

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE
NUTRIÇÃO

GRAU: BACHARELADO

Modalidade: PRESENCIAL

BLUMENAU, MAIO 2019

IDENTIFICAÇÃO

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Campus I

Endereço: Rua Antônio da Veiga, 140, Blumenau – SC CEP: 89012-900

Telefone: (047) 3321-0200 / Fax: (047) 3322-8818

Página da FURB na internet: <http://www.furb.br>

Reitora: Profa. Me. Márcia Cristina Sarda Espindola

Vice-Reitor: Prof. Dr. João Luiz Gurgel Calvet da Silveira

E-mail: reitoria@furb.br

Pró-Reitor de Ensino de Graduação, Ensino Médio e Profissionalizante: Prof. Dr. Romeu Hausmann

Pró-Reitor de Administração: Prof. Me. Jamis Antonio Piazza

Pró-reitor adjunto de Administração: Prof. Me. Nazareno Loffi Schmoeller

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação, Extensão e Cultura: Prof. Dr. Oklinger Mantovaneli Junior

Diretor do Centro: prof. Carlos Roberto de Oliveira Nunes Vice-

Diretor do Centro: prof. Luiz Carlos Fonseca de Mello Núcleo

Docente Estruturante:

Presidente Prof^a. Mariana Campos Martins Machado

Representantes Docentes do NDE

Prof. Alessandro Guedes

Prof^a. Alessandra Beirith

Prof^a Anamaria Araújo da Silva

Prof^a Bethania Hering

Prof^a Camila Leandra Bueno de Almeida Spinelli

Prof^a Daniela Ewald

Prof^a Luciane Coutinho Azevedo

Prof^a Vanessa Korz

LISTA DE SIGLAS

AACC – Atividades Acadêmico-Científico-Culturais

AEE – Atendimento Educacional Especializado

AVA – Ambiente Virtual de Aprendizagem

CAE – Coordenadoria de Assuntos Estudantis

CEE/SC – Conselho Estadual de Educação de Santa Catarina



CEP – Comitê de Ética em Pesquisa
CEPE – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão
CEUA – Comitê de Ética na Utilização de Animais
COMAVI – Comissão de Avaliação Institucional
CONAES – Comissão Nacional de Educação Superior
CPA – Comissão Própria de Avaliação
CPC – Conceito Preliminar de Curso
CRI – Coordenadoria de Relações Internacionais
DAF – Divisão de Administração Financeira
DCE – Diretório Central dos Estudantes
DCNs – Diretrizes Curriculares Nacionais
DGDP – Divisão de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas
DME – Divisão de Modalidades de Ensino
DPE – Divisão de Políticas Educacionais
DRA – Divisão de Registros Acadêmicos
DTI – Divisão de Tecnologia de Informação
EAD – Educação a Distância
ENADE – Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes
ENEM – Exame Nacional do Ensino Médio
FURB – Fundação Universidade Regional de Blumenau
IES – Instituição de Ensino Superior
INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação
LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais
MEC – Ministério da Educação
NDE – Núcleo Docente Estruturante
NGE – Núcleo de Gestão de Estágios
NInc – Núcleo de Inclusão
NPJ – Núcleo de Práticas Jurídicas
PAIUB – Programa de Avaliação Institucional das Universidades Brasileiras
PAIURB – Programa de Avaliação Institucional da FURB
PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional
PPI – Projeto Pedagógico Institucional
PPC – Projeto Pedagógico do Curso
PROEN – Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, Ensino Médio e Profissionalizante

SINAES – Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior

SINSEPES – Sindicato dos Servidores Públicos do Ensino Superior de Blumenau

TCC – Trabalho de Conclusão de Curso

TIC – Tecnologia de Informação e Comunicação

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8 2
	CONTEXTO EDUCACIONAL	9
2.1	HISTÓRICO DA UNIVERSIDADE	9
2.2	APRESENTAÇÃO DO CURSO	14
2.2.1	Histórico do Curso de Nutrição no Brasil.....	14
2.2.2	Histórico do Curso de Nutrição na Universidade Regional de Blumenau	16
2.3	DADOS GERAIS DO CURSO	17
2.4	FORMAS DE INGRESSO	18
2.5	JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO	19
2.6	BASE LEGAL	22
2.7	OBJETIVOS DO CURSO	27
2.7.1	Objetivo Geral	27
2.7.2	Objetivos Específicos	27
2.8	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E ÁREAS DE ATUAÇÃO	28
3	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	29
3.1	POLÍTICAS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	29
3.1.1	Ensino	29
3.1.2	Extensão.....	33
3.1.3	Pesquisa	37
3.2	COMITÊS DE ÉTICA	42
3.3	APOIO AO DISCENTE	42
3.4	ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO INTERNO	46
3.5	CONDIÇÕES DE ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA OU MOBILIDADE REDUZIDA	47
3.6	INTERNACIONALIZAÇÃO E MOBILIDADE	47
3.6.1	Oferta de disciplinas em língua estrangeira	50
4	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA	51
4.1	METODOLOGIA	51
4.2	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	53
4.3	ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS (AACC) / ATIVIDADES COMPLEMENTARES	58
4.4	ESTÁGIO	60
4.5	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	62
4.6	COMPONENTES CURRICULARES NA MODALIDADE A DISTÂNCIA (EaD) .	63
4.7	REGIME CONCENTRADO OU AULAS AOS SÁBADOS	65

4.8	SAÍDAS A CAMPO	66
4.9	INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE E O SUS	67
4.10	ESTRUTURA CURRICULAR	68
4.10.1	Matriz curricular	68
4.10.2	Pré-requisitos	74
4.10.3	Detalhamento dos componentes curriculares	75
4.10.3.1.1	Detalhamento dos componentes curriculares específicos do curso	81
5	DISCIPLINAS OPTATIVAS	176
	MUDANÇAS CURRICULARES	183
6.1	ALTERAÇÕES DAS CONDIÇÕES DE OFERTA.....	183
6.2	MUDANÇAS NA MATRIZ CURRICULAR.....	184
6.2.1	Inclusão de componentes curriculares e departamentalização	184
6.2.2	Exclusão de componentes curriculares	187
6.2.3	Manutenção de componentes curriculares	188
6.3	ADAPTAÇÃO DE TURMAS EM ANDAMENTO	191
6.4	EQUIVALÊNCIA DE ESTUDOS	192
7	CORPO DOCENTE	194
7.1	PERFIL DOCENTE	194
7.2	FORMAÇÃO CONTINUADA DOCENTE	195
7.3	COLEGIADO	195
7.4	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	196
8	AVALIAÇÃO.....	197
8.1	AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	197
8.2	AVALIAÇÃO DO CURSO	199
8.2.1	Avaliação institucional	199
8.2.2	Avaliação externa	201
8.2.3	Ações decorrentes dos processos de avaliação do curso	204
8.3	AVALIAÇÃO DO PPC	204
8.4	AVALIAÇÃO DOCENTE	205
9	INFRAESTRUTURA	206
9.1	NÚMERO DE ESTUDANTES POR TURMA E DESDOBRAMENTOS DE TURMA	206
9.2	ESPAÇOS ADMINISTRATIVOS E DE ENSINO	207
9.3	LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS	209

9.4	COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)	214
	REFERÊNCIAS	215
	ANEXOS	216

1 INTRODUÇÃO

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 e Institucionais para cursos de Graduação da FURB (RESOLUÇÃO 201 de 22 de dezembro de 2017), aos resultados das avaliações docentes e discentes do currículo em andamento (matutino e noturno), às demandas de oferta de disciplinas em EAD e às adequações de tempo de curso. Além disso, o presente documento atende as 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 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, após os devidos trâmites e aprovação, será aplicado para os ingressantes no curso de Nutrição a partir de 2019/2. Destaca-se que o mesmo traz quatro importantes propostas curriculares que compõem:

- Alterações no tempo de curso da matriz curricular do período noturno de 4,5 anos para 4, com inclusões e exclusões de temas a serem abordados em componentes curriculares, bem como sua carga-horária.
- Alterações da matriz curricular do período matutino, com inclusões e exclusões de temas a serem abordados em componentes curriculares, bem como sua carga-horária.
- Manutenção da oferta do curso no período matutino com ingresso para o primeiro semestre e noturno com oferta para o ingresso no segundo semestre.
- Atualizações, incluindo a curricularização das atividades de extensão.

2 CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1 HISTÓRICO DA UNIVERSIDADE¹

Foi na década de 1950 que surgiram as primeiras manifestações públicas em defesa da implantação do ensino superior em Blumenau. O movimento que deu origem, em 1964, à FACEB, embrião da FURB, deve ser entendido no contexto de reivindicações pelo ensino superior no estado, em expansão, e sua interiorização. A aula inaugural, proferida pelo professor da UFSC, Alcides Abreu, aconteceu apenas no dia 02 de maio de 1964, data esta reconhecida como sendo a da fundação oficial da FURB. Em 1967, foram criadas mais duas faculdades, a Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras e a Faculdade de Ciências Jurídicas.

Devido ao aumento dos cursos e dispersão dos mesmos em espaços diversos, em janeiro de 1968 foi criado o Movimento Pró-Sede Própria, cujo principal objetivo era angariar fundos para a construção dos três primeiros prédios da Instituição, por meio da venda de rifas. Em abril de 1968 inaugurou-se junto à entrada do Campus I, o marco no qual se pode ler “Juntos construímos a nossa Universidade”. O Movimento Pró-Sede Própria atingiu seus objetivos no dia 02 agosto de 1969, quando foram inaugurados os três primeiros prédios (blocos A, B e C), atualmente pertencentes ao Campus I. Além disso, ao envolver diversos municípios do Vale do Itajaí nesse movimento, contribuiu de maneira fundamental para a compreensão da importância de uma Universidade regional para o desenvolvimento da região.

Ao término da década de 1960, Blumenau contava com os seguintes cursos superiores: Economia (1964); Direito (1968); Letras (1968) com habilitações em Licenciatura em Língua

¹ Fonte: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU. Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI/FURB 2016-2020 (Revisão 2018) - Disponível em: < <http://www.furb.br/web/4699/institucional/avaliacao/plano-de-desenvolvimento-institucional-pdi>>. Acesso em: 22. ago. 2018.

Portuguesa e respectivas Literaturas, Língua Inglesa e respectivas Literaturas, Língua Alemã e respectivas Literaturas e Língua Francesa e respectivas Literaturas; Matemática (1968) - Licenciatura e Bacharelado; Química (1968) - Bacharelado; Pedagogia (1968); História Natural (1968), atual Ciências Biológicas, Licenciatura e Bacharelado.

Em 24 de dezembro de 1968, foi assinada a Lei Municipal nº 1.557 instituindo a FURB, uma entidade de direito público cujos objetivos eram a pesquisa, o desenvolvimento das ciências, letras e artes e a formação de profissionais de nível superior.

Em continuidade aos planos de expansão e diversificação de cursos, foram criadas: a Faculdade de Engenharia de Blumenau, a Faculdade de Educação Física e Desportos e o Instituto de Pesquisas Tecnológicas (IPT), depois renomeado para Instituto de Pesquisas Tecnológicas de Blumenau (IPTB). No final da década de 70, a FURB contava com novos cursos superiores: Ciências Contábeis (1972), Administração (1973), Engenharia Civil (1973), Engenharia Química (1973), Educação Física (1974) e Educação Artística (1974).

A partir da década de 1970, a FURB consolidou-se definitivamente como instituição de ensino, pesquisa e extensão. Para além de sua expansão física com os novos campi e blocos, houve o incremento na oferta e diversificação de cursos de formação no decorrer dessa década. Em 1974, é instalado o Laboratório de Línguas, que passou a atuar como escola de idiomas da Universidade. Em 1980, iniciam as atividades da Escola Técnica de Agropecuária do Vale do Itajaí, a qual, em 1981, muda sua nomenclatura para ETEVI, atualmente, consolidada como a escola de ensino médio da Universidade.

A instalação oficial da Universidade aconteceu no dia 07 de fevereiro de 1986, com a presença do ministro da educação Marco Antônio de Oliveira Maciel. No decorrer da sua trajetória, ampliou atividades de ensino, pesquisa e extensão, prestando serviços especializados e de interesse público, como o Projeto Crise (1983), o qual deu origem ao Instituto de Pesquisas Ambientais (IPA) em 1995. Nessa década, também foi criado o Instituto de Pesquisas Sociais (IPS). No campo da extensão cultural, a FURB inaugurou a sua editora, a Editora da Furb (Edifurb), em 1986, e promoveu, em 1987, a primeira edição do Festival Universitário de Teatro, atual Festival Internacional de Teatro Universitário de Blumenau (FITUB).

No final da década de 1980, a FURB contava com outros cursos superiores: Ciências Sociais (1987), Serviço Social (1987), História (1987), Turismo e Lazer (1988) e Ciência da Computação (1988).

A década de 1990 iniciou-se com o desenvolvimento dos programas de pós-graduação, como o primeiro mestrado da Instituição, o de Educação, criado em 1991. Nessa mesma década são criados ainda os mestrados de Administração e Engenharia Ambiental (ambos em 1998) e Desenvolvimento Regional (1999). Nesse período, houve também a expansão dos grupos

estáveis de cultura, somando-se ao já existente Grupo de Teatro Phoenix (1974) o Coro (1992), o Grupo de Danças Folclóricas (1994), a Orquestra (1999) e a Camerata de Violões (2000). Em 1992, foi lançado o projeto da Universidade para 3ª Idade, que teve suas atividades iniciadas no ano seguinte (1993), passando, em 1994, a denominar-se Programa de Atualização Permanente (PROAP), e atualmente denominado Programa de Educação Permanente (PROEP).

No início de 1990, foi realizado o primeiro vestibular para o curso de Medicina. Iniciou-se, também, a discussão a respeito da criação de um Hospital Dia Universitário, cujas atividades tiveram início em 2012. Os serviços de saúde da FURB, desde 1995, inseridos na rede pública de saúde, são executados de forma integrada na Policlínica Universitária que realiza os serviços de fisioterapia, psicologia, nutrição, farmácia, medicina e serviço social. A Policlínica mantém em sua estrutura laboratório de análises clínicas e farmácia - com estoque de medicamentos mantidos pelo Sistema Único de Saúde - SUS e por doações de indústrias farmacêuticas. Todas as consultas e procedimentos são feitos por acadêmicos da FURB, supervisionados por profissionais de cada área. O atendimento é gratuito e segue os critérios definidos pelo SUS, ou seja, todos os pacientes são encaminhados pela rede de saúde de Blumenau e região.

Para consultas e atendimento médico especializado, o paciente obrigatoriamente é encaminhado pela Unidade de Saúde mais próxima de sua casa, exceto para consultas em pediatria e psicologia que podem ser marcadas diretamente na recepção. A Policlínica não é realiza atendimento de urgência e emergência.

Em 1999, com a expansão dos cursos na área da saúde, a Universidade inaugurou diversas clínicas (Odontologia, Psicologia e Fisioterapia), visando servir de campo de estágio para os(as) estudantes e prestar atendimento à comunidade, seguindo o exemplo do Serviço Judiciário (1972) e do Ambulatório (1995), transferido para o Campus V em janeiro de 2014. Já em 2007, foi inaugurada a Clínica de Nutrição. Investiu-se no aprimoramento da estrutura para as práticas esportivas na FURB, com a construção do Ginásio de Esportes, em 1992, e do Ginásio-Escola, em 1997, junto ao Complexo Esportivo; como resultado, a Universidade passou a manter e incentivar ainda mais equipes esportivas e atletas. Em 1994, ocorreu a criação do Núcleo de Rádio e Televisão e, em 2003, o canal de rádio FURB FM entrou no ar.

Ao final dos anos noventa, a FURB contava com os seguintes novos cursos superiores: Secretariado Executivo Bilíngue (1990), Licenciatura em Artes Visuais (1990), Medicina (1990), Engenharia Elétrica (1990), Comércio Exterior (1991 – posteriormente denominado Curso de Tecnologia em Comércio Exterior), Arquitetura e Urbanismo (1992), Comunicação Social (1992), Teatro (1992), Fisioterapia (1994), Engenharia Florestal (1995), Psicologia (1995), Música (1995), Ciências da Religião (1997), Moda (1997), Odontologia (1998), Farmácia (1999) e Engenharia de Telecomunicações (1999).

No terceiro milênio a FURB ingressou em uma nova fase. A expansão dos cursos de graduação, na década anterior, deu lugar à consolidação dos programas de pós-graduação, por meio da oferta de: (a) novos cursos de Mestrado em Química (2002); Engenharia Elétrica e Ciências Contábeis (2005); Engenharia Química (2007); Ensino de Ciências Naturais e Matemática (2008); Engenharia Florestal (2010); Saúde Coletiva (2012); e, além desses, o Mestrado em Transformadores de Potência, oferecido em convênio com a empresa WEG (a partir de 2010); (b) novos cursos de Doutorado em Ciências Contábeis e Administração (2008), o primeiro da Instituição; Desenvolvimento Regional (2011); e Engenharia Ambiental (2013).

Em 2005, a FURB foi credenciada pelo MEC para oferecer cursos de pós-graduação lato sensu a distância e, em 2008, a Escola Superior da Magistratura do Estado de Santa Catarina, a Associação dos Magistrados Catarinenses, a Fundação Fritz Müller e a Universidade firmaram um convênio que possibilitou a abertura de uma extensão da Escola de Magistratura no campus da FURB. Já em 2009, por meio de convênio firmado entre o Governo Federal, a Secretaria Estadual de Educação de Santa Catarina e as Universidades do Sistema da Associação Catarinense das Fundações Educacionais (ACAFE), a FURB passou a participar do PARFOR. Esse programa contemplava, inicialmente, somente as instituições federais de ensino superior, porém, após diversas negociações, a ACADE foi inserida no programa, sendo, portanto, o único sistema de instituições de educação superior não federal inserido no projeto.

Em 2010, foi criada a Escola de Educação Continuada (EDECON), agregando os cursos sequenciais da FURB. A EDECON, a partir de 2013, passou a fazer parte do Instituto FURB, assim como os cursos de especialização e os serviços que eram prestados pelos três institutos de pesquisa (IPTB, IPA, IPS).

Muitos foram os investimentos na ampliação e reestruturação da estrutura física da FURB nesse período. Em 2001, a Universidade adquiriu e equipou o Campus III, o qual abriga diversas clínicas e laboratórios da área da saúde, bem como as turmas de lato sensu. Em 2003, foi inaugurado o novo prédio do Núcleo de Prática Jurídica (antigo Fórum do Município de Blumenau), órgão de coordenação e supervisão do Estágio Orientado de Prática Jurídica do Curso de Graduação em Direito e do Serviço Judiciário. Em 2007, foi inaugurado o Complexo Aquático, utilizado nas atividades didático-pedagógicas dos cursos de Educação Física e Fisioterapia e pelos demais estudantes e servidores da Instituição como mais uma opção para a prática desportiva.

Em março de 2010, pela Lei Complementar Municipal nº 743, votada e aprovada pela Câmara de Vereadores e sancionada pelo prefeito municipal, a FURB reorganizou sua estrutura administrativa e passou à condição de autarquia municipal de regime especial, com sede e foro no município de Blumenau, estado de Santa Catarina, sendo aplicadas as prerrogativas e os privilégios da fazenda pública municipal.

Na primeira década do terceiro milênio, a FURB criou os seguintes cursos superiores: Engenharia de Produção (2000), Tecnologia em Eletromecânica em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) (2000), Sistemas de Informação (2001), Design (2003), Enfermagem (2003), Nutrição (2004), Medicina Veterinária (2006), Tecnologia em Marketing (2009), Letras – Língua Alemã (2009), Biomedicina (2012), Engenharia de Alimentos (2013), Engenharia Mecânica e Jornalismo (2014). Em 25 de junho de 2014 foi inaugurado o Hospital Escola Veterinário, infraestrutura importante para as aulas práticas do curso de Medicina Veterinária.

Passadas cinco décadas de existência, a FURB é atualmente um referencial na área de educação. É reconhecida por toda a sociedade, tendo graduado mais de 40 mil profissionais em diversas áreas do saber. Pouco mais de meio século de história, no qual a Instituição se consolidou como polo de conhecimento, reconhecida pela qualidade de sua contribuição na vida regional, nacional e global.

2.2 APRESENTAÇÃO DO CURSO

2.2.1 Histórico do Curso de Nutrição no Brasil

A Nutrição é uma ciência política e social; profissão recente no cenário histórico mundial, tendo surgido no início do século XX. Na América Latina, o médico argentino Pedro Escudero teve participação fundamental na construção histórica do campo da Nutrição, tendo liderado a criação 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 (VASCONCELOS, 2002).

Há certa divergência sobre os marcos emergenciais da Nutrição brasileira. Os relatos mais remotos apontam para teses apresentadas às faculdades de Medicina então existentes no país (Bahia e Rio de Janeiro), ainda no século XIX. São também apontados o livro “Boas Práticas e Higiene dos Alimentos”, de Eduardo Magalhães, publicado em 1908; os estudos desenvolvidos por Álvaro Osório de Almeida no campo da Fisiologia da Alimentação, a partir de 1906; e os estudos a respeito de doenças carenciais desenvolvidos pelos médicos Gama Lobo sobre “avitaminose A” e Nina Rodrigues sobre o consumo de farinha de mandioca (VASCONCELOS, 2002).

No início da década de 1930, no Rio de Janeiro, em São Paulo e, posteriormente, em Salvador e no Recife, duas correntes bem definidas e distintas do saber médico confluíram para a constituição do campo da Nutrição. A corrente conhecida como perspectiva deu origem à

Nutrição Clínica (Dietoterapia), à Nutrição Básica e à Experimental, a partir da década de 1940 (VASCONCELOS, 2002). A corrente conhecida como perspectiva social deu origem à Alimentação Institucional (Alimentação Coletiva) na década de 1940, e à Nutrição em Saúde Pública nos anos 1950-1960 (VASCONCELOS, 2002).

No que diz respeito ao processo de formação do profissional, os primeiros cursos oferecidos eram cursos técnicos de nível médio, e o profissional era chamado de “dietista”, de forma similar a outros países da Europa, Estados Unidos da América e Canadá. Com o passar dos anos, os cursos brasileiros aproximaram-se das características do curso do Instituto Nacional de Nutrição da Argentina (VASCONCELOS, 1999 *apud* VASCONCELOS, 2002), optando-se então pelo termo “nutricionista” (VASCONCELOS, 2002).

Em agosto de 1940 foi criado o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), que passou a ser um dos principais centros de formação de recursos humanos na área de Nutrição (nutrólogos, nutricionistas, economistas domésticas etc.) e um dos principais campos de trabalho para nutricionistas (VASCONCELOS, 1988 *apud* VASCONCELOS, 2002). O reconhecimento do Curso de Nutrição como nível superior pelo Conselho Federal de Educação (CFE) se deu em 1962 pelo Parecer nº 265 DOU de 5/11/62, Documento nº 10 (Processo nº 42.620/54) (CFN, 2018).

Em 31 de agosto de 1949 foi criada a Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), hoje Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Por esse motivo, o Dia Nacional do Nutricionista é comemorado em 31 de agosto (CFN, 2018). A profissão de Nutricionista foi regulamentada em 24 de abril de 1967 pela Lei nº 5276, que foi revogada pela Lei nº 8234 de 17 de setembro de 1991 (CFN, 2018). E, em 2005, o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) aprova a Resolução nº 380, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista (CFN, 2005) e, em 2018, esta foi revogada pela Resolução nº. 600, de 25 de fevereiro de 2018 (CFN, 2018).

Em 1978, foram criados os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas – Lei nº 6.583/78 de 20/10/1978, regulamentada pelo Decreto nº 84.444 de 30/1/1980 (CFN, 2018). A partir desse marco, os nutricionistas brasileiros, até então sob a responsabilidade dos órgãos regionais de fiscalização da Medicina, passaram a dispor de um órgão específico com a finalidade não apenas de fiscalizar o exercício da profissão, mas também de organizar, disciplinar e desenvolver a categoria e lutar pelos seus interesses (CFN, 1999 *apud* VASCONCELOS, 1999).

Em números de profissionais inscritos no Sistema CFN/CRN, no período de 1996 a 2000 havia em média 1740 nutricionistas/ano. De 2000 a 2007, houve um incremento superior a 400% (CFN, 2007). No ano de 2017, havia 124.420 nutricionistas em exercício profissional

no Brasil, 4765 destes no estado de Santa Catarina (CFN, 2017). Segundo informações da Rede Interagencial de Informações para a Saúde (RIPSA), o Brasil conta com 0,37 nutricionistas por cada 1000 habitantes, sendo este valor de 0,38 no Estado de Santa Catarina (BRASIL, 2017).

2.2.2 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, de 17 de abril de 2002.

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. 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. Em 2009, iniciou-se a realização de Formações Docentes para discussão e reformulação do Projeto Político Pedagógico (PPC) de Nutrição. 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.

Em agosto de 2011, foi aprovado o segundo PPC do curso de Nutrição tendo como principais alterações a nova matriz curricular, a alteração do turno vespertino para o matutino e a criação do curso noturno. A nova matriz curricular iniciou em 2012.1 no período matutino, sendo que colou grau no semestre 2015.2. No período noturno, a primeira turma iniciou em 2013.2 e colou grau em 2017.2.

No ano de 2013 o curso atingiu o conceito Exame Nacional Desempenho de Estudantes (ENADE) 3 (2.7563) e Conceito Preliminar de Curso (CPC) 4 (2.9499). Com a nova avaliação do ano de 2016, atingiu-se conceito 4 e Indicador de Diferença dentre os Desempenhos (IDD) 3 (BRASIL, 2016).

A partir do primeiro semestre de 2017, o NDE do curso entrou em consenso sobre a necessidade de reformulação do PPC do curso, de forma a responder às necessidades apontadas pelos discentes, também aquelas observadas pelo corpo docente durante as reuniões do NDE e do Colegiado do Curso.

2.3 DADOS GERAIS DO CURSO

Quadro 1 - Detalhamento do curso

Nome do Curso:	Nutrição
Centro de Curso:	Saúde
Departamento:	Ciências Farmacêuticas
Grau:	Bacharelado
Modalidade:	Presencial
Titulação conferida:	Bacharel
Turno de funcionamento:	<input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> N <input type="checkbox"/> I
Regime Letivo:	semestral
Regime de Matrícula:	por componente curricular
Número de vagas anuais autorizadas:	60 (30 por semestre)
Distribuição das vagas de ingresso:	1º semestre: <input checked="" type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> N <input type="checkbox"/> I (vagas para cada turno: 30) 2º semestre: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> N <input type="checkbox"/> I (vagas para cada turno: 30)
Carga horária total do curso:	Horas aula: 3852 Horas relógio: 3210
Total de créditos:	214
Presencial (% da carga horária total):	89,25% (191 créditos)
EAD (% da carga horária total):	10,75% (23 créditos)
Tempo de duração do curso (quantidade de fases/anos):	4 anos
Distribuição de carga horária por componentes curriculares	
Estágio Obrigatório:	<input type="checkbox"/> Não <input checked="" type="checkbox"/> Sim, 810h/a
AACCs:	<input type="checkbox"/> Não <input checked="" type="checkbox"/> Sim, 144h/a
Tempo integralização curricular	
Tempo mínimo:	4 anos

Tempo máximo:	8 anos
Organização curricular:	Eixos temáticos
Endereço:	Campus 3 Rua São Paulo, 2171 – Itoupava Seca – Blumenau – SC 89030-001

Legenda: M – Matutino / V – Vespertino / N – Noturno / I - Integral

2.4 FORMAS DE INGRESSO

Os processos de ingresso nos cursos de graduação são regulamentados por editais que, dentre os critérios, exigem, por parte do candidato, a conclusão de ensino médio ou equivalente. Existem diferentes formas de acessar o ensino superior na FURB, quais sejam: vestibular, ENEM, histórico escolar, Acesso FURB, reingresso, transferência externa ou interna e diplomado. Existe, ainda, a possibilidade do candidato cursar até 4 (quatro) disciplinas como aluno especial. No entanto, essa condição não gera vínculo acadêmico com a universidade.

2.5 JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

O estado de Santa Catarina (SC) localiza-se na região sul do país e apresenta população estimada de 7 milhões de habitantes, sendo considerado o 11º estado mais populoso do Brasil. O município de Blumenau localiza-se na região do Vale do Itajaí, concentra uma população estimada em 348 mil habitantes, sendo a 3ª cidade mais populosa do estado, e a 1ª na microrregião (IBGE, 2018).

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM) de Blumenau é 0,806 (último censo de 2010) o que situa na faixa de Desenvolvimento Humano Muito Alto (IDHM entre 0,800 e 1). A dimensão que mais contribui para o IDHM do município é longevidade, com índice de 0,894, seguida de renda, com índice de 0,812, e de educação, com índice de 0,722. A taxa de crescimento do município no quesito IDHM foi de 31,91% e de 47% para o estado de Santa Catarina. No estado, a dimensão cujo índice mais cresceu em termos absolutos foi educação (com crescimento de 0,358). Blumenau ocupa a 25ª posição entre os 5.565 municípios brasileiros segundo o IDHM (ALTAS BRASIL, 2018).

Na perspectiva educação, o município conta com aproximadamente 11 mil alunos no ensino fundamental, entre escolas públicas e particulares, o que indica a demanda por oferecer cursos e aumento de vagas de ensino superior para a população (IBGE, 2018).

A profissão do nutricionista está em crescente expansão no mercado de trabalho devido a uma busca aumentada por qualidade de vida associada à promoção de saúde. No Brasil são cadastrados aproximadamente 125 mil profissionais, destes 5.057 estão inscritos no conselho regional de SC, 1.092 na região do Vale do Itajaí e 416 nutricionistas em Blumenau (8,2% dos profissionais habilitados no estado). Atualmente o curso de Nutrição é oferecido em SC por 19 Instituições de Ensino Superior (IES), destas 4 na região do Vale do Itajaí, e apenas duas no município de Blumenau (CRN10, 2018).

No mundo contemporâneo, percebe-se uma tendência crescente em relacionar qualidade de vida, alimentação e atividade física. Os benefícios ou malefícios causados pelas escolhas dos alimentos leva o indivíduo a se preocupar com os hábitos alimentares, influenciados principalmente pela cultura, sociedade, ambiente e economia.

A transformação do cenário demográfico, epidemiológico e nutricional conduz ao aumento da expectativa de vida e mudanças importantes no padrão de saúde e consumo alimentar da população brasileira.

A transição nutricional é marcada pelos diferentes cenários de doenças; por um lado as doenças infecciosas e transmissíveis, a desnutrição e as carências nutricionais específicas, e por

outro, as doenças e agravos não-transmissíveis (DANTs) relacionadas à alimentação, tais como: excesso de peso, obesidade, hipertensão arterial sistêmica, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus e câncer.

Dados publicados pelo Ministério da Saúde (MS), através da Pesquisa Nacional de Saúde (2013) demonstram que mais da metade da população adulta (56,9%) apresentam excesso de peso. Obesos representam quase um terço do total de homens com excesso de peso e mais de um terço no caso das mulheres com excesso de peso. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças no Brasil (BRASIL, 2015).

Eventos como este são resultados decorrentes da modificação no comportamento de consumo e hábitos alimentares da população brasileira. Houve um crescimento na ingestão de alimentos processados e ultraprocessados, com alto teor de energia, açúcares, gorduras saturadas e *trans*, sal e aditivos químicos, além do consumo de alimentos pobres em nutrientes como vitaminas, sais minerais e fibras, reflexo da baixa ingestão de frutas, legumes e verduras. Essas alterações alimentares resultaram em um estado de déficit de nutrientes essenciais ao metabolismo e ao mesmo tempo acúmulo de gordura corporal e visceral, significativas no perfil de morbidade e mortalidade. Ao mesmo tempo em que encontramos indivíduos e populações com excesso de peso, o quadro de desnutrição por carência de nutrientes fundamentais para funções orgânicas está frequentemente instalado.

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, preparar e distribuir os alimentos.

Os problemas de saúde, como DANTs, implicam uma mobilização de recursos econômicos, financeiros, políticos e sociais que podem ser evitados a partir de ações de promoção e prevenção, reduzindo também os custos ao sistema de saúde.

Observando a mudança do cenário contemporâneo na área de atuação do nutricionista, o Conselho Federal de nutricionistas (CFN), entidade representativa da categoria, por meio da resolução da CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 altera a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indicando parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências, atualizando a Resolução CFN nº 380/2005 e garantindo a expansão do campo de atuação profissional.

Dentro dessa perspectiva, a *Declaração de Adelaide* - documento referente à II Conferência Internacional de Promoção da Saúde (OMS, 2010), 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.

No Brasil, por meio da Emenda Constitucional nº64, de fevereiro de 2010, o artigo 6º passa a incorporar aos direitos sociais a alimentação. A inclusão da alimentação nos direitos constitucionais estimula a melhoria das condições de vida, onde o Estado deve assegurar o acesso, distribuição e segurança alimentar e nutricional para todos os cidadãos brasileiros (BRASIL, 2010).

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.

É indispensável à participação do profissional nutricionista nesse processo, sendo este um agente habilitado para atuar juntamente com outros atores sociais no diagnóstico nutricional, na formulação, no acompanhamento e avaliação de estratégias públicas e privadas que possibilite a promoção a saúde.

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.

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 e aprendizagem pautadas em ações que colaborem com a formação de profissionais com espírito reflexivo, crítico, humanista e preparado para atuar em equipes multidisciplinares

2.6 BASE LEGAL

As leis, normas gerais e resoluções que orientaram a construção deste PPC apresentam-se aqui elencadas em ordem hierárquica e cronológica.

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

- Lei nº 9.394/1996 – Art. 81. É permitida a **organização de cursos ou instituições de ensino experimentais**, desde que obedecidas as disposições desta Lei.
- Lei nº 9.795 de 27 de abril de 1999 - Dispõe sobre a **educação ambiental**, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
- Lei Nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da **acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência** ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.
- Lei nº 11.645, de 10 março de 2008. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “**História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena**”.
- Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 - Dispõe sobre o **estágio de estudantes**; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164- 41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.
- Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002 - Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de **Educação Ambiental**, e dá outras providências.
- Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004 - Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da **acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência** ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 - Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - **Libras**, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009 - Promulga a Convenção Internacional sobre os **Direitos das Pessoas com Deficiência** e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007.
- Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011 - Dispõe sobre a **educação especial**, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017 – Regulamenta o art. 80 da lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional.
- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001. Institui **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004 – Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das **Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**.
- Resolução CFN nº 380 de 2005, estabelece as seguintes **áreas de atuação do profissional nutricionista**: Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Saúde Coletiva; Nutrição em Esporte entre outras
- Resolução CFN nº 600 de 2018, dispõe sobre a definição **das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições**, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências
- **Referenciais Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado e Licenciatura – MEC/SESUP – 2010**.
- Resolução CONAES nº 01, de 17 de junho de 2010 – **Normatiza o Núcleo Docente Estruturante** e dá outras providências.
- Resolução CNE nº 01, de 30 de maio de 2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em **Direitos Humanos**.

- Resolução CNE nº 02, de 15 de junho de 2012 – Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a **Educação Ambiental**.
- Resolução CEE nº 021/2005 - **Regulamenta a oferta de disciplina na modalidade a distância** nos cursos de educação superior.
- Resolução CEE nº 001, de 14 de julho de 2015 - Fixa normas para o funcionamento da Educação **Superior no Sistema Estadual de Ensino de Santa Catarina** e estabelece outras providências.
- Resolução FURB nº 05, de 04/02/1993 – Estabelece diretrizes para a **criação de novos Cursos de Graduação**.
- Resolução FURB nº 33, de 16/03/2000 - Regulamenta as **saídas a campo** de acadêmicos da FURB.
- Resolução FURB nº 117, de 02 de agosto de 2000 - **Extingue, do horário oficial de aulas da Universidade Regional de Blumenau, o sexto horário** – das 12 às 12 horas e 50 minutos -, a partir do primeiro semestre de 2001.
- Resolução FURB nº 29/2002, de 15 de maio de 2002 - Orienta a elaboração de **ementas e de planos de ensino-aprendizagem** a serem adotados nos cursos de graduação da Universidade Regional de Blumenau.
- Resolução FURB nº 39, de 1º/07/2002 - Dá nova redação à Resolução que “Aprova a implantação e a normatização da **Prova de Suficiência** nos cursos de graduação da Universidade Regional de Blumenau”.
- Resolução FURB nº 48/2002, de 12 de julho de 2002. Dispõe sobre o Programa de **Intercâmbio Internacional** de alunos de graduação da Universidade Regional de Blumenau e estabelece normas para reconhecimento das Atividades Acadêmicas realizadas no exterior.
- Resolução FURB nº 104, de 5 de dezembro de 2002 - Aprova normas gerais para a elaboração do **Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC**, na forma do Anexo.
- Resolução FURB nº 70/2004, de 11 de novembro de 2004 – Regulamenta a distribuição de **horas-atividade para os docentes** da Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, na forma do Anexo. (Alterada pela Resolução nº 32/2007).

- Resolução FURB nº 82/2004, de 7 de dezembro de 2004 – Aprova o Regulamento das **Atividades Acadêmico-Científico-Culturais – AACCs** dos cursos de graduação da Universidade Regional de Blumenau, na forma dos Anexos I e II.
Resolução FURB nº 61, de 31/10/2006 - Aprova as normas gerais para a **equivalência de estudos** para os cursos de graduação da Universidade Regional de Blumenau.
- Resolução FURB nº 66, de 10 de novembro de 2006 - Aprova a inclusão de diretrizes nas Resoluções que tratam de **Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, de Estágio Supervisionado, de Monografia**, de Especialização e de Programa de Mestrado, no âmbito da Universidade Regional de Blumenau.
- Resolução FURB nº 32/2007, de 19 de setembro de 2007 - Altera e acrescenta dispositivos à Resolução nº 70/2004, de 11 de novembro de 2004, que “regulamenta a **distribuição de horas- atividade para os docentes** da Fundação Universidade Regional de Blumenau ...”
- Resolução FURB nº 007/2010 - Seção II - **Das Atividades a Distância nos Cursos Presenciais** – Arts. 11, 12, 13, e 14.
- Resolução FURB nº 73/2010 - **Institui e normatiza o funcionamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE)** no âmbito da Fundação Universidade Regional de Blumenau – FURB.
- Resolução FURB nº 45, de 16 de agosto de 2013 – Regulamenta o exercício das **funções de monitoria** do ensino de Graduação da Fundação Universidade Regional de Blumenau e fixa diretrizes de declaração de vaga, seleção e ingresso de monitores.
- Resolução FURB nº 59/2014, de 23 de outubro de 2014 – Institui a Política de **Inclusão das pessoas com Deficiência e com Altas Habilidades/Superdotação** e cria o Núcleo de Inclusão da Fundação Universidade Regional de Blumenau – FURB.
- Resolução FURB nº 64, de 07 de dezembro de 2016 – Estabelece o **número de vagas anuais, aprova os limites mínimos e máximos para integralização curricular e adequa a nomenclatura** dos cursos de graduação aos Referenciais Curriculares Nacionais dos cursos de Bacharelado e Licenciatura e ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.
- Resolução FURB Nº 201/2017, de 22 dezembro de 2017, que institui **Diretrizes Gerais e Curriculares Institucionais para os cursos de graduação** da Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB).

- Resolução FURB Nº 067/2018, de 23 agosto de 2018, que institui a **Política Institucional para a Educação a Distância (EAD)** da Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB).
 - Resolução nº089/2018/FURB, que institui a **Política de Estágios** da Universidade Regional de Blumenau (FURB).
Resolução nº099/2019/FURB, de 29 de novembro de 2019, que institui a **Regulamenta a curricularização das atividades de extensão nos cursos de graduação no âmbito** da Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB).
 - Resolução nº107/2019/FURB, de 18 de dezembro de 2019, que institui a **Regulamenta as atividades que compõem o Trabalho Discente Efetivo - TDE** na Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB).
 - Resolução nº003/2020/FURB, de 30 de janeiro de 2020, que altera a **Política Institucional para a oferta de componentes curriculares a distância de cursos presenciais** da Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB).
 - Parecer CNE/CES nº 1.133/2001, aprovado em 7 de agosto de 2001. **DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.**
 - Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003 - Dispõe sobre requisitos de **acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências**, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições.
 - Portaria nº 1428, de 28 de dezembro de 2018 - - Dispõe sobre a oferta, por **Instituições de Educação Superior – IES, de disciplinas na modalidade a distância** em cursos de graduação presencial.
- NBR 9050/2004 ABNT - **Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.**
- Nota técnica nº 385, de 21 de junho de 2013 – **Acessibilidade**: dúvida mais frequentes

2.7 OBJETIVOS DO CURSO

2.7.1 Objetivo Geral

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.

2.7.2 Objetivos Específicos

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 sociocultural e econômica que determina 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.

2.8 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

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 conhecimento do corpo humano, dos alimentos e a importância destes 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 consequentes 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 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

3.1 POLÍTICAS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

3.1.1 Ensino

As constantes modificações sociais, inovações tecnológicas e avanço do conhecimento colocam novos desafios para o ensino superior que chegam à universidade tanto pelos campos de atuação profissional quanto pela legislação externa. É, portanto, impositivo discussões cíclicas acerca das concepções político-pedagógicas, orientações norteadoras dos projetos de curso da FURB.

Compreendendo a universidade como um local de “[...] produzir e difundir ciência, arte, tecnologia e cultura” (ALMEIDA FILHO, 2008, p. 81), a Política de Ensino expressa no currículo formal precisa estar em consonância com essa missão. O currículo deve oferecer mais compatibilidade com o contexto do mundo contemporâneo, dando ênfase à formação cultural humanística, à internacionalização, à criatividade, à inovação, às práticas inter-multi-transdisciplinares, isto é, à articulação diferenciada de saberes.

Sendo assim, os princípios institucionais para o ensino, em seus diferentes níveis e modalidades, pautam-se pela intencionalidade pedagógica da comunidade acadêmica da FURB, visando ao desenvolvimento humano integral, ancorado por valores éticos, sociais, culturais e políticos.

Mas cabe considerar ainda, que as políticas que dão as diretrizes para os Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) e garantem os princípios filosóficos e técnico-metodológicos são as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) de Cursos de Graduação e, internamente, o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) da Graduação, que são norteados pelos mesmos princípios, quais sejam:

- I. Democracia e Direitos Humanos;
- II. Ética e Cidadania ambiental;
- III. Relações étnico-sociais;
- IV. A Formação Crítica;

Além disso, de acordo com a PDI (2016-2020) da FURB, os PPCs de graduação devem contemplar as seguintes diretrizes :

- I. Aprendizagem como foco do processo;
- II. Educação geral
- III. Flexibilização;
- IV. As tecnologias digitais;
- V. Internacionalização;
- VI. Indissociabilidade do Ensino, Pesquisa e Extensão.

A organização didático-pedagógica dos cursos da FURB, atende aos princípios e diretrizes para o ensino, e está pautada na definição de desenhos curriculares que garantam:

- . a) inovações consideradas significativas, especialmente quanto à flexibilidade dos componentes curriculares;
- . b) oportunidades diferenciadas de integralização curricular;
- . c) atividades práticas;
- . d) atividades acadêmico-científico-culturais (AACCs);
- . e) atividades transversais;
- . f) estágios obrigatórios e não obrigatórios; .
- g) incorporação de avanços tecnológicos.

Através da Resolução nº 32/2017, de 27/04/2017, ficou estabelecida a Política de Articulação dos Temas Transversais (PATT) no âmbito da FURB. A PATT foi institucionalizada considerando, além da legislação vigente, a dimensão político-pedagógica da Universidade, as preocupações da sociedade contemporânea com os temas em questão, e o desafio do permanente debate e promoção de ações. A referida resolução também instituiu uma comissão, com o objetivo de organizar e acompanhar as ações em todos os níveis e modalidades de ensino, pesquisa, extensão e cultura. A Comissão do PATT é um espaço de natureza acadêmica com a finalidade de definir, acompanhar e avaliar as metodologias para as ações permanentes e articuladas estabelecidas nas diretrizes curriculares nacionais para os temas transversais.

Os temas transversais dispostos na política institucional são: Religiosidades, Direitos Humanos, Gênero, Educação Ambiental, Relações étnico-raciais e Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena. Um eixo de articulação da PATT é constituído pelos Núcleo dos Temas Transversais (NTT), que estão fundamentados na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, e cuja finalidade é articular e promover projetos e ações que envolvam os temas transversais.

As políticas de ensino do curso de nutrição são desenvolvidas e atualizadas periodicamente e levam em consideração os objetivos do curso e o perfil profissional do egresso nas mais diversas áreas de atuação, bem como os princípios do PDI e as DCN.

Uma universidade tem características próprias que a diferenciam do ensino de 3º grau, também ministrado em instituições não universitárias (faculdades, institutos isolados, centros de ensino superior, etc.).

Através da chamada "universalidade de campo", ela deve permitir a estudantes e professores acesso aos diversos campos da cultura e da ciência. Mas para a efetivação dessa possibilidade de acesso a todas as dimensões do conhecimento e da cultura, não contribuem apenas grades curriculares ricas e diversificadas. É também importante, na formação global dos estudantes universitários, o papel dos convênios, das parcerias, dos intercâmbios, das publicações, dos eventos culturais, dos cursos especiais, das atividades extracurriculares como as mencionadas no PPC do curso de nutrição e já consolidadas na FURB no sentido de fortalecer a qualidade do ensino e portanto refletir positivamente na formação acadêmica, das quais podemos citar:

- a) Convênios: firmados com os hospitais, prefeituras e empresas para a realização dos estágios obrigatórios;
- b) Parcerias: estabelecidas com diversos campos de atuação do profissional nutricionista que acolhem os estudantes nos estágios não obrigatórios; Além disso, existe o projeto de incentivo ao esporte amador, voltado, simultaneamente, para o benefício da comunidade e para a formação de equipes competitivas, tendo como lema: “o esporte não é um fim em si mesmo, ele completa a formação do ser humano” teve início, em 1999, a partir da **parceria** entre a FURB e a Fundação Municipal de Desportos - FMD de Blumenau para dar suporte ao vôlei feminino. Oferecer **bolsas de graduação** e ensino médio aos atletas que integram as equipes é um dos principais diferenciais da parceria FURB/FMD, que ao longo dos anos alcançou também outras modalidades.
- c) Intercâmbios: oferecidos aos acadêmicos, junto à universidade do Porto, em Portugal, na qual diversos acadêmicos já cursaram disciplinas afins. Acadêmicos, matriculados em curso de graduação da FURB, podem participar do **Programa de Intercâmbio** a partir da integralização de 25% dos créditos previstos na grade curricular de seus cursos. Podem cursar disciplinas em instituições estrangeiras de ensino superior pelo período de um ou dois semestres. Os créditos cursados no exterior - com aproveitamento - serão convalidados na FURB, pelo colegiado de curso, mediante análise da documentação pertinente de acordo

com a resolução interna específica. O Programa permite que o estudante curse as disciplinas sem pagar taxas de matrícula e mensalidades no exterior.

- d) Publicações: em revistas da universidade e externas. As revistas científicas eletrônicas de divulgação da pesquisa e produção acadêmica de graduação e programas de pós-graduação, geradas na Universidade, integram o **Portal de Periódicos FURB**. A Universidade alcançou a classificação das suas revistas pelo índice *Qualis*, da Capes, qualificando as publicações e a produção acadêmica da Instituição;
- e) Publicações em eventos: os acadêmicos do curso são incentivados a participar da **MIPE** - Mostra Integrada de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura é um espaço multidisciplinar reservado aos acadêmicos e professores para a divulgação dos seus trabalhos de ensino, pesquisa e extensão. Representa o momento de socializar a produção universitária com a sociedade, bem como de ampliar as possibilidades de inserção comunitária da FURB.
- f) Eventos culturais (cinema): o **Espaço de Cinema e Vídeo** está entre os ambientes disponíveis para o desenvolvimento de atividades de cultura e arte na Universidade. Criado em 2015, a nova sala foi idealizada para abrigar mostras, festivais, cineclubes e sessões especiais de audiovisual;
- g) Eventos culturais (teatro): o grupo de **teatro PHOENIX** é considerado um espaço de criação que permite a seus integrantes o convívio com a arte. Caracteriza-se pelo constante estudo na área de encenação teatral, contribuindo para a construção da cidadania e desenvolvimento do senso crítico sobre o estar no mundo;
- h) Eventos culturais (música): a **Orquestra da FURB** foi criada em 1999, pelo maestro Frank Graf, e é mantida pela Universidade. Desenvolve continuamente atividades no campo da formação e da extensão, com ensaios semanais e concertos para toda a comunidade de Blumenau e do Vale do Itajaí. Por ser uma Orquestra inserida no contexto educacional, contribui para o desenvolvimento sociocultural da comunidade e para a formação intelectual de seus integrantes;
- i) Cursos especiais (de idiomas): o **FURB Idiomas** é um centro especializado no ensino de línguas estrangeiras e de Língua Portuguesa, que funciona dentro da Universidade. Nele são oferecidos cursos de inglês, alemão e português para estrangeiros, para alunos FURB e, também, para o público em geral.
- j) A **Liga da Saúde Coletiva da FURB**, desenvolve ações junto à comunidade universitária e local, voltadas ao estímulo de práticas integrativas e complementares na Saúde, visando uma compreensão holística do ser humano. São desenvolvidas diversas ações como eventos nos

quais são apresentadas terapias complementares como Acupuntura, Reiki, Fitoterapia, Aromaterapia, Terapia com pedras quentes, Yoga, Meditação, Caminhada, Magnetismo e Infravermelho longo, Nutrição Funcional, envolvendo professores e acadêmicos de diversos cursos da área da saúde.

3.1.2 Extensão

A Extensão na FURB é compreendida e praticada como um “[...] processo educativo, cultural e científico que articula o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre Universidade e Sociedade”. Sendo concebida e organizada de acordo como as políticas nacionais de extensão.

Partindo da determinação legal impressa na Constituição de 1988, a FURB considera a Extensão como possibilidade de uma prática integradora entre o conhecimento-modo de fazer acadêmico e o conhecimento-modo de fazer da sociedade em geral. Desta forma, a política de extensão da FURB é regulamentada e instituída pela Resolução nº 024/2004, de 21 de março de 2004, a qual é regida pelos seguintes princípios:

- I. gestão democrático-participativa;
- II. desenvolvimento do ser humano na sua integralidade e diversidade, respeitado o meio ambiente;
- III. valoração dos direitos fundamentais e dos direitos humanos;
- IV. produção e/ou socialização do conhecimento;
- V. ética e justiça na relação universidade-sociedade-ambiente, considerando os interesses de humanos e não humanos;
- VI. interdisciplinaridade nas ações de extensão universitária;
- VII. indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão;
- VIII. regionalidade nas ações;
- IX. caráter público na condução das ações da extensão.

A Política de Extensão na universidade tem os seguintes objetivos:

- I. promover a interação transformadora entre universidade, a sociedade e o ambiente;
- II. contribuir para o desenvolvimento sustentável;
- III. incentivar a expressão da diversidade cultural, artística, científica, tecnológica, desportiva e filosófica;
- IV. estimular e promover o respeito trans e multicultural;

V. contribuir na formação acadêmica, fomentando a inserção de atividades de extensão, nas matrizes curriculares, podendo ser articulada com pesquisas;

VI. consolidar as ações de extensão, a partir da perspectiva ética;

Na FURB, a prática da extensão é desenvolvida sob a perspectiva integradora e se materializa por meio de ações de planejamento e execução de atividades na forma de Programas permanentes, Projetos e atividades diversas propostas pela comunidade acadêmica e não acadêmica, consideradas as Áreas Temáticas assinaladas nas diretrizes da Política Nacional de Extensão.

Dentro desta perspectiva, o curso de Nutrição, em adequação às políticas institucionais e diretrizes nacionais, busca a sua qualificação e ampliação dos espaços de extensão, com o intuito de proporcionar aos acadêmicos diversidade de espaços e oportunidades para a realização da extensão universitária e, desta forma, da prática profissional. Essas ações se materializam com a participação dos seus docentes e discentes em programas/projetos de extensão, ações sociais com parcerias públicas e privadas, atividades de formação continuada, ciclos de palestra e semanas acadêmicas em espaços internos e externos e ações de prevenção e promoção da saúde.

Para possibilitar a participação em diversas áreas de atuação de caráter interdisciplinar multiprofissional, relacionadas a formação e atuação do profissional, considera-se fundamental a manutenção e o apoio a projetos e programas que vem ocorrendo de forma sistemática como: o de nutrição esportiva e para desportos escolar; de alimentação e saúde da criança e adolescente; de plantas medicinais; de qualidade de vida; aleitamento materno; segurança e qualidade dos alimentos; saúde coletiva e práticas integrativas e complementares.

A realização de cursos, jornadas, semanas de estudo, seminários, congressos e outros, que se dirijam não só à comunidade acadêmica, mas também à população, oferecendo-os inclusive fora das fronteiras da instituição são estratégias já presentes no curso e que têm recebido apoio ao longo dos anos com o Centro Acadêmico de Nutrição (CANUT) da FURB. Esta estratégia possibilita aos alunos a participação efetiva tanto na parte relacionada a planejamento organização e execução dos eventos, como oportunidades para integração, aprimoramento e atualização dos conhecimentos como participantes das atividades desenvolvidas.

Além disso, citam-se também como ações de extensão a participação em eventos realizados em parcerias com entidades públicas e privadas, como: dia mundial da saúde; semana da diabete; semana do meio ambiente; semana da diversidade; DCE solidário; semanas de

prevenção a acidentes de trabalho e da saúde do trabalhador da universidade e da iniciativa privada, entre outras ações de promoção a saúde.

Outro importante cenário de extensão do curso é o restaurante universitário (FURB), que se caracteriza como uma estrutura vantajosa para o desenvolvimento de atividades extensão, estágio interno e pesquisa. Este espaço de produção e distribuição de alimentos também utilizado pelos componentes curriculares do curso de Nutrição, ou seja, trata-se de um ambiente que permite a indissociabilidade do ensino-pesquisa e extensão em sua prática.

Já a Policlínica Universitária, com um projeto estruturado para a assistência multiprofissional, permite a comunidade acadêmica o convívio com diversas especialidades da área da saúde, contemplando a integralidade dos usuários do SUS. Trata-se de um local de referência para a comunidade regional, com um espaço de 3.140 m² de área construída, onde se desenvolvem projetos de extensão e diversas atividades acadêmicas e assistenciais nas quais estão inseridos os cursos de Biomedicina, Enfermagem, Fisioterapia, Medicina, Nutrição, Psicologia, Farmácia, Educação Física e Serviço Social.

No sentido de aprimorar as ações do curso de nutrição junto a Policlínica Universitária o NDE do curso de nutrição propõe a implantação da Clínica de Nutrição, cujo espaço físico, mobília e materiais de apoio já existem e servem atualmente como ambiente de prática aos estágios. No entanto, ele precisa funcionar nos moldes de uma clínica para permitir o seu uso para atividades de extensão, independente das atividades de estágio. Esta clínica contempla, entre seus objetivos – “Apoiar e executar programas de extensão nas comunidades, por meio da assistência nutricional e consultoria de saúde coletiva e comunitária”, atendendo ao público interno e externo da universidade.

Para o seu funcionamento é fundamental a alocação de 08 horas administrativas a um professor nutricionista, descrito no Regimento da Clínica de Nutrição.

Este PPC diferencia-se do anterior, em relação à extensão, ao ofertar os componentes curriculares *Projetos Integrados I, II, III e IV*, como espaços destinados ao desenvolvimento de atividades interdisciplinares na comunidade conforme demanda identificada ao reconhecer os cenários de práticas.

A extensão também foi incorporada às ementas de Componentes Curriculares do terceiro ao quinto semestre, articuladas com os respectivos Projetos Integrados, detalhadas a seguir:

- Projeto Integrado I: Avaliação Nutricional I, Nutrição nos Ciclos de Vida I, Educação Alimentar e Nutricional.

- Projeto Integrado II: Nutrição nos Ciclos de Vida II, Cálculo e análise de planos alimentares, Microbiologia Aplicada à Nutrição, Nutrição em Saúde Coletiva.
- Projeto Integrado III: Avaliação Nutricional II, Técnica Dietética II, Boas Práticas e Higiene dos Alimentos, Alimentação Coletiva I.
- Projeto Integrado IV: Nutrição Clínica II, Nutrição aplicada ao exercício físico, Identidade culinária, Estratégias de Cuidado Nutricional na Prática Clínica.

Através da Resolução nº 056/2016, de 27/10/2016, que regulamenta a criação, o reconhecimento e o funcionamento das empresas juniores no âmbito da FURB, surge também a possibilidade de criação de um novo espaço para a extensão no âmbito do curso de Nutrição.

Entende-se que as atividades desenvolvidas pela empresa júnior serão inseridas no conteúdo acadêmico e serão consideradas como ações de extensão, para fins de flexibilização curricular. Por fim, o curso de Nutrição da FURB, conforme acima exposto, apresenta uma organização de espaços e ações de extensão, que oportuniza ao acadêmico o desenvolvimento de habilidades e competências do futuro profissional de forma inter e transdisciplinar, articuladas com a proposta pedagógica pautada na indissociabilidade do ensino/pesquisa extensão e assistência em consonância com as diretrizes nacionais.

Atendendo à Resolução n. 099/2019, o curso de nutrição prevê a inserção de ações de extensão na formação do estudante como componente curricular obrigatório para a integralização do curso no qual esteja matriculado, inserindo atividades desta natureza em disciplinas da matriz curricular.

3.1.3 Pesquisa

Na FURB, entende-se pesquisa científica e/ou tecnológica como “processo metódico de investigação, recorrendo a procedimentos técnicos e científicos para encontrar respostas para um problema de interesse da comunidade técnica e científica ou da sociedade e para produzir novos conhecimentos, processos ou produtos”. A Resolução que institui a Política de Pesquisa e Pós-Graduação *stricto sensu* na FURB é a Resolução nº 054/201518, de 18 de dezembro de 2015.

A Política de Pesquisa e Pós-Graduação da FURB tem como princípios norteadores:

- I. Produção de conhecimentos em ciência, tecnologia e inovação relevantes para a sociedade em geral;
- II. Socialização dos conhecimentos gerados, em âmbito local, nacional e internacional;
- III. Promoção da inserção social na concepção e desenvolvimento dos projetos de pesquisa e pós-graduação;

- IV. Incentivo à interdisciplinaridade e dos temas transversais conforme resolução vigente na FURB nas ações de pesquisa e pós-graduação;
- V. Internacionalização das ações de pesquisa e pós-graduação, procurando fomentar cooperação e integração de pesquisadores e de programas;
- VI. Indissociabilidade de ensino, pesquisa e extensão;
- VII. Ética e transparência na condução das ações de pesquisa e pós-graduação.

São objetivos da Política de Pesquisa e Pós-Graduação da FURB:

- I. Produzir novos conhecimentos nas diversas áreas do saber;
- II. Contribuir para o desenvolvimento sustentável;
- III. Realizar ações de inserção social a partir dos resultados das pesquisas;
- IV. Formar recursos humanos qualificados para ensino, pesquisa científica e/ou tecnológica, inovação, extensão e para a sociedade;
- V. Consolidar e fortalecer os Programas de Pós-Graduação da FURB em consonância com os critérios de avaliação e diretrizes da CAPES;
- VI. Criar novos programas de pós-graduação em articulação com o Plano de Desenvolvimento Institucional;
- VII. Promover a difusão do conhecimento científico gerado na pesquisa por meio de ensino e extensão, publicações científicas qualificadas, em periódicos, livros com conselho editorial, eventos, mídias e hipermídias diversas;
- VIII. Gerar condições para a autos sustentação das atividades de pesquisa através de estímulo e apoio à captação de recursos e de cooperações nacionais e internacionais;
- IX. Promover a integração de pesquisas desenvolvidas na pós-graduação e grupos de pesquisa da Instituição com a graduação;
- X. Contribuir para o desenvolvimento, sustentabilidade e visibilidade da Instituição;
- XI. Fomentar a internacionalização do campus, das componentes curriculares e dos currículos dos cursos, por meio do uso de línguas estrangeiras, da cooperação em rede, do desenvolvimento de competências comunicativas interculturais dos docentes e discentes, da mobilidade e do intercâmbio docente e discente, publicações científicas em periódicos internacionais, entre outras atividades;
- XII. Resguardar a Instituição e os pesquisadores quanto ao direito de propriedade intelectual de sua produção em conformidade com o marco regulatório vigente sobre o tema;

XIII. Definir e implementar sistemática de acompanhamento e avaliação da pesquisa e pós-graduação, incorporando critérios de qualidade, relevância científica e social e resultados alcançados;

XIV. Promover mecanismos para transformar os resultados de pesquisa em atividades de extensão tecnológica;

XV. Adotar uma concepção de ensino que instigue a geração do conhecimento entre docentes e discentes a partir da exploração de processos cognitivos inovadores e criativos.

A FURB, por meio da PROPEX, dá amplo destaque para sua atividade de pesquisa. Desde 2004, a Instituição mantém edital anual, com recursos, para apoiar seus pesquisadores em projetos de pesquisa, participação em evento científico com apresentação de trabalho, publicação de livro ou artigo científico. A FURB conta, ainda, com um portal de periódicos *online*, com renomadas revistas científicas para divulgação de artigos nacionais e internacionais. Outro aspecto importante na Política de Pesquisa da FURB é a internacionalização, cada vez mais presente nas ações dos grupos de pesquisa, e que visam, principalmente, levar a universidade a um patamar de reconhecimento internacional.

Ao final de 2015, a FURB mantinha 92 grupos de pesquisa certificados no Diretório dos Grupos de Pesquisa do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), garantindo a representação de todas as áreas do conhecimento nas atividades de pesquisa realizadas pela universidade. Os grupos trabalham na obtenção de recursos para suas pesquisas. O CNPq, Financiadora de Estudos e Projetos (FINEP), Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) estão entre as principais agências financiadoras das pesquisas realizadas pelos pesquisadores.

Professores do curso de Nutrição fazem parte de 04 Grupos de Pesquisa (cadastrados no Diretório do CNPq), dentre eles:

Grupo de Estudo em Produtos Naturais de Interesse Farmacêutico

Os trabalhos do Grupo buscam produzir e distribuir o conhecimento sobre produtos naturais de interesse farmacêutico de forma a aproximar e beneficiar toda a sociedade onde está inserido, repercutindo tanto do ponto de vista de proteção e manutenção da saúde a partir do uso de produtos naturais, bem como da melhora da qualidade de vida, juntamente com a proteção do meio ambiente a partir de desenvolvimento sustentado de fitoterápicos e fitofármacos.

Grupo Interdisciplinar de Pesquisa em Saúde (GIPS)

O GIPS em Saúde foi criado em 1999. Atualmente, o grupo vem desenvolvendo atividades de Extensão Universitária e Pesquisa em Saúde Coletiva, Epidemiologia e Atividade Física e Saúde. As atividades de Extensão Universitária têm alcançado impacto regional, estadual e nacional. Desde o início de 2008, o grupo vem participando de projetos como Pró-saúde e Pet-saúde, desenvolvidos pela universidade e fomentados pelo Governo Federal, e atualmente participa do Graduasus. As atividades de pesquisa têm se concentrado no projeto Vida e Saúde em Pomerode, no Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da FURB e nas iniciações científicas, com alunos de graduação de cursos da área de saúde da universidade.

Grupo de estudo em condições crônicas preveníveis na infância e adolescência

Gerar conhecimento que contribuam no aprimoramento de ações em saúde que amenizem o impacto de doenças crônicas nas diferentes etapas do ciclo de vida.

Segurança e Qualidade de Alimentos

Os trabalhos de pesquisa do Programa de Segurança e Qualidade de Alimentos visam:

- atender demandas de mercado na área de alimentos;
- elaborar sistemas de garantia da qualidade em alimentos para implantação em indústrias, cooperativas, associações, etc.;
- avaliar novas técnicas microbiológicas de identificação, entre outras. Com aplicação de resultados das pesquisas em Leite Humano no Banco de leite Humano de Blumenau e em Centros de apoio à amamentação.

São pesquisadores na FURB os docentes efetivos, professores visitantes, professores voluntários, servidores técnicos ou bolsistas de pós-doutorado integrantes de um ou mais grupos de pesquisa certificado (s) junto ao Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq.

A FURB possui diversos programas institucionais de fomento à pesquisa, tais como:

- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC)/ FURB/CNPq;
- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e
- Inovação (PIBITI) / CNPq.
- Programa de Incentivo à Pesquisa (PIPE/Artigo 170).

Habitualmente, alunos do curso de Nutrição candidatam-se a bolsas vinculadas a estes programas institucionais, conforme exigências do edital, tema de interesse na área de pesquisa

e presença de professores pesquisadores nos projetos de pesquisa. Além disso, existem outras modalidades de bolsas, tais como bolsas de pesquisa de projetos aprovados em agências de fomento, bem como as bolsas de pesquisa para pós-graduação ofertadas pela FURB (Resolução nº 56/2008) e pela CAPES (bolsas de demandas). Outra possibilidade de inserção de alunos na pesquisa (coleta e análise de dados) se dá, por meio do Projeto de pesquisa *Estilo de vida de adultos e idosos: estudo de base populacional em Pomerode - SHIP-Brazil*, em atividade de desde 2015. O SHIP Brazil é um estudo de coorte que tem por objetivo acompanhar 4414 pessoas residentes no município de Pomerode-SC. É um estudo de linha de base recém iniciado. Trata-se de um estudo multicêntrico: Centro Brasil (Universidade Regional de Blumenau) e Centro Alemanha (*Ernst-Moritz-Arndt Universität Greifswald*) e com levantamento de variáveis socioeconômicas, demográficas, de estilo de vida, médico-assistenciais, clínicas, de saúde mental, medidas antropométricas, e de ingestão alimentar, sinais vitais, exame oral, de pele, ultrassonografia, amostras de material biológico, condições subclínicas e fatores de risco. O objetivo deste estudo é estimar a prevalência e os fatores associados aos estilos de vida de adultos e idosos do estudo SHIP Brazil, município de Pomerode, Santa Catarina.

Constituem, ainda, recursos de apoio à pesquisa os créditos provenientes de:

- I. Recursos financeiros do Estado e dos municípios, a ele destinados;
- II. Transferências da União destinadas à execução de planos e programas voltados à pesquisa e pós-graduação de interesse comum;
- III. Parte da compensação financeira que o Município receber com relação a aproveitamentos hidro energéticos, pela exploração de recursos minerais e outras atividades geradoras de significativos impactos ambientais em seu território, para aplicação em pesquisa;
- IV. Empréstimos nacionais e internacionais e recursos provenientes da ajuda e cooperação internacional e de acordos intergovernamentais;
- V. Retorno das operações de crédito contratadas com instituições da Administração Direta e Indireta do Estado e dos municípios, consórcios intermunicipais, concessionárias de serviços públicos e empresas privadas;
- VI. Produto de outras operações de crédito;
- VII. Rendas provenientes da aplicação de seus recursos;
- VIII. Doações de pessoas físicas ou jurídicas, públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras;
- IX. Dotação orçamentária proveniente do orçamento geral da FURB, determinada por ocasião do detalhamento do orçamento;
- X. Outros recursos que lhe forem destinados.

Há também o compromisso institucional de despender até 7% (sete por cento) dos recursos de apoio à pesquisa com despesas de custeio e pessoal, destinando-se o restante, obrigatoriamente, para a efetiva elaboração de projetos e execução de ações do Plano de Desenvolvimento Institucional para o Desenvolvimento da Pesquisa e Pós-Graduação.

3.2 COMITÊS DE ÉTICA

A Resolução nº 009/201419, de 20/02/2014 aprovou o Regimento da Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) na FURB, cuja finalidade é monitorar e exigir, em cumprimento a Lei nº. 11.794, de 2008, e sua regulamentação, o cuidado na utilização dos animais, além de aplicar os princípios definidos na Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais para Fins Científicos e Didáticos (DBCA), no âmbito da Universidade.

Tendo em sua composição um biólogo, um médico veterinário, três docentes/pesquisadores na área específica e um representante externo à FURB, indicado pelas

Sociedades Protetoras de Animais, legalmente estabelecida no Município, essa comissão é essencial para aprovação, controle e vigilância das atividades de criação, ensino e pesquisa científica com animais, bem como para garantir o cumprimento das normas de controle de experimentação animal editadas pelo CONCEA.

Por sua vez, a Resolução nº 80/2014, de 17/12/2014, aprovou o Regimento do Comitê de Ética na Pesquisa em Seres Humanos (CEPH) da FURB, cuja finalidade é a análise dos projetos de pesquisa, no âmbito da FURB ou não, visando proteger os seres humanos participantes da pesquisa, notadamente na defesa da sua integridade física e moral, bem como sua dignidade. Essa comissão é composta por um docente pesquisador de cada Unidade Universitária, um representante dos estudantes de graduação, indicado pelo DCE, um representante da comunidade externa e um representante dos usuários.

3.3 APOIO AO DISCENTE

A FURB, ciente da sua responsabilidade social e consolidando seu papel para além do ensino de qualidade, disponibiliza, através da CAE, um conjunto de atividades específicas e programas de apoio financeiro que contribuem para a inclusão social, acadêmica e profissional dos(as) estudantes, visando a sua permanência e sucesso na Universidade. São atividades de atenção ao(a) estudante, gerenciadas pela CAE: (a) atendimento e acompanhamento psicossocial; (b) atendimento e acompanhamento aos(as) estudantes com deficiência e altas

habilidades/superdotação; (c) encaminhamento aos serviços especializados de atendimento na área da saúde, jurídica e assistência social. Quanto aos programas de apoio financeiro e complementação curricular, tem-se: (a) bolsas de estudo do Art. 170, Art. 171 e Fundo Social; (b) bolsa de pesquisa do Art. 170; (c) estágio interno; (d) estágio curricular não obrigatório; (e) desconto fidelidade. O acesso aos programas de bolsas se dá através de cadastro, com inscrições abertas no início de cada semestre, gerido pela CAE. A gestão dos estágios internos e curriculares não obrigatórios acontece no NGE, vinculado à PROEN. O acesso e a manutenção do desconto fidelidade acontecem na DAF.

A Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (BRASIL, 2008) e as diretrizes adotadas pelo MEC na avaliação de cursos e de instituições de ensino superior (SINAES) são claras quanto às responsabilidades da educação superior em promover a acessibilidade e adotar princípios e práticas pedagógicas, visando garantir o acesso, a participação e o êxito dos(as) estudantes. Neste sentido, incluir implica compreender particularidades e singularidades do sujeito, respeitar seu potencial e apostar em sua capacidade e autonomia, garantindo as condições objetivas de acessibilidade, seja através do fornecimento de recursos materiais ou de estrutura (como mobiliário adaptado, espaços acessíveis, entre outros), seja através de recursos humanos especializados (como professor(a) de AEE, profissionais de apoio) ou ainda através de recursos pedagógicos (como a adaptação de materiais).

Sendo assim, a CAE é responsável: (a) pela elaboração, implementação, execução e avaliação da política de apoio aos(as) estudantes em parceria com outras unidades da FURB (Estatuto da Fundação, Art. 63 da Resolução FURB nº 35/2010); (b) pela coordenação de ações relacionadas à inclusão dos(as) estudantes com deficiência² e altas habilidades/superdotação por meio do NInc, conforme disposto na Política de Inclusão das Pessoas com Deficiência e com Altas Habilidades/Superdotação (Resolução FURB nº 59/2014); (c) pelo serviço de tradução/interpretação de LIBRAS (Resolução FURB nº 08/2015).

Tendo em vista o cumprimento de suas atribuições, a CAE tem buscado fortalecer o relacionamento com os(as) estudantes com deficiência e altas habilidades/superdotação, bem como com aqueles(as) estudantes com quadros clínicos não equiparados à deficiência e com aqueles que apresentam impasses pessoais e dificuldades contingenciais às suas circunstâncias de vida. Através do NInc, tem trabalhado para instituir e garantir ações integradas de apoio às demandas e necessidades estudantis que possam causar prejuízo ao desenvolvimento de

² Conforme Art. 3º da Política de Inclusão da FURB, considera-se pessoas com deficiência aquelas que têm impedimentos de natureza física, intelectual ou sensorial e as com transtorno do espectro autista.

atividades acadêmicas/funcionais ou de sua vivência acadêmica, exigindo adequações da FURB no sentido de garantir sua permanência e sucesso acadêmicos

As atividades de atendimento à comunidade acadêmica são: assessoria técnica, atendimento psicossocial, AEE e atendimento administrativo.

A assessoria técnica, exercida por profissionais do serviço social e da psicologia, compreende:

- a) assessorar e orientar docentes e técnico-administrativos;
- b) oferecer subsídio técnico à elaboração e à execução, bem como disseminar as diretrizes para a elaboração de políticas, projetos, programas e ações institucionais de promoção à inclusão, permanência universitária e qualidade de vida estudantil;
- c) propor ações de acessibilidade em parceria com outras unidades universitárias;
- d) realizar visitas, perícias técnicas, laudos, informações e pareceres sobre acesso e permanência no ensino superior;
- e) gerir e planejar o cadastro socioeconômico para a distribuição de recursos dos programas de bolsa que exigem a comprovação da situação socioeconômica familiar (Art. 170, FUMDES – Art. 171 e Fundo Social).

O atendimento psicossocial, voltado aos(as) estudantes da Instituição é realizado por equipe composta por duas profissionais do serviço social e duas profissionais da psicologia.

Dentre algumas ações, citam-se:

- a) entrevistar, acompanhar, orientar e encaminhar estudantes, a partir das suas especificidades e quando necessário, oferecendo escuta qualificada;
- b) desenvolver projetos de pesquisa e/ou de extensão;
- c) fazer interlocução com coordenações de cursos, docentes, assessoria pedagógica e técnico-administrativos sobre o campo de possibilidades e de limitações dos(as) estudantes;
- d) participar em reuniões com outros setores e serviços internos e externos à Universidade.

O AEE é voltado aos(as) estudantes com deficiência e altas habilidades/superdotação. Prevê a definição de estratégias e de recursos de acessibilidade na Universidade, orientação a docentes, entre outros, contando com três profissionais de apoio (Boas Práticas e Higiene dos Alimentos e audiodescrição) e dez intérpretes (tradução / interpretação) de LIBRAS para o acompanhamento dos(as) estudantes com surdez e professores(as) de LIBRAS. O AEE tem acontecido sob demanda de estudantes que procuram a CAE em razão da deficiência ou altas habilidades/superdotação, que por sua vez os(as) orienta sobre os programas e recursos

disponíveis na Universidade e outros encaminhamentos pertinentes às áreas do serviço social e da psicologia, dependendo das demandas apresentadas.

O atendimento administrativo é responsável pelo registro, controle, solicitação e operacionalização de rotinas administrativas. Essas atividades, em conjunto com o(a) estudante, o curso e outras unidades da instituição, têm como objetivos:

- a) contribuir para o desenvolvimento da autonomia e o fortalecimento do(a) estudante;
- b) fortalecer a relação entre estudante e docentes / curso;
- c) estimular a busca de alternativas para a superação das dificuldades;
- d) contribuir para com a garantia do acesso, da permanência e do sucesso acadêmicos;
- e) contribuir com o estabelecimento de uma cultura inclusiva na FURB.

Além das ações inclusivas já citadas, com vistas à garantia de igualdade de condições e oportunidades educacionais, conforme institui a Resolução FURB nº 12/2018, a FURB também conta com uma política de acesso e permanência de estudantes indígenas, em que fixa vagas gratuitas para a graduação e pós-graduação e estabelece critérios de acompanhamento destes estudantes, visando a sua permanência na universidade.

3.4 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO INTERNO

Para o curso de nutrição, a atividade de estágio não obrigatório interno se faz necessária, e é realizada nas áreas temáticas de Nutrição Humana, Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva.

Na área temática de Nutrição Humana, especificamente, para cobrir as componentes curriculares *Cálculo e Análise de Planos Alimentares, Avaliação Nutricional I e II e Educação Alimentar e Nutricional*, é disponibilizada 1 (uma) vaga de estágio interno com 20 horas semanais, que são realizadas no Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional (LAEN) e Laboratório de Informática da universidade.

Na área temática de Alimentação Coletiva, para o componente curricular de *Microbiologia Aplicada à Nutrição* deverá ser disponibilizada 1 (uma) vaga de estágio interno com 20 horas semanais para demandas organizacionais do Laboratório; e, para os componentes curriculares de *Técnica Dietética I e II e Identidade Culinária*, para atender as demandas organizacionais do Laboratório de Técnicas Dietética e da Cozinha Pedagógica, são disponibilizadas 2 (duas) vagas de estágio interno com 20 horas semanais cada.

Nas áreas temáticas de Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição Clínica, para as componentes curriculares *Nutrição Clínica I e II, Educação Alimentar e Nutricional, Avaliação Nutricional I e II, Estágios em Nutrição Clínica I e Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I e*

demandas organizacionais da Clínica de Nutrição, é disponibilizada 1 (uma) vaga de estágio interno com 20 horas semanais.

O Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional é um espaço destinado às atividades práticas das componentes curriculares de *Avaliação Nutricional I e II, Educação Alimentar e Nutricional e Cálculo e Análise de Planos Alimentares*, bem como o desenvolvimento de atividades de pesquisa e extensão na área da Nutrição.

O Laboratório de Técnicas Dietéticas comporta a nova Cozinha Pedagógica do curso para atender as demandas das componentes curriculares de *Técnica Dietética I e II e Identidade Culinária*. Além disso, este novo espaço, destinado apenas ao curso de nutrição, permitirá a realização de atividades vinculadas a projetos de pesquisa e extensão do curso, que se relacionam com a prática alimentar, na área da Nutrição.

Nestes espaços estão previstas as ações a serem realizadas pelos acadêmicos vinculados ao estágio interno não obrigatório e professores responsáveis, de acordo com Lei Federal n. 11.788 de 25 de setembro de 2008 e da Lei n. 9.394/96 (Diretrizes e Bases da Educação Nacional), visa a complementação do ensino e da aprendizagem proporcionando preparação para o trabalho profissional do estagiário, possibilitando-lhe aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano, bem como condições de vivenciar experiência prática em situações reais de trabalho na sua área de atuação.

Aqui, destacam-se atribuições do estagiário interno:

- I - auxiliar o professor na preparação de aulas e outras atividades didático-pedagógicas;
- II - prover condições para o adequado funcionamento dos laboratórios nas atividades dos componentes curriculares ou áreas temáticas;
- III - auxiliar os discentes no processo de aprendizagem do(s) componente(s) curricular(es) ou área(s) temática(s);
- IV - auxiliar na organização e acompanhamento de grupos de estudo.
- V - cumprir o Plano de Atividades do estágio;
- VI - agir com conduta ética e profissional;
- VII - ser assíduo e pontual.

3.5 CONDIÇÕES DE ACESSIBILIDADE PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA OU MOBILIDADE REDUZIDA

Dentre as necessidades da comunidade acadêmica, no que diz respeito à adequação e à qualificação da infraestrutura, merece destaque a questão da acessibilidade. Proporcionar a máxima autonomia de estudantes e servidores é um compromisso da FURB, tornando

democrático o acesso aos seus ambientes, ampliando e facilitando os processos de inclusão, tanto na infraestrutura física quanto nos seus ambientes de ensino-aprendizagem e de comunicação e atendimento. Atender as normas de acessibilidade é uma preocupação constante e está previsto como meta no PDI 2016-2020, que traz diversas ações a fim de adequar a infraestrutura da Universidade.

3.6 INTERNACIONALIZAÇÃO E MOBILIDADE

A internacionalização, cuja política aprovada conforme Resolução FURB nº 197/2017, é um processo que integra a dimensão internacional, intercultural e global às metas, funções e implementação do ensino superior. Esta é uma ação que complementa e estende a dimensão local, promovendo o relacionamento entre as nações, povos, culturas, instituições e sistemas. O objetivo do processo de internacionalização é possibilitar aos(às) estudantes e docentes experiências para viver e trabalhar num mundo interconectado. O processo de internacionalização inclui a pesquisa e a extensão, que estão cada vez mais presentes nas atividades dos grupos de trabalho e que visam, principalmente, levar a Universidade a um patamar de reconhecimento internacional.

A Coordenadoria de Relações Internacionais (CRI) é a responsável pelos convênios e processos de intercâmbio. Atualmente a FURB mantém mais de 60 convênios de cooperação com instituições de Ensino Superior na Europa, América, Ásia e África, com objetivo de promover a qualificação e atualização do conhecimento, para estudantes, professores e servidores técnico-administrativos de todas as áreas. Por meio dos convênios, os estudantes podem cursar as componentes curriculares sem pagar mensalidades no exterior e da FURB. É necessário apenas o pagamento da matrícula na FURB e efetuar o trancamento, para manutenção do vínculo acadêmico. Os critérios para participação dos acadêmicos são:

- integralização de 25% dos créditos previstos na grade curricular de seus cursos,
- média geral de 7,5 ou superior,
- proficiência no idioma exigido pela Universidade de acolhimento.

Os acadêmicos interessados devem apresentar informações sobre a IES, sobre o curso e sobre as componentes curriculares que intenciona cursar ao Colegiado de Curso. Os acadêmicos poderão cursar componentes curriculares nas instituições estrangeiras de ensino superior pelo período de um ou dois semestres. Esta participação é regulamentada de acordo com editais próprios e ofertas de programas específicos, os quais regram as condições necessárias. O

custeamento do programa de intercâmbio é por conta do acadêmico de acordo com Resolução FURB n. 48/2002.

A CRI é a responsável pelos convênios e processos de intercâmbio. Atualmente a FURB mantém mais de 60 convênios de cooperação com IESs na Europa, América, Ásia e África, com objetivo de promover a qualificação e atualização do conhecimento, para estudantes, docentes e servidores(as) técnico-administrativos de todas as áreas. Por meio dos convênios, os(as) estudantes podem cursar as disciplinas sem pagar mensalidades no exterior e da FURB. É necessário apenas o pagamento da matrícula na FURB e efetuar o trancamento, para manutenção do vínculo acadêmico. Os critérios para participação dos(as) estudantes são:

- a) integralização de 25% dos créditos previstos na grade curricular de seu curso;
- b) média geral igual ou superior a 7,5;
- c) proficiência no idioma exigido pela universidade de acolhimento.

Os(as) estudantes poderão cursar disciplinas nas IESs estrangeiras pelo período de um ou dois semestres. Esta participação é regulamentada de acordo com editais próprios e ofertas de programas específicos, os quais regram as condições necessárias. Para a validação de equivalência de estudos, conforme Resolução FURB n. 61/2006, o aluno deve estar regularmente matriculado na FURB quando solicitar e cabe ao coordenador do colegiado de curso analisar. Será validado se o componente curricular cursado seja idêntico a no mínimo 75% a aqueles previstos no Projeto Político Pedagógico (PPP) do curso, em carga horária e em conteúdo. Não é possível equivaler o Trabalho de Conclusão de Curso. Até o momento, também não há indicação para realização de estágio curricular obrigatório de curso.

A FURB e o curso de nutrição também podem acolher acadêmicos estrangeiros, mediante processos regulamentados, sendo de grande relevância a troca de conhecimentos e experiências entre os estudantes FURB e o estudante intercambista. Ao chegar na FURB, o intercambista recebe apoio do coordenador de curso na escolha das componentes curriculares que irá cursando, além de curso aulas de português para estrangeiros no FURB Idiomas. Ressalta-se que o intercambista tem acesso aos serviços da FURB como qualquer acadêmico como biblioteca e atividades esportivas, por exemplo. Ressalta-se que os acadêmicos da FURB podem se candidatar para hospedar um intercambista pelo programa “Amigos do Mundo”. Estas experiências propiciam ao intercambista e aos demais estudantes, professores e colaboradores administrativos o desenvolvimento de características como solidariedade, respeito, empatia, tolerância por meio da convivência, além de conhecer e divulgar diversos aspectos inerentes ao seu local de origem e ao seu local de intercâmbio.

Ao intercambista, contribui para maior autonomia e capacidade de resolução de problemas na formação profissional, podendo elevar sua empregabilidade e seu networking. Pode, ainda, receber diploma assinado por instituição de origem e pela estrangeira desde que haja convênio específico firmado entre as universidades. Importante considerar que pode ocorrer a mobilidade de pesquisadores, professores e colaboradores administrativos através de publicação de artigos em revistas científicas internacionais, participação em eventos de magnitude internacional, apresentação de resumos ou trabalhos completos em eventos internacionais, publicação de resumo ou trabalho completo em eventos internacionais, atuar em pesquisa ou projeto de extensão em parceria com universidades estrangeiras, realização de cursos no exterior.

Estas vivências possibilitam o aprendizado técnico bem como o crescimento pessoal de todos os envolvidos.

3.6.1 Oferta de disciplinas em língua estrangeira

Para facilitação do processo de internacionalização, sugere-se a inclusão de componentes curriculares em língua estrangeira, que sejam compatíveis ao currículo do curso e que tenham componentes curriculares semelhantes no idioma português, sendo ofertadas em paralelo. Desde 2012, a FURB oferta componentes curriculares lecionadas no idioma inglês. A aprovação da inclusão destas componentes curriculares consta do processo CEPE Nº 187/2011, de 22 de novembro de 2011.

Em relação a essa oferta, o curso define como pertinentes a serem cursadas as componentes curriculares: *Globalization and International Business Management*; *Marketing and Consumer Behavior* e *Methods and Research Techniques in Marketing*, e, semestralmente, divulgará e incentivará a participação dos estudantes nestas, como: componentes curriculares optativas ou eletiva ou horas de Atividade Acadêmico Científico Culturais, conforme regulamento da FURB;

Esta ação tem como objetivos:

- Proporcionar experiências de educação em Língua Inglesa, em áreas específicas;
- Preparar acadêmicos para participação em intercâmbios internacionais;
- Oferecer componentes curriculares em língua estrangeira para atender a alunos de universidades estrangeiras;
- Inserção da FURB no contexto da mobilidade acadêmica internacional de alunos e professores.

Além das componentes curriculares em língua estrangeira, o curso incentivará a Inclusão de obras de referência de autores de renome internacional nas Ementas e Planos de Ensino, incluindo periódicos científicos, livros de outros materiais. Por fim, a política de internacionalização está inserida no PDI da Universidade e faz parte das dimensões de avaliação do MEC - SINAES – Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior.

4 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

4.1 METODOLOGIA

O Curso de Nutrição, na busca de uma identidade clara, considera as estratégias pedagógicas que enfatizam a construção/produção do conhecimento, ao invés da (simples) transmissão e aquisição de informações. Neste sentido, o curso, além de aulas expositivas dialogadas, busca diversificar suas didáticas-pedagógicas privilegiando além do ensino a pesquisa e a extensão. Para promover a articulação teoria-prática, sugerem-se metodologias ativas, bem como reflexões sobre o contexto acadêmico e profissional como instrumentos de aprendizagem, estimulando a atitude científica e profissional.

Neste sentido, as metodologias ativas contribuem e incentivam os alunos para que aprendam de forma autônoma e participativa, a partir de problemas e situações reais. O objetivo dessa proposta é que o aluno esteja no centro do processo de aprendizagem, participando ativamente e sendo responsável pela construção de seu conhecimento. O professor tem o papel de intermediar nos trabalhos e projetos, oferecendo retorno para a reflexão do aluno sobre os caminhos tomados para a construção do conhecimento. Além disso, exerce o papel de estimular o pensamento crítico e a reflexão dos estudantes o que o torna o mediador da aprendizagem.

São muitos os benefícios ao trazer as metodologias ativas para dentro da sala de aula, bem como, além desta. A relação teórica e prática, no curso de nutrição será realizada também através das vivências construídas nos *Projetos Integrados I, II, III e IV*, bem como nas atividades previstas nos componentes curriculares de *Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I*, *Estágio em Nutrição Clínica I* e *Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I*.

Através das metodologias ativas, podemos dizer que está a transformação na forma de conceber o aprendizado, proporcionando que o estudante pense de maneira diferente e resolva problemas conectando ideias que, em princípio, pareciam desconectadas. Para atender essa metodologia é importante salientar que os docentes do curso de Nutrição investiram em conteúdos atrativos e interativos, sendo essencial ter um olhar para aprimorar os procedimentos utilizados para envolver os alunos na aprendizagem. Entendemos que as metodologias precisam

acompanhar os objetivos pretendidos tornando os alunos proativos, comprometidos que queiram se envolver em atividades cada vez mais complexas. O objetivo passa a ser o de correlacionar teoria e prática, a buscar, de modo criativo e adequado às necessidades da sociedade, a resolução dos problemas que emergem no cotidiano.

Na Metodologia da Problematização, segundo o Arco de Charles Maguerez, o facilitador deverá conduzir os estudantes a observar a realidade. Em seguida, discutir em pequenos grupos os conhecimentos prévios sobre a situação, propor uma reflexão e uma análise que conduzam à identificação dos pontos-chave do problema, teorizar, gerar hipóteses sobre as causas para a resolução do problema e aplicá-las à realidade (GEMIGNANI, 2012).

Compreende em estimular processos nos quais o estudante deve adotar uma postura ativa em relação ao aprendizado numa situação prática de experiências, por meio de problemas que sejam desafiantes e permitam pesquisar e descobrir soluções, aplicáveis à realidade. Esses princípios são norteados pelo método da problematização, com base no Arco de Maguerez.



Fig. 1 - Arco de Maguerez (apud BORDENAVE e PEREIRA, 2008)

Além disso, a organização curricular do curso promove a flexibilização e a interdisciplinaridade através dos componentes curriculares dos eixos geral e articulador, bem como, através da oferta de AACCs, disciplinas optativas e eletivas.

De forma complementar, o curso dispõe de Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDIC's) no processo de ensino-aprendizagem que visam garantir a acessibilidade digital às informações e conteúdos. Isso se dá através do AVA3; interação e pesquisas em sites; páginas do curso em mídias sociais (*Instagram*); disponibilização do *software Dietwin* no laboratório de informática; acesso ao acervo virtual da biblioteca; acesso

ao *Microsoft Office 365* que é uma suíte de aplicativos para escritório *online* que oferece acesso a vários serviços e *softwares* na plataforma *Microsoft Office*; programa *Microsoft Dev Tools for Teaching* é um programa direcionado ao setor acadêmico (alunos e professores) da FURB, que disponibiliza licenças de vários produtos da Microsoft; *Eduroam (education roaming - RNP)* que oferece à comunidade acadêmica – alunos, professores e servidores, com o qual é possível se conectar à rede Wi-Fi da sua instituição de ensino e pesquisa ou de qualquer localidade do mundo, desde que haja pontos de acesso à rede *Eduroam*; *Del Epp Employee Purchase Program*, através deste programa, alunos, estagiários, professores, funcionários da FURB e seus familiares diretos (cônjuge, filhos, irmãos e pais) terão o direito de adquirir produtos da Dell com descontos especiais; entre outros, disponíveis em <http://www10.furb.br/manuais/programas-de-beneficios.php>

4.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A nova organização curricular do curso de Nutrição foi planejada com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição (CNE/CES no 5 de 7 de novembro de 2001); nas 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 Resolução 201, de 22 de dezembro de 2017 da FURB, onde constam 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 de maneira integrada, em espaços comuns denominados (eixo geral, eixo de articulação, núcleo comum do CCS e eixo específico), com o objetivo de superar a fragmentação e o isolamento das áreas, dos sujeitos, dos componentes curriculares e dos espaços ensino-aprendizagem.

a) O **Eixo Geral** é constituído de espaços comuns e integrados de estudos em torno de temáticas e componentes curriculares que atendem requisitos legais e a formação geral. Compreende uma carga horária mínima de 216 h/a. Dessas, dois componentes curriculares são

do eixo geral (*Universidade, Ciência e Pesquisa; e Produção Textual Acadêmica*, ofertados na primeira fase) e três apresentam conteúdo específicos dos Temas Transversais (*Diversidade e Sociedade, e História da Cultura afro-brasileira e Indígena*), ofertados nas segunda e terceira fases, respectivamente, e (*Prática em Sustentabilidade*) ofertado na quinta fase da matriz curricular. Destaca-se que os temas transversais não necessariamente devem ser apresentados apenas nos componentes curriculares específicos. Os conteúdos obrigatórios que compõem os Temas Transversais também serão apresentados e se articularão com os conteúdos de componentes curriculares já existentes, enriquecendo-os e dando-lhes outra roupagem, tais como *Alimentação, Saúde e Cultura, Nutrição em Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva I* e como objetos de estudo em atividades curriculares previstas e citadas no decorrer deste, tais como: Projetos de pesquisa e extensão, semanas acadêmicas, palestras e atividades afins.

b) **O Eixo Articulador do Centro de Ciências da Saúde** deverá contemplar a Educação Interprofissional como parâmetro para o desenvolvimento das competências colaborativas como pilares para uma efetiva aprendizagem em equipe e na produção dos serviços de saúde e promoção do cuidado. A Educação Interprofissional em Saúde (EIP) integra a pauta da Gestão da Educação do Ministério da Saúde e sua abordagem está presente, de forma explícita, nas novas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) da área da saúde. Compreende uma carga horária mínima de 144 h/a. No curso de Nutrição este eixo será integralizado com dois componentes curriculares, *Relações Interpessoais na Saúde (36h)* e *Saúde Comunitária (36h)*, perfazendo um total de (72 horas-aula); e *Eventos transversais (72 horas)*: seminários, simpósios, jornadas e/ou ações práticas integradas, sempre com foco no desenvolvimento de habilidades para realização de ações interprofissionais. Estes eventos transversais poderão ser validados como horas de AACC, conforme demonstrado na Matriz Curricular.

c) **O Núcleo Comum do CCS**, compreende uma carga horária mínima de 522 h/a, constituído por espaços comuns de estudos em torno de componentes curriculares de diferentes áreas de conhecimento, principalmente na área da saúde. Dentro deste eixo, foram elencadas componentes curriculares do eixo comum do CCS de interesse do curso de Nutrição (450 horas-aula), além de um componente curricular comum a outros cursos de graduação do CCS, mais especificamente, do Departamento de Ciências Farmacêuticas (72 horas-aula), com a disciplina de Bromatologia. Considera-se a implantação do Núcleo Comum do CCS um exercício de interprofissionalidade, tendo em vista a possibilidade de integração de acadêmicos de diversos cursos num mesmo componente curricular, flexibilizando o trânsito destes entre os cursos e as disciplinas propriamente ditas.

O Quadro 2 ilustra a distribuição dos componentes curriculares nos Eixos.

Quadro 2-Componentes curriculares do eixo de articulação

Eixos	Componentes curriculares
Eixo Específico (450 horas-aula)	Núcleo Comum do CCS
	Anatomia Humana Geral (72 h) Biologia Celular (54 h) Parasitologia (36 h) Histologia e Embriologia Geral (54 h) Bioquímica (54 h) Fisiologia Geral (54 h) Genética na Saúde (36 h) Microbiologia e Imunologia (54 h) Práticas Integrativas e Complementares na Saúde (36h)
Eixo de Articulação (72 horas-aula)	Eixo Articulador do CCS
	Relações Interpessoais na Saúde (36h) Saúde Comunitária (36h)
Núcleo comum a outros cursos de graduação do CCS (72 horas-aula)	Bromatologia (72 h)

d) 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 em Nutrição e os saberes essenciais para a formação do futuro nutricionista.

O CFN, através da RESOLUÇÃO n. 600 de 2018, estabelece as seguintes áreas de atuação do profissional nutricionista: Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição em Esporte e Exercício Físico, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão. Dessa forma, os componentes curriculares foram organizados por Áreas Temáticas e Núcleos Norteadores, conforme ilustra o Quadro 3.

Destaca-se que os componentes curriculares contemplados nos eixos são classificados como: Obrigatório, previstos na matriz curricular que o estudante deverá obrigatoriamente cursar; Eletivos (36 h/a), que compreendem componentes que poderão ser escolhidos livremente pelo estudante dentre os oferecidos em outros cursos de graduação (inclusive em língua estrangeira) ou pós-graduação da FURB, em qualquer área de conhecimento. Este deverá ser cumprido na sétima fase da matriz curricular, e, Optativo (72 h/a), que compreende componentes curriculares elencados no PPC que apresentam congruência com a área de formação, que possibilitarão o aprofundamento em diversos campos de estudo. Este deverá ser cumprido na sétima fase da matriz curricular. Destaca-se que dentre os componentes curriculares optativos ofertados haverá o denominado *Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)*.

Quanto as atividades de extensão, propostas através de programas e projetos de extensão regulamentados pela Política de Extensão da universidade, deverão estar integralizadas com os componentes curriculares, por meio de espaços destinados a apresentação, a execução e a discussão de experiências obtidas nas atividades de extensão. Além disso, da terceira a sexta fase, serão ofertados quatro componentes curriculares (*Projeto Integrado I, II, III e IV*) integralizadores de cada fase, que terá como objetivo desenvolver trabalhos integrados para solução de problemas identificados em diferentes cenários de prática do profissional nutricionista.

Quadro 3 – Créditos/fase do curso

Créditos-fase									
ÁREA TEMÁTICA	COMPONENTE CURRICULAR	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
Saúde, Cultura e Sociedade (11)	História da Cultura Afro-brasileira indígena			2					
	Diversidade e sociedade		2						
	Prática em sustentabilidade					2			
	Projeto Integrado I			2					
	Projeto Integrado II				1				
	Projeto Integrado III					1			
	Projeto integrado IV						1		
Ciência e Pesquisa (14)	Universidade ciência e pesquisa	2							
	Produção textual acadêmica	4							
	Pesquisa em nutrição I				2				
	Pesquisa em nutrição II					2			
	Trabalho de conclusão de curso							4	
	Anatomia humana geral	4							
	Biologia celular	3							

Corpo Humano (27)	Histologia e embriologia geral	3						
	Bioquímica	3						
	Bioquímica Humana II		4					
	Microbiologia e Imunologia		3					
	Fisiologia geral	3						
	Parasitologia	2						
	Genética na Saúde	2						
Nutrição Humana (27)	Introdução a alimentação e nutrição	2						
	Alimentação, saúde e cultura	2						
	Avaliação nutricional I		4					
	Avaliação nutricional II				2			
	Estratégias de cuidado nutricional na prática clínica					2		
	Nutrição humana	4						
	Nutrição nos ciclos de vida I		4					
	Nutrição nos ciclos de vida II			3				
	Cálculo e análise de planos alimentares			4				
Nutrição Clínica (38)	Nutrição clínica I				6			
	Nutrição clínica II					6		
	Fisiopatologia IV			2				
	Nutrição aplicada ao exercício físico					4		
	Prescrição magistral em nutrição					3		
	Estágio em Nutrição Clínica I						2	
	Estágio em Nutrição Clínica II							13
	Técnica dietética I			4				
	Técnica dietética II				4			
	Bromatologia	4						
Nutrição em Alimentação Coletiva (49)	Microbiologia Aplicada à Nutrição			4				
	Boas Práticas e Higiene dos Alimentos				3			
	Tecnologia de Alimentos		3					
	Alimentação Coletiva I				4			
	Alimentação Coletiva II					4		
	Identidade Culinária					4		
	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I						2	
	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II							13
	Saúde Comunitária	2						

Nutrição em Saúde Coletiva (26)	Nutrição em Políticas Públicas de Saúde		2						
	Educação alimentar e nutricional			3					
	Nutrição em saúde coletiva				4				
	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I				2				
	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II								13
Complementar (14)	Educação Física - Prática desportiva I	2							
	Educação Física - Prática desportiva II		2						
	Optativa							4	
	Eletiva							2	
	Planejamento profissional na nutrição								2
	Fitoterapia na nutrição							2	
	Relações interpessoais na saúde			2					

4.3 ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS (AACC) / ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Acadêmico-Científico-Culturais (AACC) 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 são regulamentadas pela Resolução nº 82, de 7 de dezembro de 2004, da FURB.

Constituem-se como AACC: atividades de pesquisa; atividades de extensão, conforme definido na Política de Extensão da universidade; componentes curriculares extracurriculares 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 AACC podem ser realizadas em área específica ou afim ao curso, sendo desenvolvidas dentro ou fora na universidade. A carga horária mínima exigida das AACC no curso de nutrição é de 144 horas-aula, totalizando 08 créditos acadêmicos. Essa carga horária é obrigatória para obtenção do grau de nutricionista e deverá ser distribuída entre as modalidades de Pesquisa ou Produção Bibliográfica, Extensão e Ensino, de tal maneira que o acadêmico cumpra carga-horária mínima (14 horas-aula, equivalente a 10% das 144 horas-aulas de AACC) em cada uma das três modalidades.

As atividades em cada modalidade, bem como a carga-horária de equivalência encontram-se descritas no APÊNDICE A deste documento.

Serão validadas horas de AACC realizadas a partir da data de ingresso no curso de Nutrição da FURB, exceto para acadêmicos transferidos de outras instituições de ensino superior (IES), onde estavam cursando nutrição. Neste caso, será considerada a data de ingresso no curso de graduação em Nutrição daquela instituição. Para acadêmicos transferidos de outras IES ou da FURB, onde estavam cursando outros cursos de graduação, será considerada a data de ingresso no curso de Nutrição da FURB, sendo que, atividades relacionadas à nutrição, realizadas anterior a esta data, poderão ser analisadas e validadas individualmente pelo Colegiado de Curso de Nutrição.

Para os acadêmicos diplomados que ingressam no curso, serão consideradas atividades realizadas apenas após o ingresso no curso de Nutrição.

O Curso de Nutrição, a fim de contribuir para o cumprimento da carga-horária de AACC do acadêmico, promove Semana Acadêmica de Nutrição, palestras e cursos, divulga através de mídia eletrônica vagas de estágio extracurriculares, apoia atividades de Avaliação e Educação Nutricional em parceria com entidades públicas e privadas, incentiva a participação dos acadêmicos em editais internos e externos de atividades de pesquisa e extensão, monitorias, estágios internos, além da participação em eventos científicos, com encaminhamento de trabalhos desenvolvidos no decorrer do curso.

4.4 ESTÁGIO

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, oportunizando a integração de conteúdos e experiências de etapas anteriores do curso, com a criação de um mecanismo que possibilite a articulação teoria e prática, visando à complementação de seu processo de formação profissional. A possibilidade de interação entre a Universidade e a Comunidade, nos campos de estágio, favorece o desenvolvimento de habilidades em situação real, qualificando o futuro profissional ao mercado de trabalho.

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

Segundo as DCN do curso de Nutrição, o estágio curricular deverá ser distribuído entre as três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação. No entanto, este PPC adota a terminologia Nutrição em Saúde Coletiva, entendendo que o termo Nutrição Social se encontra em desuso, apesar de sua relevância histórica como campo de prática do nutricionista.

A superação da terminologia Nutrição social, dentre outros fatores, justifica-se pelo fato de que toda ação do profissional nutricionista é social, independente da área de atuação. Assim, a Resolução CFN n. 600 de 2018, estabelece entre as áreas de atuação do Nutricionista, a Nutrição em Saúde Coletiva. Ademais, considera-se que o acúmulo de conhecimentos acerca da Saúde Coletiva, afirma esta área como espaço já institucionalizado, legitimado e cientificamente consolidado.

A partir da quarta fase, iniciam-se as atividades dos Estágios Obrigatórios. Os Estágios do Curso de Nutrição da FURB são denominados: (i) Estágio em Nutrição Clínica I e II, no qual são desenvolvidas atividades em ambiente hospitalar, academias, clínicas de nutrição e na Policlínica Universitária; (ii) Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I e II, onde são desenvolvidas atividades em unidades de alimentação e nutrição inseridas em empresas, escolas, hospitais ou restaurantes comerciais e (iii) Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I e II, no qual são desenvolvidas atividades junto ao Sistema Único de Saúde (SUS), em unidades básicas de saúde, núcleo de apoio e saúde da família, Secretarias Municipais ou Estaduais de Educação e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

A carga horária prevista para cumprimento dos Estágios obrigatórios em Nutrição corresponde oitocentos e dez (810) horas-aula, distribuídas em:

- (a) duzentas e setenta (270) horas-aula na área de Nutrição Clínica (Estágio em Nutrição Clínica I = 36 horas-aula e Estágio em Nutrição Clínica II = 234 horas-aula),
- (b) duzentas e setenta (270) horas-aula na área de Alimentação Coletiva (Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I = 36 horas-aula e Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II = 234 horas-aula) e
- (c) duzentas e setenta (270) horas-aula na área de Nutrição em Saúde Coletiva (Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I = 36 horas-aula e Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II = 234 horas-aula).

Os estágios iniciais (I) ocorrem da quarta à sexta fase e administrativamente se configuram disciplinas práticas, ou seja, sem professor de estágio ou orientador de estágio, totalizando 108 horas/aula. Estas disciplinas serão realizadas quinzenalmente, de forma

alternada com outra disciplina de igual carga horária e haverá desdobre de turma a cada 10 alunos matriculados.

Os estágios finais (II) ocorrem na sétima e oitava fase e se concentram em três grandes áreas (Estágio em Nutrição Clínica II, Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II e Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II) nos quais a escolha/ distribuição dos estudantes e a ordem de realização dos estágios é determinada pela maior média geral das notas obtidas entre todos os componentes curriculares cursados antes do início dos mesmos. A matrícula nos Componentes Curriculares de Estágio Obrigatório obedece aos pré-requisitos aprovados na matriz curricular do Curso de Nutrição, totalizando 702 horas/aula.

Os Estágios em Nutrição têm caráter presencial, a administração dos Estágios finais (II) em Nutrição é organizada por um Coordenador de estágio, Professores e orientadores dos componentes curriculares de Estágios, lotados no Departamento ao qual o curso está vinculado. É condição para atuar como Coordenador, Professor ou Orientador de Estágio em Nutrição estar inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN-10), há pelo menos dois anos.

Ementas, conteúdos abordados, avaliação e cargas horárias estão descritos nos Planos de Ensino-aprendizagem dos componentes curriculares de estágio. Normas e Direcionamentos dos estágios estão descritos no novo Regulamento do Estágio em Nutrição da FURB, que acompanha este documento (versão reformulada e atualizada da Resolução 009/2015). O regulamento de estágio do curso de nutrição segue a Resolução 089/2018/FURB de 1º de novembro de 2018, vigente.

Destaca-se que cada acadêmico deverá cumprir obrigatoriamente os três diferentes estágios finais. Um dos Estágios Obrigatórios (de Nutrição em Alimentação Coletiva, em Nutrição Clínica ou em Nutrição em Saúde Coletiva), correspondente a duzentos e trinta e quatro horas (234 h) ou 13 créditos acadêmicos na Fase 7; e dois dos Estágios Obrigatórios (de Nutrição em Alimentação Coletiva, em Nutrição Clínica ou de Nutrição em Saúde Coletiva), correspondente a quatrocentos e sessenta e oito horas (468 h) ou 26 créditos acadêmicos na Fase 8.

O acadêmico/ estagiário realizará a matrícula no Estágio Obrigatório (de Nutrição em Alimentação Coletiva, em Nutrição Clínica ou de Nutrição em Saúde Coletiva), previamente definido pelo Coordenador de estágio, conforme disponibilidade de vagas nas unidades concedentes de estágio, de tal maneira que aproximadamente 1/3 dos acadêmicos/ estagiários matriculados na Fase 7 se matriculem no Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva, 1/3 no Estágio em Nutrição Clínica e 1/3 no Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva.

Dessa maneira, considerando a limitação de vagas disponíveis em cada uma das três áreas de estágio, os acadêmicos são distribuídos entre estas áreas distintas, nas fases 7 e 8.

O estágio não-obrigatório é atividade curricular, de caráter opcional, complementar à formação acadêmico-profissional do estudante, devendo seguir os procedimentos adotados pela Universidade. A unidade concedente, em conjunto com o estudante, deve preencher o plano de atividades e enviar ao endereço eletrônico estágios@furb.br. O Núcleo de Gestão de Estágios, após parecer favorável da coordenação de curso/estágio, solicitará à unidade concedente: providenciar o seguro contra acidentes pessoais em favor do estagiário; preencher o termo de compromisso, imprimir em três vias e providenciar as assinaturas do representante legal da concedente e do estagiário; o termo de compromisso deve ser entregue na Praça de Atendimento ao Estudante do campus 1, junto ao Núcleo de Estágios - para assinatura do representante legal da FURB. O estudante poderá realizar o estágio não obrigatório a partir do primeiro semestre do curso de Nutrição, com supervisão direta do profissional nutricionista no local de estágio.

4.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Curso de Nutrição prevê na sua matriz curricular a realização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) como atividade de integração curricular obrigatória para a obtenção do grau de Nutricionista. O componente curricular TCC será desenvolvido em dupla, na sétima fase do curso e só pode ser iniciado desde que seja cumprido com aproveitamento o componente curricular *Pesquisa em Nutrição II*, previsto para a quinta fase.

Acadêmicos ingressos nas novas matrizes curriculares publicadas neste documento deverão seguir o novo Regulamento do TCC do Curso de Nutrição, encaminhado junto ao PPC para aprovação e homologação. O novo Regulamento de TCC substituirá o atual, expresso na Resolução 039/2012 (FURB).

4.6 COMPONENTES CURRICULARES NA MODALIDADE A DISTÂNCIA (EAD)

A FURB, considerando que o desenvolvimento tecnológico tem permitido criar estratégias pedagógicas diferenciadas, vem desenvolvendo atividades na modalidade semipresencial, oportunizando uma inovação como modalidade de ensino e aprendizagem em que o estudante e professor promovem o ensino superior direcionado à competência de gerar conhecimento. Logo, a universidade concebe a EaD como uma modalidade de ensino na qual a mediação didático-pedagógica baseia-se no uso das Tecnologias Digitais da Informação e

Comunicação (TDIC), o que amplia os tempos e espaços de ensinar e aprender, oportunizando o acesso à educação por meio de um modelo pedagógico consolidado e de qualidade (PDI, 2016/2020).

De modo a garantir a acessibilidade digital e de comunicação as atividades não presenciais serão realizadas com mediação virtual do corpo docente e discente, por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA 3). Além disso, todos os componentes curriculares, incluindo os presenciais possuem apoio do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, com conteúdos e atividades, a fim de possibilitar estudo guiado, envio de materiais e realização de avaliações, visando a verificação contínua do desenvolvimento e aprendizagem dos estudantes.

Em particular, é preciso observar que é obrigatório que cada componente curricular ofertado na modalidade EaD tenha uma avaliação final presencial, que represente no mínimo 51% da nota da disciplina, além de avaliações realizadas pelo AVA.

O curso de Nutrição, organizado na modalidade presencial, poderá oferecer na modalidade à distância até 20% da carga-horária total prevista no currículo, respeitando a Portaria nº 1.428, de 28 de dezembro de 2018 e o Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017, que regulamentam a oferta de EaD no Brasil, e ainda atenderá a regulamentação vigente na instituição de ensino. Dentro deste percentual, na matriz curricular do curso de Nutrição serão ofertadas em EaD as componentes curriculares do eixo geral dos cursos de bacharelado (*Produção Textual Acadêmica e Universidade, Ciência e Pesquisa*), os componentes curriculares dos temas transversais (*Diversidade e Sociedade, História da Cultura Afro-brasileira e Indígena e Prática em Sustentabilidade*). Estas são as disciplinas na modalidade EaD institucionais e seguem resoluções internas específicas.

Os componentes curriculares do eixo específico (*Pesquisa em Nutrição I e II, Prescrição Magistral em Nutrição, Fitoterapia na Nutrição e Planejamento Profissional na Nutrição*) serão ministradas de conduzidas da seguinte forma: com aulas mediadas por tecnologias de forma síncrona com atividades síncronas e assíncronas. (Quadro 4).

Quadro 4- Componentes Curriculares ofertados na modalidade à distância (EAD)

Componente Curricular	Carga Horária	Créditos	Créditos /Eixo	Modelo de Oferta
Universidade, Ciência e Pesquisa	36	2	EG (12)	on-line
História da Cultura Afro-brasileira Indígena	36	2		on-line
Produção Textual Acadêmica	72	4		on-line

Diversidade e Sociedade	36	2	EE (11)	on-line
Prática em Sustentabilidade	36	2		híbrido
Pesquisa em nutrição I	36	2		on-line
Pesquisa em nutrição II	36	2		híbrido
Prescrição Magistral em Nutrição	54	3		híbrido
Fitoterapia na Nutrição	36	2		híbrido
Planejamento Profissional na Nutrição	36	2		on-line
Total	414	23		-

Legenda: EG (eixo geral); EE (eixo específico)

4.7 REGIME CONCENTRADO OU AULAS AOS SÁBADOS

No semestre que não for possível distribuir os componentes curriculares no período matutino (Horários de 1 a 5) ou noturno (Horários de 12 a 15) de segunda a sexta-feira, no regime parcelado, poderão ser oferecidos componentes curriculares em regime concentrado ou semiconcentrado, preferencialmente no primeiro semestre do ano, conforme organização metodológica. As disciplinas da modalidade à distância híbridas, devem ser ofertadas preferencialmente aos sábados.

Quadro 5- Componentes Curriculares passíveis de oferta em regime concentrado

Componente Curricular	Carga Horária Total ou Parcial (*)	Fase
Bromatologia	36 *	Segunda
Nutrição nos ciclos de Vida I	72 *	Terceira
Nutrição nos ciclos de Vida II	54	Quarta
Boas Práticas e Higiene dos Alimentos	54	Quinta
Nutrição Clínica II	36*	Sexta

Além dos componentes curriculares citados acima, pode-se, de acordo com avaliação do NDE e das Políticas Institucionais de Ensino, ofertar outros componentes no regime concentrado, que fazem parte das matrizes curriculares.

Está previsto neste documento a realização de encontros aos sábados para os componentes curriculares ofertados na modalidade à distância. Além disso, pode-se, de acordo com avaliação do NDE e de acordo com as políticas institucionais, oferecer aos sábados componentes curriculares da modalidade presencial que fazem parte das matrizes curriculares dos períodos matutino e noturno.

Os componentes curriculares: Estágio de Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição I, Estágio em Nutrição Clínica I e Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I, com dois créditos acadêmicos cada, poderão ser realizados no período matutino ou vespertino, de acordo com a disponibilidade de cenários de prática para o desenvolvimento das atividades. Da mesma forma, o Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II, o Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II e o Estágio em Nutrição Clínica II, previstos para a sétima e oitava fases, somente poderão ser realizados no período matutino ou vespertino, conforme a disponibilidade das unidades concedentes de estágio.

4.8 SAÍDAS A CAMPO

Saídas a campo são atividades de caráter exclusivamente didático, que compreendem o deslocamento de grupo de alunos para quaisquer locais fora da sede da FURB. Tem como objetivos: contribuir para a melhoria da qualidade do ensino e da aprendizagem; criar condições para o desenvolvimento de competências específicas ao exercício profissional, em conformidade com a proposta pedagógica do curso; propor práticas de observação ou experimentação relacionadas aos objetivos de aprendizagem estabelecidos no plano de ensino da (s) disciplina (s); propiciar condições para trabalho em equipe; oportunizar situações de estreita interação entre teoria e prática; possibilitar interação do discente com empresas que atuam no campo de formação profissional do curso.

As saídas a campo na universidade seguem resolução específica, que determina que a saída a campo deve ser formalizada através da aprovação prévia do departamento, sendo consultado o Colegiado de Curso e com aprovação de caráter administrativo pela direção de unidade universitária.

As despesas de saída a campo, de responsabilidade da universidade, são compostas pelo custo do transporte, sendo obrigatória a inscrição dos acadêmicos em apólice de seguro coletivo de vida e acidentes para as saídas a campo, excluindo-se eventuais despesas com hospedagem.

De acordo com as diretrizes nacionais do curso de nutrição, as atividades teóricas e práticas devem estar presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar. Desta forma, dentro do projeto pedagógico do curso de Nutrição, estão previstas atividades com saídas a campo, que permitem ao acadêmico, interação com diferentes espaços de atuação durante toda a sua formação. Para isso, são realizadas visitas técnicas, aula prática, ações educativas e formativas fora da sede da universidade. Estas atividades se configuram em duas formas de saída de acordo: (a) aquelas

onde o deslocamento é realizado com o grupo, através de transporte disponibilizado pela universidade e (b) as ações onde o deslocamento, por ser dentro do perímetro urbano e de fácil realização pelo serviço de transporte público coletivo não é financiado pela universidade; no entanto, neste caso, o deslocamento dos professores poderá ser solicitado ao sistema de transporte próprio da universidade.

No quadro abaixo estão elencados os componentes curriculares que preveem as saídas a campo. Vale destacar que, para otimização de recursos e espaço interdisciplinar de discussão, as saídas a campos podem ser articuladas entre mais de um componente curricular ofertado na mesma fase ou em fases diferentes do mesmo semestre. Além disso, a saída a campo deve obrigatoriamente estar prevista no plano de ensino do componente curricular. Em caso de saídas a campo com deslocamento superior a carga horária semanal dos componentes curriculares, elas têm prioridade sobre as demais atividades acadêmicas, desde que seja articulada com os demais professores.

Quadro 6 – Componentes curriculares com previsão de saídas a campo no semestre

Componentes curriculares	Custos para a universidade	Semestre/fase
Alimentação Coletiva I	Transporte e seguro	5º
Alimentação Coletiva II Identidade Culinária	Transporte e seguro	6º
Técnica Dietética II Nutrição Clínica I	Transporte e seguro	5º
Boas Práticas e Higiene dos Alimentos Nutrição nos ciclos de vida I e II Educação Alimentar e Nutricional Avaliação Nutricional I e II Nutrição em políticas Públicas de Saúde Projeto Integrado I, II, III e IV	Seguro	

4.9 INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE E O SUS

A integração do curso ao sistema local e regional de saúde e o SUS se dá pelas atividades de estágio, disciplinas integradoras e projetos de extensão.

Atualmente o curso realiza esta integração, via estágios, com a Prefeitura Municipal de Blumenau por meio de convênio com a Secretaria Municipal de Saúde (SEMUS), e com outras prefeituras da região como Indaial, Timbó, Pomerode, Ilhota e Brusque. Além disso, a

integração ao SUS decorre dos estágios e aulas práticas realizadas em Hospitais como o Santa Isabel e Santo Antônio, e com o Banco de Leite Humano (disciplina e projeto de extensão). O curso de nutrição também está inserido no PET-Saúde e neste abrem-se inúmeras portas para desenvolvimento e práticas em saúde junto ao SUS.

4.10 ESTRUTURA CURRICULAR

4.10.1 Matriz curricular

A seguir estão demonstradas as oito fases do Curso de Nutrição, seus componentes curriculares, eixo, carga horária teórica e/ou prática e/ou extraclasse, número créditos acadêmicos e financeiros, se na modalidade presencial ou à distância, as atividades relacionadas à extensão e os pré-requisitos, com o objetivo de otimizar o planejamento dos horários pela Divisão de Registros Acadêmicos (DRA).

Cabe destacar que atendendo a Resolução FURB n. 11/1990 a PDE não será mais computada na matriz curricular, devendo ser prevista na 1ª e 2ª fases com 36 horas aula para cada fase, sem integralizar na carga horária do curso.

Quadro 7 - Matriz Curricular

Fase	Componente Curricular	Eixo ¹	Carga horária ²				CA ₃	EAD ₅	EXT. ⁶	Pré-requisitos
			T	P	EC	Total				
1	Alimentação, Saúde e Cultura	EE	36	0	0	36	2			
	Saúde Comunitária	EA	36	0	0	36	2			
	Introdução à Alimentação e Nutrição	EE	36	0	0	36	2			
	Anatomia Humana Geral	EE	36	36	0	72	4			
	Biologia Celular	EE	36	18	0	54	3			
	Parasitologia	EE	36	0	0	36	2			
	Produção Textual Acadêmica	EG	72	0	0	72	4	4		
	Universidade, Ciência e Pesquisa	EG	36	0	0	36	2	2		
	Educação Física - Prática Desportiva I	EE	0	36	0	36	2			
Subtotal			324	54	0	378	22			
2	Nutrição em Políticas Públicas de Saúde	EE	36	0	0	36	2			
	Nutrição Humana	EE	72	0	0	72	4			Fisiologia Geral (requisito paralelo)
	Fisiologia Geral	EE	54	0	0	54	3			
	Histologia e Embriologia Geral	EE	36	18	0	54	3			
	Bioquímica	EE	36	18	0	54	3			
	Bromatologia	EE	36	36	0	72	4			
Genética na Saúde	EE	36	0	0	36	2				

	Diversidade e Sociedade	EG	36	0	0	36	2	2		
	Educação Física - Prática desportiva II	EE	0	36	0	36	2			
	Subtotal		342	72	0	414	23			
3	Avaliação Nutricional I	EE	54	18	0	72	4		36	
	Nutrição nos Ciclos de Vida I	EE	72	0	0	72	4		18	Nutrição Humana Avaliação Nutricional I (requisito paralelo)
	Educação Alimentar e Nutricional	EE	54	0	0	54	3		36	
	Bioquímica Humana II	EE	36	36	0	72	4			Bioquímica
	Microbiologia e Imunologia	EE	36	18	0	54	3			
	Tecnologia de Alimentos	EE	18	36	0	54	3			
	História da Cultura Afro-brasileira Indígena	EG	36	0	0	36	2	2		
	Relações Interpessoais na Saúde	EA	36	0	0	36	2			
	Projeto Integrado I	EE	36	0	0	36	2		36	
	Subtotal		378	108	0	486	27		126	
	Nutrição nos Ciclos de Vida II	EE	54	0	0	54	3		18	Nutrição Humana Avaliação Nutricional I
	Cálculo e Análise de Planos Alimentares	EE	72	0	18	90	5		18	Nutrição Humana
	Fisiopatologia IV	EE	36	0	0	36	2			
Técnica Dietética I	EE	54	18	18	90	5				
Microbiologia Aplicada à Nutrição	EE	36	36	0	72	4		18		

4	Nutrição em Saúde Coletiva	EE	72	0	0	72	4		18	Nutrição e Políticas Públicas de Saúde
	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I	EE	0	36	0	36	2			Nutrição em Saúde Coletiva (Requisito paralelo)
	Pesquisa em Nutrição I	EE	36	0	0	36	2	2		
	Projeto Integrado II	EE	18	0	0	18	1		18	
	Subtotal		378	90	36	504	28			90
5	Avaliação Nutricional II	EE	36	0	0	36	2		18	
	Nutrição Clínica I	EE	108	0	0	108	6			Nutrição Humana Avaliação Nutricional I e II
	Técnica Dietética II	EE	18	54	18	90	5		18	Técnica Dietética I
	Boas Práticas e Higiene dos Alimentos	EE	54	0	0	54	3		18	Microbiologia Aplicada à Nutrição
	Alimentação Coletiva I	EE	72	0	0	72	4		18	
	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I	EE	0	36	0	36	2			Alimentação Coletiva I (requisito paralelo)
	Pesquisa em Nutrição II	EE	36	0	0	36	2	2		Pesquisa em Nutrição I
	Prática em Sustentabilidade	EG	36	0	0	36	2	2		
	Projeto Integrado III	EE	18	0	0	18	1		18	
Subtotal		378	90	18	486	27			90	

6	Nutrição Clínica II	EE	108	0		108	6		18	Avaliação Nutricional I e II Nutrição Humana
	Estágio em Nutrição Clínica I	EE	0	36	0	36	2			Nutrição Clínica I
	Nutrição aplicada ao exercício físico	EE	72	0	0	72	4		18	Nutrição Humana Avaliação Nutricional I
	Prescrição Magistral em Nutrição	EE	54	0	0	54	3	3		
	Alimentação Coletiva II	EE	72	0	0	72	4			
	Identidade Culinária	EE	18	54	18	90	5		18	Boas Práticas e Higiene dos Alimentos
	Estratégias de Cuidado Nutricional na Prática Clínica	EE	36	0	0	36	2		18	
	Projeto Integrado IV	EE	18	0	0	18	1		18	
	Subtotal		378	90	18	486	27		90	
7	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II	EE	0	234	0	234	13			Ver lista de pré-requisitos por área de estágio na tabela a seguir
	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II									
	Estágio em Nutrição Clínica II									
	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	EE	72	0	0	72	4			Pesquisa em Nutrição II
	Eletiva	EG	36	0	0	36	2			
	Fitoterapia na Nutrição	EE	36	0	0	36	2	2		
Optativa	EE	72	0	0	72	4				
	Subtotal		216	234	0	450	25			

8	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II Estágio em Nutrição Clínica II	EE	0	234	0	234	13			Ver lista de pré-requisitos por área de estágio na tabela a seguir	
	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II Estágio em Nutrição Clínica II	EE	0	234	0	234	13			Ver lista de pré-requisitos por área de estágio na tabela a seguir	
	Planejamento Profissional na Nutrição	EE	36	0	0	36	2	2			
	Subtotal			36	468	0	504	28			
	AACC-Atividades Acadêmico Científico Culturais	EE/EG					72	4			
	EA					72	4				
TOTAL DA CARGA HORÁRIA			2430	1206	72	3852	214				

Legenda:

- 1) EG - Eixo Geral; EA - Eixo de Articulação; EE - Eixo Específico.
- (2) T – Teórica; P – Prática; Ext. - Extensão; EC. - Atividades Extraclasse
- (3) Créditos Acadêmicos
- (4) Créditos Financeiros
- (5) Ensino a Distância
- (6) As atividades relacionadas à extensão serão distribuídas dentro das horas aula teórica, práticas e extraclasse.

Quadro 8 - Optativas

Componente Curricular	Eixo	Carga horária			CA	Pré requisito
		T	P	Total		
Nutrição Clínica Funcional e Estética	EE	72	0	72	4	Nutrição Humana Bioquímica
Libras	EE	72	0	72	4	
Psicologia em saúde	EE	36	0	36	2	
Genética aplicada à Nutrição	EE	36	0	36	2	
Práticas Integrativas e Complementares na Saúde	EA	36	0	36	2	
Antropologia de Alimentos	EE	54	0	54	3	

Legenda:

(1) EG – Eixo Geral; EA -Eixo de Articulação; EE – Eixo Específico; EC – Eixo Comum do CCS.

(2) T – Teórica; P – Prática.

(3) CA Créditos acadêmicos; CF Créditos Financeiros

4.10.2 Pré-requisitos

As matrizes curriculares do Curso de Nutrição (matutino e noturno) foram elaboradas 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 sua complexidade. Os componentes curriculares 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 os componentes curriculares propostos e obedecendo aos pré-requisitos ou requisitos paralelos. No Quadro 9 estão demonstrados os componentes, seus pré-requisitos e justificativa, exceto os pré-requisitos dos Estágios (ver Quadro 10).

Quadro 9 - Relação de pré-requisitos

Componente Curricular (horas-aula)	Pré-Requisito	Justificativa
Bioquímica Humana II (72 h)	Bioquímica	Estabelecer correlação entre os conhecimentos fundamentais dos componentes curriculares pré-requisitos e a aplicação na área de nutrição
Nutrição Humana (72h)	Fisiologia Geral (requisito paralelo)	
Nutrição nos Ciclos de Vida I (72 h)	Nutrição Humana Avaliação Nutricional I (requisito paralelo)	
Cálculo e Análise de Planos Alimentares (72 h)	Nutrição Humana	
Boas Práticas e Higiene dos Alimentos (54 h)	Microbiologia Aplicada à Nutrição	
Nutrição nos Ciclos de Vida II (54 h)	Nutrição Humana Avaliação Nutricional I	
Técnica Dietética II (72 h)	Técnica Dietética I	
Nutrição Clínica I (108 h)	Avaliação Nutricional I e II Nutrição Humana	
Nutrição Aplicada ao Exercício Físico (72 h)	Nutrição Humana Avaliação Nutricional I	
Alimentação Coletiva I (72 h)	Boas Práticas e Higiene dos Alimentos	
Nutrição Clínica II (108 h)	Avaliação Nutricional I e II Nutrição Humana	
Identidade Culinária (72 h)	Boas Práticas e Higiene dos Alimentos	
Pesquisa em Nutrição II (36 h)	Pesquisa em Nutrição I	
Trabalho de Conclusão de Curso (72 h)	Pesquisa em Nutrição II	
Nutrição em Saúde Coletiva (72h)	Nutrição em Políticas Públicas de Saúde	
Nutrição Clínica Funcional e Estética (72h)	Nutrição Humana Bioquímica	

Quadro 10 - Relação de Pré-Requisitos dos Estágios

Estágio (horas-aula)	Pré-Requisito	Justificativa
----------------------	---------------	---------------

Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I	Nutrição em Saúde Coletiva (requisito paralelo ou após)	Estabelecer correlação entre os conhecimentos fundamentais dos componentes curriculares pré-requisitos e a aplicação na área de nutrição
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I	Alimentação Coletiva I (requisito paralelo ou após)	
Estágio em Nutrição Clínica I	Nutrição Clínica I (requisito paralelo ou após)	
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II	Alimentação, saúde e cultura, Introdução à alimentação e nutrição, Bioquímica, Anatomia Humana Geral, Histologia e Embriologia geral, Nutrição em Políticas Públicas de Saúde, Avaliação Nutricional I e II, Fisiologia Geral, Diversidade e Sociedade, Nutrição Humana, Microbiologia Aplicada à Nutrição, Parasitologia, Nutrição nos Ciclos de Vida I e II, Calculo e Análise de Planos Alimentares, Técnica Dietética I e II, Educação Alimentar e Nutricional, Nutrição em Saúde Coletiva, Estágio em Saúde Coletiva I, Nutrição Clínica I e II.	
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II	Alimentação, Saúde e Cultura, Introdução à Alimentação e Nutrição, Bioquímica, Anatomia Humana Geral, Avaliação Nutricional I, Fisiologia Geral, Nutrição Humana, Bromatologia, Microbiologia Aplicada à Nutrição, Parasitologia, Nutrição nos Ciclos de Vida I e II, Cálculo e Análise de Planos Alimentares, Técnica Dietética I e II, Boas Práticas e Higiene dos Alimentos dos Alimentos, Educação Alimentar e Nutricional, Alimentação Coletiva I e II, Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I.	
Estágio em Nutrição Clínica II	Alimentação, Saúde e Cultura, Introdução à alimentação e Nutrição, Bioquímica, Anatomia Humana Geral, Histologia e Embriologia geral, Avaliação Nutricional I e II, Fisiologia Geral, Imunologia e Microbiologia, Nutrição Humana, Genética na Saúde, Parasitologia, Nutrição nos Ciclos de vida I e II, Calculo e Análise de planos alimentares, Técnica Dietética I e II, Fisiopatologia IV, Estratégias de Cuidado Nutricional na Prática Clínica, Educação Alimentar e Nutricional, Nutrição Clínica I e II, Estágio de Nutrição Clínica I.	

4.10.3 Detalhamento dos componentes curriculares

Na matriz proposta do Curso de Nutrição existem 16 componentes curriculares com pré-requisitos ou requisitos paralelos, somando um total de 64 créditos acadêmicos,

correspondentes a 1152 horas-aula, ou seja, 29,35% da carga horária total do Curso, considerando a carga horária destinada às AACC.

Detalhamento dos componentes curriculares do Eixo Geral.

A seguir serão apresentados os detalhamentos dos componentes curriculares presentes em ambas as matrizes curriculares do matutino e noturno:

Componente Curricular: Diversidade e Sociedade	
Área Temática: Saúde, Cultura e Sociedade	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Ementa: Diversidade e desigualdade. Diversidade e cultura: religiosidades, identidade de gênero e relações étnico-raciais. Preconceito, intolerância e violência.	
Objetivos: Combater a desigualdade social e cultural e reconhecer a diversidade como condição para a vida pessoal, para a vida em sociedade e para o exercício profissional, bem como para o exercício da cidadania.	
Bibliografia Básica:	
CARVALHO, José Murilo de. Cidadania no Brasil: o longo caminho. 10.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. 236 p.	
SEN, Amartya. Desigualdade reexaminada. Rio de Janeiro: Record, 2001. 301 p.	
RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. 2.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 476 p.	

Bibliografia Complementar:

FLEURI, Reinaldo Matias et.al (orgs). Diversidade Religiosa e direitos humanos: conhecer, respeitar e conviver. Blumenau: Edifurb, 2013. Disponível em <http://gpead.org/wp-content/uploads/2015/05/Livro- DR-DH.pdf> Acesso em 07 julho 2017.

LOURO, Guacira Lopes. **Gênero, sexualidade e educação: Uma perspectiva pós-estruturalista.** 14ª ed. Petrópolis. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.

QUIJANO, A. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, E. (Org.). **A colonialidade do saber: etnocentrismo e ciências sociais – Perspectivas Latinoamericanas.** Buenos Aires: Clacso, 2005.

RIAL, Carmen; PEDRO, Joana Maria; AREND, Silvia Maria Fávero (Orgs.) Diversidades: dimensões de gênero e sexualidade. Florianópolis: Ed. Mulheres, 2010. 427 p.

SANSONE, Livio. **Negritude sem etnicidade.** Salvador: Edufba; Pallas, 2003. 335p. Disponível em:
<https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/8750/3/Negritude%20sem%20etnicidade%20Copy.pdf>. Acesso em 7 jul. 2017.

Componente Curricular: História da Cultura Afro-brasileira e Indígena

Área Temática: Saúde, Cultura e Sociedade

Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse

[0] % EaD

Ementa: História e cultura afro-brasileira e indígena: contribuições e influências das diversidades étnicas na formação da sociedade brasileira no passado, presente e futuro. Construção da ideia de raça. Ideologia do branqueamento. Mito da democracia racial. Novas abordagens sobre história, memória e identidades afro-brasileiras e indígenas. Ações afirmativas.

Objetivos: Reconhecer a importância da história e cultura afro-brasileira e indígena para a formação da sociedade brasileira no passado, presente e futuro, discutindo temas relacionados aos grupos étnicos na convivência sociocultural e na prática profissional.

Bibliografia Básica:

CARVALHO, Elma, J.; FAUSTINO, Rosângela.(orgs). Educação e diversidade cultural. Marinhá: eduem, 2012.

CUNHA, Manuela Carneiro da. História dos índios no Brasil. São Paulo: Secretaria Municipal de Cultura, 1992.

LOPES, Nei. História e cultura africana e afro-brasileira. São Paulo: Barsa Planeta, 2008.

Bibliografia Complementar:

PACHECO DE OLIVEIRA, J. & ROCHA FREIRE, C.A. A Presença Indígena na Formação do Brasil. Brasília, SECAD/MEC e UNESCO, 2006.

PEREIRA, Márcia Guerra. História da África, uma disciplina em construção. Tese de doutoramento. São Paulo: PUC, 2012.

SANTOS, Joel Rufino dos. A questão do negro na sala de aula. São Paulo: Editora Ática, 1990.

SOUZA, Marina de Mello. África e Brasil africano. São Paulo: Ática, 2007.

WITTMANN, Luisa. Ensino de História Indígena. Rio de Janeiro: Autentica, 2015

Componente Curricular: Prática em Sustentabilidade

Área Temática: Saúde, Cultura e Sociedade

Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse

[0] % EaD

Ementa: Sociedades sustentáveis. Proteção do ambiente natural e construído. Reciprocidade, responsabilidade cidadã e ética nas relações dos seres humanos entre si e no cuidado com o meio ambiente. Transformação e parcerias para o desenvolvimento: novas tecnologias, produção, trabalho e consumo. Justiça e equidade socioambiental.

Objetivos: Construir conhecimentos teóricos, metodológicos e empíricos, expressando posicionamento crítico sobre metas limitadas de crescimento, gestão ambiental, novas tecnologias e desenvolvimento sustentável.

Bibliografia Básica:

CAPRA, Fritjof; LUISI, Pier Luigi. **A visão sistêmica da vida:** uma concepção unificada e suas implicações filosóficas, políticas, sociais e econômicas. Tradução de Mayra Teruya Eichenberg, Newton Roberval Eichenberg. São Paulo: Cultrix, 2014. Título Original: The systems view of life.

MANTOVANELI JUNIOR, Oklinger. **Gestão sustentável (habitus e ação):** princípios esquecidos pela agenda do desenvolvimento. Blumenau: Edifurb, 2013.

MORIN, Edgar. **A via para o futuro da humanidade.** Tradução de Edgar de Assis Carvalho, Mariza Perassi Bosco. Rio de Janeiro: Bertrand, 2013. Título Original: La voie pour l'avenir de l'humanité.

Bibliografia Complementar:

ACSELRAD, Henry; MELLO, Cecília Campello do A.; BEZERRA, Gustavo das Neves. **O que é justiça ambiental**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

CARSON, Rachel. **Primavera Silenciosa**. Tradução de Claudia Sant'Anna Martins. São Paulo: Gaia, 2010. Título Original: Silent spring.

NALINI, José Renato. **Ética ambiental**. 3.ed. Campinas: Millennium, 2010.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). NAÇÕES UNIDAS NO BRASIL (ONUBR). **17 objetivos para transformar nosso mundo**. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/pos2015/objetivos>> Acesso em 18 de jul. de 2017.

SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardin. **Gestão ambiental: instrumentos, esferas de ação e educação Ambiental**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

Componente Curricular: Produção Textual Acadêmica

Área Temática: Ciência e Pesquisa

Carga horária: [72] teórica [0] prática [0] Extraclasse

[72] % EaD

Ementa: Produção textual na esfera acadêmica: relações de poder e identidade. Princípios e técnicas de estudo: esquemas, mapas e diário de leitura. Práticas de leitura, oralidade e escrita: características da linguagem, autoria e organização textual da produção científica. Gêneros textuais da esfera acadêmica: resumo, resenha, relatório, artigo científico. Coesão, coerência e tópicos gramaticais relacionados à norma padrão.

Objetivos: Compreender e aprimorar práticas de leitura, oralidade e escrita específicas da esfera acadêmica, produzindo gêneros textuais, orais e escritos, de acordo com a norma padrão.

Bibliografia Básica:

MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. Resenha. São Paulo : Parábola, 2004.

MOTTA-ROTH, Désirée; HENDGES, Graciela Rabuske. Produção textual na universidade. São Paulo : Parábola, c2010.

Bibliografia Complementar:

BAZERMAN, Charles. Pagando o aluguel: particularidade e inovação no processo de produção da linguagem. In: VÓVIO, C.; SITO, L.; GRANDE, P. (orgs.) **Letramentos: rupturas, deslocamentos e repercussões de pesquisas em linguística aplicada**. Campinas, SP: Mercado de Letras, 2010. p. 163-175.

FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristovão. **Oficina de texto**. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. 319 p.

GIERING, Maria Eduarda. et al. **Análise e produção de textos**. São Leopoldo: UNISINOS, [199?]. 137p.

MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. **Planejar gêneros acadêmicos**. São Paulo : Parábola, 2005. 116 p.

STREET, B. Dimensões “escondidas” na escrita de artigos acadêmicos. **Perspectiva**, Florianópolis, v. 28, n. 2, p. 541-567, jul./dez. 2010.

Componente Curricular: Universidade, Ciência e Pesquisa

Área Temática: Ciência e Pesquisa

Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse

[36] % EaD

Ementa: O sentido da ciência e da tecnologia no mundo contemporâneo. Evolução da universidade no mundo. Características, funções e desafios da universidade na sociedade contemporânea. A FURB: histórico, experiências, contribuições e desafios do ensino, pesquisa e extensão. Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI/CPA.

Objetivos: Relacionar ciência, tecnologia e universidade, compreendendo as funções desta instituição para o desenvolvimento econômico e social do seu entorno e dos países, bem como conhecer as atividades de pesquisa e extensão na FURB, visando aproximar a formação acadêmica da sociedade e do mundo do trabalho. Destacar a importância da participação dos(as) estudantes na elaboração, execução e controle do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI/Comissão Própria de Avaliação – CPA.

Bibliografia Básica:

DEMO, Pedro. **Praticar ciência: Metodologias do conhecimento científico**. São Paulo:

Saraiva, 2011.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

SANTOS, Boaventura de Sousa; ALMEIDA FIHO, Naomar de. A universidade no século XXI: para uma universidade nova. Coimbra, Almedina, 2008.

Bibliografia Complementar:

AZEVEDO, Israel Belo de. O prazer da produção científica: passos práticos para a produção de trabalhos acadêmicos. 13. ed. totalmente atual. São Paulo: Hagnos, 2012.

FLICK. Uwe. Introdução à Metodologia de Pesquisa: Um guia para iniciantes. Porto Alegre: Penso, 2013.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

PEREIRA, Elisabete Monteiro de Aguiar; HEINZLE, Marcia Regina Selpa. Internacionalização na educação superior: políticas, integração e mobilidade acadêmica. Blumenau: Edifurb, 2015.

SCHWARTZMAN, Simon. Ciência, Universidade e Ideologia: a política do conhecimento. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2008.

4.10.3.1.1 Detalhamento dos componentes curriculares específicos do curso

PRIMEIRA FASE

Componente Curricular: Saúde Comunitária	
Área Temática: Nutrição em Saúde Coletiva	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Ementa: Concepções de saúde e de doença. Processos de saúde como fator de bem-estar social, econômico e cultural da coletividade. Atenção integral a saúde. História das Políticas Públicas de Saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, estrutura e funcionamento.	
Objetivos: Conhecer as concepções de saúde e doença, os processos de saúde, a promoção, a proteção e a recuperação da saúde. Conhecer as políticas públicas de saúde no país. Conhecer a estrutura e o funcionamento do Sistema Único de Saúde.	
Bibliografia Básica:	
LIMA, N. V. T. Saúde e democracia: história e perspectivas do SUS. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 502 p.	
CARVALHO, G. I. de; SANTOS, L. Sistema Único de Saúde: comentários à Lei Orgânica da Saúde: Leis n. 8.080/90 e n. 8.142/90. 4. ed. rev. e atual. Campinas: Editora da UNICAMP, 2006. 271 p.	
ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia. In: SOARES, D. A.; ALEXANDRE, L. B. S. P. Epidemiologia aplicada nos serviços de saúde. 1.ed. São Paulo: Martinari, 2012. 310 p.	
Bibliografia Complementar:	
CAPONI, Sandra. Saúde pública, riscos privados. Florianópolis: SALUS, 2004. 1 DVD.	
NORDENFELT, L. Conversando sobre saúde: um diálogo filosófico. Florianópolis: Bernúncia, 2000. 244p.	
COSTA, E. M. A.; CARBONE, M. H. Saúde da família: uma abordagem interdisciplinar. Rio de Janeiro: Rubio: 2004. 194 p.	
RODRIGUES, Paulo Henrique; SANTOS, Isabela Soares. Saúde e cidadania: uma visão histórica e comparada do SUS. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo : Atheneu, 2011. 210 p.	
MENDES, Eugênio Vilaça. A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE. / Eugênio Vilaça Mendes. Brasília: Conselho Nacional de Secretários de Saúde - CONASS, 2015. 193 p.	

Componente Curricular: Biologia Celular	
Área Temática: Corpo Humano	
Carga horária: [36] teórica [18] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Ementa: Instrumentos de estudo das estruturas celulares, estrutura e composição química das organelas celulares como bases funcionais das células. Divisão e diferenciação celular.	
Objetivos: Conhecer as principais características morfológicas e funcionais das estruturas celulares.	
Bibliografia Básica:	
ALBERTS, Bruce. Fundamentos de biologia celular: uma introdução à biologia molecular da célula. Porto Alegre: Artmed, 1999 xxvii, 757 p. II. Tradução de: Essential cell biology: an introduction to the molecular biology of the cell.	
DE ROBERTIS, Eduardo D.P; DE ROBERTIS, E. M. F. Bases da biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Guanabara, 1985. 332p, il.	
JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchôa; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2012. 364 p, il.	
Bibliografia Complementar:	
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. Biologia das células. São Paulo : Moderna, 1996. 3 v, il.	
CARVALHO, Hernandes F; RECCO-PIMENTEL, Shirlei Maria. A célula 2001. Barueri: Manoela, 2001. ix 287p, il.	
COOPER, Geoffrey M; HAUSMAN, Robert E. A célula: uma abordagem molecular. 3. ed. Porto Alegre : Artmed, 2007. xxiv, 716 p, il.	
GARCIA, Sonia Maria Lauer; GARCÍA FERNÁNDEZ, Casimiro. Embriologia. 3. ed. Porto Alegre : Artmed, 2012. xv, 651 p, il	
HARO VERA, A. de. Atlas de biologia. 3. ed. Rio de Janeiro : Ibero-Americano, 1975. 1v. (várias paginações), il. (Atlas. Ciências).	
Componente Curricular: Introdução à Alimentação e Nutrição	
Área Temática: Nutrição Humana	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD

Ementa: História da nutrição enquanto ciência, profissão e política social, no Brasil e no mundo. Áreas de atuação do nutricionista. Código de Ética do nutricionista. Conceitos e princípios da alimentação saudável. Guias Alimentares.

Objetivos: Conhecer a história da nutrição no Brasil e no Mundo. Distinguir áreas de atuação do profissional nutricionista. Compreender os princípios da alimentação e nutrição e analisar os Guias Alimentares

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** 1. ed. Digital. São Paulo: Global, 2016. 392 p.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia.** 14. ed. São Paulo: Elsevier, 2018. 1160 p.

Bibliografia complementar:

BORSOI, M. A. **Nutrição e dietética: noções básicas.** São Paulo: SENAC, 2007. 94 p.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2014. 424 p.

SÁ, N. G. GALISA, M. S. **Nutrição Conceitos e aplicações.** Books. 2008. 258 p.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais.** 3. ed. 2013. 504 p.

WHITNEY, E. N; ROLFES, S. R. **Nutrição 1: entendendo os nutrientes.** São Paulo: Cengage Learning, 2008. 448 p.

Periódicos especializados:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde.** Disponível em: <http://portalms.saude.gov.br>.

Conselho Federal de Nutricionistas. Disponível em <https://www.cfn.org.br/> **Nutrição em Pauta.** Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/>.

Nutrição Profissional. Disponível em: https://issuu.com/rcneditora/docs/nutricao_profissional_24.

Nutrition Reviews. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17534887>.

Revista de Nutrição. Disponível em: <http://www.scielo.br/revistas/rn/pinstruc.htm>.

Revista Nutrição Brasil. Disponível em: <http://portalatlanticaeditora.com.br/index.php/nutricaoobrasil/login?source=%2Findex.php%2Fnutricaoobrasil%2Findex>.

Componente Curricular: Anatomia Humana Geral	
Área Temática: Corpo Humano	
Carga horária: [36] teórica [36] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Ementa: Ementa: Introdução ao estudo da Anatomia Humana. Sistema esquelético, sistema tegumentar, sistema articular, sistema muscular, sistema digestório, sistema respiratório, sistema cardiovascular, sistema linfático, sistema urinário, sistema genital, sistema nervoso, sistema endócrino.	
Objetivos: Conceituar Anatomia Humana, conhecer a divisão da Anatomia e as nomenclaturas anatômicas; conhecer a divisão, eixos e planos do corpo e reconhecer os diferentes níveis de organização do corpo humano.	
Bibliografia básica: ELLIS, H.; LOGAN, B. M.; DIXON, A. K. et al. Anatomia seccional humana: atlas de secções do corpo humano, imagens por TC e RM. 2.ed. São Paulo: Santos, 2001. 246 p. SOBOTTA, J.; PAULSEN, F.; WASCHKE, J. Atlas de anatomia humana. 23 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. TORTORA, G. J. Princípios de anatomia e fisiologia. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 1228 p.	
Bibliografia Complementar: DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 763 p. GRAY, H. et al. Gray's anatomia para estudantes. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 1058 p. MARTINI, F. H. Atlas do corpo humano. Porto Alegre: Artmed, 2009. 151 p. DI DIO, L. J.A. Tratado de anatomia sistêmica aplicada: princípios básicos e sistêmicos: esquelético, articular e muscular. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2002. ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LUTJEN-DRECOLL, E. et al. Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. 500 p.	

Periódicos especializados:

Universidade Federal de Santa Catarina. Vídeo Aulas de Anatomia Sistêmica.
Disponível em: <http://mor.ccb.ufsc.br/video-aulas-de-anatomia-sistemica>.

Universidade Federal de Uberlândia. Asclépio, Atlas De Anatomia Humana.
Disponível em: <http://guiadeanatomia.com/anatomia.html>.

clinical nutrition. disponível em: <https://www.journals.elsevier.com/clinical-nutrition>.

ENAGO. Serviços especializados de revisão de inglês e suporte à publicação para auxiliar a publicação de seus trabalhos científicos. disponível em: <http://www.enago.com.br/journal/archivio-italiano-di-anatomia-e-di-embriologia-657>.

Nutrition Reviews. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17534887>.

Journal Of Chemical Neuroanatomy. Disponível em: <https://www.journals.elsevier.com/journal-of-chemical-neuroanatomy>.

Enfermagem Revista. Refletindo o ensino da Anatomia Humana. Disponível em: <http://periodicos.pucminas.br/index.php/enfermagemrevista/article/view/13146/10290>.

Componente Curricular: Alimentação, Saúde e Cultura

Área Temática: Nutrição Humana

Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse [0] % EaD

Ementa: História da alimentação no mundo e no Brasil. Comida enquanto objeto antropológico. Alimentação como patrimônio cultural. Grupos étnicos e padrões alimentares da população brasileira. Processos sociais e alimentação: industrialização, mundialização e consumismo. Sistemas alimentares. Alimentação e direitos humanos.

Objetivos: Conhecer e organizar a cultura, os hábitos e os padrões alimentares do Brasil por meio da história e da Antropologia de Alimentos. Reconhecer a dimensão social da alimentação e os impactos dos processos e dinâmicas sociais sobre a alimentação, com enfoque particular para a realidade brasileira. Reconhecer e diferenciar fatores que influenciam o consumo alimentar e os sistemas agroalimentares.

Bibliografia básica:

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

CASTRO, J. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço.** 11.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. 318 p.

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.

Bibliografia complementar:

ALTIERI, M. A. **Agroecologia**: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3.ed. São Paulo: Expressão Popular; AS-PTA, 2012. 400 p.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306 p.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 200 p.

CONTRERAS, J. **Alimentação Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 496 p.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: introdução a historia da sociedade patriarcal no Brasil-1**. 41. ed. Rio De Janeiro : Record, 2000. 668p.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 3. ed. Florianópolis: UFSC, 2003. 306 p.

Periódicos especializados:

Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. **Contextos da Alimentação**. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/edicao-atual/>.

Revista de Nutrição. Disponível em: <http://periodicos.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/nutricao>.

Revista Demetra. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra#.WsVjNYjwbIU>.

Revista Physis. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0103-7331&lng=en&nrm=iso

Componente Curricular: Parasitologia	
Área Temática: O corpo humano	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Ementa: Morfologia e biologia dos protozoários, helmintos, artrópodes e fungos parasitas do homem.	
Objetivos: Conhecer e analisar a evolução e o tratamento de doenças infecciosas e parasitárias.	
Bibliografia básica: CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 390 p. NEVES, D. P. Parasitologia humana . 13. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. 494 p. NEVES, D. P.; FILLIPIS, T. Parasitologia Básica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 238 p.	
Bibliografia complementar: AMATO NETO, Vicente et al. Parasitologia: uma abordagem clínica . Rio de Janeiro : Elsevier, 2008. xix, 434 p, il. BRASIL. Secretaria de Vigilância em Saúde. Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso . 6. ed. rev. Brasília, D.F : Ministério da Saúde, 2006. 320 p, il. (Série B. Textos básicos de saúde). DE CARLI, Geraldo Attilio. Atlas de diagnóstico em parasitologia humana . São Paulo (SP) : Atheneu, 2014. 275 p, il., color. NEVES, D. P. Parasitologia humana . 11.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 428 p. REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 856 p.	
Periódicos especializados: Experimental Parasitology. Disponível em: http://www.journals.elsevier.com/experimental-parasitology . Revista de Patologia Tropical . Disponível em: http://www.revistas.ufg.br .	

SEGUNDA FASE

Componente Curricular: Nutrição em Políticas Públicas de Saúde

Área Temática: Nutrição em Saúde Coletiva	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
<p>Ementa: Saúde e proteção social: os sistemas sanitários internacionais. Sistema Único de Saúde (SUS): histórico, políticas e programas de promoção a saúde. Atuação do nutricionista na Atenção Básica a Saúde. Vigilância em saúde. Educação permanente em saúde. Controle social. Projeto Terapêutico Singular.</p>	
<p>Objetivos: Reconhecer a complexidade do conceito de saúde, vinculando aos determinantes sociais e políticos, de forma a superar o modelo biomédico na formação do profissional nutricionista. Reconhecer os níveis de complexidade no sistema de saúde, diferenciando promoção, proteção e recuperação da saúde. Analisar criticamente o histórico das políticas públicas de saúde no Brasil, reconhecendo a saúde como um direito de todos os brasileiros, e o SUS como uma conquista dos movimentos sociais e políticos. 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. Conhecer a estrutura e o funcionamento das instituições de saúde e o Sistema Único de Saúde, assim como a inserção do nutricionista nos diferentes serviços e níveis de complexidade. Compreender o Projeto Terapêutico Singular como um dispositivo importante para o planejamento das ações em saúde, especialmente na Atenção Básica.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>LIMA, N. V. T. Saúde e democracia: história e perspectivas do SUS. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 502 p.</p> <p>CARVALHO, G. I. de; SANTOS, L. Sistema Único de Saúde: comentários à Lei Orgânica da Saúde: Leis n. 8.080/90 e n. 8.142/90. 4. ed. rev. e atual. Campinas: Editora da UNICAMP, 2006. 271 p.</p> <p>ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia. In: SOARES, D. A.; ALEXANDRE, L. B. S. P. Epidemiologia aplicada nos serviços de saúde. 1.ed. São Paulo: Martinari, 2012. 310 p.</p>	
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>CAPONI, Sandra. Saúde pública, riscos privados. Florianópolis: SALUS, 2004. 1 DVD.</p>	

NORDENFELT, L. **Conversando sobre saúde: um diálogo filosófico**. Florianópolis: Bernúncia, 2000. 244p.

COSTA, E. M. A.; CARBONE, M. H. **Saúde da família: uma abordagem interdisciplinar**. Rio de Janeiro: Rubio: 2004. 194 p.

RODRIGUES, Paulo Henrique; SANTOS, Isabela Soares. **Saúde e cidadania: uma visão histórica e comparada do SUS**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo : Atheneu, 2011. 210 p.

MENDES, Eugênio Vilaça. **A CONSTRUÇÃO SOCIAL DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE**. / Eugênio Vilaça Mendes. Brasília: Conselho Nacional de Secretários de Saúde – CONASS, 2015. 193 p.

Periódicos especializados:

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em: <http://cadernos.ensp.fiocruz.br/ensp/>.

Revista Baiana de Saúde Pública. Disponível em: <http://rbps.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp>.

Revista Ciência e Saúde Coletiva. Disponível em: <http://cienciaesaudecoletiva.com.br/>.

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <http://www.rsp.fsp.usp.br/>

Componente Curricular: Fisiologia Geral

Área Temática: Corpo Humano

Carga horária: [54] teórica [0] prática [0] Extraclasse [0] % EaD

Ementa: Bases fisiológicas para conhecimento das funções e regulações dos sistemas cardiocirculatório, respiratório, renal, digestório, nervoso, endócrino e reprodutor.

Objetivos: Compreender a organização funcional do corpo humano, dos sistemas cardiovascular, respiratório, renal, digestório, nervoso, endócrino e reprodutor e suas funções no organismo bem como as suas interrelações para a manutenção da homeostasia corporal.

Bibliografia básica:

AIRES, M. de M. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 1335 p.

BERNE, R. M et al. **Berne & Levy fundamentos de fisiologia** 6 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 844 p.

GUYTON, A. C; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 1176 p.

Bibliografia complementar:

COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 6. ed. Espanha: Elsevier, 2018. 528 p.

CURI, R; ARAÚJO FILHO, J. P, de. 1 ed. **Fisiologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 857 p.

DAVIES, A. **Fisiologia humana**. 11 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 980 p

RAFF, H; LEVITZKY, M. G. **Fisiologia médica: uma abordagem integrada**. 1 ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 800p.

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

Periódicos especializados:

Revista Brasileira Ciências da Saúde. <http://www.periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/rbcs>

Clinical Nutrition. Disponível em: <https://www.journals.elsevier.com/clinical-nutrition>

Vídeos explicativos: www.khanacademy.org.

Nature: <https://www.nature.com>

Science: <http://www.sciencemag.org>

Componente Curricular: Histologia e Embriologia Geral

Área Temática: Corpo Humano

Carga horária: [36] teórica [18] prática [0] Extraclasse

[0] % EaD

Ementa: Técnicas histológicas de rotina. Início do desenvolvimento embrionário, estudo dos tecidos conjuntivo, muscular, ósseo, nervoso e epitelial.

Objetivos: Diferenciar os tecidos e as estruturas básicas do corpo humano. Conhecer o desenvolvimento embrionário.

Bibliografia básica:

CORMACK, D. H. **Fundamentos de histologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. xi, 371 p, il.

GARTNER, L. P; HIATT, J. L. **Tratado de histologia em cores**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2007. xiii, 576 p, il. , 1.

GRIFFITHS, A. J. F. et al. **Introdução à genética**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. xxv, 712 p, il.

Bibliografia complementar:

CARLSON, B. M. **Embriologia humana e biologia do desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1996. xv, 408p.

FIORE, M. S. H. **Atlas de histologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988. 229p.

JORDE, L. B. **Genética médica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2000. 297p.

KATCHBURIAN, E.; CHAVEZ, V. E. A. **Histologia e embriologia oral**: texto, atlas, correlações clínicas. 2. ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 372 p.

MOORE, K. L; PERSAUD, T. V. N. **Embriologia clínica**. 6. ed. Rio de Janeiro: GuanabaraKoogan, 2000. 543p.

Periódicos especializados:

Clinical Nutrition. <https://www.journals.elsevier.com/clinical-nutrition>

Nutrition Reviews. <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17534887>

Archivio Italiano di Anatomia e di Embriologia -
<http://www.enago.com.br/journal/Archivio-Italiano-di-Anatomia-e-di-Embriologia-657/>

Molecular Reproduction and Developmen.
<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/10982795>

Revista Brasileira Ciências da Saúde. <http://www.periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/rbcs>

Componente Curricular: Bioquímica

Área Temática: Corpo Humano

Carga horária: [36] teórica [18] prática [0] Extraclasse

[0] % EaD

Ementa: Introdução à Bioquímica. Química e oxidação de carboidratos, lipídios e proteínas. Biocatálise e Integração do metabolismo.

Objetivos: Relacionar estruturas de biomoléculas com suas funções biológicas. Relacionar o mecanismo geral da atividade enzimática com o metabolismo. Compreender que os seres humanos se alimentam para obter energia e síntese de moléculas necessárias a vida por meio do metabolismo. Diferenciar as vias metabólicas geradoras de energia conforme os tecidos, órgãos e nutrientes envolvidos.

Bibliografia básica:

BERG, J. M. et al. **Bioquímica**. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 1162 p.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 544 p.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Guanabara Koogan, 2015. 242 p.

Bibliografia complementar:

COZZOLINO, S. M.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. Barueri: Manole, 2013. 1257 p.

DEVLIN, T. M.; TOMA, L. **Manual de bioquímica: com correlações clínicas**. São Paulo: Edgard Blucher, 2003. 1084 p.

HIRANO, Z. M. B. et al. **Bioquímica: manual prático**. Blumenau: Edifurb, 2001. 173 p.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 6 ed. São Paulo: Artmed, 2014. 1328 p.

TORRES, B. B.; MARZZOCO, A. **Bioquímica básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Kooan, 2007. 386 p.

Periódicos especializados:

Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care. Disponível em:
<https://journals.lww.com/co-clinicalnutrition/pages/default.aspx>.

RBONE - Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. Disponível em:
<http://www.rbone.com.br/index.php/rbone>.

Componente Curricular: Genética na Saúde

Área Temática: Corpo humano

Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse [0] % EaD

Ementa: Genética: importância e aplicações na Saúde. Medicina personalizada. Estrutura e função do material genético. Variação genética: mutação e polimorfismo. Regulação gênica. Distúrbios genéticos monogênicos, cromossômicos, multifatoriais.

Objetivos: Compreender a estrutura do material genético e sua expressão, bem como o efeito das alterações genéticas na variação fenotípica e doenças. Reconhecer a influência dos diferentes fatores genéticos e ambientais na manifestação dos distúrbios e a contribuição do acesso ao genoma na medicina personalizada.

Bibliografia básica:

PASTERNAK, Jack J. **Uma introdução à genética molecular humana**: mecanismos das doenças hereditárias. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

STRACHAN, Tom; READ, Andrew P. **Genética molecular humana**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

THOMPSON, James S. (James Scott) et al. **Genética médica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Bibliografia complementar:

BORGES-OSORIO, Maria Regina; ROBINSON, Wanyce Miriam. **Genética humana**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. viii, 775 p, il

CUNHA, Cláudio da. **Genética e evolução humana**. Campinas, SP: Átomo, 2011. 262 p, il.

GRIFFITHS, Anthony J. F. et al. **Introdução à genética**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

GUIMARÃES, Pedro E Ma; COSTA, Maria C R. SNPs: sutis diferenças de um código, o genoma sob um novo ponto de vista. In: Biotecnologia ciência & desenvolvimento, v.5, n. 26, p. 24-27, maio/jun. 2002.

ZAHA, Arnaldo; FERREIRA, Henrique Bunselmeyer; PASSAGLIA, Luciane M. P. **Biologia molecular básica**. 4. ed. Porto Alegre : Artmed, 2012.

Periódicos especializados:

Genética na Escola: <https://www.geneticanaescola.com.br/>

Scielo: www.scielo.br/

Periódicos CAPES: www.periodicos.capes.gov.br

Componente Curricular. Nutrição Humana

Área Temática: Nutrição humana

Carga horária: [72] teórica [0] prática [0] Extraclasse

[0] % EaD

Ementa: Introdução a nutrição humana. Ingestão dietética recomendada para indivíduos saudáveis (DRI's) - uso e aplicações. Estudo dos nutrientes: carboidratos, lipídeos, proteínas e aminoácidos, minerais e vitaminas (funções, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais). Fibras. Água e eletrólitos. Metabolismo energético e métodos para o cálculo das necessidades energéticas. Alimentos diet e light. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Biodisponibilidade e interação entre os componentes da dieta.

Objetivos: Aplicar conhecimentos sobre composição, propriedades, transformações, biodisponibilidade dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo. Calcular as necessidades nutricionais para indivíduos e coletividades sadias.

Bibliografia básica:

CHEMIN, S. M. S. S.; MURA, J. D. P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 3.ed. São Paulo: Payá, 2016. 1338 p.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 5.ed. Barueri, SP: Manole, 2016. 1478 p.

GROPPER, Sareen S; SMITH, Jack L Co-autor; GROFF, James L Co-autor. Nutrição avançada e metabolismo humano. São Paulo : Cengage Learning, 2016. E-book.

Bibliografia complementar:

DOLINSKY, M. Nutrição funcional. 1.ed. São Paulo: Roca, 2009. 216 p.

GALISA, M. S. et al. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books, 2008. 258 p.

GIBNEY, M. J; VORSTER, H. H.; KOK, F. J. Introdução à nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 317 p.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição & dietoterapia. 14.ed. São Paulo: Elsevier, 2018. 1160 p.

PASCHOAL, V.; NAVES, A.; FONSECA, A. B. Nutrição Clínica Funcional: dos princípios à prática clínica. 2.ed. São Paulo: VP, 2014. 328 p

SHILS, M. E. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 11.ed. Barueri, SP: Manole, 2016. 1672 p

Periódicos especializados:

DRI. Disponível em:
<http://www.nationalacademies.org/hmd/~media/Files/Activity%20Files/Nutrition/DRITables/5Summary%20TableTables%2014.pdf?la=en>.

FURB. Periódicos. Disponível em:
<http://bu.furb.br/consulta/novaConsulta/pesqPeriodicos.php?menu=periodicos>.

Journal of nutrition and metabolism. Disponível em:
<https://www.hindawi.com/journals/jnme/>.

Nutrire. Disponível em: <http://www.sban.org.br/revista/nutrire.php>.

Revista Brasileira de Nutrição Funcional. Disponível em:
http://www.ibnfuncional.com.br/_site/2017/04/02/revista-brasileira-de-nutricao-funcional-2017-edicao-69/.

Revista de Nutrição. Disponível em: <https://seer.sis.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/nutricao>.

Componente Curricular: Bromatologia	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [36] teórica [36] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
<p>Ementa: Introdução à Bromatologia. Estudo dos constituintes químicos (água, carboidratos, fibras, proteínas, lipídios e minerais) sob os aspectos de classificação e reações ocorridas nos alimentos de origem animal e vegetal, “in natura”, durante o processamento e no armazenamento. Substâncias antinutricionais e bioativas nos alimentos. Aditivos alimentares. Estudo analítico dos componentes básicos (composição centesimal) e de controle da qualidade dos alimentos.</p>	
<p>Objetivos: Distinguir conhecimentos a respeito de composição, propriedades e transformações dos alimentos. Conhecer e analisar substâncias antinutricionais e bioativas nos alimentos e aditivos alimentares. Verificar componentes básico dos alimentos e métodos de controle de sua qualidade.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: UNICAMP, 2015. 212 p.</p> <p>DAMODARAN, S. et al. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.</p> <p>SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p.</p>	
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. Introdução a química de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. 238 p.</p> <p>BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p.</p> <p>COULTATE, T. P. Manual de química y bioquímica de los alimentos. 3. ed. Zaragoza: Acribia. 2007. 366 p.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D´ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p> <p>PEREDA, J. A. O. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed. 2005. 294 p.</p>	

Periódicos especializados:

Brazilian Journal of Food Technology. Artigos científicos relacionados com pesquisa, análise e tecnologia de alimentos.

Food Safety Magazine. Revista sobre qualidade química e microbiológica dos alimentos.

Food Science and Technology. A Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA) é o principal periódico da área no Brasil.

Harvard Health Publications. Tabela de índice glicêmico e carga glicêmica dos alimentos - Fonte: The American Journal of Clinical Nutrition.

Journal of Food Science and Technology. Artigos científicos sobre ciência e tecnologia de alimentos.

Journal of Food technology. Periódico com artigos sobre as diferentes áreas da ciência e tecnologia de alimentos.

Revista Brasileira de Nutrição. Artigos científicos sobre nutrição clínica.

Revista de Nutrição. Periódicos sobre alimentos e nutrição.

Revista Leite e Derivados. Artigos sobre leite e derivados.

Tabela de Composição de Alimentos. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. NEPA.

Instituto Adolfo Lutz. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

TERCEIRA FASE

Componente Curricular: Relações Interpessoais na Saúde	
Área Temática: Complementar	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Ementa: Constituição do sujeito. Conceito de grupo. Processos grupais: conflito e cooperação. Liderança. Motivação. Processos de trabalho na saúde.	
Objetivos: Compreender estar apto a executar intervenção qualificada dos grupos multiprofissionais nas organizações da saúde.	
Bibliografia básica:	
DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. Habilidades sociais, desenvolvimento e aprendizagem: questões conceituais, avaliação e intervenção. Campinas: Alínea, 2003. 310p, il.	
DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo. 2. ed. Rio de Janeiro : Vozes, 2002. 231p.	
SMITH, Manuel J. Quando digo não, me sinto culpado. 7. ed. Rio de Janeiro : Record, 1997. 303p. Tradução de: When I say no, I feel Guilty. Era, 2004. 278 p.	

Bibliografia complementar:

NEM/ADVANTAGE. **Assertividade na solução de problemas**. [s.l.], [19--]. 1 video- cassetete (16min.), Color, LP. (Relações humanas, 08).

DAVIS, Flora. **A comunicação não-verbal**. 6. ed. São Paulo : Summus, 1979. 196p. (Novas buscas em educação, v.5). Tradução de: Inside intuition : what we know about nonverbal communication.

DEL PRETTE, Zilda A. P. (Zilda Aparecida Pereira); DEL PRETTE, Almir. **Psicologia das habilidades sociais na infância: teoria e prática**. 3. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2008. 276 p,

DYER, Wayne W. **Não se deixe manipular pelos outros**. 13. ed. rev. Rio de Janeiro: Nova

WAAL, F. B. M. de (Frans B. M.). **Eu, primata**. São Paulo : Cia. das Letras, 2007. 331 p, il.

Componente Curricular: Microbiologia e Imunologia

Área Temática: Corpo Humano

Carga horária: [36] teórica [18] prática [0] Extraclasse

[0] % EaD

Ementa: Células do sistema imune e resposta imune. Órgãos linfoides, Imunoglobulinas e complemento, reações imunológicas, hipersensibilidade e doenças autoimunes, célula bacteriana, fatores de virulência, bioquímica metabólica, classificação dos principais microrganismos patogênicos, colorações em microbiologia.

Objetivos: Reconhecer as principais características dos microrganismos patogênicos. Conhecer conceitos e conteúdo de imunologia geral. Distinguir os passos da resposta imune.

Bibliografia básica:

ABBAS, A. K; LICHTMAN, A. H. Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico. 5. ed. Rio de Janeiro: Saunders Elsevier, 2017. 354 p.

ROITT, I. M. Fundamentos da Imunologia. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 552 p.

TRABULSI, Luiz Rachid et al. (Editores). Microbiologia. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 888 p., il. (Biblioteca biomédica).

Bibliografia complementar:

HAIGH, C. 100 receitas da saúde: alimentos para a imunidade. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2009. 127 p.

ROITT, I. M.; MALE, D. K; BROSTOFF, J. Imunologia. 6. ed. São Paulo: Manole, 2003. 481 p.

MIMS, Cedric et al. Microbiologia médica.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. Introdução à virologia humana. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2002. 254p, il.

TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berbell R; CASE, Christine L. Microbiologia.8. ed. Porto Alegre : Artmed, 2006. xxvi, 894 p, il. , 1 CD-ROM.

Periódicos especializados:

Periódicos FURB. Disponível em:
<http://bu.furb.br/consulta/novaConsulta/pesqPeriodicos.php?menu=periodicos>. **BMC Immunology.** Disponível em: <https://bmcimmunol.biomedcentral.com/>.

Componente Curricular: Avaliação Nutricional I

Área Temática: Ciências da Alimentação e Nutrição

Carga horária: [54] teórica [18] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
---	-----------

Este componente curricular possui 36 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas e 18 horas de aulas práticas serão destinadas às atividades extensionistas.

Ementa: Métodos de avaliação nutricional. Avaliação antropométrica nos diferentes ciclos de vida. Métodos de avaliação da composição corporal. Semiologia Nutricional. Triagem nutricional. Extensão universitária.

Objetivos: Aplicar conhecimentos de avaliação antropométrica e semiologia nutricional nos diferentes ciclos de vida. Empregar e comparar métodos de avaliação de composição corporal e Triagem nutricional. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado I.

Bibliografia básica:

DUARTE, A.C.G; **Avaliação Nutricional: Aspectos Clínicos e Laboratoriais.** São Paulo. Atheneu, 2006. 607 p.

MUSSOI, T. D. **Avaliação Nutricional na prática Clínica: da Gestação ao Envelhecimento.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 313 p.

PETROSKI, E. L. **Antropometria: Técnicas E Padronizações.** 3 ed. Blumenau: Nova Letra, 2007. 182 p.

Bibliografia complementar:

ISOSAKI, M; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia & avaliação nutricional.** 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

MARTINS, C. **Referências de avaliação nutricional.** 1 ed. Metha, 2013. 214 p

MIRANDA, D. E. G. de A. et al. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso.** 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 119 p.

NACIF, M. A. L.; VIEBIG, R. F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática.** 2 ed. São Paulo: Metha, 2011.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A. P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas.** 2 ed. São Paulo: Roca, 2015.

Periódicos especializados:

BRASIL. Ministério da Saúde. Disponível em: www.portalsaude.saude.gov.br.

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em:
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-311X&lng=en&nrm=iso.

Nutrire. Disponível em: <http://www.sban.org.br/revista/nutrire.php>.

Nutrition Journal. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17534887>.

Revista Brasileira de Cineantropometria & Desempenho Humano. Disponível em:
<http://www.scielo.br/revistas/rbcdh/pinstruc.htm>.

Revista de Nutrição. Disponível em: <http://www.scielo.br/revistas/rn/pinstruc.htm>.

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <http://www.rsp.fsp.usp.br/>.

Revista Nutrição Brasil. Disponível em:
<http://portalatlanticaeditora.com.br/index.php/nutricaoobrasil/login?source=%2Findex.php%2Fnutricaoobrasil%2Findex>.

Revista Nutrição em Pauta. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/>.

The Journal of Nutrition. Disponível em: <https://nutrition.org/publications/the-journal-of-nutrition/>.

Componente Curricular: Nutrição nos Ciclos de Vida I	
Área Temática: Nutrição Humana	
Carga horária: [72] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas de atividades destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Necessidades nutricionais e interações fisiológicas, psicológicas, culturais, sociais e econômicas, nos estágios da vida: gestação, lactação e no primeiro ano de vida. Extensão universitária.	
Objetivos: Distinguir características fisiológicas, psicológicas e sociais próprias da gestação, lactação e da criança no primeiro ano de vida. Planejar e produzir o processo de cuidado nutricional para a gestante, nutriz e crianças no primeiro ano de vida. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado I.	
Bibliografia básica:	
ACCIOLY, E; SAUNDERS, C; LACERDA, E. M. de A. Nutrição em obstetrícia e pediatria . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.	
BARBOSA J. M. NEVES, C. M. A. F. N.; ARAÚJO L.L. de. SILVA, E. M. de C. S. Guia Ambulatorial de Nutrição Materno-Infantil . São Paulo: Científica, 2013	
PALMA, D. ESCRIVÃO, M. A. M. S. OLIVEIRA, F. L. C. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência . Barueri: Manole, 2009.	
Bibliografia complementar:	
MONTEIRO, J. P; CAMELO JÚNIOR, J. S. Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.	
NACIF, M. de A. L. VIEBIG, R. F. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática São Paulo: Metha, 2011.	
LOPEZ, F. A; BRASIL, A. L. D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica . São Paulo: Atheneu, 2004.	
VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2015	
WOISKI, J. R. Nutrição e dietética em pediatria . 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1995.	

Periódicos especializados:

International Journal of Epidemiology. <https://academic.oup.com/ije>

The Journal of Pediatrics. <http://www.jpeds.com/>

Nutrition Journal. <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17534887>

Acta Paediatrica. <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/16512227>

Ministério da Saúde. www.portalsaude.saude.gov.br

Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetria.
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=01007203&lng=en&nrm=iso

Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil.
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1519-3829&lng=en&nrm=iso

Revista Paulista de Pediatria.
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0103-0582&lng=en&nrm=iso

Nutrire. <http://www.sban.org.br/revista/nutrire.php>

Jornal de Pediatria. <http://jped.elsevier.es/>

Componente Curricular: Educação Alimentar e Nutricional	
Área Temática: Saúde Coletiva	
Carga horária: [54] teórica [0] prática [] Extraclasse	[0] % EaD
Este componente curricular possui 36 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 36 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Concepções do processo educativo: abordagem crítica-reflexiva. Educação popular em saúde. Comportamento alimentar. Modelo transteórico de mudança de comportamento aplicado à Nutrição. Educação Alimentar e Nutricional no Brasil: análise histórica. Valor social e cultural da alimentação. Ações e programas educativos para promoção da alimentação adequada. Educação Alimentar e Nutricional e políticas públicas: guias alimentares, políticas e programas institucionais. Extensão universitária.	
Objetivos: Discutir as concepções e referenciais teóricos da Educação, relacionando com a prática da Educação Alimentar e Nutricional. Identificar as marcas das diferentes concepções da Educação Alimentar e Nutricional na trajetória do profissional nutricionista. Reconhecer o papel de educador do profissional nutricionista, com um olhar crítico às realidades sociais, reconhecendo as singularidades dos sujeitos. Identificar os diferentes componentes do comportamento alimentar. Considerar a influência sociocultural e econômica como determinantes da disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população. Planejar, elaborar, executar e avaliar intervenções para a promoção da alimentação adequada, aplicando conhecimentos com visão holística do ser humano, de forma humanizada. Atuar no planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas e ações de educação alimentar e nutricional. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado I.	
Bibliografia básica:	
BOOG, M. C. F. Educação em Nutrição: Integrando experiências. 1.ed. Campinas: Komedi, 2013. 268 p.	
DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 411 p.	
FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e adolescência. São Paulo: RCN, 2006. 241 p.	

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 210 p.

CONTRERAS, J. **Alimentação Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 496 p.

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

MOTTA, D. G. **Educação nutricional & diabetes tipo 2: compartilhando saberes, sabores e sentimentos**. São Paulo: Jacintha, 2009. 287 p.

Periódicos especializados:

Revista ciência e saúde coletiva. Disponível em: <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br>.

Revista de saúde pública. Disponível em: <http://www.fsp.usp.br/rsp>.

Revista Demetra. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra#.WsVjNYjwbIU>.

Componente Curricular: Projeto Integrado I	
Área Temática: Saúde, Cultura e Sociedade	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Este componente curricular possui 36 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 36 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Extensão universitária. Integração das disciplinas da fase. Observação da realidade. Identificação dos postos-chaves. Teorização. Hipóteses de solução. Aplicação à realidade.	
Objetivos: Desenvolver atividades de extensão universitária. Reconhecer os cenários de prática do profissional nutricionista. Identificar as demandas. Avaliar a realidade com base nos conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares da terceira fase. Aplicar o projeto integrado da fase no contexto da atenção alimentar e nutricional. Debater e avaliar os resultados do projeto.	
Bibliografia básica: BOOG, M. C. F. Educação em Nutrição: Integrando experiências. 1.ed. Campinas: Komedi, 2013. 268 p. TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 326 p. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: UNICAMP, 2015. 212 p.	
Bibliografia complementar: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. CONTRERAS, J. Alimentação Sociedade e Cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 496 p. GALISA, M. S. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Vila Mariana SP: Roca, 2015. 293 p. SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p. SILVA, S.M.C.; MURA, J.D.C. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia - 3 ed. São Paulo: Payá, 2016.	
Periódicos especializados: Revista ciência e saúde coletiva. Disponível em: http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br . Revista de saúde pública. Disponível em: http://www.fsp.usp.br/rsp .	

International Journal of Epidemiology. <https://academic.oup.com/ije>

The Journal of Pediatrics. <http://www.jpeds.com/> **Nutrition Journal.**

<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17534887>.

Componente Curricular: Bioquímica Humana II

Área Temática: Corpo Humano

Carga horária: [36] teórica [36] prática [0] Extraclasse [0] % EaD

Ementa: Regulação do metabolismo: regulação alostérica e hormonal. Mecanismos bioquímicos de ação hormonal. Análise do metabolismo normal e alterado (saúde e doença). Análise e interpretação de exames bioquímicos do sangue.

Objetivos: Conhecer mecanismos bioquímicos de regulação do metabolismo. Diferenciar os mecanismos de ação dos diferentes hormônios que regulam o metabolismo. Conhecer e analisar o metabolismo normal e as alterações metabólicas decorrentes de condições patológicas, com enfoque na área de atuação do nutricionista. Interpretar exames bioquímicos.

Bibliografia básica:

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica.** 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 533 p.

COWAN, R.; GAW, A.; MURPHY, M.; SRIVASTAVA, R.; O'REILLY, D. **Bioquímica Clínica.** 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 188 p.

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

Bibliografia complementar:

COZZOLINO, S. M.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição:** nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2013. 1257 p.

DEVLIN, T. M.; TOMA, L. **Manual de bioquímica:** com correlações clínicas. São Paulo: Edgard Blucher, 2003. 1084 p.

HIRANO, Z. M. B. et al. **Bioquímica:** manual prático. Blumenau: Edifurb, 2001. 173 p.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos:** teoria e aplicações práticas. Guanabara Koogan, 2015. 242 p.

TORRES, B. B.; MARZZOCO, A. **Bioquímica básica.** Rio de Janeiro: Guanabara Kooan, 2007. 386 p.

Periódicos especializados:

RBONE - Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento. Disponível em:

[http://www.rbone.com.br/index.php/rbone.](http://www.rbone.com.br/index.php/rbone)

Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care. Disponível em: [https://journals.lww.com/co-clinicalnutrition/pages/default.aspx.](https://journals.lww.com/co-clinicalnutrition/pages/default.aspx)

Componente Curricular: Tecnologia de alimentos	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [18] teórica [36] prática [] Extraclasse	[0] % EaD
<p>Ementa: Introdução à tecnologia de alimentos. Métodos de conservação de alimentos: calor, eliminação de água, frio e fermentação. Enzimas na tecnologia de alimentos. Tecnologia de laticínios, frutas e hortaliças, carnes e pescados, óleos e margarinas, cereais, panificação. Aditivos Alimentares. Legislação sanitária para alimentos industrializados. Legislação sobre rotulagem e cálculo da Tabela Nutricional de alimentos industrializados. Análise sensorial.</p>	
<p>Objetivos: Identificar aspectos relacionados à tecnologia de alimentos, garantindo qualidade nutricional, microbiológica e sensorial, que atenda às necessidades e exigências da população. Conhecer diferentes técnicas de processamento de produtos alimentícios e seus respectivos princípios de conservação. Conhecer e praticar legislação sobre rotulagem e cálculo da Tabela Nutricional de alimentos industrializados.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>AUGUSTO, P. E. D. Princípios de Tecnologia de Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. 424 p.</p> <p>CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1. ed. São Paulo: Manole. 2014. 548 p.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1989. 652 p.</p>	
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos. 2. ed. Brasília, DF: Editora Senac, 2008. 557 p.</p> <p>MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 3. ed. Viçosa: UFV, 2013. 332 p.</p> <p>PEREDA, J. A. O. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p.</p> <p>OLIVO, N. Mercado mundial de carnes. 22. ed. Criciúma: Ed. do Autor, 2007. 137 p.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 6. ed. São Paulo: Manole, 2018. 150 p.</p>	

Periódicos especializados:

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/>

Brazilian Journal of Food Technology. Disponível em: <http://bjft.ital.sp.gov.br/>.

Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos. Food Science and Technology. Disponível em: <http://www.sbcta.org.br/revista-food-science-and-technology>.

Revista Boas Práticas e Higiene dos Alimentos Alimentar. Disponível em: <http://BoasPráticaseHigienedosAlimentosalimentar.com.br/>.

Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Disponível em: <http://www.sbcta.org.br/>.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. TACO. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf.

Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. IBGE. <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>.

Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate>.

QUARTA FASE

Componente Curricular: Microbiologia Aplicada à Nutrição	
Área Temática: Nutrição em Alimentação coletiva	
Carga horária: [36] teórica [36] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas práticas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Princípios da microbiologia dos alimentos. Microrganismos relevantes em alimentos: patógenos e simbiontes. Principais doenças microbianas transmitidas por alimentos. Alterações e deterioração dos alimentos provocadas por microrganismos. Toxinfecções alimentares. Análise microbiológica quali e quantitativa dos alimentos. Microbiota intestinal e sua influência na saúde, doença e bem-estar. Associação de perfis microbianos intestinais e doenças neurológicas, endócrinas, imunológicas e cardiovasculares. Discussão de casos clínicos. Extensão universitária.	
Objetivos: Conhecer a importância dos microrganismos nos alimentos e os fatores extrínsecos e intrínsecos que controlam o crescimento bacteriano. Descrever os principais microrganismos indicadores de contaminação de alimentos. Reconhecer as micotoxinas e principais toxinfecções alimentares. Discutir a importância fisiológica da microbiota intestinal e correlacionar alterações do microbioma e patologias frequentes. Conhecer os principais marcadores bacterianos de saúde intestinal. Analisar estratégias de modulação intestinal. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado II.	
Bibliografia Básica: ENGELKIRK, Paul G; BURTON, Gwendolyn R. W. (Gwendolyn R. Wilson); DUBEN-ENGELKIRK, Janet. Burton, microbiologia para as ciências da saúde .9. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012. xvi, 436 p., il. MADIGAN, Michael T. Microbiologia de Brock . 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. 1006 p., il TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio (Eds). Microbiologia . 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 888 p., il. (Biblioteca biomédica).	
Bibliografia Complementar:	

ADAMS, M. R; MOSS, Maurice O. **Food microbiology**. Cambridge : Royal Society of Chemistry, c1995. xiii, 398p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS.
Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.11. ed. rev. com base na Portaria Municipal n. 02/2013-SP. São Paulo : ABERC, 2015. 255 p, il.

ASSOCIACAO BRASILEIRA DE NORMAS TECNICAS. **NBR-12894: Bacillus cereus em alimentos - determinacao da contagem em placas : metodo de ensaio.** Rio de Janeiro, 1993. 6p

FIGUEIREDO, Roberto Martins. **As armadilhas de uma cozinha.** Bauru, SP : Manole, 2003. 217p.

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

Periódicos especializados:

ANVISA – www.anvisa.gov.br

Sociedade Brasileira de Microbiologia – www.sbmicrobiologia.org.br

Vigilância Sanitária de Santa Catarina – www.sc.gov.br/saude

Componente Curricular: Fisiopatologia IV	
Área Temática: Corpo Humano	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [] Extraclasse	[0] % EaD
<p>Ementa: Homeostasia e doenças. Fisiopatologia do processo inflamatório. Estresse oxidativo e Nutrição. Fisiopatologia das neoplasias. Processo de cicatrização, reparação e regeneração relacionados com nutrição. Atrofias e hipertrofias. Fisiopatologia dos distúrbios circulatórios, com ênfase na nutrição.</p>	
<p>Objetivos: Conceituar doença e homeostasia. Reconhecer as alterações fisiopatológicas do processo inflamatório e das neoplásicas, no contexto da nutrição. Compreender o envolvimento da nutrição do processo de cicatrização, reparação e regeneração. Conhecer a fisiopatologia dos distúrbios circulatórios. Entender a relação entre processo de estresse oxidativo e nutrição.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Fisiologia humana e mecanismos das doenças. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639 p.</p> <p>HAMMER, G. D.; MCPHEE, S. J. Fisiopatologia da doença: uma introdução à medicina clínica. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. 784 p.</p> <p>KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição & dietoterapia. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1242 p.</p> <p>PORTH, C. M.; GROSSMAN, S. Porth: Fisiopatologia. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 1672 p.</p> <p>SILBERNAGL, S.; LANG, F. Fisiopatologia: texto e atlas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. 434 p.</p> <p>BRASILEIRO FILHO, Geraldo; BOGLIOLO, L. Bogliolo patologia. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 1501 p.</p>	

Bibliografia Complementar:

ABBAS, A. K.; KUMAR, V.; FAUSTO, N.; ASTER, J. C.; COTRAN, R. S.

Robbins & Cotran: Patologia: Bases patológicas das doenças. 8. ed. São Paulo: Elsevier, 2010. 1458 p.

GOLAN, D. E.; TASHJIAN JUNIOR, A. H.; ARMSTRONG, E. J.; ARMSTRONG, A.W. **Princípios de Farmacologia:** A Base Fisiopatológica da Farmacologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanaraba Koogan, 2014. 972 p.

GOLDMAN, L.; SCHAFER, A. I. **Goldman Cecil medicina.** 24. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 344 p.

SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença.** 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p.

BOGLIOLO, L.; BRASILEIRO FILHO, G. **Patologia geral.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 364 p.

KUMAR, V. et al. **Robbins patologia básica.** 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 910 p.

VERONESI, R.; FOCACCIA, R. **Tratado de infectologia.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 2600 p.

Periódicos especializados:

Biblioteca online. Disponível em:
<http://www.furb.br/web/4564/servicos/biblioteca/biblioteca-on-line>.

Clinical Nutrition (Edinburgh). Disponível em:
<https://www.journals.elsevier.com/clinical-nutrition>.

Nutrition Reviews. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17534887>.

Instituto Evandro Chagas. <https://www.ini.fiocruz.br/>

Museu da Patologia do Instituto Oswaldo Cruz.
<http://www.museudavida.fiocruz.br/index.php/corpo-saude-e-ciencia-o-museu-da-patologia-do-instituto-oswaldo-cruz>

The Internet Pathology Laboratory for Medical Education. Disponível em:
<https://library.med.utah.edu/WebPath/webpath.html>.

BRASIL. Biblioteca Virtual em saúde. Disponível em:
<http://bvsmms.saude.gov.br/Mediators> of **Inflammation.**
<https://www.hindawi.com/journals/mi/biblio/>

Componente Curricular: Cálculo e Análise de Planos Alimentares

Área Temática: Nutrição Humana

Carga horária: [72] teórica [] prática [18] Extraclasse [] % EaD

Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de atividades extraclasse serão destinadas às atividades extensionistas.

Ementa: Ferramentas da nutrição para elaboração de cardápios para indivíduos e coletividades. Análise do consumo alimentar, cálculo e adequação de planos alimentares para indivíduos saudáveis e coletividades saudáveis. Alimentação do trabalhador. Alimentação escolar. Extensão universitária.

Objetivos: Realizar o planejamento, a avaliação, o cálculo e a análise de cardápios e planos alimentares para indivíduos e coletividades saudáveis. Empregar método quantitativo de análise e cálculo de cardápios para alimentação escolar e do trabalhador. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado II.

Bibliografia básica:

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

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

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

Bibliografia complementar:

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes.** 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172 p.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto.** 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 406 p.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia.** 14.ed. São Paulo: Roca, 2018.

PROENÇA, R. P. C. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** 1.ed. Florianópolis: UFSC, 2008. 221 p.

WANDELLI, A. M. M. M. **Guia prático para elaboração de cardápios: tabela de conversão medidas caseiras - peso/ volume para avaliação de consumo.** Rio de Janeiro: UNIRIO, 2004.

Periódicos especializados:

BMC Nutrition. Disponível em: <https://bmcnutr.biomedcentral.com/>.

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em: <http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/>.

Journal of Health Informatics. Disponível em: <http://www.jhi-sbis.saude.ws/ojs-jhi/index.php/jhi-sbis>.

Revista de nutrição. Disponível em:
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=pt&nrm=iso.

Componente Curricular: Técnica Dietética I	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [54] teórica [18] prática [18] Extraclasse	[] % EaD
<p>Ementa: Conceitos e fundamentos da Técnica Dietética. Noções básicas em Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Procedimentos e técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos. Procedimentos para pesagem de alimentos e suas conversões em medidas caseiras. Indicadores de qualidade dos alimentos: Indicador de Correção, Indicador de Conversão e Indicador de Reidratação. Ficha técnica de preparo: cálculo do valor nutricional (total e porção). Grupos de alimentos: frutas, hortaliças, leguminosas, cereais e derivados, carnes, ovos, laticínios, açúcares, óleos, gorduras, caldos e molhos. Transformações físico- químicas, sensoriais e nutricionais dos grupos de alimentos.</p>	
<p>Objetivos: Conhecer conceitos e fundamentos básicos de técnica dietética e Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Aplicar procedimentos e técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos. Compreender e aplicar os indicadores de qualidade dos alimentos, os procedimentos de pesagem dos alimentos e de medidas caseiras. Desenvolver a Ficha Técnica de Preparo. Aplicar conhecimentos e avaliar a composição, propriedades e transformações dos grupos de alimentos.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 11.ed. São Paulo: ABERC, 2015. 274 p.</p> <p>DOMENE, S. M. Á. Técnica dietética: teoria e aplicações. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 280 p.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 424 p.</p>	
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos. 2.ed. Brasília, DF: Editora Senac, 2008. 557 p.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 6.ed. São Paulo: Manole, 2018. 150 p.</p> <p>SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2016. 623 p.</p> <p>TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7.ed. Caxias do Sul, RS: Educ, 2009. 151 p</p> <p>JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. Dietética aplicada na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 236 p.</p>	

Periódicos especializados:

ANVISA. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/>. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos. Disponível em: <http://www.sbcta.org.br/revista-food-science-and-technology>.

Brazilian Journal of Food Research. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>.

Brazilian Journal of Food and Nutrition. **Alimentos e Nutrição.** Disponível em: <http://200.145.71.150/seer/index.php/alimentos/index>.

DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/index>.

Boas Práticas e Higiene dos Alimentos Alimentar. Disponível em: <http://Boas Práticas e Higiene dos Alimentos alimentar.com.br/>.

IBGE. **Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil.** Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. TACO. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf.

Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate>.

Componente Curricular: Nutrição em Saúde Coletiva

Área Temática: Nutrição em Saúde coletiva

Carga horária: [72] teórica [] prática [] Extraclasse [] % EaD

Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.

Ementa: História das políticas e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Direito humano à alimentação adequada. Soberania alimentar. Políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição no âmbito do desenvolvimento social e agrário. Políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição no âmbito da educação. Políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição no âmbito da saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional. Epidemiologia nutricional. Transição alimentar e nutricional. Extensão universitária.

Objetivos: Reconhecer o direito humano à alimentação adequada como um direito social e o histórico de lutas e conquistas no Brasil. Analisar as políticas e programas de promoção da segurança alimentar e nutricional no Brasil no âmbito da saúde, da educação, do desenvolvimento social e agrário. Reconhecer as políticas intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional. Conhecer as pesquisas sobre o estado nutricional da população brasileira, reconhecendo a magnitude dos distúrbios nutricionais no país. Compreender os princípios da vigilância alimentar e nutricional ampliada. Analisar a epidemiologia nutricional no Brasil, e comparar com o cenário internacional. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado II.

Bibliografia básica:

CAMPOS, G. W. S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 871 p.

GIOVANELLA, Lígia. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. 2.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2014. 1097 p. .

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz; São Paulo: Atheneu, 2007. 579 p.

Bibliografia complementar:

ALEXANDRE, L. B. S. P. **Epidemiologia aplicada nos serviços de saúde**. 1.ed. São Paulo: Martinari, 2012. 310 p.

CASTRO, J. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 11.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. 318 p.

COSTA, E. M. A.; CARBONE, M. H. **Saúde da família: uma abordagem interdisciplinar**. Rio de Janeiro: Rubio: 2004. 194 p.

SILVA, C. O.; SOUZA, D. A.; PASCOAL, G. B.; SOARES, L. P. **Segurança alimentar e nutricional**. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 264p.

TADDEI, J. A. A. C. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 640 p.

Periódicos especializados:

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em: <http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/>.

Revista Baiana de Saúde Pública. Disponível em: <http://rbps.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp>.

Revista Ciência e Saúde Coletiva. Disponível em: <http://cienciaesaudecoletiva.com.br/>.

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <http://www.rsp.fsp.usp.br/>.

Componente Curricular: Nutrição nos Ciclos de Vida II	
Área Temática: Nutrição Humana	
Carga horária: [54] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Necessidades nutricionais e interações fisiológicas, psicológicas, culturais, sociais e econômicas, nos estágios da vida, nos ciclos de vida: pré-escolar, escolar, adolescente e idoso. Extensão universitária.	
Objetivos: Distinguir características fisiológicas, psicológicas e sociais próprias da infância, adolescência e no envelhecimento. Planejar e produzir o processo de cuidado nutricional para pré-escolar, escolar, adolescente e idoso. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado II.	
Bibliografia básica: BUSNELLO, F. M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007 SILVA, S.M.C.; MURA, J.D.C. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. 3.ed. São Paulo: Payá, 2016. PALMA, D. ESCRIVÃO, M. A. M. S. OLIVEIRA, F. L. C. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri: Manole, 2009.	
Bibliografia complementar: BARBOSA J. M. NEVES, C. M. A. F. N.; ARAÚJO L.L. de. SILVA, E. M. de C. S. Guia Ambulatorial, de Nutrição Materno-Infantil. São Paulo: Científica, 2013 FRANK, A. A.; SOARES, E. de A. Nutrição no envelhecer. São Paulo: Atheneu, 2004. JACOB FILHO, W. Avaliação global do idoso: manual da Liga do Gamia. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006 MONTEIRO, J. P; CAMELO JÚNIOR, J. S. Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. NACIF, M. de A. L. VIEBIG, R. F. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática São Paulo: Metha, 2011.	

Periódicos especializados:

American Journal of Epidemiology. <https://academic.oup.com/aje>

The Journal of Nutrition. <https://nutrition.org/publications/the-journal-of-nutrition/>

The Journal of Pediatrics. <http://www.jpeds.com/>

Journal of Adolescent Health. <http://www.jahonline.org/>

Cadernos Saúde Coletiva. http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1414-462X&lng=en&nrm=iso

Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil
[.http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1519-3829&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1519-3829&lng=en&nrm=iso)

Associação Brasileira de Gerontologia. <http://www.abgeronto.org.br/>

Centers of Disease Control and Prevention. <https://www.cdc.gov/>

Jornal de Pediatria. <http://jped.elsevier.es/>

Ministério da Saúde. www.portalsaude.saude.gov.br

Rede Brasileira de Alimentação Escolar. <http://rebrae.com.br/alimentacao-escolar/>

Sociedade Brasileira de Geriatria e Gerontologia. <http://sbgg.org.br/publicacoes-cientificas/artigos/>

Componente Curricular: Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I	
Área Temática: Nutrição em Saúde Coletiva	
Carga horária: [0] teórica [36] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Ementa: Reconhecimento de cenários e espaços de atuação em Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Diagnóstico da comunidade do campo de prática. Planejamento da intervenção. Intervenção: iniciação profissional.	
Objetivos: Distinguir diferentes cenários de atuação do nutricionista em Nutrição em saúde Coletiva. Realizar avaliação diagnóstica da situação alimentar e nutricional da população trabalhada, reconhecendo os determinantes sociais, demográficos, políticos, econômicos e culturais da realidade alimentar. Integrar-se às ações da equipe multiprofissional do campo de prática. Planejar e executar intervenções sobre as condições de alimentação e nutrição da população trabalhada, no contexto da atenção básica à saúde, alimentação escolar e/ou desenvolvimento social. Reconhecer o direito humano à alimentação adequada como um direito social. Integrar-se às instâncias de participação e controle social do cenário de prática.	
Bibliografia básica:	
CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de saúde coletiva. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 871 p.	
ROCHA, A. A.; CESAR, C. L. G. Saúde pública: bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008. 352 p.	
SILVA, C. O.; SOUZA, D. A.; PASCOAL, G. B.; SOARES, L. P. Segurança alimentar e nutricional. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 264p.	

Bibliografia complementar:

CASTRO, J. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. 11. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. 318 p.

COSTA, E. M. A.; CARBONE, M. H. **Saúde da família**: uma abordagem interdisciplinar. Rio de Janeiro: Rubio, 2004. 194 p.

GIOVANELLA, Lígia. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. 2. ed.. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2014. 1097 p.

LIMA, N. V. T. **Saúde e democracia**: história e perspectivas do SUS. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011. 502 p.

SOARES, D. A.; CORDONI JUNIOR, L.; ANDRADE, S. M. **Bases da saúde coletiva**. Londrina: ABRASCO, 2001. 267 p.

Periódicos especializados:

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em: <http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/>.

Revista Baiana de Saúde Pública. Disponível em: <http://rbsp.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp>.

Revista Ciência e Saúde Coletiva. Disponível em: <http://cienciaesaudecoletiva.com.br/>.

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <http://www.rsp.fsp.usp.br/>.

Componente Curricular: Pesquisa em Nutrição I	
Área Temática: Ciência e Pesquisa	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Ementa: Concepções e processos metodológicos da pesquisa científica. Aspectos éticos de pesquisa. Desenho de estudos epidemiológicos e clínicos. Indicadores epidemiológicos: razão e proporção; prevalência e incidência. Amostragem. Métodos estatísticos em saúde: estatística descritiva e inferencial. Teste de hipóteses. Testes paramétricos e não paramétricos.	
Objetivos: Distinguir tipos de estudos. Reconhecer os aspectos éticos da pesquisa com seres humanos e animais. Interpretar métodos estatísticos em saúde. Avaliar testes de hipóteses, paramétricos e não paramétricos.	

Bibliografia Básica:

HULLEY, S. B; DUNCAN, M. S. **Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 384 p.

ROUQUAYROL, M. Z.; SILVA, M. G. C. **Epidemiologia & saúde**. 7 ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. 709 p.

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

Bibliografia Complementar:

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2007. 579 p.

MARTINS, G. A.; DOMINGUES, O. **Estatística geral e aplicada**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 662 p.

MEDRONHO, R. A. **Epidemiologia**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p.

PEREIRA, J. C. R. **Bioestatística em outras palavras**. 1 ed. São Paulo: Editora da USP, 2010. 420 p.

RODRIGUES, P. C. **Bioestatística**. 3 ed. Niterói: EDUFF, 2002. 337 p.

Periódicos especializados:

Cadernos de Saúde Coletiva. Disponível em: <http://www.cadernos.iesc.ufrj.br/cadernos/>

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em: <http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/>

Ciência e Saúde coletiva. Disponível em: <http://cienciaesaudecoletiva.com.br/>.

Epidemiologia e Serviços de Saúde. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=2237-9622&lng=pt&nrm=iso.

Revista Baiana de Saúde Pública. Disponível em: <http://rbsp.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp>

Revista Brasileira de Epidemiologia. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php/script_sci_serial/pid_1415-790X/lng_en/nrm_iso/lng_en.

Revista de Nutrição. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=pt&nrm=iso

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <http://www.rsp.fsp.usp.br/>

Componente Curricular: Projeto Integrado II	
Área Temática: Saúde, Cultura e Sociedade	
Carga horária: [18] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Integração das disciplinas da fase através da extensão universitária. Observação da realidade. Identificação dos postos-chaves. Teorização. Hipóteses de solução. Aplicação à realidade.	
Objetivos: Desenvolver atividades de extensão universitária. Reconhecer os cenários de prática do profissional nutricionista. Identificar as demandas. Avaliar a realidade com base nos conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares da quarta fase do curso de Nutrição. Aplicar o projeto integrado da fase na perspectiva das políticas e programas de alimentação e nutrição. Debater e avaliar os resultados do projeto.	
Bibliografia básica: BOOG, M. C. F. Educação em Nutrição: Integrando experiências. 1.ed. Campinas: Komedi, 2013. 268 p. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 424 p TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 326 p.	
Bibliografia complementar: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 210 p. TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7.ed. Caxias do Sul, RS: EducS, 2009. 151 p GALISA, M. S. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Vila Mariana SP: Roca, 2015. 293 p. SILVA, S.M.C.; MURA, J.D.C. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia - 3 ed. São Paulo: Payá, 2016.	

Periódicos especializados:

Revista ciência e saúde coletiva. Disponível em: <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br>.

Revista de saúde pública. Disponível em: <http://www.fsp.usp.br/rsp>.

ANVISA. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/>. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos. Disponível em: <http://www.sbcta.org.br/revista-food-science-and-technology>.

Brazilian Journal of Food Research. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>

QUINTA FASE

Componente Curricular: Avaliação Nutricional II	
Área Temática: Nutrição Humana	
Carga horária: [36] teórica [0] prática [0] Extraclasse	[0] % EaD
Este componente curricular possui de 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Avaliação bioquímica do estado nutricional. Inquéritos alimentares. Análise do consumo alimentar. Anamnese nutricional. Diagnóstico nutricional. Extensão universitária.	
Objetivos: Interpretar exames bioquímicos. Aplicar inquéritos alimentares e avaliar o consumo alimentar. Construir anamnese nutricional e apresentar o diagnóstico nutricional. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado III.	
Bibliografia Básica:	
CALIXTO – LIMA, L.; REIS, N. T. Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 490 p.	
COSTA, M. J. C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 272 p.	
ROSA, G. Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado: Uma abordagem teórico-prática. 1ª ed. Guanabara Koogan, 2008. 214 p.	
Bibliografia Complementar:	
CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 3ª ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 578 p.	
DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional: Aspectos Clínicos e Laboratoriais. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.	
LEÃO, L. S. C.de S. GOMES, M.C.R. Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto. 4ª ed. Petrópolis: Vozes, 2005. 198 p.	
MONTEIRO, J. P. Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 92 p.	
ROSSI, L. CARUSO, L. GALANTE, A. P. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2015.	
Periódicos especializados:	

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em:
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0102-311X&lng=en&nrm=iso.

International Journal of Epidemiology. Disponível em: <https://academic.oup.com/ije>.

Nutrire. Disponível em: <http://www.sban.org.br/revista/nutrire.php>.

Nutrition Journal. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17534887>.

Revista de Nutrição. Disponível em: <http://www.scielo.br/revistas/rn/pinstruc.htm>.

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <http://www.rsp.fsp.usp.br/>.

Revista Nutrição em Pauta. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/>.

The Journal of Nutrition. Disponível em: <https://nutrition.org/publications/the-journal-of-nutrition/>.

Componente Curricular: Técnica Dietética II	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [18] teórica [54] prática [18] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de atividades extraclasse serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa. Modificações físicas, nutricionais e sensoriais de preparações para as alterações fisiopatológicas e fases da vida. Nutrição e gastronomia hospitalar. Adaptação das preparações culinárias para diversas condições clínicas: anemia, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, dislipidemias, diarreia, modulação intestinal, doença celíaca, alergias e intolerâncias alimentares. Técnicas de preparo de alimentos na introdução alimentar. Diluição de fórmulas infantis e leite de vaca para lactentes. Extensão universitária.	
Objetivos: Elaborar preparações culinárias adaptadas às alterações fisiopatológicas e fases da vida, com ênfase às modificações físicas, nutricionais e sensoriais. Conhecer a associação entre nutrição e gastronomia hospitalar. Desenvolver preparações culinárias adaptadas às diversas condições clínicas. Reconhecer as diferentes técnicas de preparo na introdução alimentar, diluição de fórmulas infantis e do leite de vaca para lactentes. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado III.	
Bibliografia básica:	
PINTO-E-SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, C. B. C. V. Técnica Dietética aplicada à Dietoterapia. 1.ed. Barueri, SP: Manole, 2015. 180 p.	
QUARESMA, L. S.; LETHIAIS, H. Nutrição, dietética e boa cozinha: Soluções criativas para restrições alimentares. 1.ed. São Paulo: Senac, 2013. 152 p.	
ISOSAKI, M. NAKASATO, M. CARDOSO, E. CASSEB, M.O. Gastronomia Hospitalar para pacientes em situações especiais: cardiologia e pneumologia. 1.ed. São Paulo, Atheneu, 2014. 248 p.	
Bibliografia complementar:	
ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos. 2.ed. Brasília, DF: Senac, 2008. 557 p.	
COLUCCI, A. C. A. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Gastronomia. 1.ed. São Paulo: Manole, 2018.	
JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. Dietética aplicada na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 236 p.	
PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669 p.	
PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 424 p.	

Periódicos especializados:

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/>.

Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos. Disponível em: <http://www.sbcta.org.br/revista-food-science-and-technology>.

Brazilian Journal of Food Research. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>.

Clinical nutricional. Disponível em: <http://clinicalnutritionespen.com/current>.

Revista de Nutrição. Disponível em: <https://seer.sis.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/nutricao/index>.

Brazilian Journal of Food and Nutrition. Alimentos e Nutrição. Disponível em: <http://200.145.71.150/seer/index.php/alimentos/index>.

DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/index>.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS - TACO. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf.

IBGE. Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>.

Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate>.

Componente Curricular: Nutrição Clínica I

Área Temática: Nutrição Clínica

Carga horária: [108] teórica [0] prática [0] Extraclasse [] % EaD

Ementa: Sistematização do cuidado de nutrição. Terapia nutricional por via oral, enteral e parenteral. Terapia nutricional na inanição e síndrome da realimentação. Terapia nutricional em situações de estresse metabólico: cirurgia, trauma, queimados, sepse, câncer e síndrome da imunodeficiência adquirida. Terapia nutricional nas doenças do trato digestório: tubo digestório, fígado e glândulas anexas. Terapia nutricional aplicada às doenças relacionados ao glúten. Terapia Nutricional na fibrose cística.

Objetivos: Reconhecer as alterações fisiopatológicas ocasionadas por diferentes doenças abordadas na ementa, ressaltando os principais fatores etiológicos e as formas de manifestações clínicas. Conhecer, avaliar e decidir a conduta dietoterápica mais apropriada a indivíduos, internados ou ambulatoriais, com doenças relacionadas ao sistema digestório, às condições de inanição e estresse metabólico. Entender o papel do nutricionista em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional no tratamento destas doenças. Conhecer e avaliar fórmulas ou produtos alimentares, que colaborem para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos.

Bibliografia Básica:

CAMPOS, A. C. L. **Tratado de Nutrição e Metabolismo em Cirurgia.** São Paulo: Rubio, 2013. 812 p.

HAMMER, G. D.; MCPHEE, S. J. **Fisiopatologia da doença:** uma introdução à medicina clínica. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. 784 p.

SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença.** 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. 2222 p.

Bibliografia Complementar:

BARBIERI, D.; PALMA, D. **Gastroenterologia e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2001. 344 p.

DUARTE, A. C. **Avaliação nutricional:** aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2006. 607 p.

LAMEU, E. **Clínica nutricional.** Rio de Janeiro: Revinter, 2005. 1071 p.

NÓBREGA, F. J. **Distúrbios da nutrição:** na infância e na adolescência. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. 602 p.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

Periódicos especializados

Clinical nutricional. Disponível em: <http://clinicalnutritionespen.com/current>.

Revista de Nutrição. Disponível em: <https://seer.sis.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/nutricao/index>.

Revista brasileira de nutrição clínica. Disponível em: <http://portalrev.enfermagem.bvs.br/index.php?mfn=12218&about=access#>.

Revista da Associação Brasileira de Nutrição. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran>.

Nutrition Review. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/labs/journals/nutr-rev/>.

BRASIL. Biblioteca Virtual em saúde. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/>.

BRASIL. Portal Ministério da saúde. Disponível em: <http://portalms.saude.gov.br/>.

PORTAL CAPES. Manual merck de interações. Disponível em: <https://www.merckmanuals.com/professional/nutritional-disorders/nutrition-general-considerations/nutrient-drug-interactions>

Componente Curricular: Alimentação Coletiva I	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [72] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Introdução à administração e funções administrativas como ferramentas de gestão para o nutricionista. Processos administrativos aplicados ao gerenciamento da alimentação para coletividades. Planejamento de cardápios: métodos qualitativos de avaliação nutricional e sensorial na produção de refeições coletivas. Cultivo de alimentos. Gestão de custos na produção de refeições. Sistema de compras de insumos. Planejamento e capacitação de recursos humanos. Gestão da qualidade. Extensão universitária.	
Objetivos: Conhecer a integralidade do processo de gerenciamento da produção de alimentação coletiva. Entender o cenário da prática do profissional nutricionista em hotelaria. Aplicar ferramentas da qualidade na gestão do processo de produção de refeições. Executar auditorias e análises relacionadas ao processo de produção de refeições. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado III.	
Bibliografia básica:	
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer 5.ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013. 378 p, il.	
AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Maria Fátima Garcia de. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição . Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 76 p, il.	
CINTRA, P. Qualidade e redução de custos em alimentos . Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 143 p. il.	
Bibliografia complementar:	
COLARES, L.G. et al. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas . Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 98 p. il.	
DAVIS, B.. Gestão de alimentos e bebidas . Rio de Janeiro : Elsevier/Campus, 2012. xiv, 176 p, il.	
ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. Gestão de serviço de nutrição hospitalar . Rio de Janeiro : Elsevier, 2009. xvi, 360 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 Cremonezi. Gestão de qualidade na produção de refeições . Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012. xxi, 294 p,	

Periódicos especializados:

Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições. Disponível em www.ufsc.nuppre.br

Journal of Foodservice. Disponível em <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17480159>

Appetite: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/01956663>

Demetra: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra#.WVRrHoTyvIU>

Food Control: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09567135>

Food Quality and Preference: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09503293>

Revista de Nutrição – Brazilian Journal of Nutrition: <http://www.scielo.br/rn>

Revista Alimentos e Nutrição – UNESP: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index>

Revista Boas Práticas e Higiene dos Alimentos Alimentar: <http://www.Boas Práticas e Higiene dos Alimentos alimentar.com.br/>

Nutrição em Pauta - São Paulo (revista de divulgação científica): <http://www.nutricaoempauta.com.br/>

Componente Curricular: Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [] teórica [36] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Reconhecimento de diferentes cenários de atuação do nutricionista em alimentação coletiva. Alimentos seguros, atenção alimentar e nutricional: diagnóstico, planejamento e intervenção.	
Objetivos: Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação coletiva, considerando a influência sociocultural e econômica. Conhecer diferentes cenários de atuação do nutricionista na área de Alimentação Coletiva e estabelecer relação teórico-prática nos campos de atuação profissional. Analisar processos e fluxos de produção de refeições coletivas. Planejar e desenvolver atividades de atenção alimentar e nutricional para coletividades em unidades produtoras de alimentos.	
Bibliografia básica: ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 7.ed. São Paulo: Varela, 2016. 623 p.	
Bibliografia complementar: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 11.ed. São Paulo: ABERC, 2015. 255 p. SILVA FILHO, R. A. da S. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p. STANGARLIN, L.; SERAFIM, A. L.; SACCOL, A. L. F. Instrumentos para elaboração do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 159 p. VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial.2. ed. Brasília, DF : [s.n.], 2003. 208 p. VIEIRA, M. N. C. M; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 294 p.	

Periódicos especializados:

Appetite. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/01956663>.

Demetra. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra#.WVRrHoTyvIU>.

Food Control. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09567135>.

Food Quality and Preference: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09503293>

Journal of Foodservice. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17480159>.

Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições. Disponível em www.ufsc.nuppre.br.

Revista de Nutrição em Pauta. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/>.

UNESP. **Revista Alimentos e Nutrição.** Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index>.

Revista de Nutrição. Brazilian Journal of Nutrition. Disponível em: <http://www.scielo.br/rn>.

Revista Boas Práticas e Higiene dos Alimentos Alimentar (Lilacs). Disponível em: <http://Boas Práticas e Higiene dos Alimentos alimentar.com.br/>.

Revista Nutrição Profissional. Disponível em: <https://issuu.com/racine/stacks/67bf7f796a9f4e87948ba18e70deb6c9>.

Componente Curricular: Pesquisa em Nutrição II	
Área Temática: Ciência e Pesquisa	
Carga horária: [36] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Regulamentação do Trabalho de Conclusão (TCC) do Curso de Nutrição. Aspectos éticos da pesquisa. O Projeto de Pesquisa.	
Objetivos: Conhecer o regulamento de TCC do curso de Nutrição e os aspectos éticos da pesquisa. Realizar as etapas de desenvolvimento de um projeto de pesquisa. Desenvolver, por meio do projeto de pesquisa, a capacidade intelectual, científica e criativa.	
Bibliografia básica:	
ARRABAL, A. K. Teoria e prática da pesquisa científica. Blumenau: Diretiva, 2005.	
MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 225 p.	
NASCIMENTO, F. P.; SOUSA, F. L. L. Metodologia da pesquisa científica: teoria e prática: como elaborar TCC. 2. ed. Fortaleza: INESP, 2016. 195 p.	

Bibliografia complementar:

BOSI, M. L. M.; MERCADO, F. J. **Pesquisa qualitativa de serviços de saúde**. Petrópolis: Vozes, 2004. 607 p.

CHAVES, L. C. P.; LEMOS, M. G. **Metodologia da pesquisa científica**. Blumenau: Editora da FURB, 2009. 84 p.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 248 p.

POPE, C.; MAYS, N. **Pesquisa qualitativa na atenção à saúde**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 172 p.

SCANNAVINO, F. L. F.; LEVES, M. H. M. K.; PINTO, L. S. **Pesquisa & pesquisador: noções básicas da investigação à criação científica**. São Carlos: Cubo Multimídia, 2007. 61 p.

Periódicos especializados:

Biblioteca digital (teses e dissertações). Disponível em:
<http://www.furb.br/bibliotecadigital>

Componente Curricular: Boas Práticas e Higiene dos Alimentos

Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva

Carga horária: [54] teórica [] prática [] Extraclasse [] % EaD

Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.

Ementa: Introdução à Boas Práticas e Higiene dos Alimentos: definição de Boas Práticas e Higiene dos Alimentos, Higiene pessoal, Higiene dos Alimentos e Higiene ambiental. Sistema de Vigilância Sanitária dos Alimentos no âmbito federal, estadual e municipal, organismos reguladores e normativos para produção de alimentos e refeições. Estudo da legislação sanitária de alimentos. Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos (BPF; BPM). Manual de Boas Práticas. Procedimentos Operacionais Padrões (POP). Sistema de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Extensão universitária.

Objetivos: Identificar os principais conceitos relacionados à Boas Práticas e Higiene dos Alimentos no processo de elaboração de refeições e na produção de alimentos com base na legislação sanitária dos alimentos. Conhecer os âmbitos de atuação da vigilância sanitária de alimentos. Desenvolver Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) com base nas (BPF; BPM) e requisitos do sistema APPCC. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado III.

Bibliografia básica:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.** 11. ed. rev. com base na Portaria Municipal n. 02/2013-SP. São Paulo: ABERC, 2015. 255 p.

NASCIMENTO NETO, Fénelon; GOMES, Carlos Alexandre Oliveira. **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes.** 2. ed. rev. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005. 145 p.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene. **Manual de segurança alimentar:** boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214 p. STANGARLIN, Lize; SERAFIM, Ana Lúcia; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. **Instrumentos para elaboração do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação.** Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 159 p., il.

Bibliografia complementar:

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. 5. ed. São Paulo : Metha, 2013. 378 p.

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

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

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

TRIGO, Viviano Cabrera. **Manual prático de higiene sanidade nas unidades de alimentação e nutrição.** 2. ed. rev., ampl. e atual. Sao Paulo : Digital Gráf e Ed, 2008.

Periódicos especializados:

Alimentos e Nutrição (Brazilian Journal of Food and Nutrition) - <http://200.145.71.150/seer/index.php/alimentos/index>

Boas Práticas e Higiene Alimentar - <http://Boas Práticas e Higiene alimentar.com.br/>

Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia - <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate>

Revista Cubana de Boas Práticas e Higiene dos Alimentos y Epidemiología - <http://www.revepidemiologia.sld.cu/index.php/hie/index>

Área Temática: Saúde, Cultura e Sociedade	
Carga horária: [18] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Integração das disciplinas da fase através da extensão universitária. Observação da realidade. Identificação dos postos-chaves. Teorização. Hipóteses de solução. Aplicação à realidade.	
Objetivos: Desenvolver atividades de extensão universitária. Reconhecer os cenários de prática do profissional nutricionista. Identificar as demandas. Avaliar a realidade com base nos conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares da quinta fase do curso de Nutrição. Aplicar o projeto integrado da fase em cenários de elaboração de refeições coletivas. Debater e avaliar os resultados do projeto.	
Bibliografia básica: BOOG, M. C. F. Educação em Nutrição: Integrando experiências. 1.ed. Campinas: Komedi, 2013. 268 p. TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 326 p. VIEIRA, M. N. C. M; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 294 p.	
Bibliografia complementar: BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 210 p. TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009. 151 p GALISA, M. S. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Vila Mariana SP: Roca, 2015. 293 p. SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p.	

Periódicos especializados:

Revista Demetra. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra>.

Revista de saúde pública. Disponível em: <http://www.fsp.usp.br/rsp>.

ANVISA. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/>. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos. Disponível em: <http://www.sbcta.org.br/revista-food-science-and-technology>.

Brazilian Journal of Food Research. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>

SEXTA FASE

Componente Curricular: Estratégias de Cuidado Nutricional na Prática Clínica	
Área Temática: Nutrição Humana	
Carga horária: [36] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Construção social do corpo. Transtornos alimentares. Instrumentos de avaliação do comportamento alimentar. Nutrição comportamental. <i>Intuitive eating, mindful eating</i> . Terapia cognitivo comportamental aplicada à nutrição. Entrevista motivacional. Apoio ao autocuidado. Ferramentas de <i>coaching</i> e nutrição. Extensão universitária.	
Objetivos: Analisar criticamente a influência do conjunto de hábitos, costumes, crenças e tradições sobre a cultura relacionada ao corpo. Conhecer os diferentes transtornos alimentares e as estratégias de intervenção do cuidado nutricional. Aplicar os instrumentos de avaliação do comportamento alimentar. Analisar ferramentas de mudança de comportamento alimentar. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado IV.	
Bibliografia Básica:	
ALMEIDA, S. S.; COSTA, T. M. B.; LAUS, M. F., STRARTMANN, G. Psicobiologia do Comportamento Alimentar . Rio de Janeiro: Rúbio, 2013. 248 p.	
ALVARENGA, M.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMAN, F.; ANTONACCIO, C. M. A. Nutrição comportamental . 2. ed. Barueri: Manole, 2018. 624 p.	
TADDEI, J. A. A. C. Criança e consumo : Entrevistas: transtornos alimentares e obesidade infantil. São Paulo: Instituto Alana, 2009. 63 p.	

Bibliografia Complementar:

CÓRDAS, T. A.; KACHANI, A. T.; **Nutrição em psiquiatria**. Porto Alegre: Artmed, 2010. 461 p.

CLAUDINO, A. M.; ZANELLA, M. T. **Guia de transtornos alimentares e obesidade**. 1.ed. Barueri: Manole; UNIFESP, 2005. 322 p.

HOFFMAN, L. **Transtornos alimentares**. Ribeirão Preto: SBPC/SANDOZ, 1993. 29 p.

NUNES, M. A. A. **Transtornos alimentares e obesidade**. Porto Alegre: Artmed, 1998. 215p.

WILLIAMS, M.; PENMAN, D. **Atenção Plena: mindfulness**. 1.ed. Sextante; GMT, 2015. 208 p.

Periódicos especializados:

Contextos da Alimentação. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>.

Eating Behaviors. Disponível em: <https://www.journals.elsevier.com/eating-behaviors/>.

International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity (IJBNPA). Disponível em: <https://ijbnpa.biomedcentral.com/>.

Journal of Eating Disorders. Disponível em: <https://jeatdisord.biomedcentral.com/>.

Revista Demetra. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra#.WsVjNYjwbIU>.

Revista Paulista de Pediatria. Disponível em: <http://www.rpped.com.br/>.

Componente Curricular: Nutrição Aplicada ao Exercício Físico	
Área Temática: Nutrição Clínica	
Carga horária: [72] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Nutrição para praticantes de exercício físico e atletas. Fisiologia e bioquímica do exercício. Sistemas de produção de energia. Avaliação nutricional de praticantes de exercício físico e atletas. Necessidade nutricional de praticantes de exercício físico e atletas. Recomendação de nutrientes para diferentes modalidades esportivas. Necessidades de nutrientes nas diversas fases do exercício. Hidratação e reposição hidroeletrólítica. Suplementos alimentares na prática esportiva. Recursos ergogênicos: utilização e principais efeitos sobre o organismo. Extensão universitária.	
Objetivos: Compreender as bases fisiológicas e bioquímicas do exercício físico. Diagnosticar o estado nutricional de praticantes de exercício físico e atletas. Aplicar conhecimentos sobre as necessidades nutricionais de praticantes de exercício físico e atletas e a aplicabilidade do uso de suplementos alimentares e recursos ergogênicos. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado IV.	
Bibliografia básica: BACURAU, R.F.; M. UCHIDA, M. C. Nutrição esportiva e do exercício físico . 1 ed. Guarulhos: Phorte, 2017. HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. de. Nutrição esportiva: uma visão prática . 3 ed. Barueri: Manole, 2014. PASCHOAL, V., NAVES, A. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional . 1 ed. São Paulo: Roca, 2014.	
Bibliografia complementar: COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença . Barueri: Manole, 2013. DUNFORD, M. Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício . Barueri: Manole, 2012. KLEINER, S. M.; GREENWOOD-ROBINSON, M. Nutrição para o treinamento de força . Barueri: Manole, 2009. MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Nutrição para o esporte e o exercício . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. NAVES, A.; BAPTISTELLA, A. B. Análise Crítica Das Estratégias Nutricionais Para Performance Esportiva e Emagrecimento . 1 ed. São Paulo, 2016.	

Periódicos especializados:

Associação Brasileira de Nutrição esportiva: <http://abne.org.br/>

Journal of the International Society of Sports Nutrition. <https://jissn.biomedcentral.com/>

Revista Brasileira de Medicina do Esporte: <http://rbme.org/>

Revista Brasileira de Nutrição Esportiva: <http://www.rbne.com.br/index.php/rbne>

Componente Curricular: Alimentação Coletiva II	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [72] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
<p>Ementa: História dos restaurantes e evolução da alimentação coletiva. Características do setor de alimentos e bebidas em hotelaria. Definição e dimensionamento de setores operacionais. Seleção e dimensionamento de equipamentos. Planejamento físico, funcional e ergonômico de Unidades Produtoras de Refeições (UPR's). Sustentabilidade ambiental na produção de refeições: gestão de resíduos sólidos; controle integrado de pragas e uso racional da água.</p>	
<p>Objetivos: Conhecer a história do setor de alimentação coletiva.</p> <p>Planejar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, intervindo no fluxo do processo produtivo de uma unidade de alimentação e nutrição, visando a promoção da saúde.</p> <p>Desenvolver propostas de melhorias no planejamento físico, funcional e ergonômico, incluindo a aquisição de equipamentos e novas tecnologias, considerando a sustentabilidade ambiental.</p> <p>Avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada ao desenvolver auditorias e consultorias relacionadas aos espaços de produção de refeições.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade. 11 ed.rev. com base na Portaria Municipal n. 02/2013-SP. São Paulo: ABERC, 2015. 255 p, il.</p> <p>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.</p> <p>SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p. il.</p>	
Bibliografia Complementar:	

SILVA FILHO, R. A. da S. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais.** São Paulo: Varela, 1996.

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

STANGARLIN, Lize; SERAFIM, Ana Lúcia; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. **Instrumentos para elaboração do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação.** Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 159 p., il

Periódicos especializados:

Periódicos especializados

Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições. Disponível em www.ufsc.nuppre.br

Journal of Foodservice. Disponível em <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17480159>

Appetite: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/01956663>

Demetra: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra#.WVRrHoTyvIU>

Food Control: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09567135>

Food Quality and Preference: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09503293>

Revista de Nutrição – Brazilian Journal of Nutrition: <http://www.scielo.br/rn>

Revista Alimentos e Nutrição – UNESP: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index>

Revista Boas Práticas e Higiene dos Alimentos Alimentar: <http://www.Boas Práticas e Higiene dos Alimentos alimentar.com.br/>

Nutrição em Pauta - São Paulo (revista de divulgação científica): <http://www.nutricaoempauta.com.br/>

Componente Curricular: Nutrição Clínica II

Área Temática: Nutrição Clínica

Carga horária: [108] teórica [] prática [] Extraclasse

[] % EaD

Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.

Ementa: Terapia nutricional na obesidade. Terapia nutricional no diabetes mellitus e nas alterações da tireoide. Terapia nutricional nas doenças cardiovasculares: dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica, síndrome metabólica, insuficiência cardíaca congestiva. Terapia nutricional na doença renal. Terapia nutricional nas doenças neurológicas e respiratórias. Extensão universitária.

Objetivos: Reconhecer as alterações fisiopatológicas ocasionadas por diferentes doenças relacionadas a síndrome metabólica doenças cardiovasculares, renais e glândula tireoide, ressaltando os principais fatores etiológicos e as formas de manifestações clínicas. Conhecer, avaliar e decidir a conduta dietoterápica mais apropriada a indivíduos, internados ou ambulatoriais, com doenças relacionadas ao sistema endócrino, cardiovascular, renal, neurológico e respiratório. Entender o papel do nutricionista em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional no tratamento destas doenças. Conhecer e avaliar fórmulas ou produtos alimentares, que colaborem para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado IV.

Bibliografia básica:

CAMPOS, A. C. L. **Tratado de Nutrição e Metabolismo em Cirurgia**. São Paulo: Rubio, 2013. 812 p.

HAMMER, G. D.; MCPHEE, S. J. **Fisiopatologia da doença: uma introdução à medicina clínica**. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. 784 p.

SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. 2222 p.

Bibliografia complementar:

KOPPLE, J. D.; MASSRY, S. G. **Kopple & Massry cuidados nutricionais das doenças renais**. 2. ed. Rio de Janeiro: MEDSI; Guanabara Koogan, 2006. 605 p.

LAMEU, E. **Clínica nutricional**. Rio de Janeiro: Revinter, 2005. 1071 p.

MAGNONI, D.; STEFANUTO, A.; KOVA, C.S. **Nutrição ambulatorial em cardiologia**. São Paulo: Sarvier, 2007. 361 p.

ROSA, G.; PEREIRA, A. F. et al. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 213 p.

SOUZA, B. B. A. **Nutrição & disfagia: guia para profissionais**. Curitiba: NutroClínica, 2003. 60 p.

Periódicos especializados:

Clinical nutricional. Disponível em: Link: <http://clinicalnutritionespen.com/current>;

Revista de Nutrição. Disponível em: Link: <https://seer.sis.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/nutricao/index>.

Sociedade Brasileira de Diabetes. Disponível em: <http://www.diabetes.org.br/publico/>.

Arquivos Brasileiro de Cardiologia. Disponível em:
<http://publicacoes.cardiol.br/portal/abc/portugues/2018/v11003/>.

Revista brasileira de nutrição clínica. Disponível em:
<http://portalrev.enfermagem.bvs.br/index.php?mfn=12218&about=access#>.

Revista da Associação Brasileira de Nutrição. Disponível em:
<https://www.rasbran.com.br/rasbran>.

Nutrition Review. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/labs/journals/nutr-rev/>.

BRASIL. Biblioteca Virtual em saúde. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/>.

Componente Curricular: Estágio em Nutrição Clínica I	
Área Temática: Nutrição Clínica	
Carga horária: [] teórica [36] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Reconhecimento de diferentes cenários de atuação do nutricionista na área de nutrição clínica.	
Objetivos: Conhecer diferentes cenários de atuação do nutricionista na área de nutrição clínica. Estabelecer relação teórica – prática em nutrição clínica nos campos de atuação profissional. Realizar diagnósticos e intervenções nutricionais, considerando a influência sociocultural, ambiental e econômica.	
Bibliografia básica:	
CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 3.ed. - Barueri, SP: Manole, 2014. 406 p.	
CALIXTO-LIMA, L; GONZALEZ, M.C. Nutrição clínica no dia a dia.2 ed. -Rio de Janeiro : Rubio, 2018. 181 p.	
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2v +1 CD-ROM.	
Bibliografia complementar:	
CALIXTO-LIMA, L; GONZALEZ, M.C. Nutrição clínica no dia a dia . -Rio de Janeiro : Rubio, 2013. - 181 p.	
ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento 6.ed. - Barueri : Manole, 2011. - 1011 p.	
MUSSOI, T. D. Avaliação nutricional: na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 313 p.	
MARTINS, C.; SAEKI, S. L. Interações fármaco x nutriente. 3. ed. Instituto Cristina Martins / Editora Metha, 2013. 238 p.	
ROSA, G.; PEREIRA, A. F.. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 214 p.	
Periódicos especializados:	
Revista da Associação Brasileira de Nutrição (rasbran) https://www.rasbran.com.br/rasbran	
Revista brasileira de nutrição esportiva - http://www.rbne.com.br/index.php/rbne	
Revista brasileira de nutrição clínica https://www.braspen.org/	
The American Journal of Clinical Nutrition https://academic.oup.com/ajcn	
Journal of Nutrition and Metabolism https://www.hindawi.com/journals/jnme/	

Componente Curricular: Prescrição Magistral em Nutrição	
Área Temática: Nutrição Clínica	
Carga horária: [54] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Introdução à prescrição magistral. Legislações de suplementos aplicado ao nutricionista. Nutrição e medicamentos. Princípios da farmacodinâmica e farmacocinética relacionada a nutrição. Fármacos e biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Prescrição Magistral pelo nutricionista.	
Objetivos: Compreender o processo e a aplicação da farmácia magistral na prática do nutricionista. Elaborar prescrições de suplementos e fitoterápicos de forma ética, racional e individualizada.	
Bibliografia básica: <p>JARDIM, M.; SOUZA, V. M.; JUNIOR, D. A. A Farmacologia do suplemento. 2. ed. São Paulo: Centro de Treinamento Estudo Botika. 2017, 276 p.</p> <p>KALLUF, L. Fitoterapia Funcional: dos princípios ativos à prescrição de fitoterápicos. 2. Ed. São Paulo: VP, 2015. 304 p</p> <p>KATZUNG, B. G. Farmacologia básica & clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 1068 p.</p>	
Bibliografia complementar: <p>ANSEL, H. C.; POPOVICH, N. G.; ALLEN, L. V. Farmacotécnica: formas farmacêuticas & sistemas de liberação de fármacos. 6. ed. São Paulo: Premier, 2000. 568 p</p> <p>CUNHA, A. P. Farmacognosia e fitoquímica. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2005. 670 p</p> <p>FERREIRA, A. O. Guia prático da farmácia magistral. 2. ed. Juiz de Fora: Ortofarma, 2002. 845 p.</p> <p>FINTELMANN, V.; WEISS, R. F. Manual de fitoterapia. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 526 p.</p> <p>FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L. Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 1261 p.</p>	

Periódicos especializados:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Formulário de Fitoterápicos da Farmacopéia Brasileira**. Brasília: Anvisa, 2011. 126p. Disponível em:

<http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/julho/14/Formulario-de-Fitoterapicos-da-Farmacopeia-Brasileira-sem-marca.pdf>.

BRASIL. **Farmacopeia Brasileira, Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Brasília: Anvisa, 2010. 547p. Disponível em:

http://www.anvisa.gov.br/hotsite/cd_farmacopeia/pdf/volume1.pdf.

BRASIL. **Farmacopeia Brasileira, Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Brasília: Anvisa, 2010. 904p. Disponível em:

http://www.anvisa.gov.br/hotsite/cd_farmacopeia/pdf/volume2.pdf.

BRASIL. **Primeiro Suplemento do Formulário de Fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira**. 1. ed. Anvisa, 2018. 160 p. Disponível em:

http://www.anvisa.gov.br/hotsite/farmacopeiabrasileira/conteudo/Formulario_de_Fitoterapicos_da_Farmacopeia_Brasileira.pdf.

Periódicos Especializados - Science direct. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/>

Portal de Legislações brasileiras. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/legislacao>.

Portal de Resoluções CFN. Disponível em: <http://resolucao.cfn.org.br/>

Componente Curricular: Projeto Integrado IV	
Área Temática: Saúde, Cultura e Sociedade	
Carga horária: [18] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de aulas teóricas serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Integração das disciplinas da fase através da extensão universitária. Observação da realidade. Identificação dos postos-chaves. Teorização. Hipóteses de solução. Aplicação a realidade.	
Objetivos: Desenvolver atividades de extensão universitária. Reconhecer os cenários de prática do profissional nutricionista. Identificar as demandas. Avaliar a realidade com base nos conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares da sexta fase do curso de Nutrição. Aplicar o projeto integrado da fase, com estratégias de cuidado nutricional para indivíduos com condição patológica prévia. Debater e avaliar os resultados do projeto.	
Bibliografia básica: ALVARENGA, M.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMAN, F.; ANTONACCIO, C. M. A. Nutrição comportamental . 2. ed. Barueri: Manole, 2018. 624 p. BACURAU, R.F.; M. UCHIDA, M. C. Nutrição esportiva e do exercício físico . 1 ed. Guarulhos: Phorte, 2017. JARDIM, M.; SOUZA, V. M.; JUNIOR, D. A. A Farmacologia do suplemento . 2. ed. São Paulo: Centro de Treinamento Estudo Botika. 2017, 276 p.	
Bibliografia complementar: BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável . Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 210 p. CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos . 1. ed. São Paulo: Manole. 2014. 548 p. HAMMER, G. D.; MCPHEE, S. J. Fisiopatologia da doença: uma introdução à medicina clínica . 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. 784 p GALISA, M. S. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática . Vila Mariana SP: Roca, 2015. 293 p. TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade . 7.ed. Caxias do Sul, RS: Educus, 2009. 151 p	

Periódicos especializados:

Revista ciência e saúde coletiva. Disponível em: <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br>.

Revista de saúde pública. Disponível em: <http://www.fsp.usp.br/rsp>.

ANVISA. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/>. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos. Disponível em: <http://www.sbcta.org.br/revista-food-science-and-technology>.

Brazilian Journal of Food Research. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>

Componente Curricular: Identidade Culinária	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [18] teórica [54] prática [18] Extraclasse	[] % EaD
Este componente curricular possui 18 horas de Extensão. As atividades serão realizadas dentro da carga horária da disciplina, sendo distribuídas da seguinte forma: 18 horas de atividades extraclasse serão destinadas às atividades extensionistas.	
Ementa: Padrões alimentares e influência filosófica. Práticas alimentares ligadas a celebração religiosa. Caracterização e organização de eventos gastronômicos. Culinária regional brasileira. Culinária internacional. Extensão universitária.	
Objetivos: Compreender as características de diferentes padrões alimentares. Elaborar preparações da culinária nacional brasileira e internacional. Compreender a composição do preço de venda de preparações e cardápios. Implementar a gestão, planejamento e organização de eventos gastronômicos com identidade culinária. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado IV.	
Bibliografia básica:	
ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo : Metha, 2013. 378 p, il.	
CINTRA, P. Qualidade e redução de custos em alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 143 p. il.	
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	
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Historia da alimentacao. Sao Paulo : Estacao Liberdade, 1998. 885p, il. Traducaao de: Histoire de l'alimentation.	

Bibliografia complementar:

CASCUDO, L. C.. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo (SP) : Global, 2004. 954 p, il.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **Historia da alimentação** /sob a direção de Jean- Loui Flandrin e Massimo Montanari ; tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. -São Paulo : Estação Liberdade, 1998. - 885p. :il.

FISCHLER, C. A “McDonalldização” dos costumes. In: J.L. Flandrin & M. Montanari. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. pp.841-862.

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

ZANELLA, L. C.. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**.5. ed. São Paulo : Atlas, 2012. xiv, 364 p, il.

Periódicos especializados:

Revista Boas Práticas e Higiene dos Alimentos Alimentar (Lilacs)

Nutrição em Pauta

Nutrição Profissional

Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos. Ministério da Saúde. 2016.

Disponível

em:

http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/guia_elaboracao_refeicoes_saudaveis.

História cultura e sociedade. Disponível em : <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/>.

Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições. Disponível em

www.ufsc.nuppre.br

Journal of Foodservice. Disponível em <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17480159>

SÉTIMA FASE

Componente Curricular: Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II	
Área Temática: Nutrição em Saúde Coletiva	
Carga horária: [] teórica [234] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Atuação ética do Nutricionista. Ambientação profissional: contextualização e reconhecimento do local. Iniciação profissional na atenção básica no âmbito do Sistema Único de Saúde, em secretarias de educação ou no Sistema Único de Assistência Social.	
Objetivos: Vivenciar situações práticas da profissão, aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores. Diagnosticar e intervir sobre as condições de alimentação e nutrição no contexto da atenção básica à saúde, alimentação escolar ou desenvolvimento social. Aplicar educação alimentar e nutricional, de acordo com o diagnóstico realizado. Desenvolver ações de cuidado em Nutrição para indivíduos e coletividades, em todos os níveis de atenção à saúde, em equipes interdisciplinares, de acordo com o perfil epidemiológico da população atendida, reconhecendo que a saúde é determinada no contexto histórico, político, social e biológico. Realizar avaliação nutricional e indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.	
Bibliografia Básica:	
GIOVANELLA, Lígia. Políticas e sistema de saúde no Brasil . 2.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2014. 1097 p.	
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional . São Paulo: Atheneu, 2007. 579 p.	
SILVA, C. O.; SOUZA, D. A.; PASCOAL, G. B.; SOARES, L. P. Segurança alimentar e nutricional . 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 264p.	
Bibliografia Complementar:	
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).	
DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 411 p.	
TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. Nutrição em saúde pública . Rio de Janeiro : Rubio, 2010. 640 p	

Periódicos especializados:

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em: <http://cadernos.ensp.fiocruz.br/ensp/>.

Periódicos FURB. Disponível em:
[http://bu.furb.br/consulta/novaConsulta/pesqPeriodicos.php?menu=periodicos.](http://bu.furb.br/consulta/novaConsulta/pesqPeriodicos.php?menu=periodicos)

Revista Baiana de Saúde Pública. Disponível
em: [http://rbsp.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp.](http://rbsp.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp)

Revista Ciência e Saúde Coletiva. Disponível em: [http://cienciaesaudecoletiva.com.br/.](http://cienciaesaudecoletiva.com.br/)

Revista de Saúde Pública. Disponível em: [http://www.rsp.fsp.usp.br/.](http://www.rsp.fsp.usp.br/)

Componente Curricular: Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [] teórica [234] prática [] Extraclasse	[] % EaD
<p>Ementa: Atuação ética do Nutricionista. Ambientação profissional. Estrutura de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento e controle da produção. Controle de qualidade. Saúde e segurança do trabalhador. Educação nutricional. Marketing em UAN. Sustentabilidade e Gestão de resíduos.</p>	
<p>Objetivos: Vivenciar processos de gerenciamento da produção de refeições em UAN, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas. Planejar e executar atividades práticas relacionadas ao processo produtivo. Realizar o diagnóstico da situação da UAN com a aplicação de protocolos associado ao Manual de Boas Práticas (MBP) da UAN e da Legislação Sanitária de Alimentos. Implementar ações de melhorias. Realizar avaliação nutricional e indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.</p>	
<p>Bibliografia básica</p> <p>ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013. 378 p.</p> <p>AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 76 p.</p> <p>ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.</p>	

Bibliografia complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 11. ed. São Paulo: ABERC, 2015. 255 p.

CINTRA, P. **Qualidade e redução de custos em alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 143 p.

COLARES, L. G. et al. **Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 98 p.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2016. 623 p.

Periódicos especializados

Appetite. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/01956663>.

Demetra. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra#.WVRrHoTyvIU>.

Food Control. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09567135>

Food Quality and Preference. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09503293>.

Journal of Foodservice. Disponível em <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17480159>.

Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições. Disponível em: www.ufsc.nuppre.br.

Nutrição em Pauta. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/>.

Revista Alimentos e Nutrição. UNESP. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index>.

Revista de Nutrição. Brazilian Journal of Nutrition. Disponível em: <http://www.scielo.br/rn>

Revista Boas Práticas e Higiene dos Alimentos Alimentar. Disponível em: <http://BoasPráticaseHigienedosAlimentosalimentar.com.br/>

Revista Nutrição em Pauta. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/>.

Revista Nutrição Profissional. Disponível em: <https://issuu.com/racine/stacks/67bf7f796a9f4e87948ba18e70deb6c9>.

Componente Curricular: Estágio em Nutrição Clínica II	
Área Temática: Nutrição Clínica	
Carga horária: [] teórica [234] prática [] Extraclasse	[] % EaD
<p>Ementa: Atuação ética do Nutricionista. Ambientação profissional. Reconhecimento do local de estágio e do setor de nutrição e dietética. Sistematização do cuidado em nutrição: Atendimento clínico-nutricional. Orientações nutricionais. Educação alimentar e nutricional hospitalar e ambulatorial.</p>	
<p>Objetivos: Vivenciar as atribuições e situações práticas do nutricionista na área de atuação clínica, integrando o conhecimento teórico adquirido no curso de graduação. Realizar atendimentos nutricionais em âmbito hospitalar e ambulatorial, prestando assistência ao paciente/cliente para promoção de saúde e prevenção e recuperação de doenças. Aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais focadas no cuidado integral ao paciente/cliente. Reconhecer a importância da relação paciente/cliente e profissional da saúde de forma ética, humanizada e individualizada para a conduta nutricional. Realizar avaliação nutricional e indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 3.ed., Barueri: Manole, 2014</p> <p>SHILS, M. E.. Nutrição moderna na saúde e na doença.11. ed. Barueri: Manole, 2016. xxix, 2222 p, il.</p> <p>MARTINS, C.; SAEKI, S. L. Interações fármaco x nutriente.3. ed. Curitiba: Metha, 2013. 238 p.</p>	
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>NÓBREGA, F. J. Distúrbios da nutrição: na infância e na adolescência. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. 602 p.</p> <p>ROSA, G.; PEREIRA, A. F. <i>Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática.</i> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xvi, 214 p.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D'Arc P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. xlvi, 1122 p.</p> <p>TEIXEIRA NETO, F. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p, il.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. 2v,.</p>	

Periódicos especializados:

Revista Nutrire – Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - <https://nutrirejournal.biomedcentral.com/>

Revista Brasileira de nutrição clínica – Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral - <https://www.braspen.org/braspen-journal>

Revista de Nutrição - *Brazilian Journal of Nutrition* - <http://www.scielo.br/revistas/rn/iaboutj.htm>

Nutrición clínica y dietética Hospitalaria - <http://revista.nutricion.org/>

Nutrición Hospitalaria - <http://www.nutricionhospitalaria.org/>

Jornal de Pediatria - <http://jped.elsevier.es>

Demetra - <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/index>

Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e metabologia
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0004-2730&lng=en&nrm=iso

The American Journal of Clinical Nutrition - <https://academic.oup.com/ajcn>

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso	
Área Temática: Ciência e Pesquisa	
Carga horária: [72] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Projeto de pesquisa: coleta dados da pesquisa. Análise dos dados. Resultados preliminares.	
Objetivos: Desenvolver o projeto de pesquisa. Integrar grupo de pesquisa na área de alimentação e nutrição ou afim. Aprimorar a capacidade intelectual, científica e criativa. Desenvolver linguagem técnica, científica, oral e escrita.	
Bibliografia básica: ARRABAL, A. K. Teoria e prática da pesquisa científica. Blumenau: Diretiva, 2005. 1 CD-ROM. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 225 p. NASCIMENTO, F. P.; SOUSA, F. L. L. Metodologia da pesquisa científica: teoria e prática: como elaborar TCC. 2. ed. Fortaleza: INESP, 2016. 195 p.	
Bibliografia complementar: BOSI, M. L. M.; MERCADO, F. J. Pesquisa qualitativa de serviços de saúde. Petrópolis: Vozes, 2004. 607 p. CHAVES, L. C. P.; LEMOS, M. G. Metodologia da pesquisa científica. Blumenau: Editora da FURB, 2009. 84 p. CRESWELL, J. W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2. ed. Porto Alegre: Artmed: Bookman, 2007. 248 p. POPE, C.; MAYS, N. Pesquisa qualitativa na atenção à saúde. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 172 p. SCANNAVINO, F. L. F.; LEVES, M. H. M. K.; PINTO, L. S. Pesquisa & pesquisador: noções básicas da investigação à criação científica. São Carlos: Cubo Multimídia, 2007. 61 p.	
Periódicos especializados: Biblioteca digital (teses e dissertações). Disponível em: http://www.furb.br/bibliotecadigital . Portal de periódicos da FURB. Disponível em: http://www.furb.br/periodicos .	

Componente Curricular: Fitoterapia na Nutrição

Área Temática: Complementar	
Carga horária: [36] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Conceitos em Fitoterapia. Cenário atual de plantas medicinais. Derivados de plantas medicinais e compostos bioativos. Legislação. Bases científicas que norteiam a pesquisa, o desenvolvimento, o mecanismo de ação e prescrição de fitoterápicos. Plantas alimentícias não convencionais.	
Objetivos : Apropriar-se de conceitos sobre a fitoterapia sob aspecto amplo da utilização na área da saúde. Conhecer as legislações aplicadas a fitoterapia que competem ao profissional nutricionista. Relacionar as principais atividades de plantas medicinais para utilização na alimentação e nutrição. Reconhecer e aplicar no planejamento alimentar a inclusão das plantas alimentícias não convencionais. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana.	
Bibliografia básica: FINTELMANN, V.; WEISS, R. F. Manual de fitoterapia . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 526 p. MARQUES, N.; LOSCHI, R. Fitoterapia funcional aplicada á prática esportiva . 1. ed. São Paulo: VP, 2017. 160 p. SAAD, Glauca de Azevedo et al. Fitoterapia contemporânea: tradição e ciência na prática clínica . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2016. 441 p., il.	
Bibliografia complementar: BOTSARIS, A. S.; BOORHEM, R. L.; CORREA, C. B. V. Fitoterapia chinesa e plantas brasileiras . São Paulo: Ícone, 1995. 550 p. LEITE, J. P. V. Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas . 1.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 328 p. ROSSATO, A. E. Fitoterapia racional: aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos . 1. ed. Florianópolis: DIOESC, 2012.	

Periódicos especializados:

Phytotherapy Research. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/10991573>.

Revista brasileira de plantas medicinais. Disponível em:
<http://www.scielo.br/revistas/rbpm/paboutj.htm>.

Revista Fitos. Disponível em: <http://www.revistafitos.far.fiocruz.br/index.php/revista-fitos>.

Revista Fitoterapia. Disponível em: <https://www.journals.elsevier.com/fitoterapia>.

Glossário temático de Práticas Integrativas e Complementares em saúde. Disponível em: <http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/marco/12/glossario-tematico.pdf>

Periódicos especializados - Science direct. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/>

Revista brasileira de medicina de família e comunidade. Disponível em:
<https://rbmfc.org.br/rbmfc/index>.

OITAVA FASE

Componente Curricular: Planejamento profissional na Nutrição	
Área Temática: Complementar	
Carga horária: [36] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
<p>Ementa: Empreendedorismo e características empreendedoras aplicadas à nutrição. Princípios do marketing. Marketing de alimentos. Marketing pessoal e profissional. Inovação, tendências de bens e serviços voltados à alimentação e nutrição nas diversas áreas de atuação. Bases éticas voltadas ao nutricionista empreendedor e marketing comercial.</p>	
<p>Objetivos: Entender o planejamento e gestão de bens e serviços voltados a alimentação e nutrição. Reconhecer as ferramentas administrativas e recursos de <i>marketing</i> em alimentação e nutrição. Aplicar técnicas de empreendedorismo na profissão do nutricionista. Avaliar práticas de publicidade e marketing segundo normas e condutas éticas da profissão.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013. 378 p.</p> <p>KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing. 14. ed. São Paulo: Pearson, 2013. 765 p.</p> <p>KOTLER, P.; SHALOWITZ, J.; STEVENS, R. J. Marketing estratégico para a área da saúde: a construção de um sistema de saúde voltado ao cliente. Porto Alegre: Bookman, 2010. 576 p.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BARON, R. A; SHANE, S. A. Empreendedorismo: uma visão do processo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2007. 443 p.</p> <p>GARCIA, E. Marketing na saúde: humanismo e lucratividade: atender, tratar e encantar o cliente-paciente. São Paulo: AB, 2005. 160 p.</p> <p>HISRICH, R. D; PETERS, M. P; SHEPHERD, D. A. Empreendedorismo. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. 662 p.</p> <p>LAS CASAS, A. L. Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2006. 528 p.</p> <p>SILVA, E. M. M. Marketing para quem entende de Nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 149 p.</p>	

Periódicos especializados:

Portal de Revistas da USP. Disponível em: <http://www.sibi.usp.br/bibliotecas/digitais-sistemicas/revista-usp/>.

Revista brasileira de pesquisas de marketing, opinião e mídia. Disponível em: <http://www.revistapmkt.com.br/>.

Revista empreendedorismo. Disponível em: <http://www.regepe.org.br/regepe>

Revista nutrição em pauta. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/>.

Componente Curricular: Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II	
Área Temática: Nutrição em Saúde Coletiva	
Carga horária: [] teórica [234] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Atuação ética do Nutricionista. Ambientação profissional: contextualização e reconhecimento do local. Iniciação profissional na atenção básica no âmbito do Sistema Único de Saúde, em secretarias de educação ou no Sistema Único de Assistência Social.	
Objetivos: Vivenciar situações práticas da profissão, aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores. Diagnosticar e intervir sobre as condições de alimentação e nutrição no contexto da atenção básica à saúde, alimentação escolar ou desenvolvimento social. Aplicar educação alimentar e nutricional, de acordo com o diagnóstico realizado. Desenvolver ações de cuidado em Nutrição para indivíduos e coletividades, em todos os níveis de atenção à saúde, em equipes interdisciplinares, de acordo com o perfil epidemiológico da população atendida, reconhecendo que a saúde é determinada no contexto histórico, político, social e biológico. Realizar avaliação nutricional e indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.	
Bibliografia básica:	
GIOVANELLA, Lígia. Políticas e sistema de saúde no Brasil . 2.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2014. 1097 p.	
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional . São Paulo: Atheneu, 2007. 579 p.	
SILVA, C. O.; SOUZA, D. A.; PASCOAL, G. B.; SOARES, L. P. Segurança alimentar e nutricional . 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 264p.	
Bibliografia Complementar:	
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).	
DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 411 p.	
TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. Nutrição em saúde pública . Rio de Janeiro : Rubio, 2010. 640 p	

Periódicos especializados:

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em: <http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/>.

Periódicos FURB. Disponível em:
<http://bu.furb.br/consulta/novaConsulta/pesqPeriodicos.php?menu=periodicos>.

Revista Baiana de Saúde Pública. Disponível em:
<http://rbsp.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp>.

Revista Ciência e Saúde Coletiva. Disponível em: <http://cienciaesaudecoletiva.com.br/>.

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <http://www.rsp.fsp.usp.br/>.

Componente Curricular: Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II	
Área Temática: Nutrição em Alimentação Coletiva	
Carga horária: [] teórica [234] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Atuação ética do Nutricionista. Ambientação profissional. Estrutura de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento e controle da produção. Controle de qualidade. Saúde e segurança do trabalhador. Educação nutricional. Marketing em UAN. Sustentabilidade e Gestão de resíduos.	
Objetivos: Vivenciar processos de gerenciamento da produção de refeições em UAN, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas. Planejar e executar atividades práticas relacionadas ao processo produtivo. Realizar o diagnóstico da situação da UAN com a aplicação de protocolos associado ao Manual de Boas Práticas (MBP) da UAN e da Legislação Sanitária de Alimentos. Implementar ações de melhorias. Realizar avaliação nutricional e indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.	
Bibliografia Básica:	
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013. 378 p.	
AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 76 p.	
ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.	
Bibliografia Complementar:	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 11. ed. São Paulo: ABERC, 2015. 255 p.	
CINTRA, P. Qualidade e redução de custos em alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 143 p.	
COLARES, L. G. et al. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 98 p.	
CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 406 p.	
SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p.	
Periódicos especializados:	

Appetite. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/01956663>.

Demetra. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra#.WVRrHoTyvIU>.

Food Control. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09567135>

Food Quality and Preference. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09503293>.

Journal of Foodservice. Disponível em <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17480159>.

Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições. Disponível em: www.ufsc.nuppre.br.

Nutrição em Pauta. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/>.

Revista Alimentos e Nutrição. UNESP. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/index>.

Revista de Nutrição. Brazilian Journal of Nutrition. Disponível em: <http://www.scielo.br/rn>

Revista Boas Práticas e Higiene dos Alimentos Alimentar. Disponível em: [http://Boas Práticas e Higiene dos Alimentos alimentar.com.br/](http://BoasPráticas e Higiene dos Alimentos alimentar.com.br/)

Revista Nutrição em Pauta. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/>.

Revista Nutrição Profissional. Disponível em: <https://issuu.com/racine/stacks/67bf7f796a9f4e87948ba18e70deb6c9>.

Componente Curricular: Estágio em Nutrição Clínica II	
Área Temática: Nutrição Clínica	
Carga horária: [] teórica [234] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Atuação ética do Nutricionista. Ambientação profissional. Reconhecimento do local de estágio e do setor de nutrição e dietética. Sistematização do cuidado em nutrição: Atendimento clínico-nutricional. Orientações nutricionais. Educação alimentar e nutricional hospitalar e ambulatorial.	
Objetivos: Vivenciar as atribuições e situações práticas do nutricionista na área de atuação clínica, integrando o conhecimento teórico adquirido no curso de graduação. Realizar atendimentos nutricionais em âmbito hospitalar e ambulatorial, prestando assistência ao paciente/cliente para promoção de saúde e prevenção e recuperação de doenças. Aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais focadas no cuidado integral ao paciente/cliente. Reconhecer a importância da relação paciente/cliente e profissional da saúde de forma ética, humanizada e individualizada para a conduta nutricional. Realizar avaliação nutricional e indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.	

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. **Guia de nutrição:** nutrição clínica do adulto. 3.ed., Barueri: Manole, 2014.

SHILS, M. E.. **Nutrição moderna na saúde e na doença.**11. ed. Barueri: Manole, 2016. xxix, 2222 p, il.

MARTINS, C.; SAEKI, S. L. **Interações fármaco x nutriente.**3. ed. Curitiba: Metha, 2013. 238 p.

Bibliografia complementar:

NÓBREGA, F. J. **Distúrbios da nutrição:** na infância e na adolescência. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. 602 p

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D'Arc P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2007. xlvii, 1122 p.

ROSA, G.; PEREIRA, A. F. *Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática.* Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xvi, 214 p.

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

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.**5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. 2v,.

Periódicos especializados:

Revista Nutrire – Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - <https://nutrirejournal.biomedcentral.com/>

Revista Brasileira de nutrição clínica – Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral - <https://www.braspen.org/braspen-journal>

Revista de Nutrição - *Brazilian Journal of Nutrition* - <http://www.scielo.br/revistas/rn/iaboutj.htm>

Nutrición clínica y dietética Hospitalaria - <http://revista.nutricion.org/>

Nutrición Hospitalaria - <http://www.nutricionhospitalaria.org/>

Jornal de Pediatria - <http://jped.elsevier.es>

Demetra - <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/index>

Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e metabologia http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0004-2730&lng=en&nrm=iso

The American Journal of Clinical Nutrition - <https://academic.oup.com/ajcn>

5 DISCIPLINAS OPTATIVAS

Componente Curricular: Práticas Integrativas e Complementares na Saúde	
Área Temática: Complementar	
Carga horária: [36] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Práticas Integrativas e Complementares em saúde (PICS): princípios, legislação, aplicação na saúde, no contexto das profissões da saúde. Visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais. Princípios e usos das práticas de acordo com a Política Nacional de PICS.	
Objetivos: Sensibilizar e permitir vivências em terapêuticas de práticas integrativas e complementares na saúde. Proporcionar novas oportunidades de aprendizagem ativa dentro das mudanças curriculares em todas as profissões da área da saúde	
Bibliografia Básica:	
BRASIL. Política Nacional de práticas integrativas e complementares no SUS: atitude de ampliação de acesso / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica – 2.ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.96p.: il.	
SAAD, Glaucia de Azevedo. Fitoterapia Contemporânea : tradição e ciência na prática clínica . 2.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2016. 441 p.:il.	
SINCLAIR, Marybetts. Massoterapia pediátrica . 2.ed. Barueri, SP : Manole, 2008. Xv, 215 p. : il.	

Componente Curricular: LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais (optativa)	
Área Temática: Ciência e Pesquisa	
Carga horária: [72] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Surdez: Conceitos básicos, causas e prevenções. A evolução da história do surdo. A estrutura linguística da Libras: aspectos estruturais da Libras; LIBRAS: aplicabilidade e vivência.	
Objetivos: Capacitar os alunos a utilizar funcionalmente a LIBRAS, como ferramenta de comunicação.	
Bibliografia Básica:	
COUTINHO, D. LIBRAS: língua brasileira de sinais e língua portuguesa (semelhanças e diferenças) . 3. ed. Joao Pessoa: Arpoador, 2000. nv, il.	

FALCÃO, L. A. **Surdez, cognição visual e libras**: estabelecendo novos diálogos. Recife: Autor, 2010. 420 p, il.

LIRA, G.A.; SOUZA, T. A. F. **Dicionário da língua brasileira de sinais LIBRAS**. Brasília: Corde, 2005.

Componente Curricular: Psicologia em Saúde (optativa)	
Área Temática: Saúde, Cultura e Sociedade	
Carga horária: [36] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: 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.	
Objetivos: 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.	
Bibliografia Básica:	
ANGERAMI-CAMON, V. A. et al. Psicologia da saúde : um novo significado para a prática clínica. São Paulo: Pioneira, 2000. 225p.	
BRAGHIROLI, Elaine Maria. Psicologia geral . 16.ed. Petropolis : Vozes, 1998. 219p.	
BENNETT, P.; MURPHY, S. Psicologia e promoção da saúde . Lisboa: CLIMEPSI, 1999. xv, 208 p.	
Bibliografia Complementar:	

ANGERAMI-CAMON, V. A.; VALLE, E. R. M. **Psicossomática e a psicologia da dor.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001. 151p

ARAUJO, Nilsa da Costa. **O papel do psicólogo na Síndrome de Sjögren: uma doença autoimune.** 2014. 27 f. Trabalho de conclusão de curso 2014. Disponível em: <http://www.bc.furb.br/docs/MO/2014/358666_1_1.PDF>. Acesso em: 10 maio 2019

BENNETT, Paul; MURPHY, Simon. **Psicologia e promoção da saúde.** Lisboa : CLIMEPSI, 1999. xv, 208 p, il. (Manuais universitários, 14).

OLIVEIRA, Vera Barros de; YAMAMOTO, Kayoko. **Psicologia da saúde: temas de reflexão e prática.** São Bernardo do Campo, SP : UMESP, 2003. 200 p.

NEME, Carmen Maria Bueno; RODRIGUES, Olga Maria Piazzentin Rolim. **Psicologia da saúde: perspectivas interdisciplinares.** São Carlos, SP : Rima, 2003. 362 p, il.

Componente Curricular: Nutrição Clínica Funcional e Estética (optativa)	
Área Temática: Nutrição Clínica	
Carga horária: [36] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Princípios da Nutrição Funcional. Sinais e sintomas clínicos relacionados à nutrição funcional. Alimentação, nutrição, órgãos e sistemas integrados na visão funcional. Avaliação clínica e nutricional aplicada a estética. Distúrbios estéticos e a relação com a nutrição. Nutricosméticos.	
Objetivos: Reconhecer a aplicabilidade da nutrição funcional e bioquímica individual na prevenção de doenças e promoção de saúde. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano pautados na nutrição funcional. Planejar, analisar e avaliar dietas e suplementos dietéticos aplicados à nutrição e estética.	
Bibliografia básica: PASCOAL, V.; NAVES, A.; FONSECA, A. B. Nutrição clínica Funcional: dos princípios à prática clínica. 2 ed. São Paulo: VP, 2014. 328 p. PUJOL, A. P. Nutrição aplicada à estética. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 424 p. ROSA, C. O. B.; COSTA, N. M. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 504 p.	
Bibliografia complementar: COSTA, N. M. B.; BARBOSA; R. C. O. Alimentos funcionais: benefícios para a saúde. Viçosa, MG: Autoras, 2008. 298 p. DOLINSKY, M. Nutrição funcional. São Paulo: Roca, 2009. 204 p. FETT, C. Ciência da suplementação alimentar. 2. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2002. 390 p. PIMENTEL, C. V. M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLUCKE, A. P. B. Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 95 p. SALGADO, J. M. Guia dos funcionais: dieta alimentar para manter a saúde e evitar doenças. 1. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2009. 192 p	
Periódicos especializados: Instituto brasileiro de nutrição funcional. Disponível em: http://www.ibnfuncional.com.br/_site/ . Journal of functional foods. Disponível em: https://www.journals.elsevier.com/journal-of-functional-foods .	

Componente Curricular: Genética aplicada à Nutrição (optativa)	
Área Temática: Área Temática: Corpo humano	
Carga horária: [36] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
Ementa: Organização e expressão do material genético, polimorfismos genéticos, nutrigenética e nutrigenômica, uso de ferramentas moleculares na nutrição personalizada pelo genoma e no diagnóstico molecular de patogenias e patógenos alimentares.	
Objetivos: Conhecer o impacto da era genômica na prática da nutrição personalizada e seus benefícios ao paciente. Interpretar os estudos que aplicam técnicas de biologia molecular em análises de nutrigenética e nutrigenômica, bem como a importância destas áreas do conhecimento na atuação do Nutricionista.	
Bibliografia Básica:	
<p>PASTERNAK, Jack J. Uma introdução à genética molecular humana: mecanismos das doenças hereditárias. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>STRACHAN, Tom; READ, Andrew P. Genética molecular humana. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>THOMPSON, James S. (James Scott) et al. Genética médica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p>	
Bibliografia Complementar:	
<p>GRIFFITHS, Anthony J. F. et al. Introdução à genética. 9. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2009.</p> <p>GUIMARÃES, Pedro E Ma; COSTA, Maria C R. SNPs: sutis diferenças de um código, o genoma sob um novo ponto de vista. In: Biotecnologia ciência & desenvolvimento, v.5, n. 26, p. 24-27, maio/jun. 2002.</p> <p>ZAHA, Arnaldo; FERREIRA, Henrique Bunselmeyer; PASSAGLIA, Luciane M. P. Biologia molecular básica. 4. ed. Porto Alegre : Artmed, 2012.</p>	

Periódicos especializados:

Journal Of Nutrigenetics And Nutrigenomics
- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/labs/journals/j-nutrigenet-nutrigenomics/>

Journal Nutrients - <http://www.mdpi.com/journal/nutrients>

Nutrire: <http://www.sban.org.br/revista/nutrire.php>

- SCHUCH, Jaqueline B; VOIGT, Francine, MALUF, Sharbel W, DE ANDRADE, Fabiana, M .Nutrigenética: a interação entre hábitos alimentares e o perfil genético individual - Revista Brasileira de Biociências v8 (1): 73-84, 2010

- VALENTE, Maria A S, et al. Nutrigenômica/nutrigenética na elucidação das doenças crônicas. HU Revista, Juiz de Fora, v. 40 (3 e 4): 239-248, 2014

Componente Curricular: Antropologia de Alimentos (optativa)	
Área Temática: Nutrição Humana	
Carga horária: [36] teórica [] prática [] Extraclasse	[] % EaD
<p>Ementa: A Antropologia de Alimentos visa refletir sobre o ato alimentar humano e a maneira como os alimentos são transformados e utilizados como um vetor identitário, se apresentado na forma de uma cozinha e culinária diferenciada em diferentes sociedades, englobando aspectos: culturais, econômicos, biológicos, históricos, geográficos e técnicos.</p>	
<p>Objetivos: Capacitar o aluno a entender a complexidade do ato alimentar na espécie humana e em particular na sociedade brasileira, levando-se em consideração a sua diversidade biológica, ecológica, tecnológica, econômica, sociocultural, política e ideológica. Entender o que leva o humano a eleger determinado tipo de alimento, condicionando-se a ele, as interferências das crenças que os premeiam, a adaptação a sabores, odores entre outras características, considerando o desenvolvimento histórico de cada sociedade.</p>	
<p>Bibliografia básica:</p> <p>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</p> <p>POLLAN, Michael. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro : Intrínseca, 2008. 271 p.</p> <p>CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo (SP) : Global, 2004. 954 p, il.</p>	
<p>Bibliografia complementar :</p> <p>DAMATTA, Roberto. O que é o Brasil?. Rio de Janeiro: Rocco, 2004. 74 p. (Cidadania. Jovens leitores).</p> <p>MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). Raízes da fome. 3. ed. Petropolis : Vozes : FASE, 1987. 185 p, il.</p> <p>CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p.</p> <p>FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. Sao Paulo : Estacao Liberdade, 1998. 885p, il. Tradução de: Histoire de l'alimentation</p>	

6 MUDANÇAS CURRICULARES

6.1 ALTERAÇÕES DAS CONDIÇÕES DE OFERTA

Nesta atualização do PPC não houve alterações quanto ao nome do curso e ao turno de oferta, houve alteração ao número de vagas que passou de 40 para 30 por semestre. No início

de cada ano letivo, são ofertadas 30 vagas para ingresso na matriz curricular do período matutino e na metade do ano (julho) 30 vagas para ingresso na matriz curricular do período noturno.

Assim, será ofertado um total de 60 vagas, em turmas alternadas a cada semestre. As vagas poderão ser preenchidas através de: Vestibular, Processo Seletivo Especial, Transferências Interna e Externa, Ingresso Diplomado, Reingresso, Aluno Especial e pela nota do ENEM ou análise do histórico escolar, conforme definido pela política de ingresso vigente na instituição de ensino (FURB).

Ressalta-se que o mesmo corpo docente 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.

6.2 MUDANÇAS NA MATRIZ CURRICULAR

6.2.1 Inclusão de componentes curriculares e departamentalização

Listam-se na tabela a seguir os componentes curriculares que serão incluídos na nova matriz curricular, seguidas do departamento, área temática e a justificativa

Quadro 11 - Listagem dos novos componentes curriculares, departamentos e áreas temáticas

Componente Curricular	Departamento	Área Temática	Justificativa
Introdução à Alimentação e Nutrição	DCF*	Nutrição Humana	Atualização PPC em atendimento às reais necessidades do Curso de Nutrição
Cálculo e Análise de Planos Alimentares			
Estratégias de Cuidado Nutricional na Prática Clínica		Nutrição Clínica	
Fisiopatologia IV			
Nutrição Aplicada ao Exercício Físico			
Estágio em Nutrição Clínica I e II			
Prescrição Magistral em Nutrição			
Planejamento Profissional na Nutrição		Complementar	
Fitoterapia na Nutrição			
Projeto Integrado I, II, III e IV		Nutrição em Alimentação Coletiva	
Microbiologia Aplicada à Nutrição			
Boas Práticas e Higiene dos Alimentos			
Identidade Culinária			
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I e II			
Nutrição em Políticas Públicas de Saúde	Nutrição em Saúde Coletiva		
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I e II			
Saúde Comunitária	DMed.	Complementar	Adequação da matriz curricular ao Núcleo Comum do CCS
Práticas Integrativas e Complementares na Saúde			
Relações Interpessoais na Saúde	DPsi		
Genética na Saúde	DCN	Ciências Biológicas	Adequação da matriz curricular ao Núcleo Comum do CCS
Biologia Celular			
Histologia e Embriologia Geral			
Anatomia Humana Geral			
Microbiologia e Imunologia			
Bioquímica			
Fisiologia Geral			
Parasitologia			
Pesquisa em Nutrição I	DCF *	Ciência e Pesquisa	Reorganização e distribuição dos conteúdos da ementa da disciplina.
Pesquisa em Nutrição II		Nutrição Humana	
Avaliação Nutricional I			
Avaliação Nutricional II			
Produção Textual Acadêmica	Letras	Ciência e Pesquisa	Adequação das novas Diretrizes curriculares
História da Cultura Afro-brasileira Indígena	História e Geografia	Saúde, Cultura e Sociedade	
Diversidade e Sociedade	DCSF		

Prática em Sustentabilidade	DCN	Nutrição em Alimentação Coletiva	Institucionais da universidade
Universidade, Ciência e Pesquisa	Educação	Ciência e pesquisa	
Genética Aplicada à Nutrição	DCN	Nutrição clínica	
Nutrição Clínica Funcional e Estética	DCF		

Antropologia de Alimentos	DCSF	Nutrição Humana	Atualização PPC em atendimento às reais necessidades do Curso de Nutrição
Alimentação, Saúde e Cultura			

Legenda: (*) até que se crie o Departamento de Nutrição; DCF: Departamento de Ciências Farmacêuticas; DCN: Departamento de Ciências Naturais; PPC: Projeto Pedagógico de Curso; CCS: Centro de Ciências da Saúde; DCSF: Departamento de Ciências Sociais e Filosofia; DMed.: Departamento de Medicina; DPsi: Departamento de Psicologia.

6.2.2 Exclusão de componentes curriculares

Listam-se na tabela a seguir as disciplinas que serão excluídas na nova matriz curricular. Justifica-se a exclusão dessas 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.

Quadro 12- Listagem dos componentes curriculares excluídos

Componente Curricular Excluído		
Código	Componente Curricular	Departamento
CFA.0034.00-0	Introdução ao Exercício da Profissão	DCF
CFA.0036.01-1	Nutrição Básica I	DCF
CNA.0227.00-1	Histologia, Embriologia e Genética Humana	DCN
CFA.0036.02-0	Nutrição Básica II	DCF
CNA.0054.01-8	Microbiologia Básica I	DCN
MED.0114.00-9	Doenças Infecciosas e Parasitárias do Aparelho Digestivo	MED
CNA.0126.00-0	Imunologia Geral	DCN
SOC.0174.00-6	Desafios Sociais Contemporâneos	SOC
SOC.0175.00-2	Dilemas Éticos e Cidadania	SOC
CFA.0045.00-2	Avaliação Nutricional	DCF
MED.0113.00-2	Epidemiologia Geral	MED
CFA.0063.00-0	Nutrição Experimental	DCF
MAT.0197.00-9	Bioestatística	MAT
CFA.0065.00-3	Temas Avançados em Nutrição	DCF
CFA.0039.00-2	Fisiologia da Nutrição	DCF
CFA.0061.00-8	Fundamentos em Nutrição Clínica	DCF
CNA.0192.01-1	Microbiologia de Alimentos I	DCN
CFA.0062.00-4	Interação entre Fármacos e Nutrientes	DCF
CFA.0059.00-3	Prática em Saúde Coletiva	DCF
CFA.0058.03-1	Fisiopatologia III	DCF
CFA.0066.00-0	Prática em Alimentação Coletiva	DCF
MED.0142.02-9	Patologia Geral II	MED
CFA.0064.00-7	Pesquisa em Nutrição	DCF

CFA.0088.00-3	Prática em Nutrição Clínica e Esportiva	DCF
MED.0129.00-6	Bioética	MED

6.2.3 Manutenção de componentes curriculares

Na tabela a seguir listam-se os componentes curriculares adaptados, seguidos da descrição da adaptação realizada, quando necessário.

Quadro 13 - Listagem dos componentes curriculares adaptados



UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Código	Componente Curricular	Departamento	Adaptação
CNA.0084.05-7	Anatomia Humana V	Ciências Naturais	Adaptado para disciplina do núcleo comum do CCS – Anatomia Humana Geral
EDU.0504.00-5	Universidade, Ciência e Pesquisa	Educação	Redução de 72 para 36 h
PDE.0006.00-7	Educação Física	Educação Física	Nomenclatura - Prática Desportiva I
	Saúde Comunitária	Medicina	Redução de 72 para 36 h
CNA.0041.03-0	Fisiologia Humana III	Ciências Naturais	Adaptado para disciplina do núcleo comum do CCS – Fisiologia Geral
CNA.0111.01-1	Bioquímica Humana I	Ciências Naturais	Adaptado para disciplina do núcleo comum do CCS – Bioquímica
PDE.0007.00-3	Educação Física - Prática Desportiva II	Educação Física	Nomenclatura - Prática Desportiva II
CFA.0044.00-6	Nutrição Humana	Ciências Farmacêuticas*	Ementa
CFA.0046.00-9	Educação Nutricional	Ciências Farmacêuticas*	Ementa e nome para Educação Alimentar e Nutricional
CFA.0052.00-9	Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	Ciências Farmacêuticas*	Ementa e nome para Boas Práticas e Higiene dos Alimentos
CNA.0191.02-3	Bioquímica Humana II	Ciências Naturais	Ementa
LET.0162.00-0	LIBRAS (Optativa)	Educação	
CFA.0055.01-6	Nutrição nos ciclos de vida I	Ciências Farmacêuticas*	Ementa
CFA.0057.00-0	Cálculo e Análise de Dietas	Ciências Farmacêuticas*	Ementa e nome da disciplina para Cálculo e Análise de Planos Alimentares
CFA.0058.01-5	Técnica Dietética I	Ciências Farmacêuticas*	Ementa
QUI.0106.00-9	Bromatologia	Química	Ementa
CFA.0055.02-4	Nutrição nos ciclos de vida II	Ciências Farmacêuticas*	Ementa e Redução de 72 para 54 h
CFA.0056.01-2	Alimentação Coletiva I	Ciências Farmacêuticas*	Ementa



CFA.0058.02-3	Técnica Dietética II	Ciências Farmacêuticas*	Ementa
CFA.0068.01-0	Nutrição Clínica I	Ciências Farmacêuticas*	Ementa e aumento de 72 para 108 h
EQU.0110.00-4	Tecnologia de Alimentos	Química	Ementa
PSI.0114.00-0	Psicologia em Saúde (optativa)	Psicologia	
CFA.0058.04-0	Fisiopatologia IV	Ciências Farmacêuticas*	Ementa e reduziu de 54 para 36 h
CFA.0033.00-4	Nutrição Esportiva	Ciências Farmacêuticas*	Ementa, aumento de 54 para 72 h e nome para Nutrição aplicada ao Exercício Físico
CFA.0054.00-1	Eventos Gastronômicos	Ciências Farmacêuticas*	Ementa, aumento de 54 para 72 h e nome para Identidade Culinária.
CFA.0056.02-0	Alimentação Coletiva II	Ciências Farmacêuticas*	Ementa
CFA.0068.02-9	Nutrição Clínica II	Ciências Farmacêuticas*	Ementa e aumento de 72 para 108 h
CFA.0028.00-0	Estágio em Alimentação Coletiva	Ciências Farmacêuticas*	Transformou-se em Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I e II
CFA.0023.00-9	Estágio em Saúde Coletiva	Ciências Farmacêuticas*	Transformou-se em Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I e II
CFA.0024.00-5	Estágio em Nutrição Clínica	Ciências Farmacêuticas*	Transformou-se em Estágio em Nutrição Clínica I e II

6.3 ADAPTAÇÃO DE TURMAS EM ANDAMENTO

A nova matriz será válida para estudantes ingressantes a partir de 2019.2.

Define-se que será mantida a oferta dos componentes curriculares das matrizes 2012.1.168-0, do período matutino, 2012.2.171-0, do período noturno, até o segundo semestre de 2021 e 2022, respectivamente, épocas em que os ingressantes destas matrizes curriculares irão concluir o curso de forma regular. A partir desse período, os acadêmicos com componentes curriculares em atraso deverão seguir as propostas de equivalência de estudo na matriz curricular proposta.

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 aqui descrito, poderão ser aprovadas pelo Coordenador do Colegiado do Curso, desde que haja vaga e equivalência aferida. O Coordenador deverá informar aos alunos os componentes curriculares necessários para a integralização do currículo.

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 à possibilidade de atraso na conclusão do Curso.

6.4 EQUIVALÊNCIA DE ESTUDOS

Na tabela abaixo seguem os componentes curriculares equivalentes, a nova matriz será válida para estudantes ingressantes a partir de 2019.2.

Quadro 14 - Equivalências para fins de transição curricular

Componente Curricular Antigo (anterior)	h/a	Componente Curricular Novo (proposto)	h/a
Relações interpessoais na Saúde (CCS)	3	Relações interpessoais na Saúde (CCS)	2
Saúde Comunitária (CCS)	4	Saúde Comunitária (CCS)	2
Introdução ao exercício da profissão	2	Planejamento profissional na nutrição	2
Nutrição básica I	2	Introdução à alimentação e nutrição	2
Anatomia humana IV	4	Anatomia humana geral	4
Fisiologia humana III	4	Fisiologia Geral	3
Histologia, embriologia e genética humana	3	Histologia e embriologia geral	3
Desafios sociais contemporâneos	4	Diversidade e sociedade e História da Cultura Afro-brasileira Indígena	2 2
Nutrição básica II	2	Alimentação, saúde e cultura	2
Bioquímica humana I	4	Bioquímica	3
Microbiologia básica I e Imunologia geral	2 3	Microbiologia e Imunologia	3
Doenças infecciosas e parasitárias do aparelho digestivo	2	Parasitologia	2
Microbiologia básica I e Microbiologia dos alimentos I	2 3	Microbiologia Aplicada à Nutrição	4
Nutrição humana	4	Nutrição humana	4
Avaliação nutricional	4	Avaliação nutricional I e Avaliação nutricional II	4 2
Educação nutricional	3	Educação alimentar e nutricional	3
Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	3	Boas Práticas e Higiene dos Alimentos	3
Bioquímica humana II	4	Bioquímica humana II	4
Nutrição nos ciclos de vida I	4	Nutrição nos ciclos de vida I	4
Nutrição nos ciclos de vida II	4	Nutrição nos ciclos de vida II	3
Cálculo de análise de dietas	4	Cálculo de análise de planos alimentares	4
Técnica dietética I	4	Técnica dietética I	4
Técnica dietética II	4	Técnica dietética II	4
Saúde coletiva	4	Nutrição em saúde coletiva	4

Epidemiologia geral e Bioestatística	2 2	Pesquisa em Nutrição I	2
Fundamentos em nutrição clínica Fisiopatologia III Nutrição clínica I	2 3 4	Nutrição clínica I	6
Interação entre fármacos e nutrientes	2	Prescrição magistral em nutrição	3
Bromatologia	4	Bromatologia	4
Alimentação Coletiva II	4	Alimentação Coletiva II	4
Alimentação Coletiva I	4	Alimentação Coletiva I	4
Fisiopatologia IV	3	Fisiopatologia IV	2
Nutrição clínica II Patologia Geral II	4 3	Nutrição clínica II	6
Temas avançados em nutrição Fitoterapia	2 2	Fitoterapia na nutrição	2
Tecnologia de alimentos	3	Tecnologia de alimentos	3
Pesquisa em nutrição	3	Pesquisa em nutrição II	2
Nutrição experimental	4	Psicologia experimental (ofertada pelo curso de Psicologia)	3
Eventos gastronômicos	3	Identidade Culinária	4
Nutrição esportiva	3	Nutrição aplicada ao exercício físico	4
Trabalho de conclusão de curso	4	Trabalho de conclusão de curso	4
Estágio em Nutrição clínica	15	Estágio em Nutrição clínica I	2
		Estágio em Nutrição clínica II	13
Estágio em Saúde coletiva	15	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I	2
		Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II	13
Estágio em Alimentação coletiva	15	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I	2
		Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II	13
Bioética (CCS)*	3	Bioética (CCS)*	2
Epidemiologia geral e Bioestatística	2 2	Epidemiologia e bioestatística aplicada à saúde (ofertada pelo curso de Psicologia) ou Pesquisa em Nutrição I	3 2
	2		2
Patologia geral II	2	Fisiopatologia IV	2

7. CORPO DOCENTE

7.1 PERFIL DOCENTE

O corpo docente do Curso de Nutrição da FURB é constituído de professores que reúnem qualidades de educadores, pesquisadores e profissionais de mercado, e que assumem o compromisso de respeitar os princípios e os valores institucionais. O docente deve ter habilidade para garantir a capacitação dos alunos com autonomia e discernimento, a fim de assegurar integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades, tendo como base o princípio do aprender, engloba aprender a ser, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a conhecer. O corpo docente deverá ainda estar comprometido para desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão, de forma dissociada, para que o aluno desenvolva tais princípios.

Dentre as competências ao nutricionista conforme a RDC CFN n. 600 de 25 de Fevereiro de 2018, no exercício de suas atribuições na área da Nutrição em Ensino, Pesquisa e Extensão estão o desenvolvimento de ações humanizadas e sustentáveis que contribuam para a formação do discente como cidadão ético, político e ativo no contexto social além de estimular a participação dos discentes nas entidades de representação, órgãos colegiados e de controle social (BRASIL, 2018).

O docente universitário da FURB procura seu espaço, buscando estar qualificado, com conhecimentos atualizados para exercer a profissão e sempre aptos a novos desafios, valorizando a importância do exercício da docência, de novas estratégias e metodologias para ensino.

O corpo docente compromete-se com a formação de um profissional generalista, humanista e crítico, envolvido com o desenvolvimento social e com as condições de saúde, visando à segurança alimentar e à atenção dietética dos indivíduos e da coletividade. Esta formação ocorre através de dinâmicas teóricas e práticas, oferecendo atividades acadêmicas que venham contemplar parcerias com a comunidade, favorecendo o intercâmbio entre essas instâncias, pautadas no paradigma do Ensino Integrado, bem como, nos princípios da prevenção, promoção e manutenção da saúde.

7.2 FORMAÇÃO CONTINUADA DOCENTE

Para atender as demandas de aperfeiçoamento e desenvolvimento profissional dos servidores, a FURB estabeleceu a política de formação continuada por meio da Resolução nº 060/2012, de 19 de dezembro de 2012, com os seguintes princípios e diretrizes: Princípios: a) indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão, b) compromisso com os interesses coletivos, c) democratização e socialização dos conhecimentos e d) formação contínua, e Diretrizes: a) democratização do acesso, b) flexibilização dos processos de formação, c) desenvolvimento do servidor como sujeito singular e profissional do serviço público em consonância com os objetivos institucionais, d) articulação da formação com os processos de avaliação interno e externo e; e) compromisso com a formação e o desenvolvimento contínuo de lideranças.

A FURB está criando mecanismos para ampliar e incentivar a participação dos professores em formações institucionais voltadas aos processos de ensino e aprendizagem, através de estratégias como calendários que permitem a participação dos docentes em capacitações promovidas em âmbito geral, e períodos destinados àquelas específicas a cada curso de graduação.

A implementação dessa proposta de formação contínua para o corpo docente do Curso de Nutrição possibilita um perfil a formação de um docente mais reflexivo, crítico, pesquisador e inovador, melhorando sua prática educadora e seu conhecimento profissional.

O Curso de Nutrição da FURB tem 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

7.3 COLEGIADO

O Colegiado de Curso, com as competências estatuídas nos Arts. 17 a 25 do Regimento

Geral da Universidade, Resolução FURB nº 129/2001, exerce a coordenação didática, acompanhando, avaliando a execução e integralização das atividades curriculares, zelando pela manutenção da qualidade e adequação do curso. A composição do Colegiado de Curso está normatizada na Resolução FURB nº 129/2001 alterada pela Resolução FURB Nº 068/2013, DE 24 DE OUTUBRO DE 2013 .

7.4 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

A Resolução FURB nº 73/2010 normatiza o funcionamento do NDE no âmbito da FURB. O NDE constitui-se de um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do PPC. Dentre suas principais atribuições podem-se citar: contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso; zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo; indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; zelar pelo cumprimento da legislação educacional vigente e demais leis pertinentes; acompanhar o processo do ENADE e propor ações que garantam um nível de avaliação adequado; acompanhar e consolidar o PPC em consonância com as DCNs, o PDI e PPI da FURB; zelar pela contínua atualização do PPC; e, por fim, orientar e participar da produção de material científico ou didático para publicação.

8 AVALIAÇÃO

8.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem do acadêmico deve estar articulada aos objetivos educacionais já que é um instrumento de verificação sobre o alcance destes objetivos. “A avaliação do processo ensino/aprendizagem, nos cursos de graduação, tem por finalidade acompanhar o progresso do acadêmico no domínio das competências exigidas para o curso que está realizando, conforme projeto político pedagógico, tendo em vista a adequada formação científica e profissional, a promoção por semestre” segundo o artigo 62 da Resolução nº 129/2011 – Regimento Geral da Universidade. Ressalta-se que a avaliação do processo ensino/aprendizagem é um processo contínuo e cumulativo, de cunho qualitativo e quantitativo, tendo como atores o professor e os acadêmicos.

A responsabilidade pela avaliação é do professor da disciplina e deve abranger todas as atividades curriculares, podendo ter como instrumentos de aplicação individual, coletivo ou de auto avaliação: exercícios de aplicação; estudos de caso; trabalhos práticos; provas orais, escritas e práticas; pesquisas; projetos; saídas a campo e demais atividades definidas pelo Núcleo Docente Estruturante e ratificada pelo Colegiado de Curso. Quando aos critérios de avaliação, o docente poderá defini-los de acordo com os objetivos educacionais propostos pelo mesmo e com os instrumentos de avaliação adotados.

O Curso de Nutrição da FURB segue os princípios normatizados nos estatutos e regulamentos da instituição, dentre os quais os resultados das avaliações de aprendizagem consistem em notas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) e cada disciplina deverá ter no mínimo três notas parciais que compõe a nota final, a qual deve ser igual ou superior a 6,0 (seis) para a aprovação do acadêmico além da frequência mínima de 75% das aulas. Todas as notas das avaliações, bem como a frequência, devem ser registradas no Diário de Classe para entrega no final do semestre letivo. No caso das componentes curriculares de estágio supervisionado e outras que abrangem atividades de conclusão de curso e projetos, a avaliação do discente será verificada de acordo com os respectivos regulamentos, aprovados pelo CEPE, observada a nota mínima de aprovação.

Cabe ao professor a elaboração do instrumento de avaliação, a sua aplicação bem como a correção do mesmo, além da devolutiva ao acadêmico sobre os resultados obtidos em prazo condizente para a reelaboração das ações de ensino-aprendizagem. O docente deverá corrigir a avaliação, fazer a devolutiva e publicar a nota do acadêmico em 15 dias. Na devolutiva dos resultados, espera-se que o acadêmico possa rever os processos de ensino e aprendizagem. Ocorrendo problemas com a correção realizada pelo docente, o estudante pode recorrer ao Colegiado de Curso, ao Conselho de Centro e ao CEPE, nesta ordem.

O curso de nutrição adota uma avaliação semestral denominada Prova Integrada que consiste em uma prova escrita, objetiva, individual, com enfoque na interdisciplinaridade dos conteúdos da fase, bem como o resgate de conteúdos de fases anteriores. Esta prova é elaborada em conjunto, pelos docentes do curso e consiste em uma avaliação obrigatória para todos os acadêmicos a partir da 2ª fase do curso até a 8ª fase. Quanto à falta do acadêmico nas avaliações de aprendizagem, este deve requerer nova chance primeiro ao professor da disciplina, em até cinco dias e, após, ao Colegiado de Curso, com justificativa fundamentada, conforme definido na Resolução nº 201 de 22 de dezembro de 2017, que Institui Diretrizes

Gerais e Curriculares Institucionais para os cursos de graduação da Universidade Regional de Blumenau – FURB.

8.2 AVALIAÇÃO DO CURSO

8.2.1 Avaliação institucional

A FURB implantou o seu primeiro processo de avaliação institucional em 1995, com base nos princípios e indicadores do Programa de Avaliação Institucional das Universidades Brasileiras (PAIUB). A proposta de avaliação institucional construída nesse ano foi conduzida pela Comissão de Avaliação Institucional (COMAVI), constituída por um grupo de professores de diferentes áreas do conhecimento, nomeados pelo então Reitor, conforme Portaria nº 59/1995. Contudo, os pressupostos de uma avaliação institucional abrangente e sistêmica não foram atingidos, pois na prática a avaliação ficou mais restrita ao ensino e aos serviços. Em decorrência das discussões sobre a avaliação da educação superior em âmbito nacional, a Instituição resolveu, em 2005, integrar-se ao SINAES, proposto pelo MEC, pois se percebeu haver consonância quanto à concepção e objetivos do processo de autoavaliação desejado e o proposto em âmbito nacional.

O SINAES dispõe que cada IES, pública ou privada, deve constituir uma CPA, com as atribuições de condução dos processos de avaliação internos da instituição, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo INEP. As CPA devem ser constituídas por ato do dirigente máximo da IES e assegurar a participação de todos os segmentos da comunidade universitária e da sociedade civil organizada, com atuação autônoma em relação a conselhos e demais órgãos colegiados existentes na instituição de educação. Seguindo essa orientação, a FURB, por meio da Resolução nº 14/2005, complementada pela Resolução nº 20/2005, reformulou o Programa de Avaliação Institucional da Fundação Universidade Regional de Blumenau (PAIURB) e instituiu a CPA, cuja comissão era composta por 15 (quinze) membros, representantes dos diversos segmentos da comunidade interna e externa. Mais recentemente, a Resolução nº 25/2015, de 30 de julho de 2015, alterou a redação dos artigos 8 e 9 da Resolução nº 14/2005, especificamente no que tange à composição da comissão, passando a ser constituída de 06 (seis) membros, sendo: 01 (um) representante do setor responsável pela avaliação institucional; 01 (um) membro representante do corpo docente, indicado pelo Reitor; 01 (um) membro representante dos servidores técnico administrativos, indicado pelo Reitor; 01 (um) representante discente, indicado pelo DCE; 02 (dois) representantes da comunidade externa,

sendo 01 (um) representante dos ex-alunos da FURB e 01 (um) representante do SINSEPES. O mandato de cada representante é de 03 (três) anos, permitida a recondução.

Desde a institucionalização do processo de autoavaliação na FURB com base no SINAES, a CPA publicou quatro relatórios de autoavaliação (referentes aos períodos de 2001-2005, 2006-2008, 2009-2011 e, o último, 2012-2014) e três outros relatórios parciais, denominados Balanço Crítico, referentes aos três primeiros processos auto avaliativos. Nesse sentido, os resultados obtidos são resumidos no quadro abaixo.

Quadro 15- Resultados dos três primeiros processos auto avaliativos

DIMENSÕES DO SINAES	2001-2005	2006-2008	2009-2011	2012-2014
1 – Missão e PDI	3,44	7,75	2,95	4,19
2 – A Política para o Ensino, a Pesquisa, a Extensão e a Pós-Graduação.	3,38	3,95	3,25	3,91
3 – A responsabilidade social.	4,00	3,89	3,80	3,92
4 – A comunicação com a sociedade.	3,71	3,46	3,18	4,05
5 – Políticas de Pessoal, Carreira do Corpo Docente e Técnico-Administrativo.	3,72	3,77	3,50	4,11
6 – Organização e gestão da FURB, funcionamento e representatividade dos colegiados, participação da comunidade universitária nos processos decisórios.	3,83	4,16	3,73	4,55
7 – Infraestrutura física, de biblioteca e de TIC.	3,88	3,82	3,27	3,56
8 – Planejamento e avaliação.	3,45	4,00	3,57	4,24
9 – Políticas de Atendimento a Estudantes e Egressos.	4,00	3,84	3,00	3,85
10 – Sustentabilidade financeira.	3,85	4,07	3,40	3,54
RESULTADO GERAL³	3,63	3,87	3,35	3,94

³ Nos processos referentes aos períodos 2001-2005, 2006-2008 e 2009-2011, o Resultado Geral foi calculado a partir de uma média aritmética. No processo 2012-2014, a CPA aplicou a média ponderada, ou seja, com os pesos por Eixos, conforme o Instrumento de Avaliação do SINAES.

Cabe ressaltar que a FURB utilizou nos processos de autoavaliação 2001-2005 e 2006-2008 os indicadores estabelecidos no instrumento denominado de Avaliação Institucional para as IES do Sistema ACADE, elaborado em 2005. No terceiro processo, referente a 2009-2011, com o intuito de qualificar o trabalho de avaliação, a CPA revisou os indicadores de desempenho que vinha utilizando, alinhando-os com aqueles utilizados pelas comissões de avaliação externa (MEC), permitindo uma visão mais detalhada da realidade da Universidade.

Assim, além do diagnóstico institucional, outro resultado significativo obtido pela CPA, em 2013, foi a consolidação de um instrumento próprio de autoavaliação.

Em agosto de 2014, o MEC publicou o novo instrumento de avaliação institucional externa, o qual subsidia os atos de credenciamento, recredenciamento e transformação da organização acadêmica das IES. Por isso, em 2015, a CPA revisou seu instrumento de autoavaliação e organizou as dez dimensões do SINAES em cinco eixos, contemplando o estabelecido pela Nota Técnica INEP/ DAES/ CONAES no 065/2014, de 09 de outubro de 2014. A CPA elaborou, ainda, o Relato Institucional, conforme a Nota Técnica INEP/DAES/CONAES Nº 062/2014.

As recomendações dadas pela CPA para as fragilidades apontadas nos relatórios de autoavaliação são incorporadas no planejamento de metas e ações do PDI.

8.2.2 Avaliação externa

Com base na Constituição Federal/88, na LDB/96 e na Política Nacional de Educação, foi criado em 2004 pela Lei No 10.861, de 14 de abril de 2004, o SINAES - Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior com objetivo de assegurar o processo e a qualidade nacional de avaliação:

- Das Instituições de Educação Superior, através da Autoavaliação da IES, e o PDI;

- Dos Cursos de Graduação, através de Avaliações Externas;
- Dos Estudantes, através do ENADE.

O SINAES avalia todos os aspectos que norteiam três eixos: Ensino, Pesquisa e Extensão e as relações com a responsabilidade social, o desempenho dos alunos, a gestão da instituição, o corpo docente, as instalações e vários outros aspectos, zelando sempre pela conformidade da oferta de educação superior com a legislação aplicável.

Os resultados das avaliações possibilitam traçar um panorama de qualidade dos cursos e instituições de educação superior do País.

As informações obtidas com o SINAES são utilizadas:

- pelas IES, para orientação de sua eficácia institucional, efetividade acadêmica e social, desenvolvimento e adequações do PDI, revisão de seus planos, métodos e trajetória;
- pelos órgãos governamentais, para orientar políticas públicas;
- e pelos estudantes, pais de alunos, instituições acadêmicas e público em geral, para orientar suas decisões nas escolhas da Instituição e cursos, visto que as informações estão disponibilizadas pelo MEC em site de livre acesso.

O SINAES institui a regulamentação:

- da REGULAÇÃO, com atos autorizativos de funcionamento para as IES (credenciamento e recredenciamento) e para os Cursos (autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos);
- da SUPERVISÃO, zelando pela qualidade da oferta;
- da AVALIAÇÃO, para promoção da Qualidade do Ensino. **Abrangência**

do Processo de Avaliação e Resultados do SINAES

Para os Estudantes - avaliação de desempenho dos estudantes.

→ Resultados: nota do estudante no ENADE e Conceito ENADE para cursos.

Para os Cursos de Graduação – avaliação dos cursos de graduação para fins de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento (visita in loco); indicadores de qualidade sobre cursos.

→ Resultado: Conceito de Cursos (CC) e Conceito Preliminar de Curso (CPC).

Para as IES – autoavaliação e avaliação institucional (visita in loco) para fins de credenciamento e reconhecimentos; indicador de qualidade sobre IES.

→ Resultado: Conceito Institucional (CI), Relatório de Autoavaliação e Índice Geral de Cursos Avaliados da Instituição (IGC).

Quadro 16 - Dados do curso provenientes das avaliações externas

Reconhecimento:	Data: 12/08/2008 Documento: Decreto SC Número: 1.598 de 12/08/2008 Conceito: sem conceito - somente favorável ao Reconhecimento (conforme anexo, Parecer nº 224 de 8/7/2008).
Renovação de Reconhecimento:	Data: 07/12/2018 Documento: Decreto SC Número: 1.831 de 07/12/2018 Conceito: sem conceito – somente voto pela renovação do Reconhecimento (conforme anexo, Parecer nº 120 de 23/10/2018).
ENADE:	4 (em 2016)
CPC:	3 (em 2016)
CC:	Sem conceito - Renovação sem avaliação externa/CEE pelo bom desempenho no CPC de 2016

Fonte: DPE / PROEN.

8.2.3 Ações decorrentes dos processos de avaliação do curso

A FURB participa dos exames nacionais de avaliação do desempenho dos estudantes desde a sua primeira edição, em 1996, quando era denominado de Exame Nacional de Cursos. Também nesse período a Instituição recebia as Comissões de Especialistas do MEC para

verificação das condições de oferta dos cursos de graduação. Esse procedimento foi adotado pela FURB até o ano de 2001 quando passou a receber somente as Comissões Verificadoras do CEE/SC.

Com a implantação do SINAES, a partir de 2004, a FURB continuou no ENADE. É oportuno ressaltar que nesse contexto, a PROEN realiza encontros e reuniões com o objetivo de informar, conscientizar, discutir e propor ações pedagógicas e administrativas da Instituição e dos cursos. Palestras informativas sobre o ENADE como parte integrante da avaliação da educação superior aos estudantes habilitados, também são realizadas nos cursos avaliados.

A partir de 2015.2, o curso de Nutrição instituiu a prova Integrada com a finalidade de integralizar os conteúdos da fase atual e das fases anteriores.

A Prova Integrada é uma atividade de avaliação OBRIGATÓRIA para todos os acadêmicos matriculados em uma ou mais disciplinas a partir do segundo semestre. Caso o acadêmico esteja matriculado em disciplinas de mais de um semestre, deverá realizar a prova integrada no semestre que realiza mais disciplinas ou conforme definido pelo colegiado de curso. A nota atribuída à avaliação será disponibilizada para os professores responsáveis pelas disciplinas do semestre para publicação da nota e da média final.

8.3 AVALIAÇÃO DO PPC

Com a finalidade de avaliação contínua do PPC, realiza-se aplica-se junto aos discentes e docentes do curso, no final de cada semestre letivo, um questionário estruturado pelo NDE. Os resultados destes são compilados, apresentados ao grupo e discutidos para que se possam viabilizar adequações a curto e longo prazo.

8.4 AVALIAÇÃO DOCENTE

A Comissão Própria de Avaliação (CPA), por meio de seus relatórios, aponta fragilidades institucionais e recomenda ações para melhoria no desempenho dos indicadores. Essas recomendações foram transformadas em objetivos, metas e ações estratégicas, que constam do PDI da FURB. Assim, desde o Relatório de Autoavaliação Institucional 2009-2011, observa-se que os resultados do processo de autoavaliação vêm se constituindo numa base para o planejamento de ações de melhoria e desenvolvimento institucional.

Destacam-se algumas ações implementadas após a divulgação dos resultados:

- As reuniões de planejamento do Colegiado da Reitoria passaram a incorporar os resultados da avaliação externa, realizada pelo CEE/SC/MEC, e interna, conduzida pela CPA;
- O Relatório de Atividades Institucionais, publicado anualmente pela COPLAN, passou a ser organizado em capítulos correspondentes às dimensões do SINAES, o que tem facilitado a coleta de dados quantitativos pela CPA;

- A criação da Comissão Permanente de Revisão e Acompanhamento do PDI – COPERA-PDI (CONSUNI - 16/06/2011), que com o apoio da comunidade acadêmica revisou o PDI 2010-2015;

- A criação de espaços de convivência acadêmica;

- A revisão da política de extensão;

- A elaboração de políticas institucionais, tais como Regime de Trabalho em Tempo Integral (docentes); Egressos; Política de Pesquisa; entre outras;

- A construção de estratégias pedagógicas a partir da análise dos resultados dos diferentes processos de avaliação (ENADE, CPC, IGC, avaliação docente, autoavaliação, relatórios de reconhecimento e renovações de reconhecimento e credenciamento institucional emitidos pelo CCE/SC).

- Disponibilização dos PPC para toda comunidade (acesso online).

- Formação específica para docentes em diversas áreas temáticas relacionadas à prática pedagógica, contemplando temas como avaliação, metodologias, concepção de aprendizagem, uso de tecnologias, entre outros. Essa formação acontece em todo o período letivo não se restringindo apenas ao período de recesso.

9 INFRAESTRUTURA

9.1 NÚMERO DE ESTUDANTES POR TURMA E DESDOBRAMENTOS DE TURMA

Com relação à divisão de componentes curriculares para as aulas em laboratórios (práticas) ou em salas especiais, o Colegiado e NDE 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, ou conforme a capacidade máxima dos laboratórios, determinada pela análise dos técnicos de segurança do trabalho juntamente com os técnicos dos laboratórios e respectivo professor responsável pelo laboratório. Esse limite deve ser rigorosamente respeitado e devem ser abertas tantas turmas quanto necessárias para o atendimento da demanda do Curso.

Quadro 17 - Estudantes por componente curricular em laboratórios ou salas especiais

Componente Curricular	Nº de estudantes por turma	Laboratório ou Salas Especiais
Bioquímica e Bioquímica Humana II	14 (ideal) 16 (máximo)	Laboratório de Bioquímica. T-213 Campus I
Anatomia Humana Geral	16 (ideal) 20(máximo) em cada lab. (2 laboratórios)	Laboratório de Anatomia I e II. T-113, Campus I
Biologia Celular	15 (ideal) 20 (máximo)	Laboratório T-223 Campus I
Histologia e Embriologia	16 (ideal) 20 (máximo)	Laboratório de Microscopia I e II. T-222 e T-223, Campus I
Imunologia e Microbiologia	14 (ideal) 16 (máximo)	Laboratório de Imunologia. T-121 Campus I
Bromatologia	15 (ideal)	Laboratório de Química de Alimentos. T-306. Campus I
Microbiologia Aplicada à Nutrição	14 (ideal) 16 (máximo)	Laboratório de Microbiologia. A-517 Campus III
Cálculo e Análise de Planos Alimentares	20 (ideal) 30 (máximo) (em dupla)	Laboratório de informática. G-201 Campus I
Técnica Dietética I	16 (ideal) 20 (máximo)	Laboratório de Técnica Dietética. C- 404. Campus III e C-401 Campus III.
Tecnologia de Alimentos	16 (ideal) 20 (máximo)	Laboratório de Processamento de Alimento- I-300. Campus II
Técnica Dietética II	16 (ideal) 20 (máximo)	Laboratório de Técnica Dietética - C-404. Campus III e C-401 Campus III.
Identidade Culinária	16 (ideal) 20 (máximo)	Laboratório de Técnica Dietética - C-404. Campus III e C-401 Campus III.
Avaliação Nutricional I e II; Educação Alimentar e Nutricional	16 (ideal) 20 (máximo)	Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional (LAEN) - A-010 Campus III
Estágio em Nutrição Clínica I e II	4 (ideal) 6 (máximo)	Clínica de Nutrição - A-029 – Campus V

9.2 ESPAÇOS ADMINISTRATIVOS E DE ENSINO

Espaço de trabalho para a coordenação do curso e serviços acadêmicos.

Localiza-se no Campus III da FURB na Rua São Paulo, 2171, Bairro Itoupava Seca, na sala C-101.

Salas de aula

O curso de Nutrição se concentra basicamente no Campus III da FURB. As salas de aula, ocupadas pelos alunos da 1ª a 8ª fases, estão localizadas nos blocos A, B e C desse Campus e

em algumas salas de aula e laboratórios que se localizam no Campus I e II. Além disso, no Campus V temos as salas A-029, A-030 e A-031 onde fica instalada a Clínica de Nutrição com todos os instrumentos de trabalho necessários para os atendimentos.

Laboratórios de informática e de uso geral

O Laboratório de informática do bloco G é utilizado pelos alunos de Nutrição na disciplina de Cálculo e Análise de Planos alimentares e para cálculo de dietas dos estágios e trabalhos de conclusão de curso, os notebooks deste laboratório possuem 21 licenças do software *Dietwin*. Está localizado no campus I sala G-201.

O LIFE tem por objetivo oferecer estrutura de tecnologias digitais para serem aplicadas aos processos de ensino e aprendizagem nos cursos de licenciatura e na Educação Básica. O laboratório oferece vários equipamentos e tem seu *layout* configurável de acordo com as necessidades de cada atividade. Os equipamentos disponíveis no LIFE estão relacionados no quadro a seguir.

Quadro 18 - Equipamentos do LIFE

Equipamento	Quantidade
câmera digital	1
filmadora	1
<i>home theater</i>	1
lousa digital interativa 70"	1
mac mini Apple com teclado e <i>track pad</i>	1
mesa interativa multitoque 50"	1
notebook Dell	11
notebook LG	1
notebook Positivo	1
óculos 3D ativo	30
projektor multimidia 3D	1
roteador	1
sensor <i>kinect</i>	1
tablet Positivo	2

tablet Samsung	12
tripé	1
webcam	1

No laboratório os alunos podem refletir sobre o uso das tecnologias e estabelecer relações com o conhecimento científico e pedagógico. O LIFE localiza-se na sala G206 e está disponível a toda comunidade acadêmica

9.3 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS ESPECIALIZADOS

O Curso de Nutrição possui uma sala para as atividades de orientação de TCCs e estágios, bem como o arquivamento de documentos e avaliações, localizada na sala A-400, no Campus III. Há também uma sala de apoio para professores no Campus III ao lado da Biblioteca setorial, sala A- 202.

Laboratórios de ensino

O curso de Nutrição possui 1 laboratório de uso específico (LAEN) e um em construção (Técnica Dietética). O laboratório de uso específico do curso e os laboratórios utilizados pelo curso encontram-se relacionados no Quadro a seguir.

Quadro 19 - Laboratórios didáticos especializados

LABORATÓRIO	OBJETIVOS	EQUIPAMENTOS	LOCALIZAÇÃO
LAEN- Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional	Aulas Práticas e coleta de dados para TCC e extensão. Elaboração de material educativo.	01 Balança mecânica fixa com capacidade de 150kg 03 Balanças móveis com capacidade para 150 kg 01 Balança móveis com capacidade para 130 kg 05 Balanças móveis com capacidade para 180 kg 01 balança plataforma infantil com capacidade de 16 kg 01 Estadiômetro de parede com capacidade 2,10 m 01 Estadiômetro móveis com capacidade de 2,10 m 02 Estadiômetros móveis com capacidade de 3 m 02 Infantômetros infantil com capacidade para 1 m 01 Bioimpedância Maltron 02 Plicômetros científicos 09 Plicômetros clínicos 01 Fita maleavas 1 m 02 Fitas métrica maleável alfaiate - 1,5 m colorida 10 Fitas métrica inelástica – 2 m 01 Fita trena 10m	C-301 Campus III
Laboratório de Gastronomia e Técnica Dietética	Aulas práticas das disciplinas de Técnica Dietética I e II e Eventos Gastronômicos	1 Forno Combinado com capacidade para 12 GN's (gastronorm's) 7 bancadas de trabalho em aço inoxidável 7 fogões semi industriais com 2 queimadores cada 7 coifas e exaustores 2 fornos de microondas 1 forno elétrico 3 refrigeradores 3 freezers 1 armário de 8 portas 1 balcão 6 cubas para Boas Práticas e Higiene dos Alimentos em aço inox 1 pia para Boas Práticas e Higiene dos Alimentos das mãos 2 Batedeiras de bolo 1 Liquidificador 1 extrator de suco	C- 404 Campus III
Laboratório de Anatomia	Laboratório didático para ensino de Anatomia em peças anatômicas e cadáveres humanos conservados	Lupa profissional com pedestal de alumínio / lâmpada fluorescente de 22W (luz fria) Exaustor axial diâmetro 300 mm / trifásico 220/380 V / potência 1/5 CV / rotação 1750 rpm. Aparelho de ar-condicionado Aparelho projetor multimídia Freezer horizontal Serra fita Serra de gesso manual	T- 113, Campus I

LABORATÓRIO	OBJETIVOS	EQUIPAMENTOS	LOCALIZAÇÃO
Laboratório de Microscopia I	Laboratório didático para ensino	Microscópios Binoculares Carl Zeiss Microscópios Binoculares Olympus Microscópio Binocular Meiji com câmera acoplada “TV Sony analógica 20” Aparelho projetor multimídia Tela de projeção Aparelho de ar condicionado	T-222, Campus I
Laboratório de Microscopia II	Laboratório didático para ensino	Microscópios ópticos binoculares Olympus Microscópio óptico trinocular Olympus com câmera acoplada Microscópios estereoscópicos (lupas) Carl Zeiss “TV Sony tela plana 46” Aparelho projetor multimídia e tela de projeção Computador Geladeira Aparelhos de ar condicionado	T-223, Campus I
Laboratório de Bioquímica	Laboratório didático para ensino	1 Contador Hematológico de Animais 1 homogeneizador de amostras 3 Fotocolorímetros para dosagens de exames bioquímicos 1 Espectrofotômetro 3 Centrífugas (Tubos, microtubos e capilares) 3 Balanças (uma analítica e duas semi analítica) 3 Estufas (duas de secagem e uma de cultura) 5 Peagômetros (quatro de bancada e um de campo) Equipamentos para Eletroforese em gel de Agarose e Poliacrilamida (cubas horizontal e vertical e fonte eletroforética) 1 Densitômetro 1 Transiluminador UV 1 Computador para Análises Eletroforéticas 4 geladeiras e 1 freezer para armazenamento de amostras.	T-213 Campus I

LABORATÓRIO	OBJETIVOS	EQUIPAMENTOS	LOCALIZAÇÃO
-------------	-----------	--------------	-------------

Laboratório de Química de Alimentos	Laboratório didático para ensino	Agitador de Tubos 5 Autoclave 1 Balança Analítica 1 Balança Semi - Analítica 2 Banho Termostatizado 3 Bloco Digestor 1 Bomba de Vácuo 2 Centrífuga 1 Chapa de Aquecimento 8 Destilador de Nitrogênio 1 Estufa 2 Forno Mufla 1 Liquidificador 2 Manta de Aquecimento 12 Microondas 2 Microscópios 3 Misturador 2 pHmetro 1	T-306 Campus I
Laboratório de Imunologia	Laboratório didático para ensino	6 Microscópios binoculares. 1 Microscópio de Imunofluorescência. 1 Microscópio invertido. 2 Estufas de secagem. 1 Estufa de Cultura. 1 Estufa de Cultura com CO ₂ . 2 Banho Maria. 2 Geladeiras. 2 Freezers. 1 Centrífuga de Eppendorf. 1 Centrífuga Refrigerada. 1 Agitador Orbital. 2 Agitares do tipo magnético. 1 Agitador tipo vórtex. 1 Balança com pesagem de 3 casas depois da virgula. 1 Balança Analítica. 1 Fluxo Lâminar. 1 Leitora de placas de ELISA	T-121 Campus I

LABORATÓRIO	OBJETIVOS	EQUIPAMENTOS	LOCALIZAÇÃO
-------------	-----------	--------------	-------------

Laboratório de Processamento de Alimentos	Laboratório didático para ensino	<ul style="list-style-type: none"> • Balança digital; • Balança semi-analítica; • Batedeira Industrial; • Compressor de Alimentos; • Desidratador de bandeja; • Estufa para estudos de fermentação de alimentos; • Fogão 8 bocas Industrial; • Forno Elétrico; • Forno Elétrico Industrial; • Freezer Horizontal 310 L (02); • Geladeira (02); • Liquidificador Industrial Duplo; • Liquidificador Industrial; • Microvôltemetro digital; • Misturador Industrial; • Multiprocessador Industrial de Alimentos; • pHmetro Digital; • Processador de Alimentos; • Processador de Alimentos Industrial; • Processador de frutas cítricas; • Refratômetro; • Seladora Impulso; • Envasador de tripas; • Mesa de preparo de alimentos em aço inoxidável; • Centrífuga; • Misturador de carne; • Sorveteira doméstica; • Despoldadeira de frutas; • Durômetro / texturômetro de frutas; • Analisador de atividade de água; Moinho de facas. 	I-300 Campus II
Laboratório de Microbiologia	Laboratório didático para ensino	1 autoclave 2 Estufas Bacteriológicas 2 Geladeiras 1 Stomacher (homogenizador de amostras) 2 contadores de Colônias 14 Bicos de Bunsen 1 Bancada com capacidade para 16 pessoas	A-103 Campus III
LABORATÓRIO	OBJETIVOS	EQUIPAMENTOS	LOCALIZAÇÃO

Lab de Pesquisa em Farmacologia e Biotério setorial	Laboratório didático para ensino	Agitador magnético c/ aquecimento Balança / Eletrônica Balança semi-analítica Banho Maria / Com Agitador Bomba de vácuo Centrífuga Centrífuga / Excelsa Baby Contador de colônias diferencial Estufa de secagem e esterilização Freezer horizontal Freezer vertical. 120L / vertical Geladeira Microscópio Microscópio estereoscópico Ph-metro digital Ultrasonic Cleaner 144 OD	A-514 Campus III
---	----------------------------------	--	---------------------

9.4 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA (CEP)

O Comitê de Ética na Pesquisa em Seres Humanos - CEPH analisa os projetos de pesquisa, no âmbito da Universidade e região, visando a proteger os seres humanos sujeitos da pesquisa, notadamente na defesa da sua integridade e dignidade. Trata-se de uma instância colegiada independente, de natureza consultiva, deliberativa, normativa e educativa, vinculada à Reitoria da Universidade Regional de Blumenau.

O CEPH é constituído por um docente representante de cada Centro de Curso da FURB, um representante indicado pelo Diretório Central dos Estudantes - DCE, um representante da comunidade externa e um suplente, e um representante de entidade representativa dos usuários e/ou portadores de patologias específicas e deficiências.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Ministério da Educação**. Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva. Brasília, 2008. Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/politicaeduc ESPECIAL.pdf>>. Acesso em 07 de fevereiro de 2018.

BORDENAVE, J.D. ; PEREIRA, A.M. **Estratégias de Ensino-Aprendizagem**. 28 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.

ESTEBAN, Maria Tereza (Org.). **Avaliação: uma prática em busca de novos sentidos**. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.

GEMIGNANI, Elizabeth Yu Me Yut. Formação de Professores e Metodologias Ativas de Ensino-Aprendizagem: Ensinar Para a Compreensão **Revista Fronteira das Educação** [online], Recife, v. 1, n. 2, 2012. ISSN: 2237-9703. Disponível em: <http://www.frenteirasdaeducacao.org/index.php/fronteiras/article/view/14.>Acesso> em 25 de abril de 2019.

SILVA, C.R.A. et al. **Perfil do nutricionista na docência em instituições privadas de Teresina-PI** Profile Nutritionist in teaching in private institution of Teresina-PI Perfil nutricionista en la enseñanza en instituciones privadas Teresina-PI. Interd. v. 7, n. 3, p. 50-54, jul. ago. set. 2014.

ANEXOS

NORMAS EXTERNAS PARA TODOS OS CURSOS

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, 1988.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

_____. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

_____. Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.

_____. Lei nº 11.645, de 10 março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.

_____. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e nº 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

_____. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

_____. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências.

_____. Ministério da Educação. Resolução CNE nº 01, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

_____. Ministério da Educação. Resolução CNE nº 02, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Superior. Referenciais Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado e Licenciatura. Brasília, 2010.

_____. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – Inep. Diretoria de Avaliação da Educação Superior – Daes. Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES. Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância. Brasília, 2017.

SANTA CATARINA. Conselho Estadual de Educação. Resolução nº 013, de 25 de junho de 2018. Fixa normas para o funcionamento da Educação Superior, nas modalidades presencial e

a distância, no Sistema Estadual de Ensino de Santa Catarina, e estabelece outras providências.

NORMAS INTERNAS PARA TODOS OS CURSOS

FURB. Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI. Blumenau, 2017.

_____. Resolução nº 129, de 20 de dezembro de 2001. Homologa o Regimento Geral da Universidade Regional de Blumenau.

_____. Resolução nº 32, de 27 de abril de 2017. Estabelece a Política de Articulação de Temas Transversais, intitulada PATT, e institui a Comissão no âmbito da Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB.

_____. Resolução nº 44, de 3 de setembro de 2014. Dispõe sobre a criação da Comissão Interna de Saúde do Servidor Público - CISSP da Fundação Universidade Regional de Blumenau – FURB e aprova as diretrizes gerais de seu funcionamento.

_____. Resolução nº 06, de 26 de fevereiro de 2010. Aprova a implantação da disciplina Libras na Grade Curricular dos Cursos de Graduação na modalidade Bacharelado e Cursos Superiores de Tecnologia.

_____. Resolução nº 33, de 16 de março de 2000. Regulamenta as saídas a campo de acadêmicos da FURB.

_____. Resolução nº 29, de 15 de maio de 2002. Orienta a elaboração de ementas e de planos de ensino-aprendizagem a serem adotados nos cursos de graduação da Universidade Regional de Blumenau.

_____. Resolução nº 39, de 1º de julho de 2002. Dá nova redação à Resolução que “Aprova a implantação e a normatização da Prova de Suficiência nos cursos de graduação da Universidade Regional de Blumenau”.

_____. Resolução nº 104, de 5 de dezembro de 2002. Aprova normas gerais para a elaboração do Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC, na forma do Anexo.

_____. Resolução nº 82, de 7 de dezembro de 2004. Aprova o Regulamento das Atividades Acadêmico-Científico-Culturais – AACCs dos cursos de graduação da Universidade Regional de Blumenau, na forma dos Anexos I e II.

_____. Resolução nº 61, de 31 de outubro de 2006. Aprova as normas gerais para a equivalência de estudos para os cursos de graduação da Universidade Regional de Blumenau.

_____. Resolução nº 66, de 10 de novembro de 2006. Aprova a inclusão de diretrizes nas Resoluções que tratam de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, de Estágio Supervisionado, de Monografia, de Especialização e de Programa de Mestrado, no âmbito da Universidade Regional de Blumenau.

_____. Resolução nº 32, de 19 de setembro de 2007. Altera e acrescenta dispositivos à Resolução nº 70/2004, de 11 de novembro de 2004, que “regulamenta a distribuição de horas-atividade para os docentes da Fundação Universidade Regional de Blumenau ...”

_. Resolução nº 45, de 16 de agosto de 2013. Regulamenta o exercício das funções de monitoria do ensino de Graduação da Fundação Universidade Regional de Blumenau e fixa diretrizes de declaração de vaga, seleção e ingresso de monitores.

_____. Resolução nº 22, de 7 de maio de 2014. Institui a Política de Estágios da Universidade Regional de Blumenau.

_____. Resolução nº 64, de 07 de dezembro de 2016. Estabelece o número de vagas anuais, aprova os limites mínimos e máximos para integralização curricular e adequa a nomenclatura dos cursos de graduação aos Referenciais Curriculares Nacionais dos cursos de Bacharelado e Licenciatura e ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

_____. Resolução nº 70, de 11 de novembro de 2004. Regulamenta a distribuição de horas-atividade para os docentes da Fundação Universidade Regional de Blumenau – FURB, na forma do Anexo. (Alterada pela Resolução nº 32/2007).

_____. Resolução nº 35, de 28 de junho de 2010. Homologa o Estatuto da Fundação Universidade Regional de Blumenau, na forma do Anexo.

FURB. Resolução nº 08, de 8 de abril de 2015. Regulamenta o Serviço de tradução/Interpretação da Língua Brasileira de Sinais – Libras na Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB.

_____. Resolução nº 30, de 3 de julho de 2006. Altera dispositivos da Resolução nº 33/2000, de 16 de março de 2000, que regulamenta as saídas a campo de acadêmicos da Universidade Regional de Blumenau.

_____. Resolução nº 14, de 6 de maio de 2005. Reformula o Programa de Avaliação Institucional da Universidade Regional de Blumenau - PAIURB, na forma do Anexo.

_____. Resolução nº 025, de 30 de julho de 2015. Altera a redação dos Art. 8º e 9º da Resolução nº 14/2005, de 6 de maio de 2005, que reformula o Programa de Avaliação Institucional da Universidade Regional de Blumenau - PAIURB.

_____. Resolução nº 201, de 22 de dezembro de 2017. Institui Diretrizes Gerais e Curriculares Institucionais para os cursos de Graduação da FURB.

_____. Resolução nº 068, de 27 de agosto de 2018. Altera a Resolução nº 201, de 22 de dezembro de 2017. _____. Instrução Normativa PROEN nº 01, de 04 de outubro de 2017.

ACESSIBILIDADE

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 9050.

Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro, 2004.

BRASIL. Lei Nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

_____. Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da

acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

_____. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

_____. Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007.

_____. Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011 - Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

_____. Ministério da Educação. Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003. Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior. Diretoria de Política Regulatória. Nota técnica nº 385, de 21 de junho de 2013. Acessibilidade: dúvida mais frequentes.

FURB. Resolução nº 59, de 23 de outubro de 2014. Institui a Política de Inclusão das pessoas com Deficiência e com Altas Habilidades/Superdotação e cria o Núcleo de Inclusão da Fundação Universidade Regional de Blumenau – FURB.

EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

BRASIL. Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

_____. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 1, de 11 de março de 2016. Estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação a Distância. Referenciais de qualidade para educação superior a distância. Brasília, 2007.

_____. Ministério da Educação. Portaria nº 1.428, de 28 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a oferta, por Instituições de Educação Superior - IES, de disciplinas na modalidade a distância em cursos de graduação presencial.

_____. Ministério da Educação. Portaria Normativa nº 11, de 20 de junho de 2017. Estabelece normas para o credenciamento de instituições e a oferta de cursos superiores a distância, em conformidade com o Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017.

FURB. Resolução nº 67, de 23 de agosto de 2018. Institui a Política Institucional para a Educação a Distância (EAD) da Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB).

SANTA CATARINA. Conselho Estadual de Educação. Resolução nº 021/2005 - Regulamenta a oferta de disciplina na modalidade a distância nos cursos de educação superior.

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

BRASIL. Ministério da Educação. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES. Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências.

FURB. Resolução nº 73, de 30 de novembro de 2010. Institui e normatiza o funcionamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) no âmbito da Fundação Universidade Regional de Blumenau – FURB.

APENDICE A

Quadro 1 - Atividades Acadêmico-Científico-Culturais - Pontuação máxima e equivalente

I - Atividades de Pesquisa Participação em projetos oficiais como bolsista ou voluntário.	Até 75% do total da carga horária estabelecida no PPC
Participação em projetos de iniciação científica (bolsista)	40 h / projeto de pesquisa aprovado/ ano de atividade ou horas proporcionais ao tempo em meses de atividade no projeto.
Participação em projetos de iniciação científica (voluntário) com termo de compromisso registrado na PROPEX	40 h / projeto de pesquisa aprovado/ ano de atividade ou horas proporcionais ao tempo em meses de atividade no projeto. 1 h a cada 5 horas cumpridas no projeto de iniciação científica até o máximo de 40 h/ projeto* (*) a declaração deve ser emitida pelo professor pesquisador orientador do projeto, acompanhada do termo de compromisso registrado na PROPEX e de uma folha de presença com descrição das atividades desenvolvidas (assinada pelo acadêmico e pelo professor) (exemplo APÊNDICE A).
Colaboração no desenvolvimento de atividades de pesquisa (voluntário)	1 h a cada 8 horas cumpridas no projeto de iniciação científica ou trabalho de conclusão de curso* (*) a declaração deve ser emitida pelo professor orientador da pesquisa e esta deve vir acompanhada de uma folha de presença com descrição das atividades desenvolvidas (assinada pelo acadêmico e pelo professor) (exemplo APÊNDICE A)

Participação em programas ou projetos de extensão universitária (bolsista).	20 h / programa ou projeto de extensão aprovado/ semestre de atividade.
Participação em programas ou projetos de extensão universitária (voluntário) com termo de compromisso registrado na DAEX.	1 h a cada 5 horas cumpridas programa ou projeto de extensão aprovado até o máximo de 40 h/ projeto/ano* (*) a declaração deve ser emitida pelo professor pesquisador orientador do projeto, acompanhada do termo de compromisso registrado na DAEX e de uma folha de presença com descrição das atividades desenvolvidas (assinada pelo acadêmico e pelo professor) (exemplo APÊNDICE A).
Colaboração no desenvolvimento de atividades de extensão (voluntário)	1 h a cada 8 horas cumpridas no projeto de extensão* (*) a declaração deve ser emitida pelo professor orientador da pesquisa e esta deve vir acompanhada de uma folha de presença com descrição das atividades desenvolvidas (assinada pelo acadêmico e pelo professor) (exemplo APÊNDICE A).
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;	Até 75% do total da carga horária estabelecida no PPC

Participação, com apresentação de trabalho(s), em seminários, congressos, simpósios, palestras, conferências e similares;	** é obrigatório constar na declaração o nome do apresentador ou ser entregue para validação documento que confirme a apresentação.
Apresentação de trabalhos em eventos científicos (comunicação oral) (eventos externos)	15 h/ trabalho
Apresentação de trabalhos em eventos científicos (comunicação oral) (eventos internos)	10 h/ trabalho, exceto nos casos em que há obrigatoriedade na apresentação do trabalho descrita no termo de compromisso.
Apresentação de trabalhos em eventos científicos (Pôster) (eventos externos)	10 h/ trabalho
Apresentação de trabalhos em eventos científicos (Pôster) (eventos internos)	05 h/ trabalho

<p>Participação em Semanas Acadêmicas promovidas por Instituições de Ensino Superior (IES);</p> <p>Participação, como ouvinte, em seminários, congressos, simpósios, palestras, conferências e similares;</p>	
<p>Participação como ouvinte em eventos científicos presenciais na área de nutrição.</p>	<p>Valores/ evento</p> <p>Até 8 horas = validar número de horas do curso</p> <p>9 a 15 horas = validar 10 horas</p> <p>16 a 20 horas = validar 16 horas</p> <p>21 ou mais horas = validar 20 horas</p>
<p>Participação como ouvinte em eventos científicos presenciais em áreas afins à nutrição.</p>	<p>Valores/ evento</p> <p>Até 8 horas = validar a metade do número de horas do evento</p> <p>9 a 15 horas = validar 5 horas</p> <p>16 a 20 horas = validar 8 horas</p> <p>21 ou mais horas = validar 10 horas</p>

<p>Participação como ouvinte em eventos científicos <i>on line</i> na área de nutrição.</p>	<p>Valores/ evento Até 8 horas = validar <u>a metade</u> do número de horas do evento 9 a 15 horas = validar 5 horas 16 a 20 horas = validar 8 horas 21 ou mais horas = validar 10 horas</p>
<p>Participação como ouvinte em eventos científicos <i>on line</i> em <u>áreas afins</u> à nutrição.</p>	<p>Valores/ evento Até 8 horas = validar 1/4 do número de horas do evento 9 a 15 horas = validar 3 horas 16 a 20 horas = validar 4 horas 21 ou mais horas = validar 5 horas</p>
<p>Participação como ouvinte em defesa de bancas de TCC, Mestrado ou Doutorado.</p>	<p>1 h/ trabalho apresentado</p>
<p>Participação como ouvinte em apresentação final dos estágios curriculares finais do curso de Nutrição da FURB.</p>	<p>1 h a cada hora cumprida até o máximo de 10 h/ semestre.</p>

Participação como organizador de eventos científicos na área de nutrição.	Horas/ evento Até 4 horas = validar número de horas do evento 5 a 10 horas = validar número de horas do evento, até 08 horas. 11 a 15 horas = validar número de horas do evento, até 12 horas. 16 ou mais horas = validar número de horas do evento, até 18 horas.
Participação em grupos de estudo, sob a supervisão de professores.	Cada caso analisado no Colegiado de curso.
III - Componentes curriculares cursadas inter e intracursos em diferentes níveis de ensino, como, por exemplo, em cursos sequenciais, tecnólogos, graduação, especialização <i>lato sensu</i> e <i>strictu sensu</i>.	Até 75% do total da carga horária estabelecida no PPC
Componentes curriculares de graduação ou pós-graduação em áreas afins à nutrição (além da grade curricular).	1 h a cada hora-aula (*), até no máximo 36 h/ ano. (*) deve ser entregue a declaração de conclusão e aprovação na disciplina.

Componentes curriculares de graduação ou pós-graduação em outras áreas (conforme aprovação em Colegiado de Curso).	1 h a cada 2 horas-aula (*), até no máximo 36 h/ ano. (*) deve ser entregue a declaração de conclusão e aprovação na disciplina.
Componentes curriculares de cursos sequenciais ou tecnólogos em áreas afins à nutrição.	1 h a cada 2 horas cursadas (*), até no máximo 36 h/ ano. (*) deve ser entregue a declaração de conclusão e aprovação na disciplina.
Componentes curriculares de cursos sequenciais ou tecnólogos em outras áreas (conforme aprovação em Colegiado de Curso).	1 h a cada 4 horas cursadas (*), até no máximo 36 h/ ano. (*) deve ser entregue a declaração de conclusão e aprovação na disciplina.
IV – Publicação de trabalhos científicos: Produção bibliográfica (artigos, resenha e - resumos (deve constar o nome da instituição)).	Até 75% do total da carga horária estabelecida no PPC
Artigos científicos publicados em periódicos internacionais (<i>Qualis capes</i>).	70 h/ artigo
Artigos científicos publicados em periódicos nacionais (<i>Qualis capes</i>).	50 h/ artigo

Trabalhos completos publicados em ANAIS de evento científico (eventos externos)	30 h/ trabalho
Resumos publicados em ANAIS de evento científico (eventos externos)	20 h/ trabalho
Resumos publicados em ANAIS de evento científico (eventos internos)	10 h/ trabalho
Autoria ou coautoria de livros	50 h/ livro
Autoria ou coautoria de capítulo de livros	25 h/ capítulo de livro
Autoria ou coautoria artigos publicados em revistas ou jornais não científicos	05 h/ trabalho
V - Atividades comunitárias.	Até 50% do total da carga horária estabelecida no PPC
Participação em serviços prestados à comunidade	1 h/ 04 horas de serviço comunitário prestado* (*) apresentar declaração assinada pelo organizador do evento e comprovação da ocorrência do mesmo através de peças de divulgação em mídia digital ou impressa.

Participação em ações sociais promovidas pela IES	1 h/ 02 horas de ação social realizada
Doação de sangue	Conforme definido no colegiado de curso
VI – Estágios curriculares não obrigatórios.	Até 50% do total da carga horária estabelecida no PPC
Estágio curricular não obrigatório diretamente relacionado à nutrição (com supervisão de nutricionista).	1 h a cada 10 horas cumpridas no estágio não obrigatório até o máximo de 40 h/ estágio/ano
VII – Monitorias.	Até 50% do total da carga horária estabelecida no PPC
Monitoria remunerada	1 h a cada 10 horas cumpridas na monitoria ou no estágio não obrigatório até o máximo de 40 h/ estágio/ano
Monitoria voluntária	1 h a cada 10 horas cumpridas na monitoria ou no estágio não obrigatório até o máximo de 40 h/ estágio/ano (* a declaração deve ser emitida pelo professor responsável pela monitoria e de uma folha de presença com descrição das atividades desenvolvidas (assinada pelo acadêmico e pelo professor) (exemplo APENDICE A).
VIII- Visitas técnicas e viagens de estudo não vinculadas à matriz curricular.	Até 50% do total da carga horária estabelecida no PPC.

	05 h/ visita
IX - Outras atividades definidas pelo Colegiado de curso.	Até 50% do total da carga horária estabelecida no PPC
Participação em colegiado de curso, reuniões de departamento e conselho de centro (IES)	05 h/ semestre * (*) comprovado por ATA com presença nas reuniões superior a 75% das convocações.
Participação em Conselhos Municipal de Saúde, Conselho de Alimentação Escolar e Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional.	02 horas/ reunião ** (*) comprovado pelo preenchimento, carimbo e assinatura do Presidente do Conselho (ou suplente) do modelo (APENDICE B).
Representante de turma eleito pelos acadêmicos no início do semestre	10 h por semestre