

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CAMPUS UFRJ-MACAÉ PROFESSOR ALOÍSIO TEIXEIRA**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Macaé – 2019.02
3ª edição



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Reitora

Prof^a. Dr^a. Denise Pires de Carvalho

Vice-Reitor

Prof. Dr. Carlos Frederico Leão Rocha

Pró-Reitora de Graduação

Prof^a Dr^a Gisele Viana Pires

Pró-Reitora de Pós-Graduação e Pesquisa

Prof^a Dr^a Denise Maria Guimarães Freire

Pró-Reitora de Extensão

Prof^a. Dr^a. Ivana Bentes Oliveira

Pró-Reitor de Planejamento, Desenvolvimento e Finanças

Eduardo Raupp de Vargas

Pró-Reitor de Gestão e Governança

Andre Esteves da Silva

Pró-reitor de Políticas Estudantis

Roberto Vieira

Superintendência de Atividades Fora da Sede – SUPERAFSEDE

Prof^a Maria Antonieta Rubio Tyrrell

Decana do Centro de Ciências da Saúde

Prof Dr Luiz Eurico Nasciutti

Diretora do Instituto de Nutrição Josué de Castro

Prof^a Dr^a Avany Fernandes Pereira



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CAMPUS UFRJ-MACAÉ PROFESSOR ALOÍSIO TEIXEIRA**

Diretor do Campus

Prof. Dr. Irnak Marcelo Barbosa

Substituto Eventual da Direção do Campus

Prof. Dr. Carlos Eduardo Lopes da Silva

Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Profª Drª Aina Innocencio da Silva Gomes

Substituto Eventual da Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição

Profª Drª Mônica de Souza Lima Sant'Anna

Coordenador de Pesquisa

Prof. Dr. Moises Marinho Cavalcanti

Coordenadora de Extensão

Prof Dr. Gunnar Taets



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO CAMPUS UFRJ-
MACAÉ PROFESSOR ALOÍSIO TEIXEIRA**

COLEGIADO DO CURSO¹

PRESIDENTE

Prof^a Aina Innocencio da Silva Gomes – Coordenadora do Curso
Prof^a Mônica de Souza Lima Sant’Anna - Substituta eventual da Coordenação

MEMBROS REPRESENTANTES

Dos Núcleos de Unidades Curriculares do Campus

Ciência dos Alimentos

Prof^a Laís Buriti de Barros
Prof^a Ingrid Annes Pereira - Suplente

Nutrição Básica e Dietética

Prof. Thiago da Silveira Alvares
Prof^a. Alice Bouskela- Suplente

Nutrição Clínica

Prof^a Lismeia Raimundo Soares
Prof^a. Ana Paula Menna Barreto - Suplente

Nutrição em Saúde Coletiva

Prof^a Vanessa Schotz Rodrigues
Prof^a. Flavia Farias Lima - Suplente

Alimentação Institucional

Prof. Gilson Irineu de Oliveira Junior
Prof^a. Mariana Brito de Oliveira - Suplente

Estágios Supervisionados

Prof^a. Roberta Melquiades
Prof^a. Camilla Medeiros Rocha - Suplente

Básico-Integrado

Prof. André Luiz de Souza Cruz
Prof^a. Leonardo Gomes da Silva - Suplente

Técnico – Administrativo

Etielle Aparecida Silva
Mônica Feroni de Carvalho
Tatiane Pessanha da Silva Pires
Jéssica Barreto Ferrão -
Suplente

Discente

Eduarda Vasconcelos
Luiz Carlos Gonçalves

¹ Portaria: N° 2406, de 23 de março de 2020.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO CAMPUS UFRJ-
MACAÉ PROFESSOR ALOÍSIO TEIXEIRA**

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE²

PRESIDENTE

Prof^a Aina Innocencio da Silva Gomes – Coordenadora do Curso

MEMBROS REPRESENTANTES

Prof^a. Elizabeth Accioly
Prof^a Fernanda Amorim do Nascimento Braga
Prof^a. Luana Silva Monteiro Goulart
Prof^a. Maria Fernanda Larcher de Almeida
Prof^a. Mônica de Souza Lima Sant'Anna
Prof^a. Priscila Vieira Pontes
Prof. Tiago Costa Leite
Prof^a. Vivian de Oliveira Souza Corrêa

² Portaria: Nº. 9039, de 21 de dezembro de 2020



**CURSO DE NUTRIÇÃO
CAMPUS UFRJ-MACAÉ PROFESSOR ALOÍSIO TEIXEIRA**

COMISSÃO DE ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO ACADÊMICO³

MEMBROS DOCENTES

Prof^ª. Anna Paula Medeiros Menna Barreto
Prof^ª. Amábela de Avelar Cordeiro
Prof^ª. Ingrid Annes Pereira
Prof^ª. Laíz Aparecida Azevedo Silva
Prof. Leandro Oliveira Batista
Prof^ª Lismeia Raimundo Soares
Prof^ª. Luana Silva Monteiro Goulart
Prof^ª. Mônica de Souza Lima Sant'Anna
Prof^ª. Naiara Sperandio
Prof^ª Roberta Soares Casaes

MEMBROS DISCENTES

Eduarda Vasconcelos de Souza
Rafaela Abreu dos Santos

³ Portaria: N° 9040 de 21 de dezembro de 2020.



ÍNDICE

Introdução	08
Organização didático pedagógica:	
Dados gerais do curso.....	10
Projeto pedagógico do curso.....	11
Contexto educacional	12
Políticas institucionais no âmbito do curso	14
O curso de nutrição: organograma	16
A formação profissional e a estrutura curricular	24
Métodos de avaliação	37
Adaptação ao novo currículo	
Versão 2020.01	39
Características do curso de Nutrição	
O corpo social do curso	41
Instalações físicas	42
Assistência estudantil	48
Perfil do egresso	49
Habilidades e competências	52
Aproximação do trabalho em equipe	54
Principais referências utilizadas e norteadoras	56
ANEXO	
Ementário	58



INTRODUÇÃO

Este documento delinea a condução pedagógica do Curso de Graduação em Nutrição do Campus UFRJ-Macaé, cujo propósito é formar profissionais generalistas, de acordo com a Resolução CNE/CES nº 5, de 07 de novembro de 2001 (que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição). No contexto histórico, a gênese do curso em Macaé tem início com a aprovação, pela Congregação do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC), da criação do curso de Nutrição no Campus, em atendimento à expansão da educação superior da UFRJ junto ao MEC, através do Programa de Apoio aos Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni-Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007).

Considerando que as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Saúde são assemelhadas em seu conteúdo, e pelo fato das Congregações da Escola de Enfermagem Anna Nery e da Faculdade de Medicina terem aprovado a criação dos cursos, o INJC designou as docentes do seu corpo, Elizabeth Accioly, Eliza Maria de Aquino Lacerda, Beatriz Gonçalves Ribeiro, Lucia Maria Jaeger de Carvalho, Maria Cristina de Jesus Freitas e Rita de Cássia Perreli, para fazerem parte do grupo de discussão com os representantes daquelas Instituições. Este grupo de docentes do INJC foi então denominado Comissão de Acompanhamento da Implantação do curso em Macaé.

Em sua criação, o curso teve como base nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, Art. 5, Parágrafo Único, que define: “A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS)”, reiterou o pensamento de que a dinâmica de atendimentos do SUS acontece na integração de uma equipe multiprofissional e, por essa razão, o projeto teve inicialmente uma proposta integrada entre os cursos da Nutrição, Enfermagem e Obstetrícia e Medicina nas unidades curriculares afins. No entanto, atualmente, a proposta de integração ocorre entre os cursos da Nutrição e Enfermagem e Obstetrícia nas disciplinas do ciclo básico do 1º ao 4º período, em turma única, as unidades curriculares “Biologias para a Saúde (I, II e III)” e “Mecanismo Básico de Saúde e Doença”.

Desde sua criação, o curso em Macaé se desenvolve com autonomia e teve a sua primeira turma implantada em agosto de 2009 e, no segundo semestre de 2019, o curso recebe sua 21ª turma e comemorará seus primeiros 10 anos de história. O curso possui duas entradas anuais, em turno integral e um número de 40 vagas por semestre. Além disso, a integralização do curso na UFRJ-Macaé foi programada para 4 ½ anos, sendo concentrado no último ano o cumprimento exclusivo dos Estágios



Curriculares Supervisionados Obrigatórios (ESs) e a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

O curso oferece unidades curriculares nas diferentes áreas de formação, conforme definido nas Diretrizes Curriculares Nacionais, e atende às diferentes perspectivas de atuação profissional. Numa ação complementar à formação, os alunos são estimulados a cumprir parte da carga horária na forma de Atividades Complementares (AC), as quais contribuem para a flexibilização curricular. Desta forma, a conjunção entre o cumprimento dos Estágios Curriculares, o TCC e das AC, requisitos obrigatórios para a obtenção do Título de Bacharel em Nutrição, favorece a vivência interprofissional ainda no período de formação dos estudantes. Além disso, cria uma atmosfera crítico-reflexiva no ambiente de atuação profissional e no campo científico, permitindo uma integração entre o conhecimento teórico e a prática profissional, facilitando a aquisição de recursos cognitivos, psicomotores e afetivos no cultivo do aprendizado de habilidades e competências inerentes ao exercício da profissão.

Assim, o Projeto Pedagógico do Curso prima por uma formação humanista, crítica e reflexiva, de forma que os egressos do curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé atuem como agentes de transformação da sociedade.



ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DADOS GERAIS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

De forma geral, o curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé é realizado em regime semestral, com nove segmentos (semestres) e carga horária total de 4500 horas. Cabe destacar que desde a sua última versão curricular, em 2013, não se realizou alteração da carga horária necessária para o cumprimento de todo o curso. Por isso, o ajuste curricular realizado em 2019 visa apenas adequar a estrutura às normativas da extensão, nas quais preconizam que 10% da carga horária total sejam realizadas com atividades de extensão. O quadro 1 abaixo apresenta os dados gerais do curso.

Quadro 1. Dados gerais do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé.

CURSO	NUTRIÇÃO
MODALIDADE	Bacharelado
TITULAÇÃO	Bacharel em Nutrição
FORMA DE INGRESSO	Sistema de seleção unificada – ENEM/SISU
Nº DE VAGAS	80 vagas anuais
CRIAÇÃO	Processo nº 23079.026466/09-84 CCS/INJC (Boletim UFRJ nº 17, 20.08.09, p. 9)
AUTORIZAÇÃO	D.O.U. nº 141, 25/07/2011, p. 15.
REGIME	Semestral, com período letivo de 18 Semanas e hora-aula de 60 minutos
CARGA HORÁRIA TOTAL	4.500 horas
ANO DE IMPLANTAÇÃO	2009-2
TURNO	Integral
TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO	Integral - Mínimo: 09 semestres - Máximo: 14 semestres
ORGANIZAÇÃO DO CURRÍCULO	Unidades curriculares obrigatórias: 2.955 h Estágios supervisionados: 900 h Ativ. acad. optativa de livre escolha: 60 h Ativ. acad. optativa de escolha condicionada: 90 h Atividades complementares: 45 h Atividades de Extensão: 450 h



ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Pensamos num Projeto Pedagógico como um processo de construção que deve ser modificado periodicamente, de acordo com as mudanças sociais. Para tanto, esta reconstrução deve ser fruto de análises das experiências de aprendizagem dos docentes e discentes do curso, a quem este projeto norteia as atividades pedagógicas. Ademais, as constantes adequações às normativas para a formação profissional também são condutoras das renovações e atualizações deste projeto, somado a sistematização das avaliações integrando docentes e discentes, que tornam este documento um contínuo objeto de crítica, o que se dá numa perspectiva dinâmica e coletiva.

Portanto, as partes relativas ao Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC) se encontram numa “terceira edição” que está descrita já na perspectiva das necessidades mais atuais do curso no Campus UFRJ-Macaé. Para a confecção deste Projeto, o curso de Nutrição do Campus entende que o mesmo é um instrumento que reflete a identidade e as direções intencionais da unidade gestora do curso, balizando o planejamento de ações didático-pedagógicas, técnico-científicas e socioculturais que visam à formação acadêmica e profissional do aluno, portanto elemento essencial à política acadêmica universitária.

Se no início da implantação do curso, o PPC se deu a partir de uma experiência em nível central, ao longo desses dez anos de implantação, os docentes e discentes entraram em contato com a realidade imediata da Região Norte Fluminense e Região dos Lagos. Com o desenvolvimento das atividades, docentes e discentes promoveram modificações na estrutura curricular para atender “as realidades” e à diversidade da população da região, atendendo à política do MEC de regionalização da educação, contida nas Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN, bem como aos fins e valores da UFRJ no que diz respeito ao princípio da indissociabilidade do Ensino, da Pesquisa e da Extensão.

Com isso, este PPC pretende construir um curso pautado na visão integrada entre a Universidade e Sociedade, o que permitirá a aplicabilidade do conhecimento gerado ao bem-estar social. Possivelmente isso possibilitará, ao discente perceber a importância da sociedade no plano da construção do conhecimento. Dessa forma a perspectiva será sempre a reconstrução de um PPC que vislumbre a integralidade na atenção à saúde, levando em conta todos os aspectos pertinentes à alimentação e nutrição, que provoque a formação de profissionais críticos, reflexivos e detentores de competências e habilidades que os tornem cidadãos transformadores e na busca contínua do aperfeiçoamento.



ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA O CONTEXTO EDUCACIONAL

Quando criado em 2009, o Curso de Nutrição do Campus Professor Aloísio Teixeira, da Universidade Federal do Rio de Janeiro em Macaé, era o único na região Norte Fluminense do Estado. Atualmente, a região conta com duas Instituições de Ensino Superior Privadas. Porém, cabe destacar que a inserção Política e Pedagógica do curso de Nutrição no Campus Macaé se deu na perspectiva de avanços no campo multidisciplinar da saúde e no fortalecimento de uma política de segurança alimentar e nutricional, bem como da formação de uma base científica e tecnológica sólida na região.

É certo que o curso foi implantado dentro de um contexto político, econômico e sociocultural da região, historicamente marcado por um crescimento das atividades agropecuárias, seguido pelo ciclo do petróleo e o turismo, mas essas transições trouxeram um elenco de problemas, reunindo um aumento demográfico acelerado, depredação ambiental e limitação da agroindústria e da piscicultura, demandando uma reorganização dos pilares do seu crescimento. Somado a este contexto, as repercussões demográficas impactaram no perfil de saúde do município, provocando um inchaço no atendimento na rede de saúde, e criando demanda espontânea de novos profissionais nas diferentes áreas.

O cenário instalado no município e com reflexos na região, motivou o governo dessa esfera a buscar parcerias para a recondução das questões sinalizadas. Essa contextualização deflagrou a construção do convênio entre a Prefeitura de Macaé e a UFRJ, oficializando então a implantação de vários cursos de saúde no Campus UFRJ-Macaé. O curso de Nutrição foi implantado no campus dentro de uma estrutura integrada e multidisciplinar e que consolida a política da UFRJ de acessibilidade ao ensino público superior de qualidade e o desenvolvimento de projetos científicos conectados às demandas regionais e integrando comunidade científica e local.

Para a implantação o curso estabeleceu como diretrizes:

- Proporcionar sólida formação acadêmica e atualização profissional visando, o cuidado nutricional;
- Potencializar a política de segurança alimentar e nutricional, apoio a assistência à saúde da população;
- Diversificar a base produtiva na região e a difusão da pesquisa científica e tecnológica na área de Nutrição.



Em linhas gerais, o curso busca propiciar o fortalecimento de uma política na região em apoio à expansão da infraestrutura básica e da saúde, aos Conselhos Municipais de Segurança Alimentar, a comercialização da agricultura familiar e ampliação do potencial da indústria alimentícia regional, além de fortalecer a política municipal de alimentação saudável e inovação em saúde.

A inserção do aluno desde o início do curso, através das práticas integradas, nos cenários de assistência e promoção da saúde privilegia a compreensão dos problemas que envolvem a saúde individual e coletiva e o papel do nutricionista como agente transformador. Precocemente o aluno entra em contato com a realidade, registrando observações, entrevistando pessoas – uma espécie de “estudo” da realidade. Esse processo se dá com base em unidades curriculares que visa fundamentar métodos de investigação e aproximação do trabalho em saúde. As discussões construídas a partir do campo prático em equipe multidisciplinar de alunos e professores traduzem na teoria a percepção do aluno, por vezes retratada em portfólios.

Desde 2015, o curso tem trabalhado progressivamente para atender às Diretrizes Institucionais e o Plano Nacional de Educação (2014-2024), que visam inserir as atividades de extensão nos espaços curriculares, mantendo de forma clara a indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão. Por isso, de forma coletiva, o curso discutiu as mudanças necessárias que deram origem à uma estrutura curricular, na qual a extensão desenvolvida pelo curso apareça efetivamente, da mesma forma, que esta estrutura atual cumpra a implementação da já normatizada introdução dos 10 % obrigatórios de carga horária de extensão no currículo.



ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

Ao longo dos anos de sua existência, o compromisso da Universidade com a excelência dos seus cursos, vem sendo delineado com base nas políticas institucionais, garantidas por Resoluções do Conselho Universitário – CONSUNI e do Conselho de Ensino de Graduação – CEG. Estas duas instâncias deliberam aos cursos definições que vem compor o arcabouço político universitário da graduação, e institucionalizam demandas de outros Órgãos, para que os cursos de graduação possam funcionar em consonância com as políticas externas apoiadas pela UFRJ.

Dentro desta perspectiva, a UFRJ apoiando a expansão da educação superior, aderiu ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni), que tem como principal objetivo ampliar o acesso e a permanência na educação superior. Assim, a criação do curso de Nutrição em Macaé, por meio do Instituto de Nutrição Josué de Castro-UFRJ fortalece a política de interiorização da Universidade.

Como reflexo da adesão ao Plano REUNI, o curso de Nutrição em Macaé, assegura a ampliação de vagas, garante a qualificação continuada de atividades de ensino de graduação e de pós-graduação, pesquisa e extensão, estimulando a difusão de uma cultura humanística e crítica, fortalecendo, enriquecendo e multiplicando as possibilidades de formação profissional, científica e cultural dos estudantes de Nutrição; adere aos novos mecanismos de acesso à universidade, que são complementares ao processo seletivo até então em vigor (ENEM/SISU).

A UFRJ possui autonomia acadêmica, didática e científica, permitindo-lhe implantar projetos pedagógicos de cursos novos. Dentro desta perspectiva o curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé, inovou na construção do seu projeto pedagógico e estabeleceu sua política de ensino na graduação pautado nas Diretrizes Curriculares Nacionais reafirmando o compromisso da Universidade com a sociedade, contemplando no seu projeto as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS) e na transversalidade dos conteúdos curriculares. Além disso, com base em atividades interdisciplinares e transdisciplinares, o projeto é fortalecido pelo tripé da universidade, ensino-pesquisa-extensão.

Nesse contexto, viu-se a necessidade de adequar-se à Política Nacional de Extensão (PNE) Universitária (2012) e à Resolução N°. 07 de 2018 do Conselho Nacional de Educação que estabelecem as Diretrizes para a extensão na educação superior e regulamentam as atividades de



extensão dos cursos de graduação, na forma de componentes curriculares, conforme previstos nos documentos normativos próprios, tais como o PPC. Ainda, as ações de extensão do curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé estarão inseridas em quaisquer atividades previstas pela referida resolução, sendo elas: programas, projetos, cursos e oficinas, eventos ou prestação de serviços. Os ajustes curriculares promovidos e apresentados na atualização deste PPC visam articular o ensino, a pesquisa e a extensão no âmbito interdisciplinar e ético, os quais poderão auxiliar na formação humanística dos estudantes, assim como contribuir com um desenvolvimento mais equitativo da sociedade.

No que tange à formação do estudante, as atualizações curriculares voltadas à extensão visam promover uma vasta experiência, na qual o aluno será inserido ativamente desde a sua chegada ao curso. Além disso, as ações estarão, conforme preconizado pelo PNE e pela Pró-Reitoria de Extensão da UFRJ (PR-5), inseridas nos componentes obrigatórios, na forma de disciplinas mistas, mas também na forma de Requisito Curricular Suplementar (RCS).

O estabelecimento de uma política de avaliação institucional é condição *si ne qua non* para a garantia da qualidade do processo ensino-aprendizagem. As metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo e do próprio curso, cursam em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definida pela UFRJ. Em 2004, foi criada na UFRJ a Comissão Própria de Avaliação, sob a qual está a responsabilidade de estabelecer normas para a avaliação institucional, que tem o cunho específico de perceber e entender, dentre outros aspectos, o processo evolutivo dos cursos de graduação na instituição. O curso de Nutrição está empenhado em contribuir na qualidade do processo avaliativo, e para isso vem ao longo do seu desenvolvimento sistematizando a avaliação que é aplicada em diferentes aspectos do curso, com a prerrogativa de alavancar avanços no ensino e em 2019 criou uma Comissão Própria de Avaliação Interna (CAI), que visa coletar e analisar os principais aspectos do curso, que permitam a qualificação do ensino.

Dessa forma, o curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé alinhado fortemente com as políticas Institucionais garante a excelência no âmbito de sua implantação.

ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA O CURSO DE NUTRIÇÃO: ORGANOGRAMA

Constituído numa estrutura não departamental, o curso se insere numa proposta de organização interdisciplinar definida para o Campus. Este modelo administrativo se alinha às DCN, que propõe a desconstrução da visão fragmentada disciplinar ou de conteúdos. Na perspectiva da graduação a quebra deste paradigma departamental assegura que em qualquer etapa as discussões, acerca de quaisquer questões do curso, são ampliadas em razão de se realizar numa estrutura única, seja o NDE ou o Colegiado do Curso que integra membros de todos os núcleos disciplinares ou o Conselho Deliberativo do Campus, onde tomam assento, dentre outros membros, todos os coordenadores de cursos de graduação.

Na perspectiva da política institucional definida no PDI, o curso recebe apoio para desenvolver-se na estrutura da tríade da Universidade, sendo capaz de estabelecer proposta pedagógica aplicada ao Ensino, a Pesquisa e a Extensão. Abaixo, são apresentadas as estruturas organizacionais do curso, demonstradas de forma ilustrativa na forma de organograma na figura 1.



Figura 1. Organograma do curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé (2019).

A) Colegiado do Curso de Nutrição:

O curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé possui um órgão deliberativo – Colegiado de



Curso (CCN), no qual a coordenação ou o seu substituto eventual atuam como membro presidente. Ainda, as demais setorizações do corpo social do curso também possuem as suas representações, sendo a composição final a seguinte: um docente de cada área (totalizando cinco docentes), um docente responsável pela coordenação dos estágios supervisionados, um docente representante do ciclo básico da saúde, dois discentes e dois técnicos administrativos atuantes no curso. Cada representação é eleita por consulta simples aos pares e poderá haver recondução.

O colegiado possui papel importante na estrutura organizacional do curso, uma vez que estabelece diretrizes para o funcionamento do curso, faz cumprir as normas de ensino e funcionamento tanto didático quanto administrativo, analisa e delibera as recomendações do Núcleo Docente Estruturante (NDE), decide sobre os recursos acadêmicos e acompanha os atos da presidência, entre outros. Por fim, as reuniões ordinárias ocorrem mensalmente e os registros são publicados em ata. No entanto, sempre que há necessidade de decisões emergenciais, reuniões extraordinárias são convocadas.

B) Coordenação do Curso de Nutrição:

A coordenação do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé possui um papel facilitador e administrativo no curso. Sua função envolve as questões pedagógicas, acadêmicas, gerenciais e administrativas. Todas as funções atribuídas à coordenação são previstas no Regimento Geral da UFRJ e são complementadas pelas normas e legislações do Ministério da Educação (MEC).

A escolha do coordenador se dá por processo eleitoral e democrático, no qual a homologação do resultado da consulta é dada primeiramente pelo CCN e seguida do Conselho Deliberativo (CD) do Campus UFRJ-Macaé. O mandato é válido por 24 meses e é possível recondução, desde que este passe por novo processo de consulta eleitoral.

No que tange às ações mais específicas da coordenação, destaca-se as atividades listadas abaixo:

- ▶ Apresentar à Secretaria Acadêmica e Coordenação de Ensino do Campus UFRJ-Macaé as necessidades em relação às ofertas de componentes curriculares;
- ▶ Solicitar aos representantes de área, a cada semestre letivo, a oferta de componentes curriculares do curso, de acordo com o Calendário Acadêmico;
- ▶ Elaborar e encaminhar às áreas, após a homologação pelo Colegiado, as propostas relativas ao currículo do curso e suas alterações, tais como: pré-requisitos e de créditos



dos componentes curriculares, aos horários de aula e à lista de ofertas de componentes curriculares em cada período;

- ▶ Supervisionar, consolidar, inserir e disponibilizar no SIGA e tornar disponível para matrícula a oferta dos componentes curriculares do Curso;
- ▶ Acompanhar e avaliar a execução curricular, propondo medidas para melhor ajustamento do ensino e da pesquisa aos objetivos do curso.
- ▶ Estabelecer as datas mais significativas para o curso, como por exemplo: reuniões do colegiado de curso, reuniões do NDE e reuniões docentes, etc.;
- ▶ Dar ampla divulgação ao planejamento acadêmico, após aprovado, a todos os integrantes da comunidade acadêmica do curso.
- ▶ Propor, acompanhar e avaliar a execução do PPC, em conjunto com o NDE, o Colegiado do Curso e o Conselho Deliberativo do Campus UFRJ-Macaé visando à melhoria do ensino, da pesquisa e da extensão;
- ▶ Coordenar a matrícula e a inscrição dos estudantes nos componentes curriculares do curso;
- ▶ Divulgar o endereço de e-mail e/ou conta de redes sociais do curso;
- ▶ Recepcionar e acompanhar as atividades das Comissões do MEC e de entidades de fiscalização profissional;
- ▶ Inscrever os alunos irregulares e regulares no sistema ENADE de acordo com calendário previamente divulgado pelo Inep; e
- ▶ Fornecer os dados relativos ao curso às unidades organizacionais internas e externas à UFRJ.

C) **Núcleo Docente Estruturante:**

O curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé possui um NDE e, embora seus primeiros docentes tenham iniciado as atividades de estruturação do curso em 2009.2, sua composição foi definida em março de 2012 e publicada somente em março de 2013, conforme Portaria nº 4987 de 29 de maio de 2013, retroativa a 02 de maio de 2012. A efetuação da publicação do NDE quase um ano depois, se explica em razão do aguardo da formalização desta instância na Universidade, realizada pela publicação da Resolução CEG nº 06/2012, que institui o NDE no âmbito dos cursos de graduação da



Universidade Federal do Rio de Janeiro. Atualmente, o NDE conta com a participação de nove docentes, sendo um membro presidente (coordenação atual do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé), um docente que integrou a equipe que formalizou o PPC para a criação do curso, um docente que integrou a última gestão da coordenação do curso Nutrição no Campus UFRJ-Macaé e outros seis docentes dos núcleos específicos do curso.

Historicamente, os registros iniciais do curso em ata, dos anos 2009-2010, sinalizam para discussões pedagógicas conduzidas pelos docentes e que antecedeu a sua institucionalização. No sentido pleno da palavra, a concepção do PPC foi organizada pela equipe docente mentora da proposta que originou a criação da primeira versão do projeto. Após a implantação do curso no Campus UFRJ-Macaé, os cinco docentes que iniciaram o desafio *in loco* passaram a acompanhar e discutir as ações que integram o projeto pedagógico proposto. Em agosto de 2012 foi realizada a primeira reunião oficial do NDE, sendo este instituído e separado do Colegiado do Curso. Desde então, o NDE se reúne periodicamente, atendendo a convocação de seu presidente (coordenação do curso), para dirimir sobre questões pedagógicas e acadêmicas, assim como encaminhar a instância deliberativa do curso, o Colegiado, para homologação. A reunião é secretariada por um técnico administrativo e as discussões, bem como os encaminhamentos são registradas em Ata e, após aprovação pelos membros, as proposições são pautadas na reunião do Colegiado do Curso.

Desde a sua criação e implantação, o núcleo tem sido ativo e integrado quanto às questões de avanços no curso, tanto que contribuiu para os avanços na estrutura curricular do curso (versão 2013), que se encontra disponível no sítio eletrônico do Sistema de Gestão Acadêmica – SIGA da Universidade. Além disso, o NDE acompanhou de forma indireta o 1ª Seminário de Avaliação Interna do Curso, com participação do corpo social docente e discente. Atualmente, compõe também a Comissão de Reforma Curricular, criada em 2015 e homologada em janeiro de 2016, que discute desde então as questões necessárias para a implantação da carga horária de extensão na estrutura curricular, aqui apresentada na versão atualizada deste PPC.

D) Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico:

A COAA do Curso de Nutrição foi implementada desde a criação do curso, tendo como principal atribuição a avaliação dos processos acadêmicos abertos pelos discentes, principalmente no que tangia alterações de grau e frequência, alterações no histórico e inscrição em disciplinas. Ao longo



dos anos, a comissão ganhou outras atribuições, todas acompanhadas pela PR-1 e pelo CEG, uma vez que muitos dos processos acadêmicos eram acompanhados por essas duas instâncias. Porém, foi a partir de 2014 que a COAA iniciou os trabalhos de orientação do Corpo de Professores Orientadores (CPO), inicialmente com foco nos discentes que apresentavam falta de rendimento acadêmico e/ou estavam em risco de cancelamento de matrícula.

Após algumas reformulações em sua composição, a COAA começou a promover reuniões e workshops sobre a orientação acadêmica de forma a instruir o CPO do Curso de Nutrição. O primeiro workshop realizado foi em fevereiro de 2016, no mesmo mês de publicação da Resolução CEG 02/2016, que rege sobre as atividades das COAAs e atribuições do CPO em toda a instituição. A partir desta publicação, a COAA do Curso de Nutrição instalou rotinas de orientação do CPO pertencente ao curso, bem como maior participação nas discussões que envolvam a orientação acadêmica e desenvolvimento de planos de estudos, além de planejar e debater melhores estratégias para superar as dificuldades discentes.

Dentre as atribuições da comissão, podemos destacar:

- ▶ Organizar e coordenar o corpo de professores orientadores (CPO);
- ▶ Distribuir os alunos, desde seu primeiro período letivo, pelos orientadores acadêmicos;
- ▶ Realizar pelo menos 01 (uma) reunião a cada período letivo;
- ▶ Realizar pelo menos 01 (uma) reunião por período com o CPO, para avaliação dos procedimentos de acompanhamento dos alunos e seus resultados;
- ▶ Discutir com o aluno passível de inclusão na resolução CEG 10/2004, ou que apresente outras situações especiais, e seu orientador acadêmico, medidas capazes de viabilizar a superação das dificuldades diagnosticadas, de forma a possibilitar ao aluno o desenvolvimento acadêmico adequado;
- ▶ Emitir parecer, quando solicitado, sobre o desempenho acadêmico dos alunos sob sua responsabilidade;
- ▶ Coordenar o processo de suspensão de cancelamento de matrícula por insuficiência de rendimento acadêmico de acordo com o art. 5º da resolução CEG 10/2004.

Desta forma, a comissão tem trabalhado juntamente à coordenação do curso para otimizar os processos que envolvam a situação acadêmica dos discentes bem como garantir que o CPO participe ativamente da orientação de seus discentes orientandos, diminuindo a carga de trabalho, sobrecarregada, da coordenação.



E) Coordenação de estágios:

A coordenação dos Estágios Curriculares Supervisionados (ECS) existe no curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé desde o ano 2014, colaborando diretamente com a coordenação do curso. A coordenação é escolhida entre os pares e a indicação é homologada pelo CCN. As principais funções são definidas pela Resolução CEG 12/2008, das quais se destacam as listadas abaixo:

- ▶ Avaliar, juntamente com os coordenadores das disciplinas ECS, as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do estudante;
- ▶ Elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios, juntamente com os coordenadores das disciplinas ECS;
- ▶ Encaminhar a relação de discentes que participarão do estágio diretamente ao Setor de Estágio, Monitoria, Convênios e Acordos;
- ▶ Assinar os Termos de Compromisso de Estágio;
- ▶ Identificar e avaliar novas demandas institucionais para a realização de estágios;
- ▶ Estabelecer contato com as instituições ou campos de estágio, avaliando a programação e o interesse no oferecimento de vagas para estágio, encaminhando-as, ao Setor de Estágio, Monitoria e Convênios do Campus UFRJ – Macaé;
- ▶ Elaborar ofícios, quando demandado, para as chefias superiores, informando os nomes dos profissionais indicados pelas suas chefias imediatas, para exercerem atividades como preceptores; e
- ▶ Elaborar declaração de preceptoria mediante os dados fornecidos pelos coordenadores de disciplina ECS (nome e período de preceptoria).

F) Coordenação de extensão:

Recentemente, em 2018, foi criada a coordenação de extensão dentro do curso de Nutrição UFRJ-Macaé. De forma semelhante à coordenação de estágios supervisionados, a coordenação de extensão tem a função de colaborar com a coordenação de curso, principalmente, no que se refere à organização e orientação discente para a extensão universitária. Ademais, é uma importante ponte de



ligação com a coordenação geral de extensão universitária do Campus.

A escolha desta coordenação é dada entre os pares e homologada pelo CCN. Cabe ressaltar que não há um regimento interno ou regulamentação quanto ao tempo estimado para o mandato, mas espera-se que este acompanhe o mandato da coordenação de curso, ou seja, 24 meses. No que se refere às funções específicas da coordenação de extensão do curso, se destacam as listadas abaixo:

- ▶ Orientar os discentes quanto ao desenvolvimento das atividades de extensão, vinculadas ou não à creditação curricular de extensão;
- ▶ Orientar os docentes quanto às principais dúvidas para o preenchimento e cadastro das atividades de extensão na plataforma SIGA da UFRJ;
- ▶ Participar das reuniões, como representante do curso, promovidas pela coordenação geral de extensão do Campus UFRJ-Macaé;
- ▶ Sistematizar, agrupar e enviar para a coordenação de curso a planilha com a carga horária realizada de extensão pelos discentes;
- ▶ Participar da recepção dos calouros, como representante do curso, e apresentar os principais projetos e ações de extensão desenvolvidas pelo corpo social do curso de Nutrição UFRJ-Macaé;
- ▶ Promover e tornar pública a Semana de Integração Acadêmica da UFRJ.

G) Comissão de Avaliação Interna:

A Comissão de Avaliação Interna (CAI) do curso de Nutrição UFRJ-Macaé foi criada recentemente, no primeiro semestre de 2019. A comissão é composta pela coordenação do curso, dois docentes e um técnico-administrativo com atividades no curso. Os trabalhos desta comissão ainda estão no seu início e até o momento foram realizadas três reuniões.

A CAI trabalhará com os indicadores de avaliação do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, e tem o objetivo de produzir anualmente indicadores que subsidiem os dados do curso. Serão utilizados, por exemplo, dados do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes – ENADE e os questionários e regulamentos das avaliações *in loco* utilizados pelo MEC. Desta forma, espera-se que o curso tenha dados reais das condições de ensino, estrutura física e perfil docente.



H) Comissão Permanente para Recepção e Acolhimentos dos Estudantes Ingressantes:

A comissão para recepção dos estudantes ingressantes é composta, atualmente, por duas docentes e um grupo variável de discentes, que tradicionalmente são aqueles que ingressam o terceiro período. No evento, é comum observar os "veteranos" transmitirem aos calouros a maturidade acadêmica conquistada durante os três primeiros, já evidente nestes estudantes. Semestralmente, a comissão promove um encontro na primeira semana letiva, com uma programação acolhedora e humanística, cujo principal objetivo é facilitar a construção da dialogicidade entre as categorias docente e discente, na tentativa de construção coparticipante e protagonista do processo formativo. Nos últimos Programas de Educação pelo Trabalho (PET) foram evidenciadas a importância da interdisciplinaridade, humanização e interprofissionalidade da formação em saúde. Desta forma, se acredita que ações que favoreçam esses aspectos estejam presentes desde o início poderá consolidar uma formação profissional mais próxima do perfil demandado pelo SUS, como definido nas DCN's atuais.



ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA A FORMAÇÃO PROFISSIONAL E A ESTRUTURA CURRICULAR

O delineamento dado ao curso, na perspectiva da estrutura curricular (quadro 2) e da formação do egresso, atende as DCN e está em consonância com o contexto educacional estabelecido no Projeto Pedagógico. Para que esta formação se consolide é necessário que no decorrer do curso seja garantido ao aluno, com base na estrutura curricular, o conhecimento sobre as diferentes dimensões do arcabouço de sua formação. Assim sendo, os objetivos do curso são:

▪ **Geral:**

O curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé assume o compromisso de formar Bacharel em Nutrição com conhecimento nas dimensões nutricional, alimentar e geopolítica, aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, pautados nos princípios éticos/bioéticos.

▪ **Específicos:**

Assim, em consonância com o objetivo geral do curso de Nutrição UFRJ-Macaé, o aluno no desenvolvimento da sua estrutura curricular irá apreender:

- ▶ Conhecimento sobre a composição e propriedades dos alimentos e seu aproveitamento no organismo humano;
- ▶ Habilidades profissionais de planejamento, organização e gerência de unidades de alimentação e nutrição;
- ▶ Senso crítico e o espírito investigativo e científico através da pesquisa, extensão e busca de formação complementar;
- ▶ Habilidades profissionais para acompanhar a evolução sociocultural e atuar em políticas e programas de segurança alimentar e nutricional;
- ▶ Habilidades para intervir no estado nutricional do indivíduo ou grupos populacionais tanto na saúde quanto na doença, sensibilizado pela política de inclusão social e;
- ▶ Técnicas de ensino em diferentes áreas de atuação e estimular a



educação continuada como forma de aperfeiçoar a formação.

Quadro 2. Estrutura curricular do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé.

Período	Código	Unidade Curricular	CH ¹ total	Pré-requisito (P) Co-requisito (C)
1°	MCN113	Introdução às Práticas de Laboratório	45h	-
	MCN 114	Saúde da Comunidade I	150h	
	MCW110	Biologia para Saúde I	270h	-
	MCN 123	Nutrição no Brasil: Perspectiva Profissional	15h	-
	MCN 213	Metodologia Científica	15h	-
	MCW Z60	Iniciação à Extensão	15h	
	MCWX_	Extensão I	240h	-
2°	MCN 126	Composição e Bioquímica de Alimentos	75h	MCN113; MCN110 (P) MCN 127 (C)
	MCW 120	Biologia para Saúde II	195h	MCW110 (P)
	MCN 127	Microbiologia e Higiene de Alimentos	60h	MCN113 (P) MCN 126 (C)
	MCN X03	Atividades Complementares	45h	-
3°	MCN 232	Processamento De Alimentos I	120h	MCN126 (P) MCN127 (P)
	MCW 230	Biologia para Saúde III	225h	MCW120
	MCN 111	Alimentação, Nutrição e Sociedade	45h	MCN114 (P)
	MCN 210	Métodos de Investigação Aplicada à Nutrição	105h	
4°	MCW 240	Mecanismos Básicos de Saúde e Doença	330h	MCW230 (P)
	MCN 220	Nutrição Básica	90h	MCW230; MCN126 (P) MCW 240 (C)
	MCN 241	Processamento De Alimentos II	105h	MCW232 (P)
5°	MCN 351	Alimentação Coletiva I	120h	MCN241 (P); MCN310 (C)
	MCN 212	Educação Alimentar e Nutricional I	30h	MCN111 (P)
	MCN 310	Bases da Dietética	160h	MCN220 (P) MCW240 (P) MCN241 (P)
	MCN 214	Prática em Ciência e Tecnologia de Alimentos	90h	MCN241 (P)
	Atividades Acadêmicas Optativas – E. Condicionada			90h



Quadro 2. Estrutura curricular do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé. (Continuação)

Período	Código	Unidade Curricular	CH ¹ total	Pré-requisito (P) Co-requisito (C)
6°	MCN 360	Alimentação Coletiva II	90h	MCN351 (P)
	MCN 323	Terapia Nutricional I	170h	MCW240 (P) MCN310 (P) MCN 322 (C)
	MCN 321	Políticas e Programas de Saúde e Nutrição	105h	MCN111 (P) MCN210 (P)
	MCN 312	Educação Alimentar e Nutricional II	30h	MCN212 (P) MCN310 (P) MCN351 (P)
	MCN 322	Farmacologia I	45h	MCN220 (P) MCN 323 (C)
7°	MCN 411	Terapia Nutricional II	150h	MCN323 (P) MCN 410 (C)
	MCN 412	Ética e Exercício Profissional	15h	MCN323 (P) MCN360 (P) MCN321 (P) MCN214 (P)
	MCN 414	Educação Alimentar e Nutricional III	30h	MCN312 (P) MCN323 (P) MCN360 (P)
	MCN 410	Farmacologia II	15h	MCN322 (P) MCN323 (P) MCN 411 (C)
	MCN 413	Terapia Nutricional em Obstetrícia e Pediatria	75h	MCN323 (P)
	Atividades Acadêmicas Optativas – Livre Escolha			60h
8°	MCN U01	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	270h	MCN410 (P) MCN411 (P) MCN412 (P) MCN413 (P) MCN414 (P)
	MCN U02	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	270h	MCN413 (P) MCN411 (P)
	MCN X01	Trabalho de Conclusão de Curso I	90h	MCN413 (P) MCN411 (P)
9°	MCN U03	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	180h	MCNU01 (P) MCNU02 (P)
	MCN U04	Estágio Supervisionado em Nutrição Materno-Infantil	180h	MCNU01 (P) MCNU02 (P)
	MCN X02	Trabalho de Conclusão de Curso II	90h	MCNU01 (P)



A estrutura curricular do curso é representada também pelo fluxograma (figura 2) e o ementário das disciplinas é apresentado no ANEXO 1. Nessa estrutura é possível contemplar de forma geral a área básica e a profissionalizante, mantendo-se a preocupação de relacionar os conteúdos das disciplinas com o processo saúde-doença do indivíduo, da família e da comunidade, com a realidade epidemiológica e as questões étnico raciais e ambientais locais e regionais, de modo a obter unidade nas ações do cuidar em nutrição.

De forma geral, as obrigatórias estão distribuídas do 1º ao 7º período, ficando para os dois últimos períodos (8º e 9º) os estágios supervisionados e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). As atividades complementares, oferecidas a partir da estrutura curricular 2013.2, são apresentadas aos estudantes no 2º período e espera-se que ao longo dos demais períodos o aluno tenha concluído atividades complementares, uma vez que a formação do futuro profissional Nutricionista, não se restringe as questões técnico-científicas e, portanto, não deve ocorrer apenas nos limites da sala de aula e em outros espaços formais onde ocorrem as unidades curriculares. Assim, o PPC estabelece, com base nas DCN, que os acadêmicos deverão cumprir, ao longo da formação e conforme regulamentação específica do curso, 45 horas em atividades complementares que serão computadas por equivalência (Quadro 3), afim de que o aluno apesar de cumprir dois créditos nesta modalidade, tenha que participar de um grande quantitativo e variedade de atividades para alcançá-los.

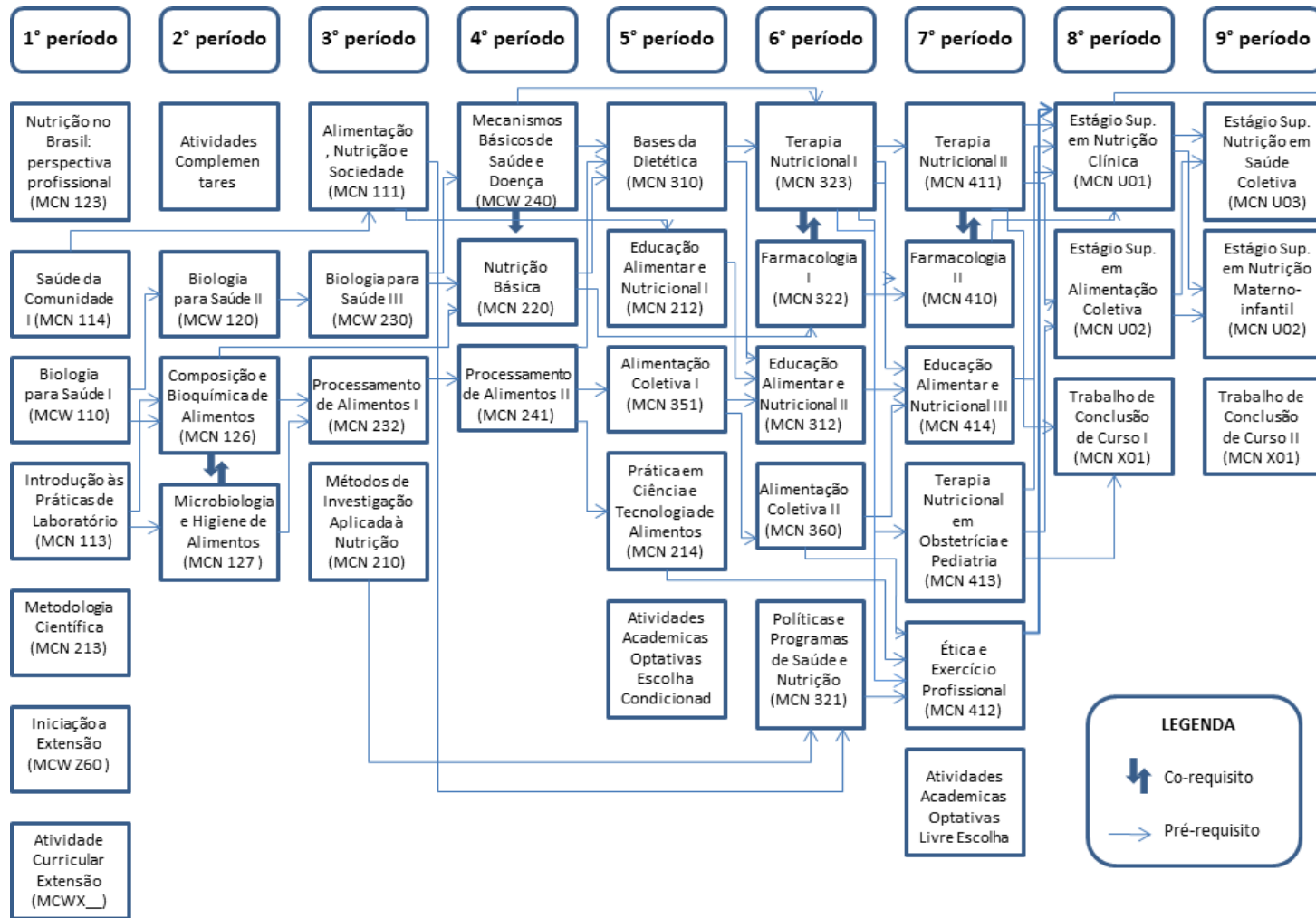


Figura 2. Fluxograma da estrutura curricular do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé.



Quadro 3. Equivalência de atividades para obtenção da carga horária referente às atividades complementares do curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé (Versão 2017.01).

Atividade	Ponto por certificação	Pontuação máxima
Iniciação científica universitária como bolsista ou voluntário por no mínimo um semestre	4	20
Monitoria acadêmica como bolsista ou voluntário comprovado por certificado da DIA-PR1 ou por declaração do por no mínimo um semestre	4	
Participação no Programa de Educação Tutorial – PET como bolsista ou voluntário por no mínimo um semestre	4	
Participação como ouvinte em simpósios, congressos, colóquios e encontros regionais, nacionais e internacionais	1	12
Apresentação de trabalhos nas modalidades oral ou poster em simpósios, congressos, colóquios e encontros regionais, nacionais e internacionais	2	8
Participação em cursos, minicursos ou oficinas de atualização (por hora)	0,5	15
Participação como ouvinte em defesas de trabalhos de conclusão de curso de graduação, em dissertação de mestrado ou tese de doutorado	1	8
Participação em Comissão Organizadora de Evento Universitário	3	6
Participação como representante em Câmaras, Conselhos e Colegiados da UFRJ (com presença comprovada em no mínimo 75% das reuniões por semestre)	1,5	9
Participação como representante de Órgãos de Representação Estudantil por no mínimo 1 semestre	0,5	3
Atividade cultural (por hora)	0,5	2
Estágio extracurricular por no mínimo um semestre	5	5
Publicação de artigo em revista científica ou capítulo de livro com corpo editorial	6	6
Aprovação em exames de proficiência em língua estrangeira	2	2

Disponível em: https://www.macaue.ufrj.br/images/Nutricao/Apndice-1-a-partir-2017_1.pdf

A validação das atividades seguirá normas específicas do curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé e o aluno terá acesso à tabela de equivalência em horas para cada certificação depositada em seu prontuário na página do Campus na internet na aba “cursos de graduação/nutrição”. Assim, as diversas atividades, com grau de equivalência, desenvolvidas pelos alunos ao longo do curso serão, após comprovação e de acordo com o quadro acima, convertidas em horas, e computadas de forma cumulativa para validação e obtenção da carga horária referente à atividade complementar (Quadro 3).



De maneira que, atendendo às orientações deste PPC, o discente deverá acompanhar as atualizações do manual de atividades complementares e apresentar a documentação comprobatória ao docente responsável desta avaliação e validação, até a sua formação.

No curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé, os estágios curriculares são realizados nos dois últimos períodos do curso e são desenvolvidos com supervisão docente, além de contar com a participação de nutricionistas dos locais conveniados, sendo estes os preceptores de estágio e responsáveis diretos pelo desenvolvimento das atividades gerais do estágio. Ao docente supervisor e à coordenação de estágio competem indicar ao credenciamento os campos de estágio e organizar toda a sistemática de desenvolvimento deste requisito curricular, bem como a elaboração do Manual do Estagiário. No entanto, ao setor de estágios da UFRJ-Macaé cabe a celebração de convênios e assegurar todas as condições jurídicas e legais necessárias ao aluno para a realização dos estágios obrigatórios.

A carga horária total do estágio curricular obrigatório corresponde a 20% da carga horária total do curso, ou seja, 900 horas. As áreas desenvolvidas pelos estágios são quatro: Alimentação coletiva, Nutrição clínica, Nutrição em saúde coletiva e Nutrição materno-infantil. O cumprimento das atividades e as diretrizes para a supervisão do estágio seguem a Lei Federal no. 11.788 de 25 de setembro de 2008, a qual define que o estágio curricular faz parte do projeto pedagógico do curso, e também esclarece que este não cria vínculo empregatício. Ainda, fica definido que a supervisão do estágio pelo docente seguirá de acordo com os critérios estabelecidos pelo Manual de Estágio do Curso de Nutrição aprovado em Colegiado de Curso (também identificado como “Programa de estágio” pela Resolução CEG 12/2008”).

Por fim, todas as orientações e normas relativas aos estágios, incluindo as especificidades de cada área, constam no Manual do Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé, também disponível no site da universidade (cursos de graduação/nutrição). A carga horária do estágio curricular é requisito obrigatório para que o aluno faça jus ao grau de Nutricionista e o diploma de Bacharel em Nutrição, e integra a matriz curricular do curso.

Em relação ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé, o objetivo é integrar os conceitos teóricos e a atividade prática, propiciando ao aluno formação complementar ao processo de ensino-aprendizagem, visando o aprimoramento de sua formação profissional. Esta atividade consiste em trabalho individual de pesquisa bibliográfica e/ou de pesquisa de campo ou laboratorial, realizado sob a orientação de um docente, relatado na forma de estudo monográfico e versado sob um tema único dentro de qualquer uma das áreas de conhecimento da nutrição. As temáticas não consideradas de conteúdo na nutrição serão analisadas e, o parecer



apresentado ao NDE e homologado em Colegiado de Curso.

O TCC, apresentado na grade curricular como módulos: I (90h) e II (90h) integra a carga horária total do currículo obrigatório, portanto consta na matriz curricular e contará na integralização da carga horária total do curso. Na distribuição de concluintes aos orientadores do corpo docente com habilitação específica, a relação aluno:docente, no momento em que a turma de TCC for plena (40 discentes), será bastante satisfatória (1:1), sendo permitida no máximo 3 orientações por docente. A condução das unidades curriculares abrange tanto a elaboração do projeto (TCC I) quanto o desenvolvimento (TCC II) do mesmo. Ao longo do desenvolvimento das unidades curriculares, os alunos, além da assistência do docente responsável pelo módulo TCC, terão obrigatoriamente um docente orientador na área do projeto. Os trabalhos serão avaliados na sua forma escrita e apresentação oral, enquanto a comissão julgadora será composta pelo orientador e por dois membros, que poderão ser docentes ou profissionais com especialização ou conhecimento específico do tema.

A avaliação do TCC seguirá as definições da Resolução CEG 15/71 que institui as normas de avaliação na instituição. O discente deve acompanhar as normas exigidas pelo manual do TCC publicado na página do Campus na internet na aba “cursos de graduação/nutrição”.

Além do apresentado acima e com o propósito de atender os 10% da carga horária em extensão, a estrutura curricular proposta para início a partir de 2020, proporcionará que o aluno vivencie a extensão universitária desde a sua entrada no curso. Por isso, no 1º período o aluno será inscrito automaticamente em duas unidades curriculares, sendo elas: Iniciação à extensão e Extensão I.

Cabe explicar que a disciplina Iniciação à Extensão tem por objetivo geral informar ao aluno ingressante os objetivos e conceitos da extensão universitária, apresentar as principais atividades de extensão realizadas no Curso e Campus UFRJ-Macaé, demonstrar a plataforma SIGA da UFRJ, assim como inserir o aluno em alguma ação pontual de extensão para promover a inserção e vivência prática. Esta disciplina é coordenada por um docente do curso, mas conta com o apoio da coordenação do curso e da comissão para recepção e acolhimento dos estudantes ingressantes.

As demais horas necessárias para o cumprimento das 450 horas exigidas em extensão serão desenvolvidas pelo discente nas disciplinas obrigatórias do tipo mista (teoria/prática/extensão) e pelas atividades registradas na plataforma SIGA UFRJ, que serão computadas para a unidade curricular única Extensão I. Espera-se que o discente cumpra todas as suas atividades de extensão até o 7º período, permitindo que a sua formação básica e profissional alcance o passo prático, com os estágios supervisionados nos 8º e 9º períodos. O quadro 4 demonstra a distribuição da carga horária de extensão ao longo da formação no curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé.



Quadro 4. Unidades curriculares e a carga horária de extensão do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé, totalizando 450 horas na nova estrutura curricular.

Código	Unidade Curricular	CH de extensão
MCN 114	Saúde da Comunidade I	60h
MCW Z60	Iniciação à Extensão	15h
MCWX_	Extensão I	240h
MCN 310	Bases da Dietética	30h
MCN 214	Prática em Ciência e Tecnologia de Alimentos	45h
MCN 212	Educação Alimentar e Nutricional I	15h
MCN 321	Políticas e Programas de Saúde e Nutrição	15h
MCN 312	Educação Alimentar e Nutricional II	15h
MCN 414	Educação Alimentar e Nutricional III	15h

Compete-nos acrescentar que no que se refere às DCN para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004), estas abordagens não constam de forma explícita na grade curricular das unidades obrigatórias, porém são conteúdos contemplados nas discussões que permeiam muitas disciplinas do curso, sendo elas: Saúde da comunidade I, Alimentação, nutrição e sociedade e de forma transversal nas três disciplinas de Educação Alimentar e Nutricional. Estas últimas, especificamente, discutem o contexto do desenvolvimento das desigualdades racial, gênero e socioeconômica. As reflexões teóricas são acompanhadas por aplicações práticas em campos práticos e têm promovido, não somente a criação de portfólios para a disciplina, mas também TCC nesta temática. Enfim, o discente também terá a oportunidade de aperfeiçoar os conteúdos descritos acima, na forma de créditos optativos de escolha condicionada (Quadro 5) ou de livre escolha com unidades curriculares de cunho antropológico, oferecidas a outros cursos do campus.

As questões direcionadas aos Direitos Humanos também são abordadas na estrutura curricular do curso e têm os seus conteúdos contemplados pelas disciplinas: Saúde da Comunidade I, Alimentação, nutrição e sociedade, Políticas e Programas de Saúde e Nutrição e nas três disciplinas de Educação Alimentar e Nutricional. As discussões consideram o contexto do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), onde todas as disciplinas mencionadas promovem discussões, práticas e vivências com projetos de extensão, dos quais ao final da formação o discente terá



construído integralmente discussões, que vão desde o processo produtivo do alimento e seus sistemas alimentares, como também agroecologia, desigualdades produtivas, sustentabilidade e biodiversidade. As questões ambientais, por fim, também são contempladas e discutidas nas ações de extensão realizadas pela disciplina Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PCTA), na qual a produção de produtos mais sustentáveis ao meio ambiente também é conteúdo de discussão. Ademais, a disciplina Alimentação Coletiva II aborda os conteúdos para manejos e descartes de resíduos, contemplando de forma universal e transversal desde a produção ao descarte dos alimentos.

Quadro 5. Unidades curriculares optativas de escolha condicionada do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé, totalizando 90 horas na nova estrutura curricular.

Código	Unidade Curricular
MCN001	Narrativas Literárias e Cinematográficas como ferramenta para o cuidado em saúde
MCN002	Tópicos avançados em doenças de transmissão alimentar
MCN003	Alimentos funcionais
MCN004	Toxicologia de Alimentos
MCN005	Tópicos Especiais em Envelhecimento e Saúde
MCN006	Psicologia, Saúde e Sociedade
MCN007	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral no Paciente Crítico
MCN008	Fitoterapia
MCN009	Nutrição Comportamental
MCN010	Diálogos sobre a pessoa com deficiência
MCN011	Introdução aos cuidados paliativos
MCQ474	Educação e comunicação em Libras
MCG600	Empreendedorismo
MCW003	Tópicos em relações étnico raciais
MCW005	Práticas integrativas e complementares em saúde
MCN121	Práticas Integradas I
MCN211	Práticas Integradas II
MCN221	Práticas Integradas III
MCN313	Práticas Integradas IV
MCN324	Práticas Integradas V
MCN415	Práticas Integradas VI



A atividade acadêmica optativa de escolha condicionada requisitada na grade curricular do graduando em Nutrição, apesar de optativa, visa em especial a sua inserção na unidade curricular “Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS”, para que sua formação seja ainda mais inclusiva, habilitando-o a atuar em cenários, até então, de limitada participação ou pouca expressão dos profissionais. Ademais, a partir de 2019 o aluno poderá complementar as discussões e conteúdos da pessoa com deficiência na disciplina “Diálogos sobre a pessoa com deficiência”, cujos objetivos são apresentar a história da educação especial no Brasil, promover reflexão sobre as principais responsabilidades e ações universitárias no campo da acessibilidade, assim como discutir os direitos da pessoa com deficiência. Acreditamos que esta vivência no momento de inserção no curso, estimulará os alunos a buscarem vínculos em propostas de atividades numa perspectiva mais inclusiva.

Dentro deste contexto o curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé define como alicerce da sua constituição atender a normativa da DCN e apoiar as políticas públicas com vista ao desenvolvimento dos serviços de saúde, científico e tecnológico das regiões dos Lagos e Norte Fluminense, pautando as ações nos princípios da autonomia universitária desta Instituição de Ensino Superior. Além disso, o projeto pedagógico do curso se compromete com a formação de um nutricionista como agente de transformação social, que possa atuar em todas as áreas da nutrição de forma humanista, crítica e reflexiva, respeitando os preceitos éticos e a realidade social, cultural e econômica que estará inserido como profissional.

A proposta curricular é de apresentação dos conteúdos baseada na problematização, porém nos conteúdos integrados morfofuncionais-patológico, a teoria está baseada principalmente em aulas expositivas, seja na perspectiva de apresentação tradicional dos conteúdos ou pela contextualização através de questões cotidianas e seminários. O conteúdo básico carrega um conteúdo conceitual de difícil condução na problematização, contudo este conhecimento é aplicado na problematização no campo prático através de outras unidades curriculares mais aplicadas, que facilitam o entendimento do aluno. As discussões e dinâmicas de grupos, a busca ativa, seminários, estudos dirigidos e outras, são métodos didáticos também utilizados na condução da apropriação do conhecimento pelo aluno. Alia-se a este elenco de métodos, as aulas práticas no campo e nos laboratórios, as quais são conduzidas por docentes, que buscam sempre aproximar o ambiente acadêmico à realidade, a fim de habilitar os graduandos à sua prática profissional, sempre pautado em questões éticas do exercício da profissão.

A perspectiva da intervenção é transferida ao aluno através dos estágios, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares, os quais são ferramentas que permitem o aluno vislumbrar e



planejar a modificação da realidade a partir do seu referencial teórico e das próprias experiências e reflexões, uma vez que a tomada de decisão é a mola que impulsiona o graduando à busca pela atualização técnica, científica, que os leva aos limites do conhecimento e os fazem buscar ou elaborar um novo conhecimento, transgredindo os limites do saber apropriado. Esta é a formação crítica e reflexiva que permeia o projeto pedagógico do curso.

Espera-se que o aluno aprenda no processo de produzir, de levantar dúvidas, de pesquisar, e de criar relações, que incentivam novas buscas, descobertas, compreensões e reconstruções de conhecimento. O professor deixa de ser aquele que ensina para ser um mediador na contínua construção do conhecimento, para que o aluno possa encontrar sentido naquilo que está aprendendo.

Sabe-se que o aluno tem uma caminhada, um universo cognitivo e afetivo, tem sua cultura, história e contexto de vida, e, portanto um processo particular de aprendizagem. Essa metodologia exige articulações interdisciplinares que implicam aprendizagens que extrapolam o tempo da aula e o espaço físico da sala de aula. Desta forma, ensina-se não somente pela transmissão de conteúdo em atividades tradicionais em salas de aula, laboratórios e cenários semelhantes, mas principalmente pelas experiências e relações proporcionadas, pelos problemas criados, e pela ação desencadeada. Tal imersão ocorre desde a entrada do aluno no curso, como ocorre na disciplina Saúde da Comunidade I, na qual os alunos são inseridos dentro das Unidades de Saúde da rede Municipal e participa de discussões diretamente promovidas com a equipe de saúde local. Cabe destacar que este modelo é aprimorado ao longo da formação, mas é ao término que ele será consolidado, quando nas experiências práticas dos estágios supervisionados o aluno poderá compreender a construção do conhecimento adquirido.

Nesta perspectiva, o curso de Nutrição do *Campus* UFRJ – Macaé tem avançado na consolidação da metodologia centrada no aluno, buscando alinhar o ensino à pesquisa e à extensão, o que contribui fundamentalmente para a formação de excelência dos graduandos do curso, permitindo a articulação cada vez mais do ensino com o serviço de saúde das regiões dos Lagos e Norte Fluminense, com base na construção do conhecimento interdisciplinar e multidisciplinar.

Com foco na tríade ensino, pesquisa e extensão, o curso de Nutrição do *Campus* UFRJ – Macaé desenvolve também atividades de monitoria acadêmica, que aproximam alunos e docentes. Os monitores são expostos a diversas atividades acadêmicas junto aos professores orientadores e aos alunos. Por meio do recurso pedagógico da monitoria busca-se favorecer o aprendizado mútuo, fortalecendo a formação de todos os envolvidos.

Além disso, os alunos utilizam importantes competências advindas das Tecnologias de



Informação e Comunicação (TICs) e conceitos empreendedores nos processos de ensino aprendizagem, o Curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé contemplada a utilização de ferramentas dessa natureza, uma vez que oferta na sua estrutura obrigatória disciplinas com conteúdo prático, tais como Métodos de Investigação Aplicada, Bases da Dietética e Terapia Nutricional I e II, nas quais os alunos podem vivenciar o uso de recursos de tecnologia para análise de dados estatísticos, avaliação nutricional e cálculo dietético. Os principais utilizados são: Avanutri®, Nutwin®, Dietpro®, SPSS®, EpInfo® e sítios eletrônicos da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), da International Obesity Task Force (IOTF), e da Food and Agriculture Organization (FAO). De forma que os alunos analisam dados por eles coletados em atividades práticas integrando a prática com a tecnologia da informação no processo de ensino e aprendizagem.

Após o exposto, a nova matriz curricular do curso, apresentada e justificada nesta atualização do PPC segue todas as Diretrizes e Resoluções inerentes à formação atualizada e baseada nas competências exigidas. A mesma é apresentada resumidamente no quadro abaixo (Quadro 6).

Quadro 6. Apresentação resumida da nova matriz curricular do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé.

Item	CH	Observações:
Carga horária em disciplinas obrigatórias <i>TCC</i> <i>Teoria + prática</i>	2955 horas <i>180h</i> <i>2775h</i>	
Carga horária em estágios curriculares	900 horas	<i>20% da CH total do curso</i>
Carga horária em atividade complementar	45 horas	
Carga horária da extensão	450 horas	<i>Disciplinas mistas + RCS</i> <i>195h disciplinas mistas</i> <i>255h RCS</i>
Carga horária em escolha condicionada	90 horas	
Carga horária em livre escolha	60 horas	
Carga horária total	4500 horas	



ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

No contexto descrito anteriormente, tem-se um grande desafio, no que diz respeito à implantação de um sistema de avaliação que seja capaz de expressar as atividades acadêmicas. Visto isso, a avaliação discente é dada por um processo avaliativo difere entre as unidades curriculares e é dependente das definições entre o coordenador e seus colaboradores.

O processo de avaliação bem como seus instrumentos (provas escrita, prática ou oral, dissertações, exercícios, seminários, atividades em grupo, auto avaliação, e outros) deve ser apresentado aos alunos, no início da unidade curricular através dos cronogramas de atividades letivas entregues e deve estar claramente descrito no plano de ensino da mesma para o curso.

Nas avaliações de ordem formativa, somativa e atitudinal, os docentes estão orientados a valorizar as relações dialógicas e comunicativas entre professor e aluno, assim como aluno-aluno. Nesta perspectiva, o uso de critérios deve permitir construir um processo de decisão/execução/avaliação participativo, cooperativo, numa abordagem de construção coletiva de avaliação. Todavia, os estágios curriculares e as disciplinas que envolvem elaboração de projetos e monografias têm critérios de avaliação definidos pelo docente responsável pela unidade curricular, avaliado pelo NDE e aprovado no Colegiado do Curso, respectivamente (Normas de Estágio e de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC).

A atribuição de pontuação segue a Resolução CEG nº 15/1971, que institui “normas sobre avaliação do aproveitamento” na forma de nota, de zero (0,0) a dez (10,0), considerando até a primeira casa decimal, além de definir o critério de frequência mínima necessária à aprovação. Para ser considerado aprovado sem exame final nas unidades curriculares, o discente deve obter uma frequência mínima de 75% da carga horária total e média sete (7,0).

O aluno que não alcançar esta pontuação ao final do semestre terá o direito de participar do exame, sendo que a nota de corte para aprovação no exame final é cinco (5,0), obtida por média aritmética entre a média do semestre e a nota no exame final.

É dado o direito ao docente responsável pela unidade curricular, decidir sobre a realização ou não do exame final, na opção da não realização a média do aluno para aprovação será, segundo a referida Resolução, maior ou igual a cinco (>5,0) e sem direito a recorrer ao exame final. Além disso, o



aluno pode requerer até duas revisões de julgamento de uma prova ou trabalho escrito, por meio de pedido encaminhado ao coordenador do curso, via secretaria acadêmica e com assistência de técnico de assuntos educacionais - TAE.

Os processos de avaliação do TCC e dos estágios curriculares obrigatórios supervisionados, bem como a conversão de atividades aos créditos de atividades complementares, estão descritos neste documento, nos itens referentes aos respectivos assuntos. Por fim, a UFRJ possui, instituído pelo CEG, o Sistema de Informação e Gestão Acadêmica - SIGA, o qual garante sigilo na divulgação dos resultados das avaliações de desempenho e dá suporte ao aluno do seu desempenho nas disciplinas, apresentando sinais da situação do aluno, se regular ou com pendência, de forma que facilita a organização disciplinar e o acompanhamento acadêmico do aluno.

Os discentes a partir do 2º semestre do curso passam a solicitar inscrições em disciplinas e montar sua grade curricular através deste sistema *online* de forma que, por ser o Campus UFRJ-Macaé muitas vezes distante do domicílio familiar do discente, o SIGA proporciona simultaneamente ao aluno a possibilidade de organizar sua vida acadêmica e participar da vida familiar em períodos de férias ou quaisquer outros interstícios.

No que tange a avaliação pelo discente, este avalia as unidades curriculares, por intermédio de um questionário aplicado aos discentes, de forma anônima, solicitando que expressem suas percepções relativas à organização, conteúdo e métodos didático-pedagógicos. Esta avaliação do ensino deve ser periódica, sendo realizada ao final do semestre, que fornecerá dados norteadores para adequação e desenvolvimento do curso.



ADAPTAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO VERSÃO 2020.01

O delineamento dado ao curso, na perspectiva da formação do egresso, atende as DCN e a resolução CEG 02/2013, que regulamenta inserção da extensão na matriz curricular. Visto isso, foi necessário promover ajustes curriculares com o propósito de atender à nova realidade de formação. O processo de ajuste incluiu:

- ▶ Revisão do PPC
- ▶ Adequação da matriz curricular
- ▶ Aprovação nas congregações (CCN e CD do Campus); e
- ▶ Implantação do novo currículo.

O novo currículo possibilitará uma formação mais completa, integradora e avançada. Espera-se que o novo currículo seja implantado em 2020/01, ou seja, em 2019 haverá reuniões com todas as turmas, para promover diálogo com os discentes, com o intuito de explicar as regras de transição entre os currículos, apresentadas abaixo.

- ▶ Migração automática para o currículo novo: alunos ingressantes a partir de 2017/01;
- ▶ Migração condicionada para o currículo novo: alunos desperiodizados e que estejam cursando mais de 60% dos créditos em disciplinas do 5º ou 6º períodos;
- ▶ Manutenção do currículo antigo: alunos ingressantes entre 2016/01 e 2016/02.

A migração para o currículo novo dos alunos ingressantes a partir de 2017/01 dar-se uma vez que desde o referido semestre os alunos têm sido orientados quanto à necessidade de realizarem atividades de extensão. Ainda, todos cursaram a disciplina Iniciação à Extensão, na qual a creditação também é evidenciada. Acrescenta-se a esta argumentação o fato de não ter sido modificada a carga horária total do curso. Por isso, a equivalência das disciplinas entre os currículos dar-se-á como apresentada no quadro 7.

Por fim, cabe destacar que em casos de reprovação em qualquer disciplina do currículo antigo, a oferta desta disciplina não é garantida, como assegurado pelo MEC, ficando o discente também



sujeito às determinações do CCN para uma possível equivalência necessária. As disciplinas em que o discente teve aprovação no currículo antigo, a equivalência e o aproveitamento no novo currículo estão garantidos, seja como disciplina obrigatória ou eletiva.

Quadro 7. Regra de transição e equivalências entre os currículos 2013 e 2019 do curso de Nutrição no Campus UFRJ-Macaé.

Código	Unidade Curricular na Versão 2013	Código	Unidade Curricular na Versão 2019
Disciplinas obrigatórias que foram retiradas e colocadas no elenco de escolha condicionada			
MCN121	Práticas Integradas I	MCN121	Práticas Integradas I
MCN211	Práticas Integradas II	MCN211	Práticas Integradas II
MCN221	Práticas Integradas III	MCN221	Práticas Integradas III
MCN313	Práticas Integradas IV	MCN313	Práticas Integradas IV
MCN324	Práticas Integradas V	MCN324	Práticas Integradas V
MCN415	Práticas Integradas VI	MCN415	Práticas Integradas VI
Disciplinas obrigatórias que se tornaram mistas			
MCN 114	Saúde da Comunidade I	MCN 114	Saúde da Comunidade I
MCN 310	Bases da Dietética	MCN 310	Bases da Dietética
MCN 214	Prática em Ciência e Tecnologia de Alimentos	MCN 214	Prática em Ciência e Tecnologia de Alimentos
MCN 212	Educação Alimentar e Nutricional I	MCN 212	Educação Alimentar e Nutricional I
MCN 321	Políticas e Programas de Saúde e Nutrição	MCN 321	Políticas e Programas de Saúde e Nutrição
MCN 312	Educação Alimentar e Nutricional II	MCN 312	Educação Alimentar e Nutricional II
MCN 414	Educação Alimentar e Nutricional III	MCN 414	Educação Alimentar e Nutricional III



CARACTERÍSTICAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO O CORPO SOCIAL DO CURSO

O corpo social do curso é formado pelo conjunto docente, técnico-administrativo e discente. O número de docentes efetivos ligados diretamente ao curso é de 38 docentes, no qual a maioria possui graduação em Nutrição (92%), sendo formado por professores adjuntos (53%), associados (10%) e assistentes (37%). Atualmente, somente duas docentes possuem regime 20 horas e todos os demais trabalham em regime de 40 horas com dedicação exclusiva. Os docentes são distribuídos em cinco grandes áreas do conhecimento da nutrição, sendo elas: Alimentação Coletiva, Ciências dos Alimentos, Nutrição Básica e Dietética, Nutrição Clínica e Saúde Coletiva.

O corpo técnico do curso é formado por uma nutricionista em regime de 40 horas, que atua como preceptora de estágio supervisionado em Nutrição Clínica e em Nutrição Materno Infantil. O corpo técnico inclui também três técnicas de laboratório que atuam em regime de 40 horas. Tanto docentes quanto o corpo técnico encontram-se envolvidos em amplas atividades de pesquisa e extensão.

O discente do curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé ingressa pelo sistema ENEM/SISU, com duas entradas anuais, totalizando 80 vagas ao ano. Até a última versão deste PPC havia um percentual de evasão considerável, no entanto, atualmente, o número de formandos é crescente e até o final de 2019 terão sido formados 135 bacharéis em Nutrição. A elevação do número de formandos se deve à ampliação das Políticas de Assistência Estudantil da UFRJ e Campus, que juntas, promoveram melhores condições de permanência no curso.



CARACTERÍSTICAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO INSTALAÇÕES FÍSICAS

As instalações físicas do curso de Nutrição Campus UFRJ-Macaé contam com o suporte da biblioteca geral do Campus, laboratórios próprios ou compartilhados e demais estruturas. As principais são descritas resumidamente abaixo:

- **Biblioteca:**

A Biblioteca é uma unidade setorial integrante do SiBi - Sistema de Bibliotecas e informação da UFRJ, em funcionamento desde a inauguração da Fundação Educacional de Macaé - FUNEMAC (2004). Atualmente, está localizada no térreo do bloco C da Cidade Universitária e tem como principal objetivo atuar como suporte para o desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão, através da prestação de serviços aos usuários e disponibilização de recursos informacionais aos diferentes cursos e áreas afins. Está previsto que a atual estrutura sofra adequações, como a construção de salas de estudo de uso individual e coletivo.

O funcionamento da biblioteca acontece de segunda a sexta-feira de 9h às 21h, com acesso livre ao acervo, disponibilizando uma coleção com títulos nacionais e estrangeiros para os cursos de graduação e pós-graduação. A Biblioteca atende, principalmente, os alunos de graduação, docentes e servidores técnico-administrativos do Campus, além de ter o serviço estendido a outras Universidades que compartilham o Campus, como a Universidade Federal Fluminense – UFF e a Faculdade Professor Miguel Ângelo da Silva Santos – FEMASS. O acervo específico para cada curso busca atender ao requisito de um exemplar da bibliografia básica para cada cinco alunos inscritos na disciplina, enquanto a bibliografia básica contempla pelo menos três títulos indicados conforme recomendação do Ministério da Educação (2008).

O acervo disponível na biblioteca para o curso tem aumentado e ainda encontra-se em processo de aquisição de mais exemplares, de forma a assegurar que as turmas recentes com 40 ingressantes tenham atendidas as recomendações à medida avançam a grade curricular. Além disso, a biblioteca fornece outros serviços, tais como, pesquisa no Portal de Periódicos da CAPES para acesso ao texto completo das publicações científicas nacionais e estrangeiras, serviço de renovação e reserva de livros via internet e orientação na normalização de trabalhos acadêmicos.



- **Estrutura administrativa e de ensino aplicadas ao curso:**

A coordenação do curso de Nutrição tem seu gabinete próprio, localizado no setor das coordenações de graduação, onde recebe o corpo social do curso e delibera, conforme o caso, sobre as demandas. Normalmente, é composta por professores em regime de trabalho de 40 horas com dedicação exclusiva, das quais pelo menos 20 horas ou mais é de dedicação à coordenação. A coordenação tem apoio de um técnico administrativo que auxilia nas atividades, assim como, é auxiliada pela secretaria acadêmica.

Os docentes se distribuem dentre os diferentes polos do Campus UFRJ-Macaé, ficando mais concentrados no polo Universitário, polo Ajuda e polo Barreto. A localização física dos docentes é distribuída entre os laboratórios e sala comunitária de convivência e trabalho dos professores, atualmente, localizada no primeiro andar da FEMASS.

O Campus dispõe de três blocos com um total de 38 salas de aula equipadas com ar condicionado, com capacidade entre 30-90 lugares, para as quais há disponível na sala dos professores os projetores multimídia. Há ainda disponível em cada polo (Universitário, Barreto, Ajuda e Novo Cavaleiros) um auditório. Todos os auditórios têm capacidade média de ocupação de 100-180 pessoas e os espaços possuem ar condicionado, equipamento de som, computador e projetor de multimídia.

- **Laboratórios de Graduação:**

Os laboratórios de ensino têm como objetivo possibilitar a prática nas diversas dimensões disciplinares, oferecendo aos alunos da graduação em Nutrição e demais cursos à ampliação dos conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas, além de permitir atividades extras como monitorias, pesquisas e minicursos e oficinas.

O laboratório de Ciência dos Alimentos é o espaço reservado às aulas de bromatologia, composição e bioquímica de alimentos. São aulas demonstrativas e práticas desenvolvidas pelos alunos com objetivo primordial de se apropriar de técnicas de análises de alimentos, avaliação da composição centesimal e de compostos bioativos. O laboratório atende as seguintes disciplinas: Composição e bioquímica dos alimentos, Processamento de Alimentos I e II e Prática em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Para todas as aulas, há protocolos definidos, POPs e normas de biossegurança, disponíveis aos alunos no próprio laboratório. Dentre os equipamentos necessários para



a realização das atividades de graduação, pesquisa e extensão, o mesmo é equipado com: balança analítica, balança de precisão, banho-maria, capela de exaustão de gases, bloco digestor de proteína, espectrofotômetro UV/VIS, forno microondas, freezer, multiprocessador de alimentos, placa de aquecimento com agitação magnética, entre outros.

No laboratório de Técnica Dietética e Análise Sensorial são desenvolvidas as aulas práticas de Técnica Dietética das disciplinas Processamento de Alimentos I e II, Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Terapia Nutricional I e II, Terapia Nutricional em Obstetrícia e Pediatria e Bases da Dietética. As atividades deste laboratório atende também as aulas de preparo experimental de alimentos. O laboratório comporta até 20 alunos em aulas ou atividades práticas e possui ar condicionado, fogões domésticos, coifa, freezer vertical, geladeiras duplex, liquidificadores, batedeiras planetárias, extratores de suco, entre outros.

O Laboratório de Tecnologia de Alimentos é o espaço destinado às aulas práticas de tecnologia de alimentos. Nas aulas são desenvolvidos produtos de origem animal e vegetal. O espaço atende as disciplinas de Processamento de Alimentos I e II e Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Este laboratório é equipado com defumador; cutter; embutideira manual; ar-condicionado tipo split, desidratador de frutas com bandejas perfuradas, com controle de temperatura e velocidade de ar, estufa de secagem com circulação e renovação de ar, entre outros.

O Laboratório de Controle da Qualidade de Alimentos é o espaço reservado às aulas de análise de alimentos. Para todas as aulas, há protocolos definidos, POPs e normas de biossegurança, disponíveis aos alunos no próprio laboratório. O espaço atende as disciplinas de Processamento de Alimentos I e II e Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Dentre os equipamentos necessários para a realização das atividades de graduação, pesquisa e extensão, o mesmo é equipado com: balança analítica, balança de precisão, banho-maria, destilador de Nitrogênio Kjeldahl, capela de exaustão de gases, forno microondas, freezer, multiprocessador de alimentos, placa de aquecimento com agitação magnética, entre outros.

O laboratório de Microbiologia de Alimentos atende o preparo e tratamento de amostras de meio de cultura. Técnicas de inoculação, verificação da atmosfera de crescimento, estimativa da população e investigação da atividade metabólica de microorganismos são realizadas. Os principais equipamentos são autoclaves com capacidade de 75 litros, fluxo laminar, contadores de colônia, estufa BOD, geladeira e outros.

O laboratório de Avaliação Nutricional e Diagnóstico em Saúde (LANDS) é um espaço equipado com instrumentos necessários à realização de avaliação antropométrica e composição



corporal de crianças, adolescentes, adultos e idosos com recursos mecânicos e digitais, de finalidade exclusivamente acadêmica. No laboratório são desenvolvidas as aulas práticas de disciplinas de áreas da saúde da UFRJ-Macaé que contemplem em seu conteúdo programático avaliação nutricional com ênfase na antropometria; atividades de monitoria das disciplinas citadas acima; atividades de pesquisa e extensão que envolva avaliação nutricional de indivíduos; espaço para discentes dos cursos da área da saúde da UFRJ-Macaé que queiram reforçar o aprendizado nas técnicas antropométricas e avaliação nutricional. O laboratório possui também um espaço organizado de modo a permitir a realização de reuniões com menos de 10 pessoas, desde que o mesmo não esteja sendo utilizado para atividades de ensino, pesquisa e extensão, devendo os usuários respeitar as normas do laboratório.

Os principais equipamentos disponíveis no LANDS são balanças digitais, balanças mecânicas, balança mecânica pediátrica, estadiômetro altura exata, estadiômetros portáteis, fitas métricas, dinamômetros e outros.

O Laboratório Integrado de Educação em Saúde (LEDUC) também é utilizado para atender as disciplinas de graduação e está ligado às disciplinas de Saúde da Comunidade I, Alimentação Nutrição e Sociedade, Educação Alimentar e Nutricional I, II e III, e outras disciplinas do curso que eventualmente demandem do espaço.

O Laboratório de Informática da Graduação (LIG) tem como característica das atividades promover um espaço para as aulas práticas de unidade curriculares que utilizam softwares "download free", tais como métodos de investigação aplicada - MIA, que utiliza o software Epinfo. Também é um espaço constante de consulta aos alunos que necessitam do acesso ao portal de periódicos CAPES.

Outros laboratórios de uso compartilhado, nas disciplinas do ciclo básico ou integradas também são usados para o curso. Dentre eles, destacam-se os laboratórios de Histologia e Embriologia, que conta com espaço adequado para observação das lâminas histológicas coradas com corantes de rotina como Hematoxilinaeosina, identificação dos tecidos básicos e das estruturas que formam a parede dos órgãos, além da visualização de lâminas das fases do desenvolvimento embrionário. O laboratório de anatomia humana que atende as disciplinas Biologias para a saúde I, II e III, relativas a todos os sistemas humanos e possui duas salas didáticas, capazes de promover o estudo dos conteúdos anatômicos. E por último, o laboratório Didático I (de Química), que tem função integradora de forma a atender diversos cursos, incluindo no ciclo básico, o curso de Nutrição pela unidade curricular Introdução à Prática de Laboratório – IPL. No laboratório são ministradas práticas que objetivam apresentar ao aluno do curso o cenário "laboratório" e sua composição simplificada de materiais, reagentes, vidrarias, bem como sua utilização. A partir das atividades os alunos se habilitam à



interpretação de dados obtidos e sua análise química.

O Laboratório do Programa Interdisciplinar de Promoção da Saúde – LPIPS disponibiliza um espaço para atividades de extensão, vinculadas aos cursos de graduação do *Campus* UFRJ – Macaé. O local inclui instrumentos musicais e materiais para desenvolvimento artísticos (cartolinas, papéis diversos, tintas e outros). O laboratório destina-se a produção criativa e ao desenvolvimento de oficinas de teatro, dança, pintura e música.

▪ **Laboratórios de pesquisa e pós-graduação:**

Atendem o curso também os laboratórios de pesquisa coordenados por professores do curso, tais como o Laboratório de Pesquisa e Inovação em Ciências do Esporte (LAPICE), integrando ações da graduação, pesquisa e extensão; e o Laboratório de Nutrição Experimental (LABNEX), que atua no estudo da nutrição básica, sendo um espaço multidisciplinar de desenvolvimento e compartilhamento de pesquisa e saberes.

Na área da pós-graduação há também o Laboratório de Análise de Alimentos e Bebidas, que tem como objetivo o desenvolvimento de pesquisas na área de análises e controle de qualidade de alimentos, água e produtos elaborados. As análises físico-químicas realizadas visam o estudo da composição nutricional dos alimentos. Estudo do perfil de ácidos graxos e colesterol. Estudo da sanidade dos alimentos e matérias primas.

O Grupo de Pesquisa em Nutrição e Metabolismo do Exercício (GPNutMEx) integra os Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica Nutricional, que desenvolve projetos de pesquisa desenvolvidos relacionados à análises químicas e cromatográficas em alimentos e análises bioquímicas em fluidos biológicos, equipado com sistema de cromatografia líquida de alta eficiência, sistema de cromatografia gasosa, destilador de nitrogênio e bloco digestor para análise de proteínas totais, espectrofotômetro UV/Vis e analisador bioquímico por química seca; o Laboratório de Performance Muscular que desenvolve projetos relacionados à avaliação do desempenho da força e potência muscular em humanos, equipado principalmente com dinamômetro isocinético, leg press 45°, cadeira extensora, estação pulley com puxador e remada e prensão manual digital (hand grip); e o Laboratório de Dinâmica Vascular que desenvolve projetos relacionados à avaliação da função endotelial e reatividade microvascular em humanos. Os principais equipamentos deste laboratório são utilizados para análise das variáveis, sendo eles: Ultrassom bidimensional com Doppler colorido e transdutor linear, espectroscopia no infravermelho próximo.



O Laboratório de Pesquisa em Alvos Moleculares e Produtos Bioativos (LIP) tem por característica desenvolver atividades de pesquisa e pós-graduação, cuja proposta inserida é aproximar o aluno do curso à pesquisa e dar oportunidade para inserção dos mesmos no programa de Iniciação Científica, tanto com vistas à futuras pós-graduações quanto na perspectiva de estimular o aluno ao desenvolvimento de pesquisa básica com total engajamento nas temáticas da nutrição. O laboratório integra as atividades de outros dois docentes do curso de Farmácia, que desenvolvem linhas de pesquisa com possibilidade de integração ao universo da Nutrição. A linha de pesquisa que integra o programa de Pós-Graduação do Campus UFRJ-Macaé, Produtos Bioativos e Biociências e o Programa de Pós-Graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ, Bioquímica Nutricional e Alvos Moleculares.

O Laboratório de Análise de Alimentos e Bioquímica Nutricional atua com projetos de pesquisa relacionados à análises químicas e cromatográficas em alimentos e análises bioquímicas em fluidos biológicos. Os principais equipamentos utilizados para análise das variáveis são: Sistema de cromatografia líquida de alta eficiência; Sistema de cromatografia gasosa; Destilador de nitrogênio e bloco digestor para análise de proteínas totais; Espectrofotômetro UV/Vis; Analisador bioquímico por química seca.



CARACTERÍSTICAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

A UFRJ, através da Superintendência Geral de Políticas Estudantis, desenvolve programas voltados para o apoio à permanência dos alunos de graduação presencial da educação superior pública federal, que oferece aos alunos o “Programa de Auxílio ao Estudante”, nas modalidades Bolsa Auxílio, que é uma bolsa de assistência financeira, cujo objetivo é atender ao estudante de graduação presencial que possua comprovada dificuldade de garantir sua permanência na Universidade.

A partir de 2019, uma nova política de assistência estudantil, dedicada a reduzir a evasão de estudantes da graduação, assim como, garantir melhor desempenho acadêmico e a conclusão do curso dentro do prazo de integralização previsto foi implantada. Nesta nova ação, aprovada pelo Conselho Universitário, prevê auxílio aos estudantes regulares e ingressantes pela Política de Ações Afirmativas. A Política de Assistência Estudantil tem como público prioritário os estudantes em extrema vulnerabilidade econômica e social, principalmente os negros(as), indígenas, pessoas com deficiência, transexuais ou ingressantes por refúgio político. Dos benefícios disponíveis estão a alimentação, transporte, material didático e moradia, por exemplo. O Campus dispõe de uma Comissão de Direitos Humanos e Combate às Violências, que foi constituída em maio deste ano com o objetivo de promover os Direitos Humanos no ambiente de trabalho, além do ensino livre de violência. A comissão é composta atualmente por sete integrantes, sendo duas professoras do curso.

No Campus, a assistência estudantil conta com setor próprio, que fornece apoio psicopedagógico aos discentes, com ações voltadas ao atendimento, mediação de conflitos e melhoria da qualidade de vida. Neste âmbito, uma comissão de saúde mental foi implantada para o acompanhamento de casos com indicação psicológica e também para a promoção de eventos voltados à saúde mental do corpo social. Porém, é importante ressaltar que apesar dos esforços, a assistência estudantil no Campus ainda é insipiente, visto que os maiores custos na cidade de Macaé são direcionados à moradia e alimentação. Para esses dois casos, não há efetivamente uma inserção de ações que contemplem à necessidade dos estudantes, visto a falta do restaurante universitário.

Por fim, deve-se incluir também o trabalho desenvolvido pela COAA, que acompanha os discentes com baixo desempenho acadêmico, realiza reuniões semestrais com orientação ao corpo social e atua auxiliando nas escolhas acadêmicas durante as inscrições disciplinas. Ainda, inclui-se o trabalho da coordenação do curso que atua orientando os alunos nos diversos problemas acadêmicos e a ouvidoria que acolhe e encaminha para as soluções, diante às mais diferentes reclamações.



CARACTERÍSTICAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO PERFIL DO EGRESSO

O profissional formado pelo curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé estará apto para articular e programar ações nas dimensões nutricional, alimentar e geopolítica numa perspectiva humanística e crítica em consonância com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN e o perfil psicográfico preconizado nas DCN. Além disso, o currículo do curso de Nutrição, em Macaé, está constituído dentro de uma proposta de integração de conteúdos, distribuídos em núcleos que garantem aos egressos, conhecimentos das diferentes ciências: biológicas e da saúde, sociais, humanas e econômicas, dos alimentos e da alimentação e nutrição. Espera-se que o egresso deixe o curso com as competências definidas nas DCN, conforme elencadas em linhas gerais a seguir:

- ▶ Aplicar conhecimentos sobre os alimentos e seu aproveitamento pelo organismo;
- ▶ Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde;
- ▶ Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- ▶ Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- ▶ Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica;
- ▶ Atuar em equipes multiprofissionais na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- ▶ Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência em todos os níveis de complexidade do sistema;
- ▶ Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

A formação garante ao egresso, competências que norteiam suas ações no âmbito da atenção à saúde, da tomada de decisão, da comunicação, da liderança, da administração e gerenciamento e da educação permanente. Tais competências são apropriadas pelos alunos dentro de uma proposição



transdisciplinar, fazendo uma referência, a como deve ser construída a sua vida profissional.

O egresso do curso terá a prerrogativa de construir seu trabalho profissional num pensar crítico e prospectivo à resolução de problemas da sociedade, e pautado nos princípios da ética/bioética. Uma das competências importantes que levam a eficácia da ação profissional é a comunicação, de forma que ao longo do curso o aluno identifica a relevância e o que representa no desenrolar das ações do trabalho a capacidade de se demonstrar acessível, sigiloso, mas conhecedor de que a relação interpessoal envolve também a verbalização e a escrita. No que tange ao uso das tecnologias da informação e comunicação, o curso amplia as perspectivas e direciona o uso destas ferramentas as atividades do profissional de Nutrição egresso do curso da UFRJ-Macaé.

Coincidindo com o ingresso num curso que tem o campo prático como cenário importante de formação, a liderança passa a ser exercida naturalmente no desenvolvimento das atividades, de forma que o egresso estará apto à posição de liderança no exercício da profissão.

Atividades desenvolvidas nos cenários práticos envolvidas nas atividades das disciplinas obrigatórias, no elenco de disciplinas complementares e as ações de extensão que poderão ser desenvolvidas ao longo da sua formação somarão o processo de formação e constituirão uma importante ferramenta para o desenvolvimento do trabalho de conclusão do curso.

Ao longo dos anos a busca pela educação permanente faz parte do dia-a-dia do egresso, conduzindo o aluno aprender a aprender, visto que a partir da sua formação será o gestor na apreensão de novos conhecimentos para a sua prática profissional. A perpetuação da formação de qualidade permite ao egresso do Campus UFRJ-Macaé a inserção no programa de formação de novos profissionais, com a clareza de sua responsabilidade em atividades que significa o seu saber, aplicado à formação de futuros profissionais, encerrando o primeiro ciclo de formação.

Na perspectiva de correlacionar a inserção das unidades curriculares do curso nos campos de conhecimento, a estrutura curricular do curso, apresentada anteriormente no quadro 2, embora tenha sido pensada e está constituída em unidades curriculares, há o entendimento da transversalidade de conhecimentos que permeiam diferentes campos e que, portanto não podem e não estão engessados conforme aqui descritos em unidades curriculares:

1. Ciências Biológicas, da Saúde e Pesquisa: Biologia para Saúde I, II e III, Mecanismos Básicos de Saúde e Doença, Saúde da Comunidade I, Metodologia Científica, Trabalho de Conclusão de Curso I e II.

2. Ciências Sociais, Humanas e Econômicas: Nutrição Brasil: perspectiva profissional, Saúde



da Comunidade I, Alimentação Nutrição e Sociedade, Políticas e Programas de Saúde e Nutrição, Métodos de Investigação Aplicada, Educação Alimentar e Nutricional I, II e III, Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva.

3. Ciências da Alimentação e Nutrição: Bases da Dietética, Nutrição Básica, Terapia Nutricional I e II, Terapia Nutricional em Pediatria e Obstetrícia, Educação Alimentar e Nutricional I, II e III, Estágio Supervisionado em Nutrição Materno-Infantil.

4. Ciências dos Alimentos: Introdução às Práticas de Laboratório, Composição e Bioquímica de Alimentos, Microbiologia e Higiene de Alimentos, Processamento de Alimentos I e II, Prática em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Alimentação Coletiva I e II, Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva.

Quanto à avaliação do egresso, embora o campus tenha formado a primeira turma do curso de nutrição em 2013.2, ainda não foi estabelecida uma ferramenta ou política de avaliação e acompanhamento dos egressos. Porém, esta meta está inserida como um dos objetivos de trabalho da recém-criada Comissão de Avaliação Interna (CAI) descrita e apresentada anteriormente, a qual se destinará, entre outras atribuições, a atualizar periodicamente o cadastro dos egressos e a realizar o acompanhamento da trajetória destes profissionais. Tais dados são imprescindíveis para a avaliação da estrutura do curso, mas também para registrar informações que venham contribuir no apoio a estes profissionais egressos da UFRJ.

Tem-se a perspectiva de se estabelecer uma política de manutenção do vínculo destes egressos com o ambiente acadêmico do campus, estimulando-os ao ingresso nos programas de pós-graduação oferecidos, participação nos eventos, de forma a torná-los parceiros na atualização do curso, tendo em vista a formação de profissionais habilitados ao mercado de trabalho.



CARACTERÍSTICAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

Espera-se que o egresso, além de ter vivenciado as necessidades sociais e da saúde da população regional e em geral, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS), deixe o curso apto a implementar todas as habilidades definidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais, conforme descrito:

- ▶ Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano na atenção dietética;
- ▶ Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- ▶ Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino na área de atuação;
- ▶ Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde;
- ▶ Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- ▶ Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- ▶ Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- ▶ Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- ▶ Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- ▶ Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de nutrição e saúde;
- ▶ Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;



- ▶ Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- ▶ Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- ▶ Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- ▶ Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- ▶ Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- ▶ Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Do ponto de vista atitudinal, a prática do profissional Nutricionista pressupõe ao egresso: capacidade para tomada de decisões; exercício da comunicação; liderança; capacidade para administrar e gerenciar e; pró atividade na busca da educação permanente. Estas competências são desenvolvidas ao longo do curso numa ação conjugada entre todos os docentes na condução de suas unidades curriculares, nas quais trabalham conteúdos atitudinais visando o perfil de formação.



CARACTERÍSTICAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO APROXIMAÇÃO DO TRABALHO EM SAÚDE

O Ensino, a Pesquisa e a Extensão, são vertentes distintas, mas que a academia, ao longo dos anos vem alinhando, de forma que o ensino possa ser o grande beneficiado com estas aproximações. Com as novas DCN, o foco é centrado num ensino que aproxime o aluno cada vez mais da sua realidade profissional. Dentro desta perspectiva, a Universidade tem trabalho no sentido de construir políticas que estabeleçam neste tripé.

Um dos programas bem consolidados e que é categoricamente um exemplo dessa aliança é o Programa Institucional de Iniciação Científica, através do qual se promove a interação entre a graduação e a pós-graduação. O Programa de Bolsa de Iniciação Científica (PIBIC) objetiva despertar a vocação científica, incentivando novos talentos entre estudantes de graduação e contribuindo para a formação de jovens pesquisadores, mediante sua participação em projetos de pesquisa.

Em relação às Políticas de Extensão Universitária, a UFRJ criou programas de fomento de ações e projetos de extensão, cuja prerrogativa é a valorização da extensão como atividade acadêmica, promovendo a indissociabilidade da tríade. Recentemente ficou estabelecida a incorporação das atividades de extensão desenvolvidas pelos alunos como créditos de disciplinas (em um processo de implantação da Flexibilização Curricular na UFRJ). Paralelamente a articulação de projetos isolados em Programas que incorporam o caráter inter e transdisciplinar das atividades. Essa articulação oficializa o vínculo e o compromisso com populações-alvo em parceria com a universidade, bem como a definição de territórios prioritários.

Os programas têm por objetivo contribuir para a formação profissional e cidadã por meio da participação de estudantes de graduação no desenvolvimento de projetos de extensão universitária. Os programas e projetos de extensão apoiados pelo fomento têm caráter multidisciplinar e integrado a atividades de pesquisa e de ensino, propostos pelas unidades, órgãos ou setores da UFRJ. Dentro desta perspectiva, o curso de Nutrição do Campus UFRJ-Macaé desenvolve diferentes projetos de extensão e pesquisa que cursam diretamente com o desenvolvimento e em apoio ao ensino da graduação. Nesse contexto, cabe ressaltar que desde a sua criação em 2009, o curso de Nutrição e seu corpo docente evoluíram, aumentando significativamente o número de projetos, pesquisas e grupos de pesquisa ou extensão.

A participação em atividades na rede de serviços de saúde local, em especial nas Estratégias de



Saúde da Família, foi valorizada como uma forma de aproximação precoce ao ambiente de trabalho profissional e a realidade das comunidades atendidas. O desenvolvimento de projetos de extensão desta dimensão viabilizada pelo PET, ao articular as diferentes áreas do conhecimento, oferece oportunidade para que os alunos do curso de graduação em Nutrição experimentem a interdisciplinaridade na prática.

Recentemente, o curso inseriu-se na estruturação de uma Residência Multidisciplinar em Atenção Básica, cuja responsabilidade será da UFRJ-Macaé e o objetivo geral é promover um treinamento em serviço, com a orientação de professores, tutores e preceptores qualificados. A parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, como instituição executora, poderá contribuir com a melhoria dos serviços e indicadores de saúde da região. Serão pleiteadas três vagas para cada curso (Enfermagem, Farmácia e Nutrição) para atuarem na atenção básica de forma interprofissionalmente de forma a garantir os princípios e diretrizes do SUS.

Cabe acrescentar que o curso tem aprovado em suas instâncias internas e no Campus a realização de dois programas de pós-graduação *lato sensu*: Nutrição Clínica e Nutrição Materno Infantil. O curso de pós-graduação (ou especialização) em Nutrição Clínica é vinculado ao programa do INJC e já teve a sua primeira turma iniciada. Já o curso de pós-graduação em Nutrição Materno e Infantil ainda está em fase final de implementação na sede e na fundação. Espera-se que ambos os programas promovam capacitação e atualização dos profissionais atuantes nas Regiões dos Lagos e Norte Fluminense do Rio de Janeiro.

Nesta perspectiva, o curso de Nutrição do Campus UFRJ – Macaé tem crescido e se consolidado na IES, com projetos aprovados pelo MS e desenvolvidos no município, abarcando o tripé ensino- pesquisa-extensão; contribuindo para a formação de excelência dos graduandos do curso bem como de outras áreas afins e se articulando cada vez mais com o serviço de saúde do município de Macaé para a melhoria da qualidade da saúde e vida da população da cidade.



Principais referências utilizadas e norteadoras

BRASIL, Decreto Nº 5.626/2005. **Regulamenta a lei que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS como disciplina curricular na graduação.** 2005.

Brasil, Ministério da Educação e do Desporto/Secretaria de Educação Superior (MEC/SeSU). **Edital n. 04, de 10 de dezembro de 1997. Diretrizes Curriculares.**

BRASIL, Ministério da Educação Lei nº. 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996 – **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).**

BRASIL, Ministério da Educação. Resolução CNE/CES Nº 4/2009 – **Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de Graduação em Nutrição.** 2009.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. **Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde: SGTES: políticas e ações/Ministério da Saúde.** Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012

Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 5. 07.11.2011. **Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.** 2001

Ribeiro, R.V. Desafios ao desenvolvimento regional do Norte Fluminense. **Dissertação de Mestrado.** UFRJ, 2010.

Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Proposta de Plano Quinquenal de Desenvolvimento para a Universidade Federal do Rio de Janeiro – PDI.** Rio de Janeiro: Gráfica UFRJ, 2006.

VEIGA, I.P.A. – **Educação Básica e Educação Superior - Projeto Político-Pedagógico.** 5 ed. Campinas, SP: Papirus, 2010.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CAMPUS UFRJ-MACAÉ
Professor Aloísio Teixeira



ANEXO



EMENTÁRIO

1º PERÍODO

Disciplina: SAÚDE DA COMUNIDADE I

Ementa: O conceito e a prática de saúde integral do indivíduo: dimensões biológicas, ambientais, psicológicas, social e ética. Humanização em saúde. Estudo dos aspectos básicos da estrutura e dinâmica da relação profissional de saúde-paciente e contexto social. O Sistema Único de Saúde. O Sistema Único de Assistência Social. Rede de Assistência à Saúde. Território. Educação popular em saúde. Essa disciplina está vinculada aos seguintes projetos de extensão registrados no SIGPROJ/PR5: “Saúde e Interprofissionalidade: Ações extensionistas para o fortalecimento do SUS” (SIGProj N°: 332064.1806.238850.10052019).

Bibliografia:

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Humanização. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/saude/cidadao/area.cfm?id_area=1342.

BRASIL. Secretaria Geral da Presidência da República. Marco de Referência da Educação Popular para as Políticas públicas. Brasília/DF, 2014. Disponível em:

http://confinteabrazilmais6.mec.gov.br/images/documentos/marco_de_referencia_da_educacao_popular.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Educação Popular em Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde. Portaria No 2.761, de 19 de novembro 2013. Disponível em:

http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt2761_19_11_2013.html

CAMPOS, G. W. S. Clínica e saúde coletiva compartilhadas: teoria paidéia e reformulação ampliada do trabalho em saúde. In: Campos, Gastão Wagner; Minayo, Maria Cecília;

Akerman, Marco; Drummond Júnior, Marcos; Carvalho, Yara Maria. (Org.). Tratado de Saúde Coletiva. 1 ed. São Paulo: HUCITEC, 2006, v. 1, p. 53-93.

CAMPOS, G.W. et alli. 2008. “Reflexões sobre a atenção básica e a Estratégia de Saúde da Família”. In: CAMPOS, G. W. e GUERRERO, A. V. P. Manual de Práticas da Atenção Básica. São Paulo, Ed. Hucitec, pág. 132 a 154.

CUNHA GT. A Construção Da Clínica Ampliada na Atenção Básica. São Paulo: Editora Hucitec; 2005. cap. I e III.

GIOVANELLA, L. e MENDONÇA, M. H. 2008. “Atenção Primária à Saúde”. In: GIOVANELLA, L. (Org.). Políticas e Sistemas de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro, Ed. Fiocruz. Pág. 575 a 665.

HELMAN, C.G. 2009. Cultura, saúde e doença. Arned, Porto Alegre. 5a ed.

CAPELLI Jane de Carlos Santana et al. Avaliação Nutricional de Crianças e Adolescentes: Antropometria e Reflexões sobre o diagnóstico em saúde a partir da prática do profissional na atenção básica. Macaé, RJ: FUNEMAC, 2015.

MATTA, G.C.. Políticas de saúde: organização e operacionalização do sistema único de saúde. Organizado por Gustavo Corrêa Matta e Ana Lúcia de Moura Pontes. Rio de Janeiro: EPSJV / Fiocruz, 2007. Disponível em:

<http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/125.pdf>

McWHINNEY, I.R. 2010. Manual de Medicina de Família e Comunidade. Artmed. Porto Alegre, 3a edição.

PEDUZZI, M. Equipe multiprofissional de saúde: conceito e tipologia. Rev Saúde Pública 2001;35(1):103-9. Disponível em <http://www.scielosp.org/pdf/rsp/v35n1/4144.pdf>.

PINHO, MCG. Trabalho em equipe de saúde: limites e possibilidades de atuação eficaz. Ciências e Cognição, vol. 8 68-87. 2006. Disponível em <http://www.cienciasecognicao.org/pdf/v08/m326103.pdf>.

REIS, D.O.; ARAÚJO, E.C.; CECÍLIO, L.C.O.. Políticas públicas de saúde: Sistema Único de Saúde. UNASUS/UNIFESP. Disponível em: https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/2/unidades conteudos/unidade04/unidade04.pdf

STEWART, M. et alli 2010. Medicina Centrada na Pessoa. Artmed. Porto Alegre. 2a Ed.

Disciplina: BIOLOGIA PARA SAÚDE I

Ementa: Introdução ao estudo da anatomia humana descritiva e topográfica. Aspectos ultraestruturais e funcionais das células e tecidos. Embriologia básica. Biofísica das membranas, biologia molecular, radioisótopos e radiobiologia. Bioquímica da estrutura molecular, suas relações com as funções biológicas e o metabolismo. Princípios gerais das regulações metabólicas. Princípios morfofuncionais do sistema locomotor. Correlações clínicas.

Bibliografia Básica:

BERG, J. M. Bioquímica. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

DANGELO, J. G. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

MOORE, K. L. Embriologia Clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

Bibliografia Complementar

ALBERTS, B. Fundamentos de biologia celular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.



CARVALHO, H. F. A célula. 3. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2013.
DURAN, J. E. R. Biofísica: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.
LEHNINGER, A. L. Lehninger princípios de bioquímica. 6. ed. São Paulo: Sarvier, 2014.
NELSON, D. L. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

Disciplina: NUTRIÇÃO NO BRASIL: PERSPECTIVA PROFISSIONAL

Ementa: Estrutura curricular do curso de Nutrição e Projeto Político Pedagógico. Histórico da profissão. Responsabilidade individual e profissional. Órgãos de categoria. Áreas de atuação do nutricionista.

Bibliografia Básica:

Vasconcelos FAG. O Nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Revista de Nutrição, 127-139, 2002. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001.

Vasconcelos FAG. Profissão Nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de Nutrição, 24:605-17, 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000400009.

Caldo CLA. A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova Lei de Diretrizes e Bases – LDB. Disponível em: <http://www.crn9.org.br/uploads/file/expansao.pdf>.

Bibliografia Complementar:

Lei no 8.234 - Reconhecimento da profissão. Disponível em: <http://www.cfn.org.br>.

Lei no 6.583, 20.10.78 – cria os conselhos. Disponível em: <http://www.cfn.org.br>.

Resolução CFN no 380/2005 – Áreas de atuação do Nutricionista. Disponível em:

<http://www.cfn.org.br> 4 Lei no 11.788 – Dispõe sobre os estágios. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm.

Disciplina: METODOLOGIA CIENTÍFICA

Ementa: O método científico: pesquisa qualitativa e quantitativa. Fundamentos da metodologia científica; normas para elaboração de trabalhos acadêmicos; métodos e técnicas de pesquisa; o projeto de pesquisa; a comunicação científica; ética em pesquisa, a organização do texto científico (normas ABNT/UFRJ).

Bibliografia:

CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

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

KÖCHE, José Carlos. Pesquisa científica: critérios epistemológicos. Petrópolis: Vozes, 2005.

MARCINI, Mariana de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7 ed. Paulo: Atlas, 2010.

SANTOS, João Almeida; PARRA FILHO, Domingos. Metodologia científica. 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007.

Bibliografia de Apoio:

Publicações on-line:

CNPq - Conselho Nacional de Pesquisa <http://www.cnpq.br>

Portal brasileiro de informação científica <http://www.periodicos.capes.gov.br/>

Portal brasileiro de pesquisa <http://www.prossiga.br/>

Disciplina: INTRODUÇÃO ÀS PRÁTICAS DE LABORATÓRIOS

Ementa: A disciplina de Introdução às práticas laboratoriais visa fornecer subsídios teórico-práticos para que o aluno possa executar com segurança e confiabilidade atividades básicas da rotina diária de laboratórios, tais como: manuseio de reagentes, vidrarias e equipamentos e preparo de soluções e suspensões.

Bibliografia Básica:

Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos.- IV Edição, 1018 p. PROL Editora, 2005 – São Paulo - Brasil.

HART FL, Fisher HJ. Analisis Moderno de los Alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia.

CARVALHO PR. Boas práticas químicas em biossegurança. Rio de Janeiro: Interciência. 1999.

BACCAN N et al. Química analítica quantitativa elementar. 3.ed. Campinas: Edgard Blucher, 2003.

ATKINS P et al. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2006.

HARTWIG DR et al. Química geral e inorgânica. 1. Ed. São Paulo: Scipione, 1999.

HARRIS, Daniel C. Análise química quantitativa. 5a ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.

SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; et al. Fundamentos de Química Analítica. 1a ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

HARRIS, Daniel C. Explorando a Química Analítica. 4a ed. Rio de Janeiro: LTC.

Bibliografia Complementar:

SACKHEIM G et al. Química e bioquímica para ciências biomédicas. 8.ed. São Paulo: Manole, 2005.



SEMISHIN V. Práticas de Química Geral Inorgânica. Moscou: Editorial Mir, 1967.
BRADY JE et al. Química geral. 2. Ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2005.
KOTZ, J. C.; et al. Química geral 1 e reações químicas, V. 1, 5a ed. São Paulo: Thomson, 2005.
2011. BRASIL, Lei Nacional de Biossegurança, Lei 11.105 de 24 de março de 2005.
ABNT NBR ISO/IEC 17205 – Requisitos Gerais para as Competências de Laboratórios de Ensaio e Calibrações (ABNT 2006).
NIT-DICLA-035: Princípios das Boas Práticas de Laboratórios (BPL), INMETRO (2009).
RDC 11 de 2012 da ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de laboratórios analíticos que realizam análises em produtos sujeitos à Vigilância Sanitária e dá outras providências.

Disciplina: INICIAÇÃO A EXTENSÃO

Ementa: Disciplina teórica em que são abordados conceitos básicos sobre extensão universitária e seu papel indissociável junto ao ensino e a pesquisa. Discute-se a relevância da extensão para que a formação em Nutrição seja pautada nas necessidades da sociedade, de maneira a contribuir com a construção da cidadania. São ainda apresentados projetos de extensão desenvolvidos por professores do Curso de Nutrição, quando são discutidos os objetivos e o impacto social dos mesmos.

Bibliografia Básica:

Alvez CGL, Martinez MR. Lacunas entre a formação do nutricionista e o perfil de competências para atuação no Sistema Único de Saúde (SUS). Interface – Comunicação, Saúde, Educação 2016; 20(56): 159-169.
Belarmino, MG. Uma análise da proposta de uma nova universidade e sua verdadeira práxis acadêmica. Revista Sintae. Dez, 2014. p.23-25.
Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre: Gráfica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2012 (Coleção Extensão Universitária, v.7).
Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão e a flexibilização curricular: uma visão da extensão. Porto Alegre: UFRGS, Brasília: MEC/SESu; 2006. 100p. (Coleção Extensão Universitária)
Motta DG, Oliveira MRM, Boog MCF. A formação universitária em nutrição. Pro-Posições 2003; 14(1): 69-86.
MS, Ministério da Saúde. Caderno de Educação Popular e Saúde. Brasília: MS; 2007. Série B. Textos Básicos de Saúde.
Recine E. Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da Saúde Coletiva. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição; 2013.
Resolução nº 5/CNE/CES. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição 2001 nov 7. Pub DO 1(215), [Nov 9 2001]. p. 39.
Soares NT, Aguiar AC. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. Revista de Nutrição 2010; 23(5): 895-905.
Toledo, RF; Jacobi, PR. Pesquisa-ação e educação: compartilhando princípios na construção de conhecimentos e no fortalecimento comunitário para o enfrentamento de problemas. Educ. Soc., Campinas, v. 34, n. 122, p. 155-173, jan.-mar. 2013.

2º PERÍODO

Disciplina: MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS

Ementa: Introdução à microbiologia de alimentos, Doenças transmitidas por alimentos (DTA). Agentes causadores de toxinfecção alimentar e responsáveis pela deterioração dos alimentos. Métodos de higienização; Higiene de alimentos, ambiente, e manipuladores. Legislação em higiene de alimentos. Boas práticas de fabricação/manipulação. Análise de perigo pontos críticos de controle. Métodos de Controle do crescimento microbiano em alimentos. Métodos de avaliação das condições higiênico-sanitárias dos alimentos, ambiente e manipuladores.

Bibliografia Básica:

JÚNIOR, ÊNEO ALVES. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Ed. Varela. Ano 2010
GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S.; Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo, Ed. Varela, 2008.
FRANCO, BERNADETTE D. GOMBOSSY DE MELO; LANDGRAF, MARIZA. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

Bibliografia Complementar:

SILVA, E. A Jr. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 4o Ed., São Paulo Ed. Varela, 2005.
TANCREDI, R.C.P. ;SILVA, Y.; MARIN, V.A. Regulamentos Técnicos sobre condições higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPs para Indústrias/Serviços de Alimentação. Rio de Janeiro, L.F. Livros, 2006.
TRIGO, V. C. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. Livraria Varela, 1999.

**Legislação:**

Resolução - RDC no 275, de 21 de outubro de 2002

Portaria SVS/MS no 326, de 30 de julho de 1997

Portaria MS no 1.428, de 26 de novembro de 1993

Resolução – RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA. RIISPOA -Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura, Brasília, 2017.

Disciplina: COMPOSIÇÃO E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

Ementa: Introdução à análise de alimentos. Propriedades físicas, químicas, nutricionais e funcionais de compostos principais e minoritários em alimentos: água, carboidratos, fibras, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais, pigmentos naturais, aditivos alimentares e substâncias bioativas. Interação bioquímica entre os diferentes constituintes dos alimentos. Fatores antinutricionais.

Bibliografia Básica:

Araujo, JMA. Química de alimentos: teoria e prática. 5 ed. Viçosa, MG: Qd. UFV, 2011.

Atkins, P. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2006.

Bobbio, FO, Bobbio, PA. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo: Varela, 1995.

Cechi, HM. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas, SP: UNICAMP, 2006.

Coulter, TP. Alimentos: a química de seus componentes. 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Cozzolino SMF. Biodisponibilidade de nutrientes- São Paulo : Manole, 2009.

Damodaran S, Parkin KL, Fennema OR. Química de Alimentos de Fennema. São Paulo: Artmed, 2010.

Fellows, PJ. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Gava, AJ. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

Lehninger, AL. Princípios de Bioquímica. 4a edição, Editora Sarvier, SP, 2006.

Pinheiro ABV. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo : Atheneu, 2009.

Ribeiro, EP; Seravalli, EAG. Química de Alimentos. São Paulo: Edgard Blucher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2004.

Bibliografia Complementar:

Belitz, HD. Química de los Alimentos. Zaragoza: Acríbia, 1997.

IBGE. Estudo Nacional da despesa familiar - Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: IBGE, 2001.

http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analisedealimentosial_2008.pdf

<http://www.unicamp.br/nepa/taco>

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos>

Disciplina: BIOLOGIA PARA SAÚDE II

Ementa: Sistema nervoso: Bioeletrogênese. Organização geral, anatomia e ontogenia do sistema nervoso. Sistemas sensitivo-motores. Regulação das funções viscerais pelo sistema nervoso. Funções nervosas superiores. Sistemas cardiovascular, respiratório e digestório: embriogênese, anatomia e fisiologia cardiovascular, respiratória e digestória. Genética básica. Correlações clínicas.

Bibliografia:

AIRES, M. M. Fisiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

BEAR, M. F. Neurociências: desvendando o sistema nervoso. Porto Alegre, Artmed, 2010.

SCHOENWOLF, G. C. et. al. Embriologia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

Bibliografia Complementar

BROWN, T. A. Genética: um enfoque molecular. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

CURI, R. Fisiologia básica. Rio de Janeiro: guanabara Koogan, 2009.

DRAKE, R. L. Gray's anatomia para estudantes. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

JUNQUEIRA, L. C. U. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

PORTO, C. C. Exame clínico: Port & Porto. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

3º PERÍODO**Disciplina: PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS 1**

Ementa: Principais métodos empregados na produção, fabricação, transformação, beneficiamento, processamento, conservação e armazenamento dos grupos de alimentos (origem animal e vegetal, açúcares, gorduras, insumos e bebidas). Principais processos tecnológicos aplicáveis a esses diferentes grupos. Análises bromatológicas e avaliação sensorial dos alimentos. Técnicas dietéticas e culinárias.

Bibliografia Básica:

DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Atheneu, 2008.



INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008 (disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/resources/ediorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf Acessado em 28/09/2018).

ORNELLAS, L. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 8º ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos. Rio de Janeiro: Rubio. 2011.

PINHEIRO, A. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5a. Ed. Atheneu, 2009.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3o ed. São Paulo: Manole, 2016.

UNIVERSIDADE DE CAMPINAS. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2o ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. (disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf. Acessado em 28/09/2018).

Bibliografia Complementar:

CHEMIN, S.M.S.S; MARTINEZ, S. Cardápio: Guia prático para elaboração. Ed. Roca, 2014. 320p

DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

FELLOWS, P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. 2o Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A. Técnica Dietética: pré-preparo e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2012.

ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de Origem Animal - Volume 2. 2004.

Disciplina: MÉTODOS DE INVESTIGAÇÃO APLICADA EM NUTRIÇÃO

Ementa: Disciplina de caráter teórico-prático, que visa aproximar o aluno dos fundamentos da epidemiologia nutricional e dos instrumentos de investigação epidemiológica, utilizando como ferramenta métodos de avaliação nutricional e princípios básicos de bioestatística aplicados à nutrição em grupos populacionais.

Bibliografia Básica:

ANJOS et al. Desafios na medição quantitativa da ingestão alimentar em estudos populacionais. Revista de Nutrição, 2009. 22(1):151-161.

BRASIL. Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN: Orientações Básicas para a Coleta, o Processamento, a Análise de Dados e a Informação em Serviços de Saúde. Ministério da Saúde: Brasília, 2004.

IBGE, FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

KAC, G; SICHIERI R; GIGANTE, DP. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007.

MEDRONHO, RA. et al. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2008.

PAGANO, M; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística, 2a edição. São Paulo: Thonsom, 2004. TADDEI, JA; LANG, RMF; LONGO-SILVA, G; TOLONI, MHA. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011. 640p.

TIRAPEGUI, J; RIBEIRO, SML. Avaliação nutricional: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 326p.

Disciplina: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SOCIEDADE

Ementa: Alimentação como fonte da história. Alimentação e identidade nacional. Alimentação e cultura. Padrões de Consumo. Abordagem Histórica e Econômica sobre a Produção, Disponibilidade, Acesso e Consumo de Alimentos. Políticas Públicas de Produção, Abastecimento, Comercialização e Acesso de Alimentos. Nutrição e Saúde: diferentes abordagens do processo saúde-doença/nutrição-má nutrição.

Bibliografia Básica:

CARMO, EH et al. Mudanças nos Padrões de mortalidade da População Brasileira: Os Desafios para um novo século. Epidemiologia e Serviços de Saúde. 2003. Revista do Sistema Único de Saúde; 12 (2): 63-75, 2003. Disponível em: http://scielo.iec.pa.gov.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-49742003000200002&lng=pt;

CARNEIRO H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro. Elsevier, 2003;

CASCUDO, L C. História da alimentação no Brasil Global. 2011;

FERREIRA, SRG. Alimentação, nutrição e saúde: avanços e conflitos da modernidade. Ciência e Cultura. v.62, n.4. São Paulo. Outubro. 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a11v62n4.pdf>. Acesso em 07/10/2012;

NASCIMENTO, AL.; ANDRADE, SLLS. Segurança alimentar e nutricional: pressupostos para uma nova cidadania? <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a12v62n4.pdf>. Acesso em 07/10/2012;

SANTOS, LAPS. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais cotidianas a partir da cidade de Salvador – Bahia. Salvador: EDUFBA, 2008. 330p. Disponível em: <http://pt.scribd.com/doc/96447126/O-Corpo-o-Comer-e-a-Comida>;

SANTOS, CRA. História da Alimentação no Paraná. Curitiba: Juruá, 2007; SISINNO, C.L.S. Resíduos Sólidos, Ambiente e Saúde: Uma Visão Multidisciplinar. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2006.

Disciplina: BIOLOGIA PARA SAÚDE III

Ementa: Morfologia, fisiologia e bioquímica dos aparelhos: digestório, endócrino, urinário e reprodutor. Correlações clínicas.

Bibliografia Básica:



Berne e Levy. Fisiologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
SOBOTTA. Atlas de anatomia humana. 22.ed. rev e atual. reimpr. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Bibliografia Complementar

BERG, J. M. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
GARTNER, L. P. Tratado de histologia em cores. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
GUYTON, A. C. Tratado de fisiologia médica. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.
VOET, D. Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

4º PERÍODO

Disciplina: MECANISMOS BÁSICOS DE SAÚDE E DOENÇA

Ementa: Conceito de doença através do estudo dos agentes agressores e da resposta do organismo a esta agressão. Estudo dos diversos tipos de agressão com ênfase na correlação clínico-patológica através da integração dos achados morfológicos com os clínicos. Estudo das características dos micro-organismos patogênicos e do sistema imune. Imunidade. Métodos de controle e diagnóstico laboratorial de infecções humanas. Relação parasito-hospedeiro. Noções de epidemiologia e correlações clínicas. Estrutura, replicação e funcionamento do material genético. Classificação das doenças genéticas. Aconselhamento genético. Genética de populações. Processo evolutivo.

Bibliografia:

KIERSZENBAUM, A. L. Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
MURPHY, K. (Kenneth M.) Imunobiologia de Janeway. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.
TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 6.ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

Bibliografia Complementar:

GIRELLO, A. L. Fundamentos da imuno-hematologia eritrocitária. 4. ed. atual. São Paulo: Editora SENAC, 2016.
LORENZI, T. F. Atlas de hematologia: clínica hematológica ilustrada. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
MADIGAN, M. T. Microbiologia de brock. 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.
SANTOS, N. S. O. Introdução à virologia humana. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.
TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. Microbiologia. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

Disciplina: NUTRIÇÃO BÁSICA

Ementa: Macronutrientes, micronutrientes e fibras alimentares: Conceito, classificação, funções, digestão, absorção, metabolismo, recomendações de ingestão e fontes alimentares.

Bibliografia Básica:

COZZOLINO, SMF. Biodisponibilidade de nutrientes. 4ed. Manole, 2012.
SHILLS ME, Olson JA, Shike M, Ross AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9 ed. Manole Editora. 2003.
SEABRA SMC et al. Tratado de Nutrição, Alimentos e Dietoterapia. 1 ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2007.
TIRAPEGUI J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 2 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.
UNICAMP. Tabela de composição de alimentos. Campinas – São Paulo: Editora da Unicamp, 2007.
CHAMPE PC, HARVEY RA. Bioquímica ilustrada. 2 ed. Porto Alegre: ArtMed, 2002.
LEVY MN, KOEPPEN BM, STANTON BA. Fundamentos de fisiologia. 4 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

Bibliografia Complementar:

COZZOLINO SMF. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Manole Editora, 2013.
BROUWER IA, WANDERS AJ, KATAN MB. Effect of animal and industrial trans fatty acids on HDL and LDL cholesterol levels in humans – a quantitative review. *Plus One*, 5:1-10, 2010.
GRIEL AE et. al. An increase in dietary n-3 fatty acids decrease a marker of bone resorption in humans. *Nutr J*, 6:1-8, 2007.
HU FB. Are refined carbohydrates worse than saturated fat? *Am J Clin Nutr*, 91:1541-2, 2010.
PAPATHANASOPOULOS A, CAMILLERI M. Dietary fiber supplements: effects in a obesity and metabolic syndrome and relationship to gastrointestinal functions. *Gastroenterol*, 138:65-72, 2009.
SURDYKOWSKI AK et. al. Optimizing bone health in older adults: the importance of dietary protein. *Aginghealth*, 6:345-57, 2010.
HOLICK MF. Sunlight and vitamin D for bone health and prevention of autoimmune diseases, cancers, and cardiovascular disease. *Am J Clin Nutr* 2004;80(suppl):1678S– 88S
MELLO VD, LAAKSONEN DE. Fibras na dieta: tendências atuais e benefícios à saúde na síndrome metabólica e no diabetes melito tipo 2. *Arq Bras Endocrinol Metab*. 2009;53/5
NARVAI PC. Cárie dentária e flúor: uma relação do século XX. *Ciência & Saúde Coletiva*, 5(2):381-392, 2000
SARTORELLI DS, CARDOSO MA. Associação Entre Carboidratos da Dieta Habitual e Diabetes Mellitus Tipo 2:



Evidências Epidemiológicas. Arq Bras Endocrinol Metab vol 50 (3)Jun2006.

Disciplina: PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS II

Ementa: Principais métodos empregados na produção, fabricação, transformação, beneficiamento, processamento, conservação e armazenamento dos alimentos de origem vegetal (frutas, hortaliças, cereais, leguminosas, açúcares, infusos e bebidas, óleos). Principais processos tecnológicos aplicáveis às matérias-primas desses diferentes grupos de alimentos. Análises bromatológicas e avaliação sensorial desses alimentos.

Bibliografia Básica:

DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed,2010.
GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Atheneu, 2008.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf Acesso em: 28 set. 2018.
ORNELLAS, L. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 8º ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos. Rio de Janeiro: Rubio. 2011.
PINHEIRO, A. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5a. Ed. Atheneu, 2009.
PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3o ed. São Paulo: Manole, 2016.
UNIVERSIDADE DE CAMPINAS. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2o ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em: 28/09/2018.

Bibliografia Complementar:

CHEMIN, S.M.S.S; MARTINEZ, S. Cardápio: Guia prático para elaboração. Ed. Roca, 2014. 320p
DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
FELLOWS, P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. 2o Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A. Técnica Dietética: pré-preparo e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2012.
ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de Origem Animal -Volume 2. 2004.

5º PERÍODO

Disciplina: ALIMENTAÇÃO COLETIVA I

Ementa: Introdução as teorias administrativas e sua aplicação em Serviços de Alimentação. Planejamento de Unidade de Alimentação e Nutrição. Organização e funcionamento de UAN. Saúde do Trabalhador.

Bibliografia Básica:

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral de administração. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1993.
CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas: O novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999. 757 p.
MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. São Paulo: Atheneu, 1994.
PROENÇA, R.P.C. et al. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Santa Catarina: UFSC, 2009.
SILVA JÚNIOR, E. A Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4a Ed. São Paulo: Varela, 1997.
TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 1997.

Disciplina: BASES DA DIETÉTICA

Ementa: Avaliação nutricional para coletividade sadia. Planejamento dietético e elaboração de cardápios para coletividade sadia. Essa disciplina está vinculada aos seguintes projetos de extensão registrados no SIGPROJ/PR5: Atenção Nutricional nos Diferentes Ciclos da Vida

Bibliografia Básica:

ACCIOLY, E; LACERDA, EMA; PINHEIRO, ABV; FARIA, IG; SILVA, SHPF; COSTA, VM; DALGAARD, H. Práticas em nutrição pediátrica. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2002. 85 p.
ACCIOLY, E; SAUNDERS, C; LACERDA, EM A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2 ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica e Guanabara Koogan, 2010. 649 p.
BIESEK S, ALVES LA, GUERRA I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2010. 544p.
BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Barueri: Manole, 2005. 506 p.
KAC, G; SICHIERI, R; GIGANTE, DE. Epidemiologia nutricional. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2007. 580 p.
NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO – NEPA/ UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4 ed. Campinas: NEPA/ UNICAMP, 2011. 161 p.
PINHEIRO, ABV; LACERDA, EMA; BENZECRY, EH; GOMES, MCS; COSTA, VM. Tabela para avaliação de consumo



alimentar em medidas caseiras. 5 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2004. 130 p.

SHILS, ME; SHIKE, M; ROSS, AC; CABALLERO B; COUSINS, RJ. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10 ed. São Paulo: Manole, 2009. 2222 p.

SILVA, SMCS; MURA JDP. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011. 1304 p.

VITTOLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 648p.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual Técnico de Pré-Natal e Puerpério. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao Pré-Natal de Baixo Risco. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. “Dez Passos”/Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos – um guia para o profissional da saúde na atenção básica.

BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da Criança: Nutrição Infantil. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da Criança – crescimento e desenvolvimento. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde- Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde- Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde- Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável. 2014.

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

MCARDLE, WILLIAM D. Nutrição para o esporte e o exercício. Guanabara Koogan, 2011.

Dietary Reference Intakes for Calcium, Phosphorus, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride (1999).

Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc (2000).

Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids (2000).

Dietary Reference Intakes for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline Released (2000) .

Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients) (2002).

Dietary Reference Intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate Released (2004).

Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D (2010).

Disciplina: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL I

Ementa: Diferentes bases teóricas e metodológicas da educação como prática social. História e evolução da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil. Perspectivas, referenciais teóricos-pedagógicos e desafios da Educação Alimentar e Nutricional no contexto atual. Educação Alimentar e Nutricional no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Educação popular em saúde. Mídia e marketing na formação de hábitos, comportamentos e conhecimentos sobre saúde e nutrição. Aspectos simbólicos, sociais e culturais da comida e dos modos de comer. Planejamento e desenvolvimento de práticas educativas com grupos (agricultoras familiares, unidades educacionais, feira e horta universitária) vinculados ao projeto de extensão da disciplina. Esta disciplina está vinculada ao seguinte projeto de extensão registrado no SIGA, PR5: Vivenciando a Educação Popular junto a grupos populares e a usuários do SUS por meio das disciplinas de Educação Alimentar e Nutricional II, II e III

Bibliografia Básica:

BIAZOTI, A. ALMEIDA, N.; TAVARES, P.(Org.). Caderno de metodologias: inspirações e experimentações na construção do conhecimento agroecológico. 1. ed. , 2017.

BRANDÃO, C. R.. Que é educação. São Paulo: Brasiliense, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de gestão estratégica e participativa. Departamento de apoio à gestão participativa. Caderno de educação popular e saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa, Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.

http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Política Nacional de Educação Popular em Saúde. Comitê Nacional de Educação Popular em Saúde – CNEPS. Brasília – DF, 2012. <http://www.crsp.org.br/diverpsi/arquivos/PNEPS-2012.PDF>.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.



BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. II Caderno de educação popular em saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 224 p

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

COLOMBO, Andréa Aparecida. A Metodologia da Problematização com o Arco de Maguerez e sua relação com os saberes de professores. Semina: Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 28, n. 2, p.121-146, 29 nov. 2007. Universidade Estadual de Londrina. <http://dx.doi.org/10.5433/1679-0383.2007v28n2p121>.

DIEZ-GARCIA, RW, MANCUSO-CERVATO. Mudanças alimentares: Educação nutricional. Ed. Guanabara Koogan, 2011.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia. Paz e Terra, 2013.

GUARESCHI, P. E BIZ, O. Mídia, Educação e Cidadania. Petrópolis: Vozes, 2006.

TADDEI JA, LANDGRAF RMF, SILVA GL, TOLONHA (ORG). Nutrição em Saúde Pública. Editora Rubio. 2011.

Disciplina: PRÁTICA EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa: Treinamento prático em controle de qualidade das matérias-primas, produtos acabados e processos através de análises físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais. Essa disciplina está vinculada aos seguintes projetos de extensão registrados no SIGPROJ/PR5: “Alimentos e meio ambiente: estratégias para redução do impacto ambiental na produção e no processamento de alimentos”; “Especiarias e Condimentos na Promoção da Alimentação Saudável”; “ESAURA – Escolha Saudável Utilizando Rótulos de Alimentos”; “Desenvolvimento de produtos de origem vegetal: estratégia para valorização e redução do desperdício na produção de vegetais da Região Norte Fluminense”; “Curso de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação para produtores leiteiros e de laticínios da agricultura familiar da Microbacia dos rios Jundiá e das Ostras” e “Aprimoramento da produção de leiteira em propriedades rurais da microbacia dos rios Jundiá e das Ostras”.

Bibliografia Básica:

DAODARAM S. Química de alimentos de Fennema.4.ed.Porto Alegre: Artmed,2010.

GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. 2008.

ORNELLAS, L. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 6º ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

PACHECO.M Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro, RJ. 2011.

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

UNIVERSIDADE DE CAMPINAS. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2ª ed. Campinas: NEPA- UNICAMP, 2006.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, T. C. A. et al. Avanços em análise sensorial. 1º Ed. Varela, 1999.

EVANGELISTA, J. Alimentos :um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu,2007.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. SP: Atheneu, 2008.

FRANCO, G. Tabela de Composição de Alimentos, 9º ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOWS.P.J. Tecnologia de processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. 2ª ed. Artmed,2006.

GERMANO.P.M.L. Higiene e vigilância sanitária de alimentos qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4ª ed. São Paulo: Manole,2011.

IBGE. Tabelas de Composição de Alimentos. Estudo Nacional de Despesa Familiar. ENDEF. 5ª ED. Rio de Janeiro: IBGE,1999.

PINHEIRO. A. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras – 5ª edição.152 p.2009.

6º PERÍODO

Disciplina: POLÍTICAS E PROGRAMAS EM SAÚDE E NUTRIÇÃO

Ementa: Políticas públicas aspectos conceituais. Política de Saúde e Nutrição no Brasil. Programas de Saúde e Nutrição. Planejamento e Gestão e em Saúde e Nutrição. Estratégias de Atenção Integral à Saúde. Nutrição na Atenção Básica de Saúde. Sistemas de Informação em Saúde e Nutrição. Epidemiologia das carências nutricionais. Sistema e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Sistemas alimentares sustentáveis e promoção da alimentação saudável. Vivências e desenvolvimento de praticas de promoção da alimentação adequada e saudável, diagnóstico alimentar e nutricional, apoio a implementação de programas e ações de alimentação e nutrição e SAN, vinculadas aos projetos de extensão articulados à disciplina. Essa disciplina está vinculada aos seguintes projetos de extensão registrados no SIGPROJ/PR5: Panorama da alimentação escolar no município de Macaé: em busca da garantia desse direito (SIGProj N°: 285348.1554.272424.14112017) Comida é Patrimônio: mobilização, comunicação e educação popular em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e Agroecologia (SIGProj: 332084.1806.227307.13052019) Incentivo a Alimentação Complementar Adequada à Lactentes Assistidos na Rede Básica de Saúde do Município de Macaé (SIGProj: 267159.1443.126997.0604217).

Bibliografia:



- ALMEIDA, M. F. L.; CAPELLI, J. C. S.; SPERANDIO, N.; ROCHA, C. M. M.; RIBEIRO, B. G. Alimentação e Nutrição da Infância à Adolescência. 1. ed. RED Publicações: São Paulo, 2018. v. 1. 264p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48 p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).
- CAPELLI, J.C.S. et al. Avaliação Nutricional de Crianças e Adolescentes: Antropometria e Reflexões sobre o diagnóstico em saúde a partir da prática do profissional na atenção básica. Macaé, RJ: FUNEMAC, 2015.
- CONSEA. Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira. Brasília (DF): FAO/IICA, 2009.
- KAC, G.; SICHIERI, R. & GIGANTE, D.P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.
- MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2008.
- MALUF, R.S.J. Definindo segurança alimentar e nutricional. In: Maluf RSJ, organizador. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis: Vozes; 2007. p.17-19.
- BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília/DF. 1990.
- _____. Legislação Complementar do SUS (Lei 8080, 19/09/1990).
- _____. Resolução n. 588 de 12 de julho de 2018.
- _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78 p. (Série A Normas e Manuais Técnicos).
- _____. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Dispõe sobre a Criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da União. 18 set 2006.
- _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica – 2 ed.rev. - Brasília: Ministério da Saúde, 2003.48p. - (Série B.Textos Básicos de Saúde).
- _____.Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2011.
- _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS. Clínica ampliada e compartilhada / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009.
- _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2017. 110 p.: il. – (Série E. Legislação em Saúde).
- _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde/Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – 3. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010. 60 p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 7).
- _____. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica, 2014.
- Kepple AW, Segall-Corrêa AM. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. Ciênc. Saúde Coletiva. 2011;16:187-99.
- JAIME, P.C. et al . Um olhar sobre a agenda de alimentação e nutrição nos trinta anos do Sistema Único de Saúde. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 23, n. 6, p. 1829-1836, jun. 2018 . Disponível em <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232018236.05392018>.
- _____, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde /Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

Disciplina: FARMACOLOGIA I

Ementa: Princípios básicos de farmacologia. Vias de administração de fármacos. Farmacêutica, farmacocinética, farmacodinâmica. Ações de fármacos no sistema digestório. Interação fármacos-nutrientes; Tratamento farmacológico da obesidade; Tratamento farmacológico do Diabetes Mellitus; Tratamento da depressão e da ansiedade.

Bibliografia:

Goodman & Gilman- Manual de Farmacologia e Terapêutica, 12ª edição. Artmed, 2010
Katsung BG, Farmacologia Básica e Clínica, 10ª edição. MacGraw-Hill, 2010

Disciplina: TERAPIA NUTRICIONAL I

Ementa: Objetivos e características da dietoterapia no tratamento de enfermidades nos adultos. Modificação da dieta normal para o atendimento ao enfermo: características químicas e físicas. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado.



Terapia nutricional nas doenças do sistema gastrointestinal e das glândulas anexas relacionadas. Alterações do estado nutricional e transtornos alimentares (desnutrição, bulimia, anorexia, obesidade). Métodos especiais de alimentação (enteral e parenteral). Dietoterapia nas alterações cardiovasculares e do aparelho respiratório. Planejamento de cardápios para enfermidades e rotinas cirúrgicas.

Bibliografia Básica:

- PHILIPP, S.T. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2003.
ORNELLAS, L. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 6o Ed. São Paulo: Atheneu, 1997.
FRANCO, G. Tabela de Composição dos Alimentos. 9oed. São Paulo: Atheneu, 1997.
MAHAN, LV.; ESCOTT-STUMP S. Krause. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 10aed. Rio de Janeiro: Roca, 2010.
WAITZBERG, DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 3aed. São Paulo: Atheneu, 2000.
SHILLS, ME et al. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10aed. Manole, 2009.
DEVLIN, TM. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas. 4aed. São Paulo: Edgard Blucher, 2000.
RIELLA, MC. Suporte nutricional enteral e parenteral. Ed Guanabara Koogan, 2000.
SILVA, SMCS; MURA, JDP. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. Ed. Manole, 2007.
DUARTE, A.C. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

Disciplina: ALIMENTAÇÃO COLETIVA II

Ementa: Proteção e saúde do consumidor. Gestão da qualidade no processo produtivo de refeições. Planejamento e gestão de pessoas. Gestão financeira e de materiais. Inovações tecnológicas de produtos, equipamentos e processos. Sustentabilidade na produção de refeições. Psicologia Social e das organizações.

Bibliografia Básica:

- ABREU, E.S. de. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013.
ARAÚJO, M.G. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas - Caderno Complementar. Editora Giovanni Moraes Araújo, 2009.
ISOSAKI M, Nakasato M. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro, Brasil, 2009.
PROENÇA, R.P.C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Santa Catarina: UFSC, 2005.
SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4ª Ed. São Paulo: Varela, 1999.
TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.
VAZ, C.S. Restaurantes. Controlando Custos e Aumentando Lucros. 2ª. edição. São Paulo: Metha, 2006

Bibliografia Complementar:

- ABERC (Associação Brasileira das empresas de Refeições Coletivas). Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 11ª Edição. São Paulo. 2015. 274 p.
ASSIS, Luana de. Alimentos Seguros. Ferramentas para Gestão e Controle da Produção e Distribuição. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.
KRAEMER, F.B.; MENEZES, M.F.G.; AGUIAR, O.B. Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições. Desafios e Perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
REGGIOLI, B. Planejamento de cardápios e receitas. São Paulo: Atheneu. 2002.
ROSA, C.O.B; MONTEIRO, M.R.P. Unidades Produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014.
SCHILLING, M. Qualidade em nutrição- métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. São Paulo: Varela. 1995.
VAZ, C. S. Alimentação de coletividade. Uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2ª edição. Brasília. 2003. 205p.
VIEIRA, M.N.C.M. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série Nutrição e Metabolismo. Guanabara Koogan, 2012.
Portaria no 3.214 de 08/06/78: NR-6 EPI; NR-7 Exames Médicos; NR-8 Edificações; NR-12 Máquinas e Equipamentos; NR-15 Atividade e Operações Insalubres; NR-24 Condições Sanitárias dos locais de trabalho.
Portaria no 326/97 Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
Lei nº 6.541, de 22 de dezembro de 1977. Segurança e Medicina do Trabalho. Ed. Atlas. São Paulo, 1997.
Portaria no 275/02 Dispõem sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
Portaria nº 368/97 Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos



comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.
Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Resolução CFN nº 600, de 23 de fevereiro 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.

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

Disciplina: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL II

Ementa: Consideram-se os condicionantes socioculturais das relações humanas que permeiam as práticas educativas em alimentação e nutrição, com foco especialmente nas desigualdades sociais, raciais e de gênero. Privilegia-se a Educação Popular baseada nos princípios da Pedagogia Crítica de Paulo Freire, como princípio metodológico para a reflexão e realização de atividades junto a comunidades sadias. Metodologias ativas aplicadas à Educação Alimentar e Nutricional. Planejamento e desenvolvimento de práticas educativas com grupos (comunitários, unidades educacionais, de saúde e assistência social, horta universitária) vinculados ao projeto de extensão da disciplina. A disciplina está vinculada ao projeto de extensão registrado no SIGA- PR5: Vivenciando a Educação Popular junto a grupos populares e a usuários do SUS por meio das disciplinas de Educação Alimentar e Nutricional II, II e III

Disciplinas básicas:

BARATA, Rita B. Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

BIAZOTI, A. ALMEIDA, N.; TAVARES, P.(Org.). Caderno de metodologias: inspirações e experimentações na construção do conhecimento agroecológico. 1. ed. , 2017.

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

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

COLOMBO, A.A. A Metodologia da Problematização com o Arco de Maguerez e sua relação com os saberes de professores. Semina: Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 28, n. 2, p.121-146, 29 nov. 2007. Universidade Estadual de Londrina. <http://dx.doi.org/10.5433/1679-0383.2007v28n2p121>.

CRUZ PJSC, MELO NETO JF. Educação popular e nutrição social: considerações teóricas sobre um diálogo possível. Interface (Botucatu) [online]. 2014, vol.18, suppl.2, pp.1365-1376.

http://bvsm.sau.de.gov.br/bvs/periodicos/interface_comunicacao_saude_educacao_18_supl2_2014.pdf

FREIRE, Paulo. Cartas à Guiné-Bissau. Registros de uma experiência em Processo. 2a ed., Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978. (O Mundo, hoje, v. 22)

GOMES, Luciano Bezerra; Merhy, Emerson Elias. Compreendendo a Educação Popular em Saúde: um estudo na literatura brasileira. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, n. 27, v.1, p. 7-18, jan., 2011.

RIZZO, T. P.; FONSECA, A. B. . Entre as Grades: Diálogos entre a Educação Popular e a Promoção da Alimentação Saudável com adolescentes em cumprimento de medida sócio- educativa.

REVISTA DE EDUCAÇÃO POPULAR (IMPRESSO) , v. 17, p. 114-130, 2018.

WEITZMAN, R. . Educação Popular em Segurança Alimentar e Nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero. Belo Horizonte: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008. v. 3.000. 232p.

7º PERÍODO

Disciplina: FARMACOLOGIA II

Ementa: Farmacologia nas principais doenças cardiovasculares; auto-imunes, alérgicas, metabólicas, degenerativas e do câncer.

Bibliografia:

Goodman & Gilman- Manual de Farmacologia e Terapêutica, 12ª edição. Artmed, 2010

Katsung BG, Farmacologia Básica e Clínica, 10ª edição. MacGraw-Hill, 2010

Disciplina: TERAPIA NUTRICIONAL EM OBSTETRÍCIA E PEDIATRIA

Ementa: Estudar as repercussões clínicas nutricionais das doenças sobre a saúde materno infantil. Destacar a importância da terapia e suporte nutricional como componente profilático e terapêutico, através da aplicação prática, nas complicações que podem ocorrer na gestação, em episódios de prematuridade e baixo peso, no câncer, doenças renais, erros inatos do metabolismo, alergias e intolerâncias alimentares e distúrbios nutricionais em pediatria. Fundamentar as técnicas de aconselhamento em amamentação e intercorrências comuns neste processo. Planejar e desenvolver cardápios para as enfermidades materno infantis.

Bibliografia Básica:

MARCONDES, EDUARDO ET AL, PEDIATRIA BÁSICA, TOMOS 1, 2 E 3. EDITORA SARVIER, 2002.



KLIEGMAN, ROBERT M. ET AL, NELSON TRATADO DE PEDIATRIA, 18a EDIÇÃO, EDITORA ELSEVIER, 2009.
ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. NUTRIÇÃO EM OBSTETRÍCIA E PEDIATRIA. RJ: ED CULTURA MÉDICA, 2002.
MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. ALIMENTOS NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA: KRAUSE, ED ROCA, 2011.
SHILS ME ET AL. NUTRIÇÃO MODERNA NA SAÚDE E NA DOENÇA, ED MANOLE, 2009.
DANI R. GASTROENTEROLOGIA ESSENCIAL. ED GUANABARA KOOGAN, 2001
REZENDE, JORGE DE ET AL. OBSTETRÍCIA FUNDAMENTAL, 12a EDIÇÃO, EDITORA GUANABARA KOOGAN, 2011.
VITOLLO, M. R. NUTRIÇÃO DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA. RJ: REICHMANN & AFFONSO EDITORES, 2003.
MARCONDES, E. et al. Pediatría Básica, Tomos 1,2 e 3. Editora Sarvier, 2002.

Disciplina: TERAPIA NUTRICIONAL II

Ementa: Abordagem nutricional nas doenças cardiovasculares, no diabetes mellitus, nas doenças pulmonares, nas alterações endócrinas e metabólicas, nas doenças reumáticas e musculoesqueléticas, nas doenças neurológicas e psiquiátricas, nas doenças urológicas e renais, no paciente crítico (pré e pós operatório, trauma, sepse, lesões por pressão, cuidados paliativos), nas doenças pulmonares e Síndrome da Angústia Respiratória Aguda, nas neoplasias, na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, Planejamento e desenvolvimento de cardápios para as enfermidades citadas. Estudo de diferentes casos clínicos. Vivência prática.

Bibliografia Básica:

Waitzberg DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. V.1 e 2. Ed Atheneu: 5ª Ed, 2017.
Campos AC. Tratado de nutrição e metabolismo em Cirurgia. 1a Ed. São Paulo: EDITORA RUBIO LTDA, 2013.
Mussoi TD. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. 1ª Edição: Ed. Guanabara Koogan, 2015.
Pereira, A.F; Bento, C.T; Rosado, E.L. Dietoterapia: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
Mahan LV, Escott-Stump S. Krause. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13aed. Rio de Janeiro: Roca, 2013.
Reis, N.T. & Calixto-Lima, L. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. 1a Edição, Ed. Rubio, 2012.
Bibliografia Complementar:
Pacheco, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
Cuppari, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri-SP: Manole, 2009.
Shils, M. et al. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10 ed. Barueri-SP: 2009.
Rosa et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
Dani, R. Gastroenterologia essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
Duarte, A.C.G. Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
Soares, E.G. Patologia nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
Brasileiro Filho, G. Bogliolo patologia geral. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
Costanzo, L. S. Fisiologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
Vitolo, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2014.
Rosenfeld, R. Terapia Nutricional no paciente grave. Editora: Atheneu: 1a Edição, 2014.
Mendes TAB. Geriatria e gerontologia. Ed Manole: 1a Ed, 2014.
Seixas D. Compostos Bioativos dos alimentos: Coleção Nutrição Clínica Funcional. Valéria Paschoal Editora LTDA: 1a Ed, 2018.
Oliveira AM, Silva FM, et al. Dietoterapia Nas Doenças Gastrintestinais do Adulto. Ed Rubio: 1a Ed, 2016.
Bello Annie & Faller ALK. Nutrição e detoxificação: bases moleculares para a prática clínica. 1a Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
Alvarenga M, Figueiredo M, Timerman F et al. Nutrição Comportamental – 1ª edição. Ed Manole: 1a Ed: 2015.
Toledo D & Castro M. Terapia Nutricional em UTI. Ed Rubio, 1a Ed: 2015.

Disciplina: ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Ementa: Ética profissional: direitos e deveres. Responsabilidade individual e profissional. Legislação e exercício profissional. Questões éticas atuais na prática do nutricionista.

Bibliografia Básica:

BANDUK, M.L.S.; RUIZ-MORENO, L.; BATISTA, N.A. Construction of professional identity in undergraduate courses for nutritionists. Interface - Comunic., Saúde, Educ., v.13, n.28, p.111-20, jan./mar. 2009. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/icse/v13n28/v13n28a10.pdf>. Acesso em 07/10/2012 .
BRICARELLO, L. P.,CASTRO, A. G. P.. Aspectos bioéticos ligados ao diagnóstico e tratamento da obesidade realizado por nutricionista. Revista BioEthikos. 2011;5(3):317-327
CFN. Resolução CFN N°. 333/2004. Dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição. Disponível em: http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/codigo/codigo_tecnicos.pdf. Acesso em 07/10/2012 .



_____. Resolução CFN N° 334/2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/codigo/codigo%20de%20etica_nova%20redacao.pdf. Acesso em 07/10/2012.

DALL'AGNOL, D. Bioética. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

FLORENTINO, A.M., OLIVEIRA, C.S., VIANA, M.R.. O espaço (acadêmico) da reflexão ética na construção do agir profissional. *Ceres*; 2011; 6(2); 75-84. Disponível em <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres/article/view/2056/1690>. Acesso em 07/10/2012.

MARCONDES, D. Textos Básicos de Ética. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.

NEVES JÚNIOR, W.A., ARAÚJO, L.Z.S., REGO,S.. Ensino de bioética nas faculdades de medicina no Brasil. *Rev. bioét.* (Impr.). 2016; 24 (1): 98-107. Disponível em <http://dx.doi.org/10.1590/1983-80422016241111>. Acesso em 08/09/16.

NARCHI, NZ; SECAF, V. Códigos de ética profissional e a pesquisa: direitos autorais e do ser humano. *Rev Paul Enf*, v. 21, n. 3, p. 227-33, 2002. <http://www.saocamilo-ba.br/clipping/%C3%A9tica.pdf>. Acesso em 07/10/2012.

SISTEMA CFN/CRN. O nutricionista e o conselho. 4ª Edição. 2010. Disponível em <http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Cartilhas/60.pdf>. Acesso em 07/10/2012.

VALLS, A. O que é ética. Rio de Janeiro: Brasiliense, 2008.

Disciplina:

Ementa: O desvelar das relações de poder na sociedade contemporânea, a construção concreta da opressão, onde o oprimido está subserviente ao opressor; a observação de que essas disparidades se refletem no campo da saúde, a exemplo da relação profissional-usuário, do ato de cuidar, da desumanização do sujeito em processo de adoecimento e entre as classes de profissionais (com mais e menos prestígio social) e; a superação da opressão através da educação. Apresentaremos as contradições opressores-oprimidos no campo da nutrição, onde a racionalidade centrada no nutriente, distanciada das dimensões sociais do humano, das situações de fome e obesidade, da multidimensionalidade da alimentação (direito, cultura, ambiente, psicossociais, econômicas) e acerca da a medicalização do alimento e da prescrição da vida, revela-se em um instrumento de opressão. A superação-transformação da situação concreta da opressão na saúde se dá pela escolha do caminho do diálogo, da educação como prática da liberdade, do ato de cuidar pautado na amorosidade crítica, no saber ouvir, no considerar a humanidade dos sujeitos, entre outros princípios da Educação popular em saúde. Planejamento e desenvolvimento de ação educativa em Alimentação e Nutrição com coletividades usuárias do SUS e em processo de adoecimento-cuidado, tendo como referencial as bases teóricas e metodológicas da educação popular; A disciplina está vinculada ao projeto de extensão registrado no SIGA – PR5: Vivenciando a Educação Popular junto a grupos populares e a usuários do SUS por meio das disciplinas de Educação Alimentar e Nutricional II, II e III.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas - Texto Preliminar para Consulta Pública. Brasília, 2012.
Disponível em: http://fs.unb.br/opsan/consulta-publica/pdf/Marco_referencia_Textocompleto.pdf. Acesso em 04/10/2012.

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

COLOMBO, A. A. & BERBEL, N. A. N. A metodologia da problematização com o Arco de Maguerez e sua relação com os saberes de professores. *Ciências Sociais e Humanas*, Londrina, v. 28, n. 2, p. 121-146, jul./dez. 2007

FERNANDEZ, P. M. & RECINE, E. Metodologias participativas para ações de Educação Alimentar e Nutricional. Brasília: OPSAN/UNB, 2016.

FREIRE, P. *Pedagogia do Oprimido*. 17a Ed. Paz e terra, Rio de Janeiro, 1987.

FREIRE, P. *Pedagogia da autonomia*. 17a Ed. Paz e terra, Rio de Janeiro, 1987.

FREITAS, MCS. *Agonia da fome* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ; Salvador: EDUFBA, 2003. 281 p.
Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/r9y7f/pdf/freitas-8589060047.pdf>.
Acesso em: 05 de janeiro de 2019.

HELMAN, C.G. *Dor e cultura*. In: *Cultura, saúde e doença*. Porto Alegre: Artmed, 2003.

LARROSA, J.B. *Notas sobre a experiência e o saber de experiência*. *Revista Brasileira de Educação*. 2002, n. 19, p.20-28.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Cadernos de Educação Popular em Saúde I e II. Textos básicos de saúde*.

SANTOS, B.V.S. *Para uma pedagogia do conflito*. In: FREITAS, A.L.S.; MORAES, S.C (orgs). *Contra o desperdício da experiência: A pedagogia do conflito revisitada*. Rede EDITORA, Porto Alegre, 2009.

8º PERÍODO

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ementa: Abordagem nutricional nas visitas de rotina. Aplicação dos instrumentos de avaliação do estado nutricional e de composição corporal. Discussão de técnicas sobre aceitação alimentar e vias de acesso de nutrição. Atuação no tratamento dietoterápico de pacientes hospitalares e ambulatoriais, com cálculo das necessidades nutricionais. Planejamento de dietas



segundo as exigências da coletividade a ser atendida e o ambiente em que será executada. Especificidade do atendimento nutricional no paciente crítico. Integração com equipe multidisciplinar. Estudo de diferentes casos clínicos. Registro em prontuário. Oficinas de psicologia.

Bibliografia Básica:

- Waitzberg DL. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. V.1 e 2. Ed Atheneu: 5ª Ed, 2017.
- Campos AC. Tratado de nutrição e metabolismo em Cirurgia. 1ª Ed. São Paulo: EDITORA RUBIO LTDA, 2013.
- Mussoi TD. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. 1ª Edição: Ed. Guanabara Koogan, 2015.
- Pereira, A.F; Bento, C.T; Rosado, E.L. Dietoterapia: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- Mahan LV, Escott-Stump S. Krause. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ªed. Rio de Janeiro: Roca, 2013.
- Reis, N.T. & Calixto-Lima, L. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. 1ª Edição, Ed. Rubio, 2012.
- Bibliografia Complementar:**
- Pacheco, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
- Cuppari, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri-SP: Manole, 2009.
- Shils, M. et al. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10 ed. Barueri-SP: 2009.
- Rosa et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- Dani, R. Gastroenterologia essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- Duarte, A.C.G. Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- Soares, E.G. Patologia nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
- Brasileiro Filho, G. Bogliolo patologia geral. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- Costanzo, L. S. Fisiologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
- Vitolo, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2014.
- Rosenfeld, R. Terapia Nutricional no paciente grave. Editora: Atheneu: 1ª Edição, 2014.
- Mendes TAB. Geriatria e gerontologia. Ed Manole: 1ª Ed, 2014.
- Aratangy EW & Buongiglio HB. Como lidar com os transtornos alimentares. Ed Hogrefe: 1ª Ed, 2018.
- Seixas D. Compostos Bioativos dos alimentos: Coleção Nutrição Clínica Funcional. Valéria Paschoal Editora LTDA: 1ª Ed, 2018.
- Oliveira AM, Silva FM, et al. Dietoterapia Nas Doenças Gastrointestinais do Adulto. Ed Rubio: 1ª Ed, 2016.
- Bello Annie & Faller ALK. Nutrição e destoxificação: bases moleculares para a prática clínica. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
- Alvarenga M, Figueiredo M, Timerman F et al. Nutrição Comportamental – 1ª edição. Ed Manole: 1ª Ed: 2015.
- Toledo D & Castro M. Terapia Nutricional em UTI. Ed Rubio, 1ª Ed: 2015.

Artigos

- Weimann, A. et al., ESPEN guideline: Clinical nutrition in surgery. Clinical Nutrition XXX (2017): 1-28.
- Stephen, A et al. Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.). Journal of Parenteral and Enteral Nutrition.

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ementa: Desenvolvimento das atividades práticas em diversas Instituições que possuam Unidades de Alimentação e Nutrição.

Bibliografia Básica:

- ABREU, E.S. de. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013.
- ARAÚJO, M.G. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas - Caderno Complementar. Editora Giovanni Moraes Araújo, 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília - DF. 2014.158p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 43, de 01 de setembro de 2015. DOU 168, de 02 de setembro de 2015. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de Massa.
- ISOSAKI M, Nakasato M. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro, Brasil, 2009.
- MEZOMO, I. F. B. A administração de Serviços de Alimentação. São Paulo: Atheneu, 1994.
- PROENÇA, R.P.C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Santa Catarina: UFSC, 2005.
- SILVA, S. M. C.S. de; MARTINEZ, S. Cardápio. Guia Prático para a Elaboração: São Paulo, Roca, 2008.
- SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996.
- SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4ª Ed. São Paulo: Varela, 1999.



TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.

VAZ, C.S. Restaurantes. Controlando Custos e Aumentando Lucros. 2a. edição. São Paulo: Metha, 2006.

Bibliografia Complementar:

ABERC (Associação Brasileira das empresas de Refeições Coletivas). Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 11a Edição. São Paulo. 2015. 274 p.

ASSIS, Luana de. Alimentos Seguros. Ferramentas para Gestão e Controle da Produção e Distribuição. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.

KRAEMER, F.B.;MENEZES, M.F.G.;AGUIAR, O.B. Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições. Desafios e Perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

PROENÇA, R.P.C. et al. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Santa Catarina: UFSC, 2009

REGGIOLI, B. Planejamento de cardápios e receitas. São Paulo: Atheneu. 2002.

ROSA, C.O.B; MONTEIRO, M.R.P. Unidades Produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014.

SANT'ANA H. M. P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012.

VAZ, C. S. Alimentação de coletividade. Uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2a edição. Brasília. 2003. 205p.

Portaria no 3.214 de 08/06/78: NR-6 EPI; NR-7Exames Médicos; NR-8 Edificações; NR-12 Máquinas e Equipamentos; NR-15 Atividade e Operações Insalubres; NR-24 Condições Sanitárias dos locais de trabalho.

Portaria no 326/97 Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

Lei no 6.541, de 22 de dezembro de 1977. Segurança e Medicina do Trabalho. Ed. Atlas. São Paulo,1997.

Portaria no 275/02. Dispõem sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

Portaria no 368/97 Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

TRIGO, V. C. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 1999.

VIEIRA, M.N.C.M. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série Nutrição e Metabolismo. Guanabara Koogan, 2012.

Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

Ementa: Elaborar projeto e implementar a produção de trabalho científico que se enquadre nas áreas de atuação do Nutricionista.

Bibliografia:

MANUAL PARA ORIENTAÇÃO DO TCC DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS UFRJ-MACAÉ PROFESSOR ALOÍSIO TEIXEIRA. 2017.

Manual para elaboração e normalização e trabalhos de conclusão de curso/organizado por Elaine Baptista de Matos Paula et al. 3 ed., atual. e ampl. Rio de Janeiro: SIBI, 2011. 102p. (Série Manuais de Procedimentos, 6).

BOAVENTURA, Edivaldo M. Metodologia da pesquisa: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2004. 160p

MAGALHÃES, G. Introdução à metodologia da pesquisa: caminhos da ciência e tecnologia. São Paulo: Ática, 2005. 263 p.

SEVERINO, Antônio J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.

9º PERÍODO

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso II

Ementa: Apresentação do manual TCCII vigente do curso de nutrição Macaé/UFRJ

Bibliografia Básica:

Andrade, M.M. Introdução à metodologia do trabalho científico. 8 ed. São Paulo: Atlas, 2007.

Bosi, M.L.M. Pesquisa qualitativa de serviços de saúde. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

Meis, L. O método científico. 5 ed. Rio de Janeiro: Editora do autor, 2007.

Bibliografia Complementar:

Greenhalgh, T. Como ler artigos científicos: fundamentos de medicina baseado em evidências. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.



Laville C, Dionnee J. A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre: Artmed, 2008.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Informação e documentação. Disponível em: <http://www.abnt.org.br/default.asp/resolucao=1024X768>

_____. NBR 14724: Informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005. 9 p.

_____. NBR 6028: Informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003. 2 p.

_____. NBR 10520: Informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 7 p.

_____. NBR 6023: Informação e documentação: referências: apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 24 p.

BRASIL. Lei nº 11.794, de 8 de outubro de 2008. Regulamenta o inciso VII do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11794.htm

BRASIL. Ministério da Saúde; Conselho Nacional de Saúde. Resolução Nº 196/96 – Normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. D. O. U. Brasília (Brasil): Ministério da Saúde; 1996.

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ementa: Desenvolvimento de atividades práticas na rede de atenção básica à saúde e na rede de educação, na comunidade, nos programas sociais, e no planejamento e gestão de políticas e programas em Alimentação e Nutrição, aplicando os conhecimentos adquiridos e atuando como membro de equipes multiprofissionais.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução no 38, 16 de Julho de 2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília; 2009. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>.

_____. Casa Civil. Presidência da República. Decreto 7272 de 25 de agosto de 2010. Regulamenta Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN. Brasília; 2010. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br>.

CAPELLI, J.C.S. et al. Avaliação Nutricional de Crianças e Adolescentes: Antropometria e Reflexões sobre o diagnóstico em saúde a partir da prática do profissional na atenção básica. Macaé, RJ: FUNEMAC, 2015.

KAC, G; SICHIERI, R e GIGANTE, DP. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.

TADDEI, JÁ; LANG, RMF; SILVA, GL; TOLO, MHA (Orgs). Nutrição em Saúde Pública. 1ª Edição. São Paulo: Editora Rubio, 2011.

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL

Ementa: Atendimento nutricional ao grupo materno infantil. Avaliação, prescrição e acompanhamento dietoterápico individualizado na rede hospitalar e ambulatorial nos municípios das Regiões do Lagos e Norte Fluminense (RJ). Desenvolvimento e aplicação de atividades educativas em maternidades, enfermarias pediátricas e centros especializados de atendimento ao público materno infantil da Rede Básica de Saúde.

Bibliografia básica:

ACCIOLY E; SAUNDERS C; LACERDA E. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2ª Edição. RJ: Ed Cultura Médica: Guanabara Koogan, 2012. BRASIL.

Manual Técnico Pré-Natal e Puerpério: Atenção Qualificada e Humanizada. 3ª edição. MS. Brasília: 2006.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2 ed. – 2 reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

_____. 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.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

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

EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada. 4ª edição. Viçosa: Ed. UFV, 2014.

MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMP, S. Krause – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª edição. São Paulo: Editora Elsevier, 2013.

VITTOLO MR. Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento. 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio Ltda., 2014.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CAMPUS UFRJ-MACAÉ
Professor Aloísio Teixeira

