH, Frank I; KATCH, Victor L. <b>Fundamentos de fisiologia do exercício.</b> 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2002. 667 p, il.</p> <p><b>Complementar</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>	

- 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.
- BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. São Paulo : Manole, 2005. 506 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.
- 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.
- CORREIA, M. Isabel T. D. **Nutricao, esporte e saude**. Belo Horizonte : Health, 1996. 128p, 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: preparacao fisiologica, avaliacao medica, 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: composicao corporal, atividade fisica e nutricao**. Londrina : Midiograf, 1998. 311p, il.
- GUEDES, Dartagnan Pinto; GUEDES, Joana Elisabete Ribeiro Pinto. **Exercício físico na promoção 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.
- HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal; CARVALHO, Juliana Ribeiro de. **Nutrição esportiva: uma visão prática**. 2. ed. rev. e ampl. Barueri, SP : Manole, 2008. xiv, 430 p, il.
- 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.
- KAZAPI, Ileana Arminda Mourão; TRAMONTE, Vera Lúcia Cardoso Garcia. **Nutrição do atleta**. Florianópolis : Ed. UFSC, 2003. 202p, il. (Nutrição).
- MAUGHAN, Ron J; GLEESON, Michael; GREENHAFF, Paul L. **Bioquímica do exercício e treinamento**. Sao Paulo : Manole, 2000. xxii, 240p, il. Tradução de: Biochemistry of exercise and training.
- MCARDLE, William D; KATCH, Frank I; KATCH, Victor L. **Nutrição para o esporte e o exercício**. 3. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2011. xxix, 565 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.
- RODRIGUES, Yvon Toledo; GIOIA, Osman; EVANGELISTA, José. **Adolescente, esporte, nutrição**. Rio de Janeiro : Atheneu, c1984. xii, 315 p, il., graf., tab. (Pediatria. Adolescência).
- 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.
- TIRAPÉGUI, Julio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 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.
- WILLIAMS, Melvin H. **Nutrição para saúde, condicionamento físico**
- WOLINSKY, Ira; HICKSON JR., James F. **Nutrição no exercício e no esporte**. 2. ed. atual. São Paulo : Roca, 2002. xiv, 646 p, il.
- ZUR LINDEN, Wilhelm. **A criança saudável: nascimento e infância**. 2.ed. \_ . Sao Paulo : Brasiliense, 1980. 234p. Tradução de: Das gesunde kind.

#### Justificativa

Alteração do nome da disciplina de Nutrição e Atividade Física para Nutrição no Esporte a fim de melhor expressar a área esportiva de atuação profissional. Mudança da quinta para sexta fase, a fim de melhor atender os objetivos propostos para o curso.

<b>Componente Curricular (CC):</b>	<b>NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL</b>	<b>Carga Horária: 72</b>
<b>Área Temática: INICIAÇÃO CIENTÍFICA</b>		<b>Fase: 6</b>
<b>Pré-Requisito: 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>		
<b>Básico</b>		
- MEZADRI, Telmo José; TOMÁZ, Vanderléia Aparecida; AMARAL, Vera Lúcia Lângaro. <b>Animais de laboratório: cuidados na iniciação experimental</b> . Florianópolis : Ed. da UFSC, 2004. 154 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.
- REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica: interações.** Rio de Janeiro : Rúbio, 2004. 580 p.
- SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** 9. ed. Barueri, SP : Manole, 2003. 2v, il.

#### Complementar

- ANDERSEN, Monica Levy; UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. **Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação.** São Paulo : UNIFESP, 2004. 167 p, il. Apoio: AFIP, FAPESP - Projeto CEPID e COBEA.
- **MANUAL sobre cuidados e usos de animais de laboratório.** Goiânia : AAALAC : COBEA, 2003. xiv, 162 p.
- CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica.** Rio de Janeiro : Rubio, 2012. 490 p, il.
- CARVALHO, Lucia Cunha de. **A ética dos profissionais da saúde: coletânea de legislação.** Rio de Janeiro : Forense, 2000. ix, 513p.
- EL-GUINDY, Moustafa M. **Metodologia e ética na pesquisa científica.** São Paulo : Santos, 2004. 175 p, il.
- HARKNESS, John E; WAGNER, Joseph E. **Biologia e clínica de coelhos e roedores.** 3. ed. Sao Paulo, SP : Roca, 1993. 238 p, il.
- TEIXEIRA, Pedro; VALLE, Silvio. **Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar.** Rio de Janeiro : FIOCRUZ, 1996. 362 p, il.

#### Justificativa

Inclusões e exclusões de temas da ementa para o melhor entendimento do aluno quanto à proposta pedagógica do Curso de Nutrição da FURB. Alteração da sétima para sexta fase a fim de melhor atender os objetivos do curso.

<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: 6</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> <li>• Regulamentação do Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição.</li> </ul>		
<b>Objetivos:</b>		
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.		
<b>Referências:</b>		
<b>Básico</b>		
- GIL, Antonio Carlos. <b>Como elaborar projetos de pesquisa.</b> 5. ed. São Paulo : Atlas, 2010. xvi,		

184 p, il.

- MÁTTAR NETO, João Augusto. **Metodologia científica na era da informática**.3.ed. rev. e atual. São Paulo : Saraiva, 2013. xxviii, 308 p, il.

- MOORE, David S. **A estatística básica e sua prática**.5. ed. Rio de Janeiro : LTC, 2011. xxv, 555 p, il. , 1 CD-ROM.

#### Complementar

- BOSI, Maria Lucia Magalhães; MERCADO, Francisco Javier. **Pesquisa qualitativa de serviços de saúde**. Petrópolis : Vozes, 2004. 607 p, il.

- CARVALHO, Maria Cecília M. de. **Construindo o saber: metodologia científica, fundamentos e técnicas**.24. ed. Campinas : Papyrus, 2012. 224 p, il.

- CHAVES, Laura Cristina Peixoto; LEMOS, Maria Genoveva. **Metodologia da pesquisa científica**. Blumenau : FURB; Gaspar : Sapience Educacional, 2009. 84 p, il. (Pós-graduação. Modalidade a distância).

- FIGUEIREDO, Antônio Macena de; SOUZA, Soraia Riva Goudinho de. **Como elaborar projetos, monografias, dissertações e teses: da redação científica à apresentação do texto final**.4. ed. Rio de Janeiro : Lumen Juris, 2011. xix, 284 p, il.

- RIBEIRO JÚNIOR, José Ivo. **Análises estatísticas no Excel: guia prático**. Viçosa : Ed. UFV, 2004. 249 p, il.

- RODRIGUES, Rui Martinho. **Pesquisa acadêmica: como facilitar o processo de preparação de suas etapas**. São Paulo : Atlas, 2007. 177 p.

- SAMPIERI, Roberto Hernández; COLLADO, Carlos Hernández; LUCIO, Pilar Baptista. **Metodologia de pesquisa**.3. ed. São Paulo : McGraw-Hill, 2006. xxiv, 583 p, il. , 1 CD-ROOM.

- SOUZA, Antônio Carlos de et al. **TCC: métodos e técnicas**. Florianópolis : Visual Books, 2007. 160 p, il.

- TEIXEIRA, Elizabeth. **As três metodologias: acadêmica, da ciência e da pesquisa**. 10. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2013. 203 p., il.

- VOLPATO, Gilson Luiz. **Dicas para redação científica**.3. ed. São Paulo: Ed. Cultura Acadêmica, 2010.

- VOLPATO, Gilson Luiz. **Método lógico para redação científica**. São Paulo : Unesp, 2011.

#### Justificativa

Alteração da oitava para sexta fase a fim de melhor atender os objetivos do curso.

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>BIOESTATÍSTICA</b>	<b>Carga Horária:</b> 36
<b>Área Temática:</b> INICIAÇÃO CIENTÍFICA	<b>Fase:</b> 06
<b>Pré-Requisito:</b> não	
<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>	

**Objetivos:**

Identificar a terminologia e os conceitos básicos na Bioestatística. Aplicar técnicas de sumarização e de análise de dados.

**Referências:****Básico**

- BERQUÓ, Elza Salvatori; SOUZA, José Maria Pacheco de; GOTLIEB, Sabina Léa Davidson. **Bioestatística**. 2. ed. rev. São Paulo : E.P.U, 1981. 350 p, il.
- CALLEGARI-JACQUES, Sídia M; CALLEGARI-JACQUES, Sídia M. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre : Artmed, 2003. x, 255p, il. (Biblioteca Artmed. Ciências Básicas).
- MALETTA, Carlos Henrique Mudado. **Bioestatística: saúde pública**. 3. ed. rev. e aum. Belo Horizonte : Independente, 2000. 287p, il.
- RODRIGUES, Pedro Carvalho. **Bioestatística**. 3. ed. Niterói, RJ : EDUFF, 2002. 337p, il.
- VIEIRA, Sonia. **Bioestatística: tópicos avançados, testes não-paramétricos, tabelas de contingências e análise de regressão**. Rio de Janeiro : Campus, 2003. ix, 212p, il.

**Complementar**

- ANDRADE, Dalton Francisco de; OGLIARI, Paulo José. **Estatística para as ciências agrárias e biológicas: com noções de experimentação**. 3. ed. rev. e ampl. Florianópolis : Ed. UFSC, 2013. 475 p, il.
- ARANGO, Héctor Gustavo. **Bioestatística teórica e computacional: com banco de dados reais em disco**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2001. 235p, il. , 1 CD. Acompanha CD.
- BARBETTA, Pedro Alberto. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 8. ed. rev. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2012. 315 p, il. (Didática).
- COSTA, Giovani Glaucio de Oliveira. **Curso de estatística inferencial e probabilidades: teoria e prática**. São Paulo : Atlas, 2012. xiv, 370 p, il.
- JOHNSON, Robert; KUBY, Patrícia. **Estat.** São Paulo : Cengage Learning, 2013. x, 354 p, il.
- LARSON, Ron; FARBER, Elizabeth. **Estatística aplicada**. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. xic, 637 p, il.
- LÖESCH, Cláudio; STEIN, Carlos Efrain. **Estatística descritiva e teoria das probabilidades**. 2. ed. rev. e atual. Blumenau : Edifurb, 2011. 213 p, il. (Didática).
- MARTINS, Gilberto de Andrade; DOMINGUES, Osmar. **Estatística geral e aplicada**. 4. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2011. xvi, 662 p, il.
- MONTGOMERY, Douglas C; RUNGER, George C. **Estatística aplicada e probabilidade para engenheiros**. 6. ed. Rio de Janeiro : LTC, 2016. xvi, [636] p, il.
- MOORE, David S. **A estatística básica e sua prática**. 5. ed. Rio de Janeiro : LTC, 2011. xxv, 555 p, il. , 1 CD-ROM.
- MOTTA, Valter T. (Valter Teixeira); WAGNER, Mario B. **Bioestatística**. Caxias do Sul : EDUCS, 2003. 201 p, il. (Biotecnologia).
- PEREIRA, Júlio Cesar Rodrigues. **Bioestatística em outras palavras**. 1. ed. São Paulo: EdUSP : FAPESP, c2010. 420 p. il. (Acadêmica, v.76).
- REBELO, Raquel Andrade. **Planejamento de uma ferramenta computacional de ensino-aprendizagem de análise de regressão**. 2004. xv, 130 f, il. , 1 Disquete. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Curso de Pós-Graduação em Ciências da Computação 2004.
- ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. **Epidemiologia & saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro : MedBook, 2014. xxi, 709 p, il.
- SILVA, Paulo Afonso Lopes da. **Probabilidades & estatística**. Rio de Janeiro : Reichmann & Affonso, 1999. xvii, 174 p, il.
- VIEIRA, Sonia. **Elementos de estatística**. 5. ed. São Paulo : Atlas, 2012. vii, 144 p., il.
- VIEIRA, Sonia. **Estatística básica**. São Paulo : Cengage Learning, 2012. x, 176 p, il.

- WHEELAN, Charles J. **Estatística: o que é, para que serve, como funciona.** Rio de Janeiro: Zahar, 2016. 325 p. il.

#### Justificativa

Exclusões de temas da ementa que serão abordados em outra disciplina do curso, com redução da carga horária total. Alteração da terceira para sexta fase a fim de melhor atender os objetivos desta fase.

<b>Componente Curricular (CC):</b>	<b>ALIMENTAÇÃO COLETIVA II</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>72</b>
<b>Área Temática:</b>	<b>ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase:</b>	<b>06</b>
<b>Pré-Requisito:</b>	<b>não</b>		
<b>Ementa</b>			
<p>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>			
<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>			
<b>Objetivos</b>			
<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>			
<b>Referências</b>			
<b>Básico</b>			
<p>- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.</b> 11. ed. rev. com base na Portaria Municipal n. 02/2013-SP. São Paulo : ABERC, 2015. 255 p, il.</p> <p>- CINTRA, Patricia. <b>Qualidade e redução de custos em alimentos.</b> Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 143 p. il.</p> <p>- OLIVEIRA, Tatiana Coura; OLIVEIRA, Tatiana Coura; SILVA, Daniela Alves (Orgs.). <b>Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas.</b> Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 201 p. il.</p> <p>- ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira (Orgs.). <b>Unidades produtoras de refeições: uma visão prática.</b> Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p. il.</p>			
<b>Complementar</b>			
<p>- ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.</b> 5. ed. rev. e ampl. São Paulo : Metha, 2013. 378 p, il.</p> <p>- AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Maria Fátima Garcia de. <b>Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição.</b> Rio de Janeiro : Rubio, 2013. 76 p, il.</p>			

- FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo : Varela, 2002. 173 p, il.
- ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar**. Rio de Janeiro : Elsevier, 2009. xvi, 360 p, il.
- KIMURA, Alice Yoshiko. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo : Varela, 2003. 95p, il.
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2005. 221 p, il.
- RIBEIRO, Sandra. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição - UNA's**. São Paulo : Varela, 2005. 95p, il.
- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo : Atheneu, 2000. 219 p, il.
- VAZ, Célia Silvério. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, D.F : LGE, 2006. 193 p, il.
- VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonesi. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012. xxi, 294 p, il.
- WALKER, John R; LUNDBERG, Donald E. **O restaurante: do conceito e operação**. 3. ed. Porto Alegre : Bookman, 2003. 366p, il. Tradução de: The restaurant; from concept to operation.

#### Justificativa

Inclusões e exclusões de temas da ementa para o melhor entendimento do aluno quanto à proposta pedagógica do Curso de Nutrição da FURB e à atuação do profissional nutricionista no mercado de Alimentação Coletiva. Alteração da sétima para sexta fase a fim de melhor atender os objetivos do curso.

<b>Componente Curricular (CC):</b>	<b>EVENTOS GASTRONÔMICOS</b>	<b>Carga Horária:</b>	<b>54 créditos</b>
<b>Área Temática:</b>	<b>ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Fase:</b>	<b>06</b>
<b>Pré-Requisito:</b>	<b>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>			
<b>Básico</b>			
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</b> . 11. ed. rev. com base na Portaria Municipal n. 02/2013-SP. São Paulo : ABERC, 2015. 255 p, il.			

- CINTRA, Patrícia. **Qualidade e redução de custos em alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 143 p. il.
- OLIVEIRA, Tatiana Coura; OLIVEIRA, Tatiana Coura; SILVA, Daniela Alves (Orgs.). **Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 201 p. il.

#### **Complementar**

- **A HISTÓRIA da gastronomia**. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 1998. 143p.
- **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. 144 p, il.
- **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 Brasil, 2005.
- **LAROUSSE da cozinha do mundo: Oriente Médio, África e Índico**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 127 p, il.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo (SP) : Global, 2004. 954 p, il.
- CESCO, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. 5. ed. São Paulo : Summus, 1997. 166p, il.
- DAVIS, Bernard. **Gestão de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro : Elsevier/Campus, 2012. xiv, 176 p, il.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **Historia da alimentacao**. Sao Paulo : Estacao Liberdade, 1998. 885p, il. Traducao de: Histoire de l'alimentation.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 2. ed. rev. São Paulo : SENAC, 2001. 270p, il.
- GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo : Pioneira Thomson Learning, 2003. 256 p, il.
- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**.3. ed. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2003. 306 p, il. (Nutrição).
- POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis : Ed. da UFSC, 2004. 310 p, il. Tradução de: Sociologies de l'alimentation.
- ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira (Orgs.). **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p. il.
- SANTAMARIA, Santi. **A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia**. São Paulo : Ed. Senac SP, 2009. 277 p.
- SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2016. 623 p. il.
- THIS, Herve. **Um cientista na cozinha**.4. ed. São Paulo : Ática, 2003. 240 p, il.
- ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**.5. ed. São Paulo : Atlas, 2012. xiv, 364 p, il.

#### **Justificativa**

Inclusões e exclusões de temas da ementa para o melhor entendimento do aluno quanto à proposta pedagógica do Curso de Nutrição da FURB e à atuação do profissional nutricionista no mercado de Alimentação Coletiva. Alteração da sétima para sexta fase a fim de melhor atender os objetivos do curso.

#### **SÉTIMA 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: 7</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>	
<b>Objetivo</b> Desenvolver sua capacidade intelectual, científica e criativa.	
<b>Referências</b> <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>	
<b>Justificativa</b> Alteração da nona para oitava fase a fim de melhor atender os objetivos do curso.	

<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>	
<b>Ementa</b> Atividades desenvolvidas no ambiente hospitalar. Unidade de Terapia Intensiva, enfermarias, ala adulta ou pediátrica.	
<b>Conteúdos</b> Estabelecidos conforme Regulamento de Estágio em Nutrição.	
<b>Objetivo</b> Vivenciar situações práticas da profissão aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores.	
<b>Referências</b> <b>Básico</b> <p>- ROSA, Glorimar; PEREIRA, Avany Fernandes. <b>Avaliação nutricional do paciente hospitalizado:</b></p>	

uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2008. xvi, 214 p, il.

- SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. Barueri, SP : Manole, 2009. xxix, 2222 p, il.

- VÍTOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro : Rubio, 2015. 555 p, il.

- WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. rev. e atual. São Paulo : Atheneu, 2009. 2v, il. , 1 CD-ROM.

### **Complementar**

- AQUINO, Rita de Cassia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. Barueri : Manole, 2009. xviii, 371 p, il. (Guias de nutrição e alimentação).

- 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).

- CALIXTO-LIMA, Larissa; GONZALEZ, Maria Cristina. **Nutrição clínica no dia a dia**. Rio de Janeiro : Rubio, 2013. 181 p, il.

- CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. Rio de Janeiro : Rubio, 2012. 490 p, il.

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

- CUPPARI, Lilian. **Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis**. 1. ed. Barueri : Manole, 2009. xvi, 515 p, il.

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

- ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri : Manole, 2011. 1011 p, il.

- ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar**. Rio de Janeiro : Elsevier, 2009. xvi, 360 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.

- LEÃO, Leila Sicupira Carneiro de Souza; GOMES, Maria do Carmo Rebello. **Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto**. 4. ed. Petrópolis : Vozes, 2005. 198 p, il.

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

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

- MARTINS, Cristina; MOREIRA, Sylvania de Moura; PIEROSAN, Simone Regina. **Interações droga-nutriente**. 2. ed. Curitiba : NutroClínica, 2003. 280 p, il.

- REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica, sistema digestório**. Rio de Janeiro : Rubio, c2003. 294 p, il.

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

- RIELLA, Miguel Carlos. **Suporte nutricional parenteral e enteral**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, [1985?]. 271p, il, 25cm.

- RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. **Nutrição e o rim**. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2013. xiii, 381 p, il.

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

- VANNUCCHI, Helio; MARCHINI, J. Sérgio. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2007. xxvi, 445 p, il. (Nutrição e metabolismo).

- WAITZBERG, Dan Linetzky (Ed.). **Dieta, nutrição e câncer**. São Paulo : Atheneu, 2004. 783 p, il.

**Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):**

**OITAVA FASE**

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

<b>Componente Curricular (CC):</b> <b>ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA</b>	<b>Carga Horária:</b> 270
<b>Área Temática:</b> ALIMENTAÇÃO COLETIVA	<b>Fase:</b> 07
<b>Pré-Requisito:</b> todos os componentes curriculares, exceto os das áreas Temáticas: Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares	
<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>	
<b>Básico</b>	
- AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Maria Fátima Garcia de. <b>Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição</b> . Rio de Janeiro : Rubio, 2013. 76 p, il.	
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</b> . 11. ed. rev. com base na Portaria Municipal n. 02/2013-SP. São Paulo : ABERC, 2015. 255 p, il.	
- OLIVEIRA, Tatiana Coura; OLIVEIRA, Tatiana Coura; SILVA, Daniela Alves (Orgs.). <b>Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 201 p. il.	
- ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira (Orgs.). <b>Unidades produtoras de refeições: uma visão prática</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p. il.	
- SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. <b>Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p. il.	
- STANGARLIN, Lize; SERAFIM, Ana Lúcia; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. <b>Instrumentos para elaboração do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 159 p., il.	
<b>Complementar</b>	
- <b>CONTRATAÇÃO de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 98 p. il.	
- BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável</b> . Brasília, DF : Ministério da Saúde, 2006. 210 p, il. (Série A. Normas e manuais técnicos).	
- FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. <b>Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I</b> . São Paulo : Varela, 2002. 173 p, il.	
- ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. <b>Gestão de serviço de nutrição hospitalar</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. xvi, 360 p, il.	
- JAPUR, Camila Cremonesi; VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal. <b>Dietética aplicada na</b>	

**produção de refeições.** Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012. xii, 236 p, il.

- KIMURA, Alice Yoshiko. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.** São Paulo : Varela, 2003. 95p, il.

- LOPES, Ellen. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados:** exigidos pela RDC n. 275 da ANVISA. São Paulo : Varela, 2004. 236 p, il. (Food design).

- MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação:** planejamento e administração. 5. ed. atual. e rev. Barueri : Manole, 2002. xv, 413 p, il.

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

- RIBEIRO, Sandra. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade:** ferramentas em unidades de alimentação e nutrição - UNA's. São Paulo : Varela, 2005. 95p, il.

- SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. **Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação, RDC 216/2004 - Anvisa.** São Paulo : Varela, 2006. 47 p, il.

- SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** 7. ed. São Paulo: Varela, 2016. 623 p, il.

- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo : Atheneu, c2000. 219 p, il.

- VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de coletividade:** uma abordagem gerencial. 2. ed. Brasília, DF : [s.n.], 2003. 208 p.

- VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonesi. **Gestão de qualidade na produção de refeições.** Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012. xxi, 294 p, il.

- VIEIRA, Sebastião Ivone; MICHELS, Glaycon. **Guia de alimentação para a qualidade de vida do trabalhador.** São Paulo : LTr, 2004. 200 p, il.

Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):

Componente Curricular (CC): <b>ESTÁGIO EM SAÚDE COLETIVA</b>	Carga Horária: 270
Área Temática: <b>SAÚDE COLETIVA</b>	Fase: 08
Pré-Requisito: todos os componentes curriculares, exceto os das áreas Temáticas: Iniciação Científica e Vivências Interdisciplinares	
<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>	
<b>Básico</b>	
- BRASIL. Ministério da Saúde; ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. <b>Guia alimentar para crianças menores de 2 anos.</b> Brasília, D.F : Ministério da Saúde, 2002. 152 p, il. (Série A. Normas e manuais técnicos, n.107).	
- 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.	

- MEDRONHO, Roberto A. **Epidemiologia**. São Paulo : Atheneu, 2002. 493 p, il.
- VÍTOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro : Rubio, 2008. xxvi, 628 p, il.

#### **Complementar**

- 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).
- CARVALHO, Sérgio Resende. **Saúde coletiva e promoção da saúde: sujeito e mudança**. São Paulo : Hucitec, 2005. 174 p. (Saúde em debate, 163).
- COSTA, Maria José de Carvalho. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo : Atheneu, 2008. 113 p, il.
- CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto**. 2. ed. Barueri, SP : Manole, 2005. xviii, 406 p, il. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012. xxviii, 411 p, il.
- ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 5. ed. Barueri (SP) : Manole, 2007. xxvii, 847 p, il.
- 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).
- PEREIRA, Mauricio Gomes. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1995. xviii, 596 p, il.
- SHILS, Maurice E. (Maurice Edward). **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri, SP : Manole, 2003. 2v, il. Tradução de: Modern nutrition in health and disease.
- TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro : Rubio, 2010. 640 p, il.

**Justificativa (caso haja alteração na ementa em relação à matriz curricular anterior):**

### 3.6 AVALIAÇÃO

O curso de Nutrição da FURB entende que a avaliação é integrante do processo ensino-aprendizagem, no qual estudantes e professores são os protagonistas da formação. Portanto a avaliação educacional tem por finalidade acompanhar as atividades de ensinar e aprender assumindo função de diagnóstico, regulação e projeção dos processos curriculares.

Considerando que o estudante aprende de várias formas e em tempos distintos, os procedimentos de avaliação devem ser múltiplos, respeitando as especificidades do processo ensino-aprendizagem. O curso tem como diretriz que uma das avaliações seja individual e sem consulta, como possibilidade dos estudantes perceberem sua apreensão dos conceitos, bem como do professor refletir sobre sua prática pedagógica.

#### 3.6.1 Avaliação discente

O Curso de Nutrição da FURB segue os princípios normatizados nos estatutos e regulamentos da instituição, dos quais destacamos a obrigatoriedade da média final semestral ser constituída a partir de no mínimo três notas parciais, sendo necessário atingir a média mínima de 6,0 para aprovação, em uma escala de 0 a 10 no que se refere a aproveitamento e frequência mínima de 75%.

O PPC do curso de Nutrição aponta a necessidade de diversificar os instrumentos avaliativos e explicitar os respectivos critérios. Sugere-se planejamento de atividades avaliativas comuns articulando o conteúdo de mais de uma disciplina de cada fase do curso. Por exemplo, artigos, teorias integradas, estudos de casos, projetos de pesquisa, relatórios, oficinas de trabalho, etc.

No que se refere aos estágios, orienta-se no sentido de construir instrumentos que contemplem indicadores do saber, do saber-fazer, do saber-ser, do conviver. Sugere-se que tais instrumentos sejam elaborados coletivamente nas reuniões de cunho pedagógico previstas no calendário acadêmico do curso.

### 3.7 MUDANÇAS CURRICULARES

#### 3.7.1 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 deste PPC, serão ofertadas no vestibular de verão 40 vagas para o **período matutino**. E, uma nova matriz, com um novo turno (**período noturno**) será ofertada no vestibular de inverno com disponibilidade de 40 vagas. 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, no período vespertino, e percebendo a demanda para um curso matutino e 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 de um curso matutino no vestibular de verão e noturno no vestibular de inverno poderão ser questões norteadoras para amenizarmos 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).

### 3.7.2 Alteração de Nomenclatura

Listam-se no quadro a seguir as disciplinas que tiveram sua nomenclatura alterada, bem como a nomenclatura da disciplina na antiga matriz curricular, seguida da justificativa de mudança.

<b>Nomenclatura Nova</b>	<b>Nomenclatura Antiga</b>	<b>Justificativas</b>
Introdução ao exercício da profissão	Legislação e Ética	Reorganização e adequação de nomenclatura da disciplina anterior, atendimento às reais necessidades do Curso de Nutrição
Avaliação Nutricional	Avaliação Clínica Nutricional	Adequação de nomenclatura da disciplina anterior
Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	Higiene e Controle Sanitário	Adequação de nomenclatura da disciplina anterior enfocando a nutrição
Fundamentos em Nutrição Clínica	Fundamentos em Dietoterapia	Adequação de nomenclatura da disciplina anterior a fim de se adequar à linguagem adotada pelo Conselho Federal de Nutricionistas
Saúde Coletiva	Administração das Organizações de Saúde Coletiva	Adequação de nomenclatura da disciplina anterior
Alimentação Coletiva I	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) I	Adequação de nomenclatura da disciplina anterior a fim de se adequar à linguagem adotada pelo Conselho Federal de Nutricionistas
Alimentação Coletiva II	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) II	Adequação de nomenclatura da disciplina anterior a fim de se adequar à linguagem adotada pelo Conselho Federal de Nutricionistas
Nutrição Clínica I	Dietoterapia I	Adequação de nomenclatura da disciplina anterior a fim de se adequar à linguagem adotada pelo Conselho Federal de Nutricionistas
Nutrição Clínica II	Dietoterapia II	Adequação de nomenclatura da disciplina anterior a fim de se adequar à linguagem adotada pelo Conselho Federal de Nutricionistas
Nutrição Esportiva	Nutrição e Atividade Física	Adequação de nomenclatura da disciplina anterior
Estágio em Nutrição Clínica	Estágio em Nutrição IV, V ou	Detalhamento das áreas

	VI	específicas de estágio em Nutrição
Estágio em Saúde Coletiva	Estágio em Nutrição IV, V ou VI	Detalhamento das áreas específicas de estágio em Nutrição
Estágio em Alimentação Coletiva	Estágio em Nutrição IV, V ou VI	Detalhamento das áreas específicas de estágio em Nutrição

### 3.7.3 Alteração de Carga Horária

Listam-se no quadro a seguir as disciplinas que tiveram sua carga-horária alterada, bem como a nomenclatura justificativa de alteração.

Componente Curricular	Carga Horária		Diferença (+/-)	Justificativas
	Antiga	Nova		
Microbiologia Básica I	72	36	-36	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária
Microbiologia de Alimentos I	90	54	-44	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária
Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	72	54	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina de Higiene e Controle Sanitário, permitindo redução da carga horária
Técnica Dietética I	54	72	+18	Ampliação da ementa essencial para compor os conhecimentos básicos na formação do Profissional nutricionista
Tecnologia dos Alimentos	72	54	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária
Interação entre Fármacos e Nutrientes	54	36	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária
Patologia Geral II	54	36	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária
Educação Nutricional	72	54	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária
Fisiopatologia III	72	54	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária
Fisiopatologia IV	72	54	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária
Psicologia em Saúde	54	36	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária
Bioestatística	54	36	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina, permitindo redução da carga horária

Economia de Empresa I	72	36	-36	Reorganização dos conteúdos, permitindo redução da carga horária
Eventos Gastronômicos	72	54	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina Nutrição e Atividade Física, permitindo redução da carga horária
Nutrição Esportiva	72	54	-18	Reorganização dos conteúdos da disciplina Nutrição e Atividade Física, permitindo redução da carga horária
Análise Sensorial	72	36	-36	Reorganização dos conteúdos, permitindo redução da carga horária
Estágio em Nutrição Clínica	180	270	+90	Ampliação da ementa para atingir 20% da carga horária total do curso
Estágio em Saúde Coletiva	180	270	+90	Ampliação da ementa para atingir 20% da carga horária total do curso
Estágio em Alimentação Coletiva	180	270	+90	Ampliação da ementa para atingir 20% da carga horária total do curso

### 3.7.4 Mudança de Fases

Listam-se no quadro a seguir as disciplinas que serão oferecidas em fases diferentes da que eram ofertadas na antiga matriz curricular, seguida da justificativa de mudança.

Componente Curricular	Fase		Justificativas
	Antiga	Nova	
Imunologia Geral	3 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Patologia Geral II	4 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Doenças infecciosas e parasitárias do Aparelho Digestivo	4 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Avaliação Nutricional	5 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	4 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada

			fase
Fundamentos em Nutrição Clínica	3ª	4ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Saúde Coletiva	5ª	4ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Interação entre Fármacos e Nutrientes	8ª	4ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Nutrição no ciclo de vida I	6ª	4ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Alimentação Coletiva I	6ª	5ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Nutrição Clínica I	6ª	5ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Fisiopatologia III	6ª	5ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Nutrição no ciclo de vida II	7ª	5ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Nutrição Clínica II	7ª	6ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Fisiopatologia IV	7ª	6ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Alimentação Coletiva II	7ª	6ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Bioestatística	3ª	6ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Nutrição Experimental	8ª	6ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase

Pesquisa em Nutrição	8ª	6ª	Aproximar os conteúdos da disciplina com o TCC lotado na 7ª fase
Nutrição Esportiva	5ª	6ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Trabalho de Conclusão de Curso	9ª	7ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase
Estágios em Nutrição	8ª e 9ª	7ª e 8ª	Melhor organização da grade curricular para atender aos objetivos propostos para cada fase

### 3.7.5 Inclusão de Disciplinas Novas

Listam-se no quadro a seguir as disciplinas que serão incluídas na nova matriz curricular, seguidas do departamento e da carga-horária propostas.

Área Temática	Componente Curricular	Departamento Proposto	Fase	Carga Horária		
				Teórica	Prática	Total
Corpo e Função	Histologia, Embriologia e Genética Humana	DCN	1ª	36	18	54
Comunidade	Relações interpessoais na saúde	PIS	1ª	54	--	54
Iniciação Científica	Universidade, ciência e Pesquisa	EDU	1ª	72	--	72
Comunidade	Saúde comunitária	MED	1ª	72	--	72
Nutrição	Fisiologia da Nutrição	NUT	2ª	36	--	36
Comunidade	Desafios Sociais Contemporâneos	SOC	2ª	72	--	72
Comunidade	Bioética	MED	2ª	--	--	54
Iniciação Científica	Linguagem Científica	LET	2ª	72	--	72
	Optativa I (EG)		2ª	72	--	72
	Optativa II (EE)		3ª	36	--	36

Comunidade	Libras	EDU	3 <sup>a</sup> e 5 <sup>a</sup>	72	--	72
Saúde Coletiva	Prática em Saúde Coletiva	NUT	4 <sup>a</sup>	--	36	36
Nutrição Humana	Cálculo e análise de dietas	NUT	4 <sup>a</sup>	36	54	72
	Optativa III (EE)		5 <sup>a</sup>	36	--	36
Alimentação Coletiva	Prática em Alimentação Coletiva	NUT	5 <sup>a</sup>	--	36	36
Nutrição Clínica e Esportiva	Temas Avançados em Nutrição	NUT	5 <sup>a</sup>	36	--	36
Alimentação Coletiva	Gestão e Empreendedorismo em Serviços de Saúde	ADM	5 <sup>a</sup>	36	--	36
Nutrição Clínica e Esportiva	Prática em Nutrição Clínica e Esportiva	NUT	4 <sup>a</sup>	--	36	36

### 3.7.6 Exclusão de Disciplinas

Listam-se no quadro a seguir as disciplinas que serão excluídas na nova matriz curricular, seguidas da fase que era ofertada, da carga-horária e das equivalências. Justifica-se a exclusão dessas: (1) pela necessidade de redução no número de créditos de disciplinas teóricas e aumento do número de horas (no mínimo 20% da carga-horária total) destinadas aos estágios em nutrição. Ressalta-se que os conteúdos ministrados nessas disciplinas foram redirecionados para outras que serão ofertadas na nova matriz curricular, sem prejuízo na formação do acadêmico.

<b>Componente Curricular</b>	<b>Fase</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Atividade Equivalente</b>
Sociologia da Saúde	1 <sup>a</sup>	72	Desafios Sociais Contemporâneos
Metodologia do Trabalho Acadêmico	1 <sup>a</sup>	36	Linguagem Científica (optativa EG)
Citologia e Embriologia	1 <sup>a</sup>	72	Histologia, Embriologia e Genética Humana

Genética II	2ª	36	Histologia, Embriologia e Genética Humana
Fisiologia IV	2ª	72	Fisiologia II e Fisiologia da Nutrição
Histologia	2ª	54	Histologia, Embriologia e Genética Humana
Produção de Texto I	2ª	36	Linguagem Científica (optativa EG)
Parasitologia I	4ª	54	Doenças infecciosas e parasitárias do Aparelho Digestivo
Produção de Texto II	4ª	36	Linguagem Científica (optativa EG)
Administração de Recursos Humanos IV	4ª	36	Gestão e Empreendedorismo em Serviços de Saúde (optativa – EE)
Informática Aplicada à Nutrição	6ª	72	Reorganização do conteúdo da ementa nas disciplinas de Alimentação Coletiva I, Cálculo e Análise de Dietas e Nutrição Clínica I
Fitoterapia	7ª	54	Inclusão do conteúdo da ementa na disciplina nova Temas Avançados em Nutrição
Gestão de Qualidade	8ª	72	Gestão e Empreendedorismo em Serviços de Saúde (optativa – EE)

### 3.7.7 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	54 144 54 54

				(MEDVET)	
				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 SAUDE	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	72	SAUDE COLETIVA	72		

ORGANIZAÇÕES DA SAUDE 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				
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 ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) II	72	ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	72		
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	234	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	270		

Alimentação Coletiva)					
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		

### 3.7.8 Adaptação de Turmas em Andamento

Defini-se que será mantida a oferta dos componentes curriculares da antiga matriz curricular no turno vespertino 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.

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.

**Para os alunos que estiverem cursando a antiga matriz curricular**

## 4 FORMAÇÃO CONTINUADA

### 4.1 FORMAÇÃO DOCENTE

Para que esta Proposta do Curso de Nutrição seja implementada com um perfil de um corpo docente reflexivo, crítico, pesquisador e inovador, se faz necessária a formação contínua destes professores. Assim, o Curso de Nutrição da FURB tem também como meta propiciar espaços de reflexão e de troca de experiências sobre o cotidiano profissional dos professores.

Conforme sinalizado pelo PPC da Universidade, essa perspectiva de formação propõe a superação da concepção de docente e ensinante, e problematiza a compreensão do papel do professor como sujeito partícipe da construção e modificação da realidade social, através do seu ato educativo que constitui as dimensões conceituais, técnica, ética e política.

Pensando na formação docente dessa maneira, entende-se que os encontros de formação devem trazer o contexto da sala de aula e de outros espaços de ensinar e aprender na Universidade, assim como outros cenários externos, desafiando os professores a pensarem sua própria prática pedagógica. Essa problematização assume o caráter da ação e da reflexão, ou seja, o professor traz sua prática real, lança um olhar crítico sobre ela e mediatizado pelas experiências de seus pares, por seus referenciais teóricos, pensa na recriação dessa prática, se posicionando de maneira crítica, o que implica numa conscientização de sua atitude pessoal, profissional e social.

Diante desse contexto, o Curso de Nutrição propõe Formação Permanente do Corpo Docente, por meio de uma organização de calendário semestral de reuniões didático-pedagógicas, pelo NDE, para se que possam contemplar as seguintes possibilidades pedagógicas:

(a) encontro no início do semestre com o corpo docente para planejamento conjunto das atividades interdisciplinares e, conseqüentemente, das avaliações e das atividades práticas internas e externas à instituição de ensino;

(b) encontro no final do semestre com o corpo docente para avaliação didático-pedagógica do mesmo;

(c) encontros mensais do corpo de professores do NDE para discussão continuada do PPP do curso em execução, bem como discussão de futuras reformulações curriculares;

(d) atividades de formação complementar para os docentes do curso. O tema dessa atividade será elaborado semestralmente pelo NDE do curso colaboração com a Assessoria Pedagógica do Centro de Ciências da Saúde e Pro-Reitoria de Ensino da FURB, e

(f) apoio aos docentes para sua qualificação em participação de congressos científicos, programas de formação acadêmica, para atualização técnica e científica nas suas áreas específicas de conhecimento. Considera-se fundamental que, após a participação em algum evento, o docente possa socializar as discussões relevantes nos diferentes espaços previstos no calendário acadêmico do curso e também em canais da própria Universidade: *home page*, rádio, TV, informativos impressos, dentre outros.

#### 4.2 FORMAÇÃO DISCENTE

De acordo com o Projeto Político Pedagógico de cursos da FURB, a Formação Discente consiste na apropriação de saberes científicos e no desenvolvimento de competências e habilidades, cujo objetivo é a formação intelectual e profissional dos acadêmicos. Essa formação inicial deve ser de caráter generalista, uma vez que o contexto social e profissional exige análises que vão além das divisões disciplinares, das especialidades e dos arranjos epistemológicos. No entanto, deve-se destacar aqui que essa formação generalista não exclui o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para as diferentes profissões, mas exige que a apropriação e desenvolvimento dessas competências se estruturam num contexto de interdependência entre áreas de conhecimento.

Diante disso, o Curso de Nutrição propõe Formação Discente, por meio do apoio as possibilidades de aberturas de espaços interativos de ensino, pesquisa e extensão, tais como:

(a) apoio a realização da Semana Científica do Curso de Nutrição pelo Centro Acadêmico do Curso de Nutrição da FURB;

(b) apoio a realização de encontros científicos em cada semestre com temas de destaque na Ciência da Nutrição e da Alimentação;

(c) estímulo a participação em programas de extensão e pesquisa, como bolsista ou de forma voluntária dentro da universidade;

(d) estímulo a participação em eventos científicos regionais, nacionais e internacionais na área de Nutrição e Alimentação para atualização técnica e científica nas suas áreas específicas de conhecimento.

(e) estímulo a participação em Programas de Educação Continuada nesta Universidade e em outras de referência.

(f) estímulo a realização de pós-graduação, seja *lato sensu*, ou *strictu sensu*.

## **5 AVALIAÇÃO CONTINUADA DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO**

Após a aprovação, a implementação deste PPC será acompanhada e avaliada em todo o processo até a conclusão da formação da primeira turma. A Comissão de Reformulação do PPC da Nutrição, compreendida como NDE, juntamente com o Colegiado do Curso acompanharão o processo através encontros de formação com os professores de cada semestre, visando à preparação e o trabalho integrado em cada fase, entre outras possibilidades e necessidades.

## 6 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 12-02/01/2001-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.