

**Universidade Federal de Pernambuco
Centro de Ciência e da Saúde
Curso de Graduação em Nutrição**



**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

-Recife-

-2010-

Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição

Profª Edigleide Maria Figueiroa Barretto (Coordenador)

Profª Ana Paula Rocha de Melo (Vice-Coodenador)

Colaboradores:

Docentes ativos e aposentados do Departamento de Nutrição

Docentes e de outras Instituições de Ensino Superior

Discente do Curso de Graduação de Nutrição

Representante do Diretório Acadêmico

Representante dos Órgãos de Classe

Ex-coordenadores do Curso de Graduação de Nutrição

Sumário

	Pág.
1.Histórico.....	05
2.Justificativa.....	08
3.Marco Teórico.....	09
4.Objetivo do Curso.....	15
5.Perfil do formando egresso/profissional.....	16
6.Campos de Atuação.....	17
7.Competências, Atitudes e Habilidades.....	18
8.Sistemáticas de Avaliação	20
9.Organização Curricular do Curso.....	22
10. Quadro ou Estrutura curricular	30
11.Ementas dos componentes curriculares.....	37
12.Programas dos componentes curriculares.....	66
13.Corpo docente.....	139
14. Suporte para funcionamento do curso.....	141
15. Sistemática de concretização do projeto pedagógico.....	142

Resumo

Após a publicação da Resolução do Conselho Nacional de Educação (CNE)/Câmara de Ensino Superior (CES) nº 5, de 7 de novembro de 2001 que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, várias discussões vêm sendo realizadas por uma Comissão composta por docentes, nutricionistas, acadêmicos e órgãos de classe. A finalidade desta comissão foi a elaboração do Projeto Pedagógico e a reformulação curricular do Curso de Nutrição a partir da reflexão sobre que profissional está sendo formado? Qual deveria ser formado? Quais problemas o curso apresenta atualmente? O material gerado em cada reunião foi baseado no que preconiza a Lei 9.394/96 das Diretrizes e Bases (LDB) da Educação Nacional que assegura maior flexibilidade ao ensino superior na organização curricular. A proposta final do Projeto Pedagógico contempla a formação do Nutricionista “Generalista” como instituiu as Diretrizes Curriculares. O estudo dos componentes curriculares e respectivas ementas foi focalizado com o propósito de contemplar as habilidades e competências inseridas nas grandes áreas do conhecimento: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição; Ciências dos Alimentos.

1. HISTÓRICO

O Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências e da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) foi instalado nas dependências do Instituto de Fisiologia e Nutrição funcionando anexo a cadeira de Fisiologia da Faculdade de Medicina da então Universidade do Recife com a denominação de Curso de Nutricionista, em 01 de agosto de 1957, ministrado em regime de cadeiras semestrais integralizado em seis semestres.

Em 7 de janeiro de 1964 o Prof. Nelson Chaves solicitou o desmembramento do Curso de Nutricionistas da Faculdade de Medicina da Universidade do Recife, aprovado por unanimidade pelos membros da Egrégia Congregação da Faculdade de Medicina. Em fevereiro de 1965, o Prof. Nelson Chaves solicitou ao Magnífico Reitor, Prof. Murilo Humberto de Barros Guimarães, a incorporação do Curso de Nutricionistas ao Instituto de Nutrição e foi instalado o Conselho de Professores do Curso de Nutricionistas, sob a presidência do Prof. Nelson Chaves seu diretor.

Em julho de 1965 o Conselho Universitário aprovou o Parecer do Prof. Gilberto Osório de Andrade, considerando o Curso de Nutricionistas um curso autônomo, mantido pela Universidade do Recife, em regime de administração especial provisória e em março de 1966 pelo Decreto 58.031 foi reconhecido como Curso de nível universitário pelo Conselho Federal de Educação (CFE) e por determinação deste mesmo Conselho, passou a adotar o Currículo Mínimo (Parecer nº 265/62) fixado para os Cursos de Nutrição do Brasil.

Em novembro de 1966, por determinação do Conselho Universitário passou a denominar-se Curso de Nutrição, e em 1968 por determinação deste mesmo Conselho teve sua anexação ao Instituto de Nutrição. Com o afastamento do Prof. Nelson Chaves para assumir o cargo de diretor do Instituto de Nutrição, foi elaborada uma lista tríplice para escolha pelo Magnífico Reitor do novo Coordenador do Curso constituído pelos professores Bertoldo Kruse Grande de Arruda, Maria de Lourdes Guedes Alcoforado e Maria de Lourdes de Almeida Moraes, sendo indicado o primeiro. Após a sua inauguração o Curso de Nutrição passou a contar com uma biblioteca que no início funcionou em tempo parcial e posteriormente em tempo integral.

O currículo inicial era integralizado em 3 anos, com aprovação da lei nº. 5.276 de 24 de abril de 1967 que regulamentou a profissão houve uma necessidade de reformulação e

introdução de matérias indispensáveis a formação do Nutricionista passando a ser concluído 4 anos.

Com a vigência do novo Currículo Mínimo determinada pela Resolução nº 36 de 23 de dezembro de 1974 do CFE, foi reformulado o Currículo do Curso de Nutrição, fundamentado na metodologia do Ensino Integrado, a exemplo do Ciclo Geral e Básico da Área da Saúde que desde 1973 adotavam esta metodologia.

A proposta sob a forma de Projeto de Ensino Integrado foi apresentada em Reunião de Diretores e Coordenadores das Escolas de Nutrição do Brasil promovida pelo Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN). A referida proposta procurou contemplar as recomendações das Comissões de Estudo sobre Programas Acadêmicos em Nutrição e Dietética da América Latina (CEPANDAL).

Em fevereiro de 1975, o Presidente do INAN cedeu uma técnica de educação para apoio pedagógico dos professores do curso. Com a assinatura do convênio “Ampliação e aperfeiçoamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão universitária”, o Curso de Nutrição por força do convênio teve seu quadro técnico-administrativo ampliado passando a contar com um técnico em educação, um psicólogo da aprendizagem, um nutricionista e uma bibliotecária, para atuar na Unidade de Tecnologia Educacional.

No mesmo ano, foi elaborado um plano de atendimento aos alunos de Nutrição que se encontravam realizando o Ciclo Básico e que no ano de 1976 ingressariam no Ciclo Profissional. O plano teve como objetivo oferecer informações sobre o Curso e sua integração com o Instituto de Nutrição, metodologia integrada a ser adotada no ciclo profissional, campos de atuação do Nutricionista, treinamento na realização de pesquisa bibliográfica.

Com vista a regulamentar as atividades desenvolvidas nos diversos estágios, em 1976/1977 foram elaboradas normas disciplinadoras que definiam atribuições e responsabilidades dos envolvidos: coordenador, supervisor, orientador e estagiário e formas de avaliação, bem como critérios a serem observados em caso de estágios realizados fora do Estado. O Currículo Pleno aprovado em janeiro de 1976 foi implementado com os alunos ingressos a partir do primeiro semestre de 1980.

Em atendimento a Resolução nº 36/74 do CFE que previa a atuação do Nutricionista no magistério de 1º e 2º graus nos moldes do esquema 1 – Resolução BSB nº 43/71 em 1980

foi solicitada à criação da Licenciatura em Nutrição aprovada pelo Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão em 1983, passando a ser implantada no mesmo ano.

A avaliação da metodologia do Ensino Integrado por docente e discente foi iniciada a partir de 1985, resultando em um Documento Básico utilizado para reflexão e debate no Seminário de Avaliação Curricular do Curso de Graduação em Nutrição realizado em 1986. Em seguida foi instituída uma Comissão que esquematizou uma nova grade curricular aprovada pela Câmara de Graduação da UFPE em 27 de janeiro de 1987. Ainda neste ano, durante o I Seminário de Avaliação dos Estágios Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, foi realizada uma análise crítica da situação dos mesmos, relativa a programação, supervisão, orientação e avaliação das dificuldades encontradas e estratégias de ação.

Com a nova lei de Regulamentação da Profissão Lei 8234/1991 que dá maior abrangência a atuação profissional surgiu mais uma vez a necessidade de revisão curricular.

Em 1996, com a nova proposta da Lei de Diretrizes e Bases (LDB nº 9394/96) da Educação Nacional, representantes do Curso de Nutrição participou da realização de diversas reuniões em nível de Curso, Departamento e Pró-Reitoria para estudo e debate da referida lei.

Em setembro de 1997 o Curso de Graduação em Nutrição sediou o Seminário Norte e Nordeste de Diretrizes Curriculares para o Curso de Nutrição com o propósito de discutir, a luz da nova LDB, o currículo para este Curso. Os resultados dos trabalhos realizados foram encaminhados ao “Seminário Novos Rumos para o Ensino da Nutrição” promovido pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), em Brasília em outubro de 1997.

No contexto da educação superior, a flexibilização preconizada pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional No. 9.394/1996, confere as Instituições de Ensino Superior novos graus de liberdade que possibilitam o desenho de currículos inovadores, adequados às realidades regionais e às respectivas vocações das escolas. A substituição do currículo mínimo pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) representa um avanço, pelo fato de induzir maior articulação das Instituições Ensino Superior com a sociedade, e concretizar a relevância social da ação acadêmica. Na área da Saúde, as DCNs reforçam a necessidade de orientar a formação profissional em seu trabalho no Sistema Único de Saúde.

Desde a sua criação até o presente momento, o Curso de Graduação em Nutrição vem procurando atualizar o seu perfil curricular seguindo as orientações mais recentes do

Ministério da Educação e da Saúde cuja proposta formulada levou em conta as DCNs estabelecida pelo Conselho Nacional de Educação para as profissões da saúde, bem como o Sistema de Avaliação Superior (SINAES).

2) JUSTIFICATIVA

A Nutrição é uma ciência que oferece uma visão nova, em atendimento aos paradigmas em evolução na busca da compreensão do todo e que trata do homem integralmente, despertando nele a consciência do papel da alimentação e nutrição na construção de uma melhor qualidade de vida. Trata-se de uma área em expansão, que se originou a partir das necessidades em hospitais, mas que na atualidade estão também, fora deles, em decorrência do novo conceito de saúde, que envolve aspectos sociais, psicológicos e culturais.

O comprometimento com a qualidade de vida do cidadão que a sociedade almeja, orienta a Universidade para a formação de recursos humanos qualificados e integrados com a realidade local, tendo em vista o aproveitamento das potencialidades sócio-econômicas e culturais e o desenvolvimento regional.

Considerando as mudanças sócio-educacionais, as exigências dos novos cenários e os referenciais éticos, políticos e científicos dos Cursos de Graduação contidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais; os resultados dos processos de avaliação interna e externa dos Cursos da Área da Saúde da UFPE; a necessidade de mudança na formação profissional; a proposta multiprofissional e interdisciplinar com que veio para dar sustentação e complementação das ações e o processo final de implantação da Residência Multiprofissional em Saúde da Família; identificou-se os pontos críticos no currículo do Curso e o que levou ao planejamento de mudança curricular para atender a nova realidade, respeitando a legislação em vigor.

3) MARCO TEÓRICO

A elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da UFPE é resultante de um processo de anos de discussão com a participação de docentes e discentes e com objetivo adequar e, sobretudo, atualizar a proposta de ensino pautado nas Diretrizes Curriculares Nacionais e dessa maneira, graduando Nutricionistas qualificados, cumprindo a missão de nossa Instituição: “formar profissionais na área da saúde, através do ensino, pesquisa e extensão, com conhecimentos sólidos, capacidade de auto-aprendizagem, princípios éticos e com visão humanística, capaz de promover a melhoria da qualidade de vida”. Há que se admitir a definição de currículo como além de “as matérias de um curso”: é **“o caminho” pelo qual anda o curso, e andar significa movimento**”. Para tanto, é necessário que o Projeto Pedagógico esteja constantemente a requerer uma cuidadosa observação, análise e avaliações embasadas no conhecimento atual disponibilizado. Assim, estar-se-á formando profissionais que atendam aos desafios dos avanços científicos e colocando o Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde da UFPE como um referencial de qualidade do ensino da Nutrição.

Caracterização da área

O Estado de Pernambuco abriga uma população estimada de 1.533.580 habitantes, com uma área de 101.023 Km², apresenta uma densidade demográfica de 7.034,8 habitantes por Km². Sua população é predominantemente urbana: 71% dos habitantes acham-se radicados nas cidades e 29% constituem a população rural de acordo com os dados oficiais do ano de 2007 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

A Região Metropolitana do Recife (RMR) é uma das mais populosas do Nordeste e a quinta maior metrópole do Brasil. O Recife dispõe do mais importante pólo médico do Norte-Nordeste e o segundo maior do Brasil formado por 417 hospitais e clínicas. Esse pólo médico oferece um total de 8,2 mil leitos, dispondo Pernambuco de aparelhos de tomografia computadorizada em maior número do que países como Canadá e a França.

A situação econômica do Estado representa uma projeção de tendências históricas estabelecidas desde o tempo da colonização, com a cultura da cana-de-açúcar ocupando o Litoral e a Zona da Mata. A pecuária e a policultura caracterizam a agricultura do Agreste e Sertão, com pequeno espaço reservado para a lavoura irrigada, nas margens do Rio São Francisco.

Quanto aos indicadores de saúde, segundo o banco de dados do Sistema Único de Saúde (DATASUS), a taxa de mortalidade infantil (menores de 1 ano) por 1.000 nascidos vivos foi 372 em 2004. O maior percentual de mortalidade por grupos de causas na região metropolitana do Recife, no mesmo ano, foi por doenças do aparelho circulatório, seguida por causas externas e neoplasias.

Os níveis de pobreza representam um requisito importante para se compreender a situação desfavorável da saúde e da nutrição e, obviamente para o encaminhamento de ações destinadas a reverter o quadro existente. No início da década passada, a Fundação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) estimava que 660.000 famílias em Pernambuco eram indigentes, dispendo de renda abaixo da linha da pobreza (menos que 25 dólares “ per capita” mensal).

Aspectos do ensino da Nutrição no Brasil

A partir da implementação da reforma universitária no país, instituída pela Lei n. 5.540, de 1968, a progressiva aceleração do processo de privatização do ensino tem sido um dos aspectos característicos da educação superior no país.

O número de cursos de Nutrição no Brasil cresceu significativamente na segunda metade da década de 1970. Até dezembro de 1974, encontrava-se em vigência o currículo mínimo baseado no parecer nº. 265/62 do CFE, que apresentava evidente defasagem de matérias indispensáveis á formação do Nutricionista, uma vez que foi instituído anteriormente a Lei nº 5.276 de 24 de abril de 1967 que regulamentou a profissão.

Com regulamentação da profissão, foi ampliada a área de atuação profissional o que fez surgir à necessidade imperiosa, por parte dos Cursos de Nutrição, no sentido de proceder à revisão de seus currículos para atender as diretrizes da profissão.

Com a Resolução nº. 36 de 23 de dezembro de 1974, publicada no D.O.U. de 21 de janeiro de 1975, foi instituído um novo currículo para o curso de Nutrição.

É a partir de 1976 quando se inicia o crescimento acelerado dos cursos de Nutrição. Esta expansão aconteceu em todo o ensino superior no Brasil, como decorrência política de crescimento econômico da época. Um fato importante a ser relacionado ao processo de crescimento do ensino de Nutrição foi o advento do II Programa de Alimentação e Nutrição (II PRONAN, 1982) que apresentava uma diretriz específica relacionada à formação de

recursos humanos em Nutrição, promovido pelo INAN e apoiando à formação de Cursos de Nutrição no País.

Em 1981, dos trinta cursos existentes, apenas nove (30%) pertenciam à iniciativa privada. Na metade da década de 90, os cursos particulares aumentaram para vinte, representando 47, 92% dos cursos. Em 1995, o total era de quarenta e dois cursos. Essa expansão deveu-se ao incremento dos cursos vinculados ao setor privado de ensino. Do total de 45 cursos existentes em 1996, metade concentrava-se na região Sudeste.

A taxa de expansão verificada foi de 40% no número total de cursos e de 122% quando se considerava o incremento dos cursos mantidos pela iniciativa privada. O aumento da participação das instituições privadas de ensino tem sido uma tendência constante e ascendente na formação superior em saúde, não constituindo uma característica isolada dos cursos de Nutrição. No entanto, apesar dos cursos de Nutrição estar presente em todas as regiões brasileiras, sua distribuição não é uniforme. De acordo com o CFN atualmente existe 378 cursos em funcionamento no País. Ressaltando que o número de vagas no País que antes de 1996 era 3.856, hoje são 49.545 vagas.

Há alguns problemas de caráter social que dizem respeito à situação do profissional de nutrição, particularmente sua identidade e seu papel social. Dentre os principais destacam-se:

- a) o acentuado processo capitalista na saúde;
- b) a forma de organização do trabalho;
- c) a organização da atenção à saúde pública e privada;
- d) a relação profissional-paciente;

e) o papel da Universidade nas suas relações com os outros segmentos sociais, seu papel na produção, distribuição e utilização do conhecimento e na formação e educação permanente dos profissionais.

Estudos recentes apontam que o profissional formado pelo Curso de Graduação em Nutrição estaria preparado para lidar com os aspectos biológicos, políticos, sócio-econômicos e culturais do fenômeno da fome. Porém, atualmente o profissional de nutrição se depara com mudanças radicais na composição e adequação da dieta familiar no Brasil, com graves conseqüências para a saúde da população. Portanto, ao mesmo tempo em que declina a ocorrência da desnutrição em crianças e adultos num ritmo acelerado, aumenta a

prevalência de sobrepeso e obesidade na população brasileira. Desta forma, estabelece-se um antagonismo de tendências temporais entre desnutrição e obesidade, definindo o processo de transição nutricional do país.

O fortalecimento da influência do mercado de trabalho como instância de ordenamento da formação acadêmica em Nutrição, restringe os objetivos da preparação do profissional, subordinando a educação aos propósitos empresariais e industriais.

Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 05 de 07 de novembro de 2001), publicadas e, portanto vigente como embasamento legal aponta: **necessidade de formar nutricionistas generalistas, éticos e humanistas, críticos e reflexivos, aptos a atuar nos três níveis de atenção e comprometidos com o seu meio social.**

O entendimento de que as disciplinas ou componentes curriculares devem propiciar o ensino voltado ao preenchimento de um perfil atualizado, bem como à participação mais ativa dos alunos, levou a reformulação da atual composição curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFPE.

O currículo a ser proposto deve ser flexível e interdisciplinar, de forma contextualizada. Para isto é necessária uma constante reavaliação e redefinição de conteúdos, metodologia, carga horária e processos de avaliação das disciplinas, construídos com uma visão de integração de conteúdos.

Os componentes curriculares devem incorporar a diversidade do conhecimento ao qual o aluno deva ter acesso como referência para reflexão.

A formação complementar representa até 6% do currículo da carga horária total do Curso, e propicia uma adequação do saber específico a outro que o complementa. Deste modo pode-se subdividir a formação complementar em dois tipos:

- Formação Complementar Pré-estabelecida

A formação complementar pré-estabelecida constitui a possibilidade de realização de certo número de atividades eletivas que permitem ao aluno a contemplação, de forma eficiente, de suas aspirações intelectuais e a obtenção do perfil profissional que melhor lhe convier.

- Formação Complementar Livre

A formação complementar livre é pensada a partir da proposição construída pelo aluno. Esta é proposta como a possibilidade de o aluno ampliar sua formação através de disciplinas ou atividades optativas livres e que sejam aproveitadas para fins de integralização curricular.

Neste caso, devem-se considerar, como passíveis de crédito, alternativas outras que não só as disciplinas. Com isto, permite-se que várias atividades acadêmicas, já desenvolvidas pelo aluno durante o curso, sejam contabilizadas no seu histórico escolar, entre elas: Iniciação científica, monitorias, estágios extracurriculares de vivência profissional complementar, participação em eventos científicos, trabalhos publicados, participação em cursos e em atividades de extensão/ação comunitária.

Reforma educacional do profissional em saúde

A Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, na Resolução CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001, institui que as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, assegurando qualidade na formação acadêmica, preparando o futuro graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições do exercício profissional. As diretrizes Curriculares permitem que os currículos propostos possam construir um perfil acadêmico e profissional que lhe confira competências, habilidades e conteúdos dentro de perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com as referências nacionais e internacionais, capaz de atuar com qualidade, eficiência e resolutividade, no Sistema Único de Saúde (SUS).

Há uma exigência social de que se mude o processo de formação para que se capacitem profissionais diferenciados, com formações gerais, capazes de prestar uma atenção

integral e humanizada a população, que trabalhem em equipe, que saibam tomar decisões, considerando o contexto socioeconômico em que vivem os indivíduos; os recursos disponíveis e as medidas de intervenção mais eficazes.

Nesse contexto, cabe aos Cursos de Graduação da UFPE, dentre eles o de Nutrição, se adequar e se posicionar em direção ao futuro, e, respeitando sua cultura, romper paradigmas considerados ultrapassados e reestruturar outros, na perspectiva de formar um novo profissional.

Uma nova proposta curricular articulada no projeto de construção da sociedade brasileira, sem perder de vista toda a complexidade que caracteriza a qualificação técnico-científica do profissional nutricionista. Estrutura curricular fundamentada na importância da relação entre conhecimentos teórico-práticos específicos da área de Nutrição, respaldados nos conhecimentos da ciência e da tecnologia. Assim, o Curso Nutrição da UFPE propiciará aos seus alunos desenvolver atividades de pesquisa científica fornecendo-lhes oportunidades para realizar experimentações básicas e aplicadas que permitam uma maior compreensão das questões que envolvem o processo saúde e doença.

Este projeto Pedagógico incentivará progressivamente, o diálogo e a comunicação entre o professor e o aluno de modo a romper o isolamento professor x aluno, professor x professor, aluno x aluno e possibilitará um processo de participação, cooperação, numa perspectiva de construção coletiva do saber, utilizando uma metodologia de ensino-aprendizagem centrada em técnicas pedagógicas atualizadas que estimulem a reflexão-ação. Serão também utilizados diferentes cenários de prática, incluindo a integração ensino-serviço para atender tanto as necessidades locais do SUS da área da assistência básica à saúde da população quanto à potencialização da formação profissional dos estudantes a curto, médio e longo prazo o pensar e o agir na área da saúde pública.

Além disso, a aproximação prático-pedagógica dos docentes e discentes com o Serviço Público de Saúde, em especial com a **Atenção Básica**, sob a perspectiva de uma maior participação dos mesmos na construção e efetivação de respostas às necessidades da população, possibilitará a produção de conhecimento prático-científico que atenda às demandas da realidade. Não se pode, portanto, desconsiderar a importância prático-pedagógica das diversas e variadas ações realizadas nos espaços territoriais da atenção

primária nem deixar de conceber a relevância das informações coletadas/construídas por meio da aproximação da academia com os serviços de saúde.

Em resposta às Diretrizes Curriculares vigentes os cursos vêm ampliando sua interface com o SUS à medida que atravessam diferentes processos de reformas curriculares. Assim como define a Constituição Federal, a ordenação da formação de Recursos Humanos é competência do Sistema, e este tem estabelecido como prioridade para a Reorientação da Formação a ênfase na Atenção Básica. Em resposta a este entendimento, os processos de reforma curriculares vêm ampliando enormemente sua participação na Atenção Básica, tomando-a como campos de práticas e reflexões sobre a organização e o trabalho na Estratégia de Saúde da Família.

Diante do exposto, torna-se imprescindível a todos os cursos a reorientação da sua formação em saúde e a necessidade de avançar no processo de articulação com os serviços de saúde no sentido de direcionar sua produção científica às necessidades do SUS, não só através dos cursos de graduação, mas também, dos programas de Pós-Graduação, visando à produção de conhecimentos e a redefinição de política de saúde local.

4) OBJETIVO DO CURSO

4.1) OBJETIVO GERAL

Formar o nutricionista capacitado a atuar visando à Segurança Alimentar, à Atenção Dietética e Primária à Saúde em todas as áreas do conhecimento em que a Alimentação e a Nutrição sejam fundamentais para a Promoção, Manutenção e/ou Recuperação de indivíduos e grupos populacionais, contribuindo para melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

4.2) OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Propiciar domínio sobre os conhecimentos científicos da natureza biopsicosocial subjacente à prática do profissional nutricionista que favoreça o exercício de suas competências e habilidades;
- Utilizar cenários de formação profissional que favoreçam a integração teórico-prático nos programas institucionais;
- Favorecer a inserção do discente no ensino, na pesquisa e extensão;
- Possibilitar ao futuro profissional no exercício da cidadania o efetivo desempenho da sua profissão, comprometendo-se com o processo de desenvolvimento sócio-econômico e cultural;
- Estimular a busca permanente de aprendizado e auto-avaliação.

5) PERFIL DO EGRESSO/PROFISSIONAL

De acordo com a resolução No. 5/CNE/CES (Conselho Nacional de Educação/Câmara de Ensino Superior), de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o Nutricionista, deve ser um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar, à atenção dietética e primária à Saúde, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Nesta perspectiva, oferece ao estudante informações que o capacita a prestar assessoria em todos os meios, nos programas de alimentação e nutrição; integrar equipe de controle de qualidade de alimentos; planejar, elaborar e controlar dietas para indivíduos ou coletividades sadias; prescrever, planejar e elaborar dietas de enfermos com base no diagnóstico médico; planejar, implementar, executar e avaliar: programas de educação alimentar, pesquisas em todos os campos da nutrição e da alimentação; planejar, organizar e chefiar serviços de alimentação.

6) CAMPOS DE ATUAÇÃO

São definidas as seguintes áreas de atuação do nutricionista de acordo com a resolução CFN Nº. 380/2005 em consonância com a lei Nº.8236/91:

I. Alimentação Coletiva - atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de *buffet* e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador;

II. Nutrição Clínica - atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos Spa e quando em atendimento domiciliar;

III. Saúde Coletiva - atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária;

IV. Docência - atividades de ensino, extensão, pesquisa e coordenação relacionada à alimentação e à nutrição;

V. Indústria de Alimentos - atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição;

VI. Nutrição em Esportes - atividades relacionadas à alimentação e à nutrição em academias, clubes esportivos e similares;

VII. Marketing na área de Alimentação e Nutrição - atividades de marketing e publicidade científica relacionadas à alimentação e à nutrição

7) COMPETÊNCIAS, ATITUDES E HABILIDADES

7.1) GERAIS

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

I - Atenção à saúde: o nutricionista, dentro de seu âmbito profissional, deve estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. O nutricionista deve realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

II - Tomada de decisões: o trabalho do nutricionista deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III – Comunicação: o nutricionista deve ser acessível e deve manter a confidencialidade das informações a ele confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV - Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, o nutricionista deverá estar apto a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - **Administração e gerenciamento:** o nutricionista deve estar apto a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que deve estar apto a ser empreendedor, gestor, empregador ou liderança na equipe de saúde;

VI - **Educação permanente:** o nutricionista deve ser capaz de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, o nutricionista deve aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e o profissionais de serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

7.2) ESPECÍFICAS

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas (Resolução nº. 5/CNE-CES, 2001):

- I. Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- II. Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- III. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.
- IV. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilâncias nutricionais, alimentares e sanitárias visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
- V. Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
- VI. Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.
- VII. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.
- VIII. Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

IX. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

X. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

XI. 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.

XII. Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.

XIII. Atuar em *marketing* em alimentação e nutrição.

XIV. Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.

XV. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.

XVI. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

XVII. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.

Parágrafo Único - A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

8) SISTEMÁTICAS DE AVALIAÇÃO

O sistema de avaliação adotado em cada disciplina segue a regulamentação contida na Resolução Nº 04/94/CCEPE de dezembro de 1994, que “estabelece normas complementares de avaliação de aprendizagem e controle da frequência nos Cursos de Graduação”. O sistema informatizado de implantação de dados referentes ao acompanhamento acadêmico dispõe das opções de fórmulas de avaliação adequadas aos diferentes componentes curriculares, as quais se apresentam, de acordo com quadro abaixo:

FORMAS DE AVALIAÇÃO	FÓRMULA	MÉDIA
---------------------	---------	-------

Avaliação Nota Única	[EE_1 ou SCH1]	(MÉDIA+[EXFN ou SCHF])/2
Avaliação Padrão da UFPE (Dois Exercícios)	([EE_1 ou SCH1]+[EE_2 ou SCH2])/2	(MÉDIA+[EXFN ou SCHF])/2
Avaliação Três Exercícios	([EE_1 ou SCH1]+[EE_2 ou SCH2]+[EE_3 ou SCH3])/3	(MÉDIA+[EXFN ou SCHF])/2
Avaliação Quatro Exercícios	([EE_1 ou SCH1]+[EE_2 ou SCH2]+[EE_3 ou SCH3]+[EE_4 ou SCH4])/4	(MÉDIA+[EXFN ou SCHF])/2
Avaliação Por Frequência	Não possui fórmula.	Não possui fórmula final.

EE_1 = 1º Exercício/ EE_2 = 2º Exercício/ EE_3 = 3º Exercício/ SCH1 = Segunda Chamada 1º Exercício/ SCH2 = Segunda Chamada 2º Exercício/ SCH3 = Segunda Chamada 3º Exercício/ EXFN = Exame Final/ SCHF = Segunda Chamada Exame Final.

A avaliação de Estágio é normatizada pela Resolução N° 02/85 do CCEPE, sendo feita mediante o que explicita o art. 5º, §1º e § 2º abaixo indicados:

“Art. 5º - Ao final do estágio será atribuída ao estagiário, pelo professor-supervisor, uma nota de 0 a 10 ou um dos seguintes conceitos:

- A - Excelente (9,0 a 10,0)
- B - Bom (8,0 a 8,9)
- C - Regular (7,0 a 7,9)
- D - Insuficiente (abaixo de 7,0)

A aprovação em estágio estará condicionada à obtenção de uma média final igual ou superior a 7,0 (sete) estabelecido pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

§ 2º - A avaliação do Estágio Curricular, pelo professor-supervisor para atribuição de nota ou conceito, levará em consideração:

- a) As avaliações feitas pelo supervisor da instituição onde se realizou o estágio curricular;
- b) O relatório do estágio, a defesa de relatório, prova ou monografia, a critério dos Colegiados de Curso.

As atividades Complementares são creditadas de acordo com a Resolução Número 06/2005 que “Dispõe procedimentos para creditação de atividades de pesquisa, extensão e monitoria nos Cursos de Graduação da UFPE”.

9) ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

O Curso de Graduação em Nutrição da UFPE será oferecido no turno diurno, em sistema de créditos, sendo que cada crédito teórico corresponderá a 15 horas/aula e cada crédito prático corresponderá a 30 horas/aula com carga horária total de 3.405 (três mil quatrocentos e cinco horas). A integralização curricular terá uma duração mínima de 08 e máxima de 12 semestres letivos constituídos de disciplinas obrigatórias e de atividades acadêmicas específicas (estágios curriculares, trabalho de conclusão de curso e disciplinas eletivas). De acordo com a estrutura curricular, 2.505 h (duas mil quinhentos e cinco horas) estão destinadas às disciplinas obrigatórias que correspondem a 73,6% e as atividades acadêmicas específicas correspondem a 900h (novecentas horas) representando 26,4% da carga horária total do curso. Salientamos ainda que aluno poderá realizar atividades complementares as quais poderão ser computadas em até 6% da carga horária total do Curso.

Os componentes curriculares norteadores à formação do nutricionista estão relacionados com o processo saúde-doença do cidadão e da comunidade, integrado a realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do *Cuidar em Nutrição* de forma a permitir uma visão geral das **Ciências Biológicas e da Saúde**, no tocante aos conteúdos (teórico e prático) de base molecular e celular dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos, das **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas**, no tocante à compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis social e coletivo no processo saúde-doença; das **Ciências da Alimentação e Nutrição**; e das **Ciências dos Alimentos** conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas na Resolução CNE /CES nº. 5, de 7 de novembro de 2001.

Os conteúdos para a formação do nutricionista apresentada nesse Projeto Pedagógico distribuem-se em conteúdos de formação geral e específica. Os componentes curriculares estão organizados de forma a levar o aluno à construção de seu conhecimento e ao desenvolvimento de habilidades relacionadas ao profissional de Nutrição. A composição do currículo levará o acadêmico a aprender através de uma complexidade crescente, relacionando os conteúdos teóricos e práticos apresentados ao longo do curso, segundo os princípios da interdisciplinaridade, da articulação entre teoria e prática, da indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão.

A metodologia do Curso de Nutrição poderá ter ações pedagógicas indicadas pelos marcos referenciais do Parecer das Diretrizes Curriculares Nacionais, que direcionam o processo educacional. Esse parecer fundamenta-se numa concepção de aprendizagem criativa e emancipadora, com encaminhamentos metodológicos que partem das situações e contextos pessoais, culturais e sociais dos alunos, buscando articular significados amplos e diversificados quanto à saúde, e extrapolando para o cotidiano.

A metodologia decorrente da **articulação entre teoria-prática** se fundamenta no eixo articulador da produção do conhecimento na dinâmica do currículo e por meio de vivências nas diversas disciplinas que envolvam a observação, a avaliação o acompanhamento e a intervenção nos três níveis de atenção à saúde: **promoção, prevenção e reabilitação**. Estará presente, desde o primeiro semestre do curso, nas diversas áreas de conhecimentos da nutrição, mediante projetos e atividades incluídos na carga horária das diferentes disciplinas que compõem a grade curricular. Os conteúdos programáticos tendem a se articular entre si com a **interdisciplinaridade**, que será realizada através de seminários ou oficinas.

No tocante a articulação entre teoria e prática o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UFPE pretende propiciar esta inter-relação através de atividades que levem o aluno a conhecer/vivenciar a realidade e o modo de vida das pessoas em suas comunidades, propiciando uma reflexão a partir das experiências vividas. Tal relação será realizada através do fortalecimento da articulação ensino-serviço.

Aproximar o aluno da comunidade através de atividades práticas lhe permitirá uma vivência necessária à sua maturidade profissional, tendo o contato com situações de complexidade e responsabilidade crescentes, o que favorecerá o desenvolvimento da iniciativa, do espírito crítico e criativo, do conhecimento da realidade e do compromisso social do estudante, aprimorando a sua atuação a partir da articulação e integração dos conhecimentos e das habilidades específicas.

No que se refere a indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UFPE pretende consolidar a valorização de ações e atividades que permitam ao aluno o envolvimento com a pesquisa e a extensão universitária, seja através da articulação graduação/pós-graduação, seja através do desenvolvimento de atividades interdisciplinares e multiprofissionais.

A nova matriz curricular do Curso facilitará a inserção do discente desde o início do curso em sua prática profissional, possibilitando a participação deste em atividades de pesquisa e extensão. Tais atividades estão relacionadas à vivência da docência através da monitoria, das atividades acadêmicas obrigatórias e complementares, dos projetos de pesquisa, de extensão, das ações voltadas à comunidade, bem com da organização e participação de eventos científicos e de atividades.

Para a consolidação de conhecimentos, habilidades e competências necessárias à formação profissional, o curso de Nutrição prevê a realização de atividades de integração com o mercado de trabalho, através de Estágio Obrigatório, Estágios não-obrigatório e desenvolvimento das ações voltadas à comunidade, bem como a participação na organização de eventos científicos. Desta forma, o acadêmico de Nutrição terá a oportunidade de compartilhar experiências com os profissionais da área.

As atividades propostas compreenderão os conteúdos, as atitudes e as habilidades fundamentais para a formação do nutricionista, considerando os problemas mais frequentes da população, os quais serão estudados em diferentes componentes curriculares e complementares (nos Ciclos Básico e Profissional), a serem desenvolvidos pelos alunos e que venham a ser não só enriquecedores, mas facilitadores e orientadores de sua formação. Dentro da estrutura curricular o aluno terá oportunidade de vivenciar atividades complementares e integradoras de acordo com as orientações emanadas nos projetos institucionais.

A integração dos acadêmicos com os campos de trabalho nos três primeiros semestres da formação será realizada por meio de visitas e atividades para observação e análise, realizados em locais onde haja o profissional nutricionista. A partir do quarto período serão desenvolvidas atividades práticas de intervenção sob supervisão direta dos professores envolvidos do Curso a ser desenvolvida Núcleo de Treinamento em Nutrição, propiciando a avaliação contínua dos conteúdos programáticos.

Os dois últimos semestres compõem o Estágio Obrigatório, quando, além de observação, análise e interferência, o aluno estará apto a iniciar o processo de intervenção no contexto do meio em que estará inserido, levando-o a complementar o perfil que lhe foi proposto quando de seu ingresso. A organização dos componentes curriculares encontra-se em quadro com seus respectivos co e pré-requisitos em anexo.

O Estágio Obrigatório terá duração de 720 horas, subdivididos, para efeito de integralização curricular, em três componentes: 1) Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição que terá 240 horas de duração; 2) Estágio em Nutrição Clínica (240 horas); 3) Estágio em Nutrição em Saúde Pública (240 horas); conforme regulamentação do Colegiado do Curso de Nutrição. Os estágios serão oferecidos de forma contínua, em sistema de rodízios por serviços, durante os dois últimos períodos do curso sob supervisão docente, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. As normas de estágio estão estabelecidas em documento específico (Anexo 1).

Vale ressaltar, que a partir do 3º período o aluno será orientado a desenvolver uma atividade de caráter científico, com o intuito de sedimentar os conhecimentos adquiridos durante a sua de formação acadêmica, culminando com a elaboração e apresentação de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Na qualidade de atividade obrigatória, o TCC representa uma atividade de síntese e integração do conhecimento e poderá ser desenvolvido por meio das experiências vivenciadas em qualquer das atividades pedagógicas inerentes ao curso. É uma atividade de integração do conhecimento construído ao longo do processo de graduação, na qual o discente desenvolverá o trabalho na forma de projeto de pesquisa a ser apresentado no período pré-estabelecido de conclusão do curso. Na conclusão do TCC, deverá ser entregue monografia ou artigo científico segundo as normas técnicas da ABNT, além de apresentação escrita para o orientador e demais membros da banca examinadora. As regras do TCC estão estabelecidas em norma específica definida pela Câmara de Graduação do Centro de Ciência da Saúde (Anexo 2).

Os componentes curriculares eletivos serão ofertados regularmente e o aluno deverá cursar no mínimo o correspondente a 90 h, aqueles não possuem pré-requisitos poderão ser cursados em qualquer período do curso.

As atividades complementares serão, conforme prevê a Resolução 06\2005 do CCEPE, creditadas para fins de integralização curricular atendendo os critérios elaborados pelo Colegiado do Curso. Estas poderão ser realizadas ao longo do Curso nas seguintes modalidades: atividade de ensino, atividade de pesquisa ou atividade de extensão. Outras atividades acadêmicas poderão ser contadas, no Sig@, como “Carga horária livre” (disciplinas eletivas e ou optativas e ou atividades complementares). Como conteúdos

complementares flexíveis, o acadêmico poderá integralizar até o limite de 210 horas, correspondente a 6 % da carga horária total do Curso. **As atividades complementares** são caracterizadas pelo aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância, tais como: ensino (monitorias, eventos científicos), pesquisa (participação em pesquisas, trabalhos publicados) e extensão (participação em projetos, estágios extracurriculares). Essas atividades possibilitam a valorização de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, adquiridas dentro ou fora do ambiente escolar.

O aluno será incentivado a participar dessas atividades, as quais, além de contribuírem para a construção e consolidação dos seus conhecimentos, serão contabilizadas para a integralização da carga horária total do curso. Desta forma, um mínimo de 30 e no máximo de 210 horas, o equivalente até 6% da carga horária total do curso, será disponibilizada para as atividades complementares. As normas das atividades de flexibilização estão estabelecidas em documento específico (Anexo 3).

10) QUADRO OU ESTRUTURA CURRICULAR COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DOS COMPONENTES CURRICULARES (DISCIPLINAS, ATIVIDADES COMPLEMENTARES, ESTÁGIO SUPERVISIONADO, TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO).

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

CURRÍCULO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM ... PERFIL ...

Válido para os alunos ingressos a partir de

Códigos	Disciplinas	CH Semanal		Créditos	CH Total	Pré-Requisitos	Có-Requisitos
		Teo	Prát				
HE017	Citologia	2	-	2	30		HE019 HE011

HE019	Embriologia	2	-	2	30		HE011 HE017
HE011	Histologia	2	2	3	60		HE017 HE019
BR011	Física e Biofísica	2	2	3	60		
AN001	Anatomia 1	2	4	4	90		
BQ001	Bioquímica 1	2	2	3	60		
NU540	Fisiologia Geral da Nutrição	2	6	5	120	AN001 HE011	
GN215	Genética Humana 1	2	2	3	60	HE017 BQ001	

Ciclo Profissional									
NU541	Introdução à Saúde e Nutrição	1	2	2	45				
NU542	Métodos de Investigação em Nutrição	2	2	3	60				
NU543	Bromatologia	2	4	4	90	BR011\BQ001			
CS643	Ciências Sociais e da Saúde	1	2	2	45				
MT200	Microbiologia e Imunologia	1	2	2	45	HE017 BQ001			
MT210	Parasitologia	1	2	2	45	HE011 HE017			
NU544	Fisiologia da Nutrição	2	6	5	120	NU009			
NU322	Bioquímica da Nutrição	2	4	4	90	BQ001			
NU323	Higiene dos Alimentos	1	2	2	45	MT200 MT210	Bioquímica dos Alimentos		
NU545	Bioquímica dos Alimentos	3	2	4	75		Bromatologia		
NU546	Nutrição em Saúde Pública 1	1	2	2	45				
NU547	Trabalho de Conclusão 1	1	2	2	45	NU331			
NU548	Nutrição Normal e Dietética	4	6	7	150	Fisiologia da Nutrição	Técnica Dietética NU424		
NU549	Nutrição Experimental	1	2	2	45		Nutrição Normal e Dietética		
NU550	Tecnologia dos Alimentos	4	2	5	90	Bioquímica dos Alimentos\NU323			
NU326	Técnica Dietética	1	4	3	75	Bioquímica dos Alimentos	Nutrição Normal e Dietética		
NU424	Avaliação do Estado Nutricional	1	4	3	75		Nutrição Normal e Dietética		
PA210	Processos Patológicos Gerais	2	1	2	45	NU009			
NU551	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 1	5	2	6	105	Técnica Dietética			
NU553	Nutrição Clínica 1	4	4	6	120	Nutrição Normal e Dietética	MS234		
NU554	Educação Nutricional 1	2	2	3	60	Nutrição Normal e Dietética			

NU570	Epidemiologia Aplicada à Nutrição 1	4	2	5	90		
NU555	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2	1	4	3	75	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 1	
NU556	Nutrição Clínica 2	4	6	7	150	Nutrição Clínica 1	
NU557	Nutrição em Saúde Pública 2	2	2	3	60	Nutrição em Saúde Pública 1	
NU558	Educação Nutricional 2	1	2	2	45	Educação Nutricional 1	
PS530	Psicologia Aplicada à Nutrição	2	0	2	30		
NU559	Interação Fisiológica Alimento-Medicamento	2	4	4	90	NU322 Nutrição Normal e Dietética\	Nutrição Clínica 1
MS234	Ética Profissional	2	0	2	30		
NU560	Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	0	16	8	240	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2	
NU561	Estágio em Nutrição Clínica	0	16	8	240	Nutrição Clínica 2	
NU562	Estágio em Nutrição em Saúde Pública	0	16	8	240	Nutrição em Saúde Pública 2\ Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição\ Estágio em Nutrição Clínica	
NU563	Trabalho de Conclusão 2	1	2	2	45	Trabalho de Conclusão 1	

Disciplinas	CH Semanal	Crédi	Ch	Total
-------------	------------	-------	----	-------

Códigos	Disciplinas Eletivas	T e o	P r á t			Pré-Requisitos	Có-Requisitos
NU564	Controle de Qualidade de Alimentos	1	2	2	45	Higiene dos alimentos / Técnica dietética / Bromatologia / Tecnologia dos alimentos	
NU569	Nutrição Aplicada ao Esporte	2	2	3	60	Nutrição Normal e Dietética	
PA513	Tecnologia da Informação à Saúde	2	2	3	60		
NU566	Prática em Nutrição Clínica	0	4	2	60	Nutrição Clínica 2	
NU565	Nutrição e Saúde da Família	1	2	2	45	Nutrição em Saúde Pública 2	
HE225	Histologia dos Sistemas	1	2	2	45	HE011	
NU	Microbiologia dos Alimentos	1	2	2	45	NU323/ Bioquímica dos alimentos	
IN095	Empreendedorismo	2	2	3	60		
NU567	Marketing Aplicada a Nutrição	1	2	2	45		

Observações:

- 1. A integralização mínima será de 4 anos (8 períodos);
- Para fins de integralização curricular o aluno deverá cursar um mínimo de 90 horas de disciplina eletiva, poderão ser computadas no histórico escolar do aluno até 120 horas de atividades complementares (Monitorias e Estágios; Programas de Iniciação Científica; Programas de Extensão; Estudos Complementares; Cursos e/ou disciplinas realizados em outras áreas afins);
- As eletivas Empreendedorismo e Tecnologia da Informação em Saúde poderão ser cursadas por alunos de todos os períodos do Curso.

10.1- Componentes curriculares Básicos e Profissionais

Componentes curriculares das **Ciências Biológicas e da Saúde**

Componente	No. Créditos	CH	Pré-requisito
Citologia	2	30	
Embriologia	2	30	
Histologia	3	60	
Física e Biofísica	3	60	
Anatomia 1	4	90	
Bioquímica 1	3	60	
Fisiologia Geral da Nutrição	5	120	Anatomia 1; Histologia
Genética Humana 1	3	60	Citologia; Bioquímica 1
Microbiologia e Imunologia	2	45	Citologia; Bioquímica 1
Parasitologia	2	45	Histologia; Citologia
Processos Patológicos Gerais	2	45	Fisiologia Geral da Nutrição
Psicologia Aplicada à Nutrição	2	30	
Epidemiologia Aplicada à Nutrição 1	5	90	
Total	39	765	

Componentes curriculares das **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas**

Componentes	No. Créditos	CH	Pré-requisito
Introdução à Saúde e Nutrição	2	45	
Ciências Sociais e da Saúde	2	45	
Ética Profissional	2	30	
Métodos de Investigação em Nutrição	3	60	
Nutrição em Saúde Pública 1	2	45	
Nutrição em Saúde Pública 2	3	60	Nutrição em Saúde Pública 1
Total	14	285	

Componentes curriculares das **Ciências da Alimentação e Nutrição**

Componentes	No. Créditos	CH	Pré-requisito
Fisiologia da Nutrição	5	120	Fisiologia Geral da Nutrição
Bioquímica da Nutrição	4	90	Bioquímica 1
Nutrição Normal e Dietética	7	150	Fisiologia da Nutrição
Nutrição Experimental	2	45	

Técnica Dietética	3	75	Bioquímica dos Alimentos
Avaliação do Estado Nutricional	3	75	
Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 1	6	105	Técnica Dietética
Nutrição Clínica 1	6	120	Nutrição Normal e Dietética
Educação Nutricional 1	3	60	Nutrição Normal e Dietética
Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2	3	75	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 1
Nutrição Clínica 2	7	150	Nutrição Clínica 1
Educação Nutricional 2	2	45	Educação Nutricional 1
Interação Fisiológica Alimento-Medicamento	4	90	Nutrição Clínica 1
Total	55	1200	

Componentes curriculares das **Ciências dos Alimentos**

Componentes	No. Créditos	CH	Pré-requisito
Higiene dos Alimentos	2	45	Parasitologia; Microbiologia e Imunologia
Bioquímica dos Alimentos	4	75	
Tecnologia dos Alimentos	5	90	Bioquímica dos Alimentos
Bromatologia	4	90	Física e Biofísica; Bioquímica 1
Total	15	300	

Componentes curriculares: **Estágio Curricular**

Componentes	No. Créditos	CH	Pré-requisito
Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	8	240	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2
Estágio em Nutrição Clínica	8	240	Nutrição Clínica 2
Estágio em Nutrição em Saúde Pública	8	240	Nutrição em Saúde Pública 2; Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição; Estágio em Nutrição Clínica
Total	24	720	

10.2 Componentes curriculares complementares obrigatórios

Componentes curriculares: **Trabalho de Conclusão de Curso**

Componentes	No. Créditos	CH	Pré-requisito
Trabalho de Conclusão 1	2	45	Métodos de Investigação em Nutrição
Trabalho de Conclusão 2	2	45	Trabalho de Conclusão 1
Total	4	90	

Componentes curriculares: **Eletivas**

Componentes	No. Créditos	CH	Pré-requisito
Nutrição Aplicada ao Esporte	3	60	Nutrição Normal e Dietética
Tecnologia da Informação à Saúde	3	60	
Prática em Nutrição Clínica	2	60	Nutrição Clínica 2
Nutrição e Saúde da Família	2	45	Nutrição e saúde pública 2
Histologia dos Sistemas	2	45	Histologia
Microbiologia dos Alimentos	2	45	Higiene dos alimentos Bioquímica dos alimentos
Empreendedorismo	3	60	
Controle de Qualidade dos Alimentos	2	45	Higiene dos alimentos / Técnica dietética / Bromatologia / Tecnologia dos alimentos
Marketing Aplicado a Nutrição	2	45	

Dentro dos componentes curriculares eletivos o aluno cursar 90 horas.

10.3 Composição Curricular

Eixo de Formação	No. Créditos	CH	%
Ciências Biológicas e da Saúde	40	765	22,6
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	15	285	8,3
Ciências da Alimentação e Nutrição	55	1200	34,3
Ciências dos Alimentos	14	300	8,7
Estágios Curriculares	24	720	20,9
Trabalho de Conclusão de Curso	4	90	2,6
Eletivas	3	90	2,6
Total	155	3.450	100

GRADE CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO							
1º Período 375h	45h INTROD. À SAÚDE E NUT.	30h CITOLOGIA	30h EMBRIOLOGIA	60h HISTOLOGIA	60h FÍS. E BIOFÍSICA	90h ANATOMIA 1	60h BIOQUÍMICA 1
2º Período 465h	120h FISIOG. G. DA NUTRI.	60h MET. INV. NUTRI.	90h BROMATOLOGIA	45h MICROB. E IMUNOLOGIA	60h GENÉTICA HUMANA 1	45h PARASITOLO- GIA	45h CIÊNC. SOC. E DA SAÚDE
3º Período 420h	120h FISIOLOG. DA NUTRIÇÃO	90h BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO	45h HIGIENE DOS ALIMENTOS	75h BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	45h NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBL. 1	45 h NUTRIÇÃO EXPERIMENT AL	
4º Período 435h	150 h NUTRIÇÃO NORMAL E DIET.	90h TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	75h TÉCNICA DIETÉTICA	75h AVAL. ESTADO NUTRICIONAL	45h PROC. PATOL. GERAIS		
5º Período 450h	105h ADM. UNID. DE ALIM. E NUTR. 1	120h NUTRIÇÃO CLÍNICA 1	30h ÉTICA PROFISSIONAL	60h EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 1	90h EPID. APLICADA NUTRIÇÃO	45h TRAB. DE CONCL. DE CURSO 1	
6º Período 450h	75h ADM. UNID. DE ALIM. E NUTR. 2	150h NUTRIÇÃO CLÍNICA 2	60h NUTR. SAÚDE PÚBLICA 2	45h EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 2	30h PSICOL. APLIC. NUTR.	90h INTER. FISIOLÓG ALIMENTO- MEDICAMENTO	
7º Período 480h	240h ESTÁGIO EM UNIDADE DE ALIMENT. E NUT.	240h ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA					
8º Período 285h Carga Horária 3360h	240h ESTÁGIO EM NUT. EM SAÚDE PÚBL.	45h TRAB. CONCL. DE CURSO 2					

+ 2
eletivas
90
horas+12
0 de
atividade
compleme
ntar

Total
3.570
horas

ELETIVAS



45h (LEAAL) CONTROLE DE QUAL. ALIMENT.	60h (LNE) NUTRIÇÃO APLICADA AO ESPORTE	45h (LNSP) NUTRIÇÃO E SAÚDE FAMÍLIA.	60h (LNE) EMPREENDE- DORISMO	60h (Depto.PATO.) TECNOLOGIA DA INFORMÇÃO EM SAÚDE
60h (LNC) PRÁTICA EM NUTRIC. CLÍNICA	45 h (LEAAL) MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	45 h HISTOLOGIA DOS SISTEMAS	45h MARKETING APLICADO A NUTRIÇÃO	

Obs:

- A integralização mínima será de 4 anos (8 períodos);
- Para fins de integralização curricular o aluno deverá cursar um mínimo de 90 horas de disciplina eletiva do próprio curso, e poderão ser computadas no histórico escolar do aluno até 120 horas de atividades complementares (Monitorias e Estágios; Programas de Iniciação Científica; Programas de Extensão; Estudos Complementares; Cursos e/ou disciplinas realizados em outras áreas afins);
- As eletivas Empreendedorismo e Tecnologia da Informação em Saúde poderão ser cursadas por alunos de todos os períodos do Curso.

11) EMENTAS, RESUMOS DOS CONTEÚDOS RELATIVOS AOS COMPONENTES CURRICULARES E SUAS RESPECTIVAS BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS.

Componentes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição

1º PERÍODO

DISCIPLINA: Introdução à Saúde e Nutrição (oblig.)

Carga horária: 45 horas

Créditos: 2

Ementa: Proporcionar conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição. Caracterizar o profissional nutricionista e suas áreas de atuação. Oportunizar ao aluno o contato com as atividades profissionais, com as entidades de classe e com os profissionais e disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARRUDA, I K G DE; CAMPOS, F DE AC E S. Novas diretrizes curriculares para o ensino da Nutrição. In: ARRUDA, BKG de. **A educação profissional em saúde e a realidade social**. Recife: Instituto Materno Infantil de Pernambuco, Ministério da Saúde, 2001. 317p. (Série: Publicações Científicas do Instituto Materno Infantil de Pernambuco – IMIP, n.1).

COSTA, MCMA. **Quarenta anos de nutrição no Nordeste: uma retrospectiva**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 1995. 421p.

COSTA, MCMA, SOUZA, MJG de. **Memória Científica do Departamento de Nutrição e das Instituições Predecessoras (1950/1995)**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 1005. 240p.

OLIVEIRA, ZMC de Curso de Graduação em Nutrição da UFPE. **Quatro Décadas de Formação do Profissional Nutricionista em Pernambuco**. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 1998. 420p.

UFPE PROACAD **Coletânea da Legislação Básica para Administração Acadêmica**. Recife, 1996. 73p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde. **Caderno CE**, v.2, n.4, p.41-44, 2002.

DISCIPLINA: Citologia (oblig.)

Carga horária: 30 horas

Créditos: 2

Ementa: Introdução á Citologia. Histórico da estrutura e composição da célula. Fisiologia celular. Conceitos e formações embrionárias em geral.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- LAURENCE, J. **Biologia: Citologia**. São Paulo: Nova Geração, 2000.
- CARNEIRO & JUNQUEIRA. **Biologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
- VALLE, Francisco das Chagas. **Práticas de citologia e genética**. Rio de Janeiro: Medsi, 2001.
- ZAH ZAHA, Arnaldo(coord.). **Biologia Molecular Básica**. 2 ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 2000.

DISCIPLINA: Embriologia (oblig.)

Carga horária: 30 horas

Créditos: 2

Ementa: Conceitos e formações embrionárias em geral. Desenvolvimento ontogênico humano. Evolução: de ovo a zigoto. Origem dos vários tecidos e fases da evolução embrionária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- Atki GARCIA, Sonia Maria Lauer de, FERNANDEZ, Casimiro Garcia. **Embriologia**. Porto Alegre: Artmed, 2001.
- MELLO, Romário de Araújo. **Embriologia humana**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.
- MOORE, Keith. L. PERSAUD, T. V. N. **Embriologia Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

DISCIPLINA: Histologia (oblig.)

Carga horária: 60 horas

Créditos: 3

Ementa: Estudo morfofuncional dos tecidos básicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- GARTNER, L. P.; HIATT, J. R. **Tratado de histologia**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- GHREAN, A. **Manual de Histologia**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.
- JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
- WELSCH, U. **Atlas colorido de histologia**. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

DISCIPLINA: Física e Biofísica (oblig.)

Carga horária: 60 horas

Créditos: 3

Ementa: Fisi química da célula. Fenômeno de transporte e excitabilidade celular. Comunicação e transdução celular. Interação das radiações com a matéria. Métodos biofísicos da análise.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTS, B.; JOHNSON, A. ; WALTER, P. **Biologia Molecular da Célula**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

COLLINS, C. H.; BRAGA, G.L. ; BONATO, P.S. **Fundamentos de Cromatografia**. Campinas: Unicamp, 2006.

GARCIA, E.A.C. **Biofísica**. São Paulo: Sarvier, 2002.

LEHNINGER, A. L. **Bioquímica**. São Paulo: Edgard Blucher, 2003.

OKUNO, E.; CALDAS, I. L.; CHOW, C. **Física para Ciências Biológicas e Biomédicas**. São Paulo: Harbra. 1986.

SILVA JR, J.G. **Eletroforese de Proteínas. Guia Teórico-Prático**. Rio de Janeiro: Interciência. 2001

DISCIPLINA: Anatomia (oblig.)

Carga horária: 90 horas

Créditos: 4

Ementa: Estudo da morfologia em generalidades dos diversos órgãos que constituem os sistemas do corpo humano.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Básica**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

ERHART, E. A. **Elementos de Anatomia Humana**. 7 ed. São Paulo: Atheneu, 1987.

GARDNER, W.; OSBURN, C. A. **Anatomia do Corpo Humano**. 2 ed., São Paulo: Atheneu, 1980.

HAMILTON, W. J. **Tratado de Anatomia Humana**. 2 ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1982.

JACOB, S. W.; FRANCONI, C. A: **Anatomia e Fisiologia Humana**. 4 ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1980.

NETTER, Frank H. **Atlas de Anatomia Humana**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

LATARJET, M. **Anatomia Humana**. 2 ed. São Paulo: Médicas Panamericanas, 1983.

ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E. **Anatomia Humana**: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 6 ed. São Paulo: Manole, 2007.

SOBOTA, J: **Atlas de Anatomia Humana**. 19 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.

SPENCE, A. P. **Anatomia Humana Básica**, 2 ed. São Paulo: Manole, 1991.

WOLF-HEIDEGGER, G. **Atlas de Anatomia Humana**. 6 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006

DISCIPLINA: Bioquímica 1 (oblig.)

Carga horária: 60 horas

Créditos: 3

Ementa: Estudo da organização bioquímica da célula. Estrutura e propriedades bioquímicas dos aminoácidos, proteínas, enzimas, carboidratos, lipídios, esteróides, coenzimas e nucleotídeos. Entender a produção e utilização de energia pela célula através das reações metabólicas utilizando os substratos: carboidrato, lipídio e aminoácido. Entender as interrelações destes metabolismos com a função normal e patológica nos seres vivos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Pamela C. CHAMPE, Richard A. HARVEY, Denise R. FERRIER. (2006) Bioquímica Ilustrada. 3ª Edição. Editora Artemd.

Jeremy BERG, Jonh TYMOCZKO e Lubert STRYER (2004) Bioquímica. 5ª Edição. Editora Guanabara Koogan.

Albert LEHNINGER, David NELSON e MICHAEL Cox (2007) Princípios De Bioquímica. 4ª Edição. Editora Savier.

Donald VOET, Judith VOET (2006) Bioquímica. 3ª Edição. Editora Artmed.

2º PERÍODO

DISCIPLINA: Fisiologia Geral da Nutrição (oblig.)

Carga horária: 120 horas

Créditos: 5

Ementa:

Estudo da fisiologia dos sistemas do organismo humano e sua regulação. Estudo da interação de suas funções de modo a propiciar o funcionamento orgânico como um todo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AIRES, M. M. Fisiologia. 3ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008. 1252p.

BERNE, R. M.; LEVY, M. N. Fisiologia, 4ª Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000. 1034p.

GANONG, W. F. **Fisiologia Médica**. 17ª Ed São Paulo, Atheneu, 1989. 680p.
HALL, J. E.; GUYTON, A.C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2002. 1008p.
LENT. R. **Cem bilhões de neurônios**. São Paulo, Atheneu. 2002. 698p.
SHAUFF, C.; MOFFETT, D.; MOFFETT, S. **Fisiologia Humana**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1993. 690p.
VANDER, SHERMAN & LUCIANO. **Fisiologia Humana**. 9ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006. 795p

DISCIPLINA: Métodos de Investigação em Nutrição (oblig.)

Carga horária: 60 horas

Créditos: 03

Ementa: Método científico: conceituação, características e etapas. Procedimentos técnicos e metodológicos para estruturação e construção de trabalhos acadêmicos (relatórios, resumo, resenhas, artigo científico, monografia, trabalho de conclusão de curso (TCC)). Tipos de apresentação de trabalhos acadêmicos. Etapas para elaboração de um trabalho de pesquisa: planejamento, execução, análise e interpretação dos resultados. Noções de estatística aplicada à saúde. Ética na pesquisa científica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

OLIVEIRA M.M. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. Ed. Bagaço, Recife, 2003.
FISBERG RM, SLATER B., MARCHIONI DML, MARTINI LA. **Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas**. Ed. Manole, São Paulo, 2005.
GIBNEY MJ, HESTER H., VORSTER e FRANS J.K. **Introdução à Nutrição Humana**. Ed. Guanabara Koogan, São Paulo, 2005.
CERVO AL & BERVIAN PA. **Metodologia Científica**, 1993.
BERQUÓ ES, SOUZA J.M.P.; GOTLIEB S.L.D. **Bioestatística**. Ed. Pedagógica e Universitária (EPU). São Paulo, 1981, 350p.
GALLIANO AG (ed). **O Método científico: teoria e prática**. São Paulo: Harbra, 1986.200p.
LAURENTI, R. et al. **Estatísticas da saúde**. 2ª.ed. São Paulo: EPU, 1987. 186p.
MARCONI, MA. LAKATOS EM. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª.ed. São Paulo Ç Atlas, 2003. 311p.
ROMANI, S. A.M. **Noções básicas de estatística descritiva**. Recife, 1996. 118f. (Monografia – Universidade Federal de Pernambuco –CCS - Departamento de Nutrição.
CALLEGARI JSM. **Bioestatística, princípios e aplicações**. Ed. ARTMED, 2003. 255p
SEVERINO, Joaquim Antônio. **1941 Metodologia do trabalho científico**. 22 ed. rev. e ampl., de acordo com a ABUT. São Paulo: Cortez, 2002.

MATTAR NETO, João Augusto. **Metodologia científica na era da informática**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

HADDAD, Nagib. **Metodologia e estudos em ciências da saúde: como planejar, analisar e apresentar um trabalho científico**. São Paulo: Roca, 2004.

LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**. 4. ed. – 3. reimpr. – São Paulo: Atlas, 2006.

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA

Carga horária: 90 horas

Créditos: 04

Ementa: Considerações Gerais: definição e classificação de alimentos. Análise físico-química dos principais grupos de alimentos. Legislação de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos – Heloísa Máscia Cecchi. 2ª ed. Rev. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003.

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Vol. 1, 1985.

Óleos e Gorduras Vegetais (Processamento e Análises) - Eliane Moretto e Roseane Fett Alves, 1986.

Tecnologia do Leite - M. L. Arruda Behmer, 1982.

ABIA – Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. Resoluções da CNNPA 1978. Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official methods of analysis of the Association Analytical Chemists. 16th ed. Washington, D.C., 1998. 1141p.

Alimentos: aspectos bromatológicos e legais - ASCAR, J. M. São Leopoldo: UNISINOS, 1985. 327p.

Tabela de composição química dos alimentos - FRANCO, G. 9 ed. São Paulo : Atheneu, 1998. 307p.

Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de origem animal e seus ingredientes - LANARA. Brasília. 1981.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p..

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Manual de laboratório de química de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Varela, 1995. 129p.

CECHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª ed. Editora da Unicamp.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos** 9 ed. São Paulo : Atheneu, 1998. 307p.

POMERANZ, Y.; MELOAN, C. E. **Food Analysis: Theory and practice**, An Aspen Publication, 2000.

Sites recomendados: www.anvisa.gov.br, www.in.gov.br, www.agricultura.gov.br

Site da taco (Tabela de composição de alimentos): www.unicamp.br/nepa/taco

DISCIPLINA: Microbiologia e Imunologia (oblig.)

Carga horária: 45 horas

Créditos: 2

Ementa: Estudo dos microrganismos sob os aspectos morfológicos, funcionais e patológicos relacionados com a microbiologia alimentar e suas relações parasito-hospedeiro. Mecanismo de defesa e suas falhas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L.; TORTORA, Gerard J. **Microbiologia**. Porto Alegre: Artmed, 2000.

PEAKMAN, Mark. **Imunologia: básica e clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara, 2001.

ROITT, Ivan M. **Imunologia**. Rio de Janeiro : Atheneu, 2000.

TRABULSI, Luiz R. **Microbiologia**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.

Complementar:

BARBOSA, Heloiza R. **Microbiologia básica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.

SOARES. **Microbiologia: manual de aulas práticas, bactérias e fungos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.

TERR, Abba I.; STITES, Daniel P.; PARSLOW, Tristram G. **Imunologia médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

ABBAS, A. K. LICHTMAN, A.H. & POBER, J. S. **Imunologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.

DISCIPLINA: Genética Humana 1 (oblig.)

Carga horária: 60 horas

Créditos: 3

Ementa: Proporcionar ao aluno a interação dos diversos conceitos clássicos e modernos da genética no estudo do homem e das populações humanas, principalmente no que se refere ao diagnóstico e possibilidades de anomalias genéticas. Interação gene-nutrientes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Genética Médica – Thompsom e Thompsom – 7ª edição, 2005

Genética Médica – Jurde e cols. – 3ª edição, 2004

Genética Médica Molecular – Patrícia Hofee – 1ª edição, 1998

Genética Humana – Ricki e Lews – 5ª edição , 2004

DISCIPLINA: Parasitologia (oblig.)

Carga horária: 45 horas

Créditos: 02

Ementa: Conhecimento sobre a terminologia e conceitos básicos usados em parasitologia; aspectos biológicos do parasito, tais como: habitat, morfologia, formas evolutivas, ciclos de vida e vias de transmissão; aspectos imunopatológicos do parasito, incluindo tipos de respostas, fisiopatogenia e manifestações clínicas; aspectos diagnósticos, epidemiológicos e profiláticos; artrópodes vetores e causadores de doenças.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- MARKELL-JOHN-KROTOSKI. **Parasitologia Médica**. 8ª. Ed. Guanabara. 2003
- CIMERMAN, Benjamin. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.
- NEVES, David P.; LINARDI, Pedro M.; MELO, Alan L.; GENARO, Odair. **Parasitologia Humana**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.
- REY, Luis. **Bases da Parasitologia Médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
- CIMERMAN, Benjamin. **Atlas de Parasitologia**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.
- IGLESIAS, João D. F. **Aspectos Médicos das Parasitoses Humanas**. Rio de Janeiro: Medsi, 1997.
- NEVES, Jayme. **Diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias**. Rio de Janeiro: Guanabara, 2001.
- ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. **Imunologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Revinter, 2002.
- NEVES, Jayme. **Diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias**. Rio de Janeiro: Guanabara, 2001.

DISCIPLINA: Ciências Sociais e da Saúde

Carga horária: 45 horas

Créditos: 02

Ementa: Sociologia, metodologia, campos de estudo, Antropologia, Economia, Política, Geografia, Nutrição, Qualidade de Vida, Saúde e Doença. Conceitos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BERGER, Peter L. **Perspectivas sociológicas: uma visão humanística**. Petrópolis: Vozes, 1998.
- DURKHEIM, Emile. **Lições de sociologia**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.
- FERREIRA, Delson. **Manual de sociologia**. São Paulo: Atlas, 2001.
- VILA NOVA, Sebastião. **Introdução à sociologia**. São Paulo: Atlas, 2001.
- TOMAZI, Nelson Dacio. **Iniciação a sociologia**. São Paulo: Atual, 2001.
- VITA, Álvaro de. **Sociologia da sociedade brasileira**. São Paulo: Ática, 1997.
- TOURAINÉ, A. **O pós-socialismo**. São Paulo: Brasilienses, 2004.
- LYOTARD, J. **A Condição pós-moderna**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2002.
- JAMESON, F. **Pós-modernismo: a lógica cultural do capitalismo tardio**. São Paulo: Ática, 2000.
- GIDDENS, Anthony. **Política, sociologia e teoria social: o encontro com o pensamento social clássico e contemporâneo**. São Paulo: UNESP, 1998.
- ZIZEK, S. **Um mapa da ideologia**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1996.

3º PERÍODO

DISCIPLINA: Fisiologia da Nutrição (obrig.)

Carga horária: 120 horas

Créditos: 05

Ementa: Fisiologia do Sistema Nervoso: princípios básicos e comportamentais; Fisiologia do Sistema Digestivo: regulação dos processos motores e secretores da digestão. Fisiologia do Sistema Renal: papel do rim no equilíbrio hidro-salino; Fisiologia do Exercício; Estados Fisiológicos Especiais da Vida.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AIRES, M. M. **Fisiologia**. 3ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008. 1252p.
BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**, 4ª Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000. 1034p.
FOSS, M. L.; KETEVIAN, S. J. **FOX: Bases Fisiológicas do exercício e do esporte**. 6ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000. 560p.
LENT, R. **Cem bilhões de neurônios**. São Paulo, Atheneu. 2002. 698p.
MCARDLE, W.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício, energia, nutrição e desempenho humano**, 5ª Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2003.
VANDER, SHERMAN & LUCIANO. **Fisiologia Humana**. 9ª Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006. 795p.

DISCIPLINA: Bioquímica da Nutrição (obrig.)

Carga horária: 90 horas

Créditos: 04

Ementa: Estudar os processos anabólicos, catabólicos e anapleróticos do organismo, que permitem a manutenção e aumento da massa viva (nutrição celular), com a finalidade de compreender os mecanismos de produção, transferência e utilização de energia fornecida pelos nutrientes, analisando o papel bioquímico dos constituintes da dieta na manutenção da homeostase.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAMPBELL, Mary K. **Bioquímica**. Porto Alegre: Artmed, 2001.
CISTERNAS, José Raul; VARGA, José; MONTE, Osmar. **Fundamentos de bioquímica experimental**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.
LEHMAN, Dennis D.; SACKHEIM, George I. **Química e bioquímica para ciências biomédicas**. São Paulo : Manole, 2001.
CHAMPE, Pamela, et al. **Bioquímica Ilustrada**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica**, Sarvier, 2005.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1999.

STRYER, L. **Bioquímica**. 5. ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2004.

VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de bioquímica**.

Porto Alegre: Artmed, 2000.

DISCIPLINA: Higiene dos Alimentos (obrig.)

Carga horária: 45 horas

Créditos: 02

Ementa: Microrganismos contaminantes dos alimentos, suas características e fatores relacionados ao seu desenvolvimento. Agentes contaminantes dos alimentos e formas de controle. Doenças veiculadas por alimentos e os danos causados ao comensal. Alterações microbianas dos alimentos. Métodos de limpeza e desinfecção de utensílios, equipamentos e locais de produção de alimentos. Sistema HACCP – Hardard Analysis Critical Control Points aplicado em Unidades de Alimentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA, JR.E.A. **Manual de Controle Sanitário de Alimentos**. São Paulo, Varela, 1995, 347p.

FRANCO, B.D.G. **Microbiologia dos Alimentos**. Atheneu, 1996. 182p.

APPCC, na qualidade e segurança microbiologia de Alimentos. Editora Varela, São Paulo, 1997, 378p

JAY, M.L.. **Modern Food Microbiology**. New York, 4ed, 1992.

TRIGO, V.C. **Manual Prático de higiene e sanidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1999

GERMANO, P.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Varela, 2001.

RÊGO E FARO. **Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições**. Varela, 1999.

DISCIPLINA: Bioquímica dos Alimentos (obrig.)

Carga horária: 75 horas

Créditos: 4

Ementa: Propriedades funcionais; alterações físicas; químicas e biológicas dos constituintes dos alimentos e influência da atividade de água na sua estabilidade; interação entre constituintes; fisiologia pós-colheita e bioquímica “post-mortem”.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHEFTEL, J.C. CHEFTEL, H. **Introducion a la bioquímica y tecnologia de losalimentos**, Zaragoza: Acribia, 1976.

FENEMMA, °R. **Introducion a la Ciência d elos alimentos**. Barcelona:Revista, 1992
Revistas Especializadas.

JÚLIO M.A. ARAÚJO, **Química de Alimentos Teoria e Prática**. Imprensa Universitária, Uni. Federal de Viçosa – MG. 1995

DISCIPLINA: Nutrição em Saúde Pública 1 (oblig.)

Carga horária: 45 horas

Créditos: 02

Ementa: Saúde Pública: evolução histórica. Nutrição em Saúde Pública: conceito, princípios básicos. Sistema Único de Saúde. Políticas de Alimentação e Nutrição. Nutrição em Atenção Primária de Saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOSI, M.L.M. **Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão**. Editora Hucitec, São Paulo, 1996.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Avançando para a Municipalização Plena de Saúde: o que cabe ao município**.

MONTEIRO, C.A.; **Velhos e Novos Males de Saúde no Brasil**. A evolução do país e de suas doenças. Editora Hucitec, NUPENS/USP. São Paulo, 1995, 355p.

Recuperação História das Políticas de Saúde, (autor não referido). Mimeo.

Escola Paulista de Medicina. **SUS: o que você precisa saber sobre o Sistema Único de Saúde**, vol, 1, São Paulo, Editora Atheneu, 2002. 256p.

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso 1 (oblig.)

Carga horária: 45 horas

Créditos: 02

Ementa: Conhecimento e discussão sobre as linhas de pesquisa e extensão. Escolha do assunto e delimitação do tema para elaboração do trabalho de conclusão de curso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BEZZON, L.C. **Guia prático de monografias, dissertações e teses**. Campinas: Alínea, 2004.

MARTINS, G.A.; LINTZ, A. **Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso.** São Paulo: Atlas, 2000.

Bibliografia Complementar:

CRUZ, C.; RIBEIRO, U. **Metodologia científica:** teoria e prática. 2.ed. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2004.

VIEIRA, S. **Metodologia científica para a área da saúde.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.
Consulta aos periódicos CAPES.

4º PERÍODO

DISCIPLINA: Nutrição Normal e Dietética (oblig.)

Carga horária: 150 horas

Créditos: 07

EMENTA: Introdução à nutrição humana. Intercâmbio material e energético. Nutrição e metabolismo. Dieta normal. Planejamento de dietas para indivíduos nas diferentes faixas etárias e para coletividades sadias. Utilização de nutrientes durante o esforço físico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAHAN LK. & ESCOTT-STUMP. Krause: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 11^a.ed. Rio de Janeiro. Ed. Roca, 2005.

SHILLS ME. OLSON JA; SHIKE M; ROSSA AD. **Tratado de Nutrição Moderna na saúde e na doença,** 9^a.ed. Barueri-São Paulo, ed. Manole vol. I e II, 2003.

GIBNEY M.J; HESTER H; VOSTER e FRANS J. KOK. **Introdução a Nutrição Humana.** Rio de Janeiro Ed. Guanabara Koogan, 1^a. Ed. 2005.

BENZECRY EM.,PINHEIRO ABV. et al., **Tabela para Avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5ed. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 2004.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos –TACO – disponível www.unicamp.br/nepa/taco/

PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. **Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos.** São Paulo, ed. Manole, 2003.

DUTRA-DE-OLIVEIRA JE. e MARCHINI JS. **Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender** 2^a edição. Ed.Sarvier,2008.

DIGNATELLO GMP. **Nutrição: cronodietologia combinações alimentares.** São Paulo.. Robe Editorial, 2002.

FAUSTO, M. A. **Planejamento de dietas e da alimentação** RJ; Revinter, 2003.

SIZER, F.; WHITNEY, E. **Nutrição; Conceitos e Controvérsias,** 8. Ed. SP; Manole, 2003.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes,** SP.: Manole, 2004.

FAVIER, J.C; Ireland-Ripert, de; Toque, C;Feinberg, M. **Repertório Geral dos Alimentos;** Tabela de composição, 2 ed.SP; ROCA, 1999

BRONS, F. **Fundamentos de Nutrição para os desportos**, 2 ed. RJ Guanabara, Koogan, 2005.

DISCIPLINA: Tecnologia de Alimentos (oblig.)

Carga horária: 90 horas

Créditos: 05

EMENTA: Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos. Processamento de produtos de origem animal e vegetal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Tecnologia de Alimentos (2005) – Componentes dos Alimentos e Processos, Vol. 1. Juan A. Ordóñez e colaboradores.

Tecnologia de Alimentos (2005) – Alimentos de origem animal, Vol. 2. Juan A. Ordóñez e colaboradores

Princípios de Tecnologia de Alimentos (1979) – Altanir Gava.

Tecnología del processado de los alimentos (1994) – Principios y prácticas. Peter Fellows.

Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos, volumes 1 e 2 – Cheftel, J. C., Cheftel, H. – Zaragoza, Acribia, 1976.

Química do Processamento de Alimentos - BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F.Q.. Fundação Cargil Campinas. 1984.

Food Chemistry - FENNEMA, O. 1996.

Tecnologia dos Produtos Agropecuários - Rodolpho de Camargo e outros, 1984.

Química de los Alimentos - BELITZ, H. D.; GROSCH, W. 1988

Óleos e Gorduras Vegetais (Processamento e Análises) - Eliane Moretto e Roseane Fett Alves, 1986.

Tecnologia do Leite - M. L. Arruda Behmer, 1982.

DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA (oblig.)

Carga horária: 75 horas

Créditos: 03

EMENTA: Técnicas de preparo dos alimentos de origem animal e vegetal e suas modificações químicas, nutricionais e sensoriais. Conversão de pesos e volumes em medidas caseiras. Planejamento e execução de cardápios de diversos padrões. Noções de Gastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BELITZ, H.D.; GROSCH, W. **Química de los alimentos.** Editora: Acribia, 1988.

GRISWOLD, R. M.. **Estudo experimental dos alimentos**, Editora: Edgard Blucher Ltda., 469p, 1972.

PHILIPPIE, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**, 2002

COEEDERS, A.. **Química Culinária**. Editora: Acribia, 290p, 1996.

RIBEIRO, E.P. & SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. Editora: Edgard Blucher Ltda., 183p, 2004.

SILVA, S. M. C.; BERNARDES, S.M. **Cardápio guia prático para elaboração**. Editora: Atheneu, 195p, 2004.

LIVERA, A.V.S. & SALGADO, S.M. **Técnica dietética: um guia prático**. Editora: UFPE, 175p, 2007.

ARAÚJO, M.O.D. & GUERRA, T.M.M. **Alimentos**, 2007. 371p

DISCIPLINA: AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL (oblig.)

Carga horária: 75 horas

Créditos: 03

EMENTA: Avaliação do Estado Nutricional a nível individual e da comunidade. Métodos diretos e indiretos de Avaliação Nutricional. Inquéritos nutricionais. O estado nutricional da população brasileira - com ênfase para o Nordeste.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COUTINHO, D.C.; et al. **Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos**. Brasília, INAN, 1991, 39p.

ENGSTROM, Elyne Montenegro. SISVAN: Instrumento para o Combate aos Distúrbios Nutricionais em Serviços de Saúde: O Diagnóstico Nutricional. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2 Ed., 2002, 147p.

FRITSCH, HM; SALGADO, HM. **Manual de encuestas de dieta**. México: Instituto Nacional de Salud Pública, 1996, 190p, (Série Perspectivas en Salud Pública, nº 23).

SIGULEM DM, DEVINCENZI UM, LESSA AC. Diagnóstico do estado nutricional da criança e do adolescente. **J. Pediatr.** 76:S275-S284, 2000.

WHO. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry**. Geneva, 1995. 174p. (WHO Technical Report Series).

BARROS, F.C. e VICTORA, Cesar G. **Epidemiologia da Saúde Infantil**. Ed. HUCITEC-UNICEF, São Paulo, 1991

JELLIFFE, D.B. **Evaluacion del Estafo de nutricion de la comunidad**. Ginebra, 1986.

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD. **Medicion del cambio del estado nutricional: diretrizes para evaluar el efecto nutricional de programas de alimentación suplementaria destinados a grupos vulnerables**. Ginebra, 1989, 105p.

Crecimiento e desarrollo. OPS. Publicação Científica, 510, 1998.

ROSSO, P. **Evaluación del estado nutricional materno durante el embarazo: fundamentos y aplicación de una nueva gráfica.**, UNICEF, 1989, p. 10-15.

DISCIPLINA: Processos Patológicos Gerais (oblig.)

Carga horária: 45 horas

Créditos: 02

EMENTA: Nosologia, etiologia, patogenia e alterações morfológicas nos processos patológicos gerais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ROBBINS, C. Fundamentos de Patologia Estrutural e Funcional. **6ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.**

ZOLLNER. **Patologia geral e prática.** São Paulo: Ernesto Reichmann, 2000.

LOWE, James & STEVENS, Alan. Patologia. **São Paulo: Manole, 2002.**

Complementar:

FRANCO, Marcello & MONTENEGRO, Mario R. **Patologia processos gerais.** Rio de Janeiro:

Atheneu, 1999.

GOLJAN, Edward F. **Resumo de Patologia.** São Paulo: Rocca, 2002.

BOGLIOLO, L. **Patologia.** 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

5º PERÍODO

DISCIPLINA: Nutrição Experimental (oblig.)

Carga horária: 45 horas

Créditos: 02

EMENTA: Biotério: conhecimentos de rotina, fundamentos básicos. Ética e legislação do uso de animais em experimentação. Eutanásia e técnica de sacrifício de animais. Atividades de pesquisa em nutrição com o uso de animal de laboratório. Ensaio biológicos: uso e aplicação dos métodos biológicos de aferição do valor nutricional de alimentos, dietas e misturas alimentares. Modelos experimentais em pesquisa; necessidades nutricionais e condições básicas para o preparo de dietas. Planejamento de um projeto de pesquisa na área de nutrição e animais de laboratório. Elaboração do protocolo de coleta de dados. Aplicar na prática os conhecimentos teóricos discutidos em sala de aula. Objetivos: Conhecer os aspectos envolvidos em ensaios conduzidos na área de nutrição, com finalidade de avaliar o valor nutricional / funcional de alimentos; Aprender a desenvolver projetos com animais de laboratórios aplicando conceitos teóricos discutidos em classe a partir do uso de metodologias específicas. Realizar através das atividades práticas a partir do desenvolvimento de estudos experimentais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KRINK GJ (ed). **The laboratory rat. The handbook of experimental animals.** Academic Press. London, 2000.

HATKNESS, JE., VAGNER, JE. **Biologia e clínica de roedores.** 3^a.ed. Rio de Janeiro. Ed. Roca, 1993.

LUCAS de RR. ALEXANDRE SR, MARQUES T. SOUZA de NL, MERUSSE JLB, NEVES SP (ed). **Manual para técnicos de biotério.** Ed. H.A.Rothschild. São Paulo: EPM, 1990.

ANDRADE A., PINTO SC., OLIVEIRA RS., (orgs.). **Animais de laboratório: criação e experimentação.** Rio de Janeiro. Ed. Fiocruz, 2002, 388p.

SGARBIERI, VC. **Proteínas em alimentos protéicos** - Propriedades, degradações e modificações. Ed. Varela, 1996.

DUTRA DE OLIVERIA JE E MARCHINI JS. **Ciências Nutricionais.** Ed. São Paulo: Sarvier, 2003.

DISCIPLINA: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição 1 (oblig.)

Carga horária: 105 horas

Créditos: 06

EMENTA: Fundamento de administração. Aspectos gerais de Unidades de Alimentação e nutrição(UANs) de coletividades sadias e enfermas. Organização administrativa de UANs, departamentalização representação gráfica e literal da estrutura organizacional. Aspectos físicos e materiais que interferem na higiene dos alimentos, na produtividade do trabalhador, e na saúde do consumidor. Projetos arquitetônicos de UAN, baseados na legislação pertinente. Recursos Humanos necessários ao desenvolvimento de atividades técnicas, administrativas e operacionais. Funcionamento de UAN de coletividades sadias e enfermas, que assegure o fornecimento de alimentação segura do ponto de vista da higiene, de acordo com os processos dos administrativos e adequados aos princípios da ciência da nutrição. Controle de qualidade e legislação pertinente. Desenvolvimento do método HACCP/APPCC e aplicação das boas práticas de fabricação em unidades de alimentação e nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Mezomo,I.F.de B. **Administração de Serviços de Alimentação.** 4* edição.Terra. São Paulo,1997. 465 p.

Rêgo,J.C. e Faro,Z.P. **Manual de Limpeza e Desinfecção para Unidades Produtoras de Refeições.** Varela, São Paulo, 1999. 71 p.

Silva Jr.E. A. da **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Varela, São Paulo, 1997. 347 p.

Teixeira,s.M.G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Atheneu, Rio de Janeiro, 1997. 219 p.

Araújo.M.O e Guerra,T.M.M. **Alimentos Per Capita**. 2* edição. Livraria Universitária. Natal.RN, 1995.271p.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO CLÍNICA 1 (obrig.)

Carga horária: 120 horas

Créditos: 06

EMENTA: Fundamentos da patologia clínico-nutricional, bases do tratamento dietoterápico; noções de semiologia nutricional; manifestações clínico-patológicas das enfermidades do sistema digestivo; terapia nutricional; implicações nutricionais das síndromes especiais e a conduta dietoterápica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Harrison et al. **Medicina Interna**, 14^a ed. 1997.

Cecil et al. **Medicina Interna Básica**, 4^a ed. 1997.

Bevilacqua et al. **Fisiopatologia Clínica**, 5^a ed. 1998

Robbins et al. **Patologia Estrutural e Funcional**, 5^a ed. 1994.

Krause, M.M., Mahan, N.K., Escott-Stump, S. **Alimentos, Nutrição & Dietoterapia**, 11^a ed. São Paulo, Roca 2005.

Waitzberg, D.L. **Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 2^a ed. Rio de Janeiro,. Ed. Atheneu, 1995.

Lameu, E. **Clínica Nutricional**. Rio de Janeiro. Ed. Revinter, 2000

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 1 (obrig.)

Carga horária: 60 horas

Créditos: 03

Ementa: Conceito e fundamentos do processo ensino/aprendizagem e da educação nutricional. Conceitos, classificação, usos, vantagens e limitações de comunicação de técnicas de trabalho em grupo e de recursos áudio-visuais. Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas e atividades de intervenção nas diversas áreas de atuação profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARENAS-MONREAL, Luz; PAULO-MAYA, Alfredo e LOPEZ-GONZÁLEZ, Humberto E. **Educación popular y nutrición infantil: experiencia de trabajo com mujeres en una zona rural de México**. In: Revista de Saúde Pública, 33(2): 113821, 1999

BEHAR, Moisés e ICAZA, Suzana J. **Nutrición**. México, Interamericana, 1972, p. 52-56.

MOTTA, Denise Giacono da; BOOG, Maria Cristina Faber. **Educação Nutricional**. São Paulo, Ibase, 1984. 162p

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. **Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição**. Roma, FAO, 1999, 98p.

PILETTI, Claudino. **Didática Geral**. 21 ed., São Paulo, Ática, 1998.

DISCIPLINA: EPIDEMIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO (obrig.)

Carga horária: 90 horas

Créditos: 05

Ementa: Características de população. Coeficientes e índices. Indicadores do nível de vida, saúde e nutrição. Estimativa de população. Epidemiologia: conceito, importância, métodos e principais medidas epidemiológicas. História Natural das Doenças e níveis de prevenção. Epidemiologia das doenças crônicas, infecciosas e carenciais. Vigilância epidemiológica, alimentar e nutricional. Programas de imunização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ROUQUAYROL, M.Z. **Epidemiologia e Saúde**. 2a. e 3a. Ed., MEDSI, Rio de Janeiro.

BERQUÓ, E.S. **Bioestatística**. São Paulo, Pedagógica e Universitária, 1981. 350p.

LAURENTI, R. e cols. **Estatísticas de Saúde**. 2a. Ed. São Paulo, EPU, 1987.

PEREIRA, M.G. **Epidemiologia: teoria e prática**, Ed, Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 1995.

6ª PERÍODO

DISCIPLINA: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição 2 (obrig.)

Carga horária:75 horas

Créditos: 03

Ementa: Planejamento para Unidades de Alimentação e Nutrição de coletividades enferma e sadia .Diagnóstico. Técnicas de coleta de dados. Processo decisório. Elaboração de projetos de organização e mudança organizacional Unidades de Alimentação e Nutrição.Análise crítica de projetos para Unidades de Alimentação e Nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Mezomo,I.F.de B. **Administração de Serviços de Alimentação**. 4* edição.Terra. São Paulo,1997. 465 p.

Rêgo,J.C. e Faro,Z.P. **Manual de Limpeza e Desinfecção para Unidades Produtoras de Refeições**. Varela, São Paulo, 1999. 71 p.

Silva Jr.E. A. da Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Varela, São Paulo, 1997. 347 p.

Teixeira,s.M.G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Atheneu, Rio de Janeiro, 1997. 219 p.

Araújo.M.O e **Guerra,T.M.M.** Alimentos Per Capita. 2* edição. Livraria Universitária. Natal.RN, 1995.271p

CHIAVENATO, I. Iniciação ao planejamento d controle da produção. São Paulo, Mcgraw-hill, 1990.

BROCKA, M.S. & BROCKA,B. Gerenciamento da qualidade. São Paulo, Makron Books, 1995.

CURY, Antonio. Organização e métodos: uma visão holística. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 1994.

FERREIRA, Francisco Whitaker. Planejamento sim e não. 5ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

GANDRA, Y. R.e GAMBARDELLA, A.M.D. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação. São Paulo. Servier, 1986.p. 5 - 47.

DISCIPLINA: Nutrição Clínica 2 (oblig.)

Carga horária: 150 horas

Créditos: 07

Ementa: Fundamentos da patologia clínico-nutricional; bases do tratamento dietoterápico; noções de semiologia nutricional; manifestações clínico-patológicas das enfermidades ósteo-articulares, bronco-pulmonares, endócrinas, cardiovasculares, renais e a conduta dietoterápica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HARRINSON ET al. – **Medicina Interna**, 14ª ed. 1997

CECILL et al – **Medicina Interna Básica**, 4ª ed. 1997

BEVILACQUA et al. **Fisiopatologia Clínica**, 5ª ed. 1998

ROBBINS et al. – **Patologia Estrutural e Funcional**, 5ª ed. 1994

KRAUSE, M.M. MAHAN, N. K, ESCOTT- STUMP, S – **Alimentos, Nutrição & Dietoterapia**, 11ª ed. São Paulo, Roca 2005

WAITZBERG, DL. – **Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 2ª ed. Rio de Janeiro. Ed. Atheneu, 1995

LAMEU, E.- **Cínica Nutricional**. Rio de Janeiro. Ed. Revinter, 2005.

DISCIPLINA: Nutrição em Saúde Pública 2 (oblig.)

Carga horária: 60 horas

Créditos: 03

Ementa: Programas de Saúde Pública; objetivos, atividades básicas. Responsabilidades do Nutricionista e demais membros da equipe de saúde. Planejamento em Programas de Nutrição em Saúde Pública.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Ministério da Saúde. **Assistência Integral à Saúde da Mulher: bases de ação programática.** Ministério da Saúde/Centro de Documentação do Município da Saúde. Brasília, 1984.

Ministério da Saúde. **Assistência Integral à Saúde da Criança.** Ministério da Saúde/Centro de Documentação do Município da Saúde. Brasília, 1984.

Ministério da Saúde. **Como ajudar as mães a amamentar.** Ministério da Saúde/INAN/Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno. Brasília, 1994.

Ministério da Saúde. **Programas de Agentes Comunitários de Saúde: normas e diretrizes.** Ministério da Saúde/Fundação Nacional de Saúde. Brasília, 1994.

Ministério da Saúde. **Saúde da Família: uma estratégia para reorientação do modo assistencial.** Ministério da Saúde. Brasília, 1997.

Tancredi, FB; Barros, SRL e Ferreira, JHG. **Planejamento em Saúde. Saúde & Cidadania.** IDS/USP/NAMHH/BI. São Paulo, 1998.

DISCIPLINA: Educação Nutricional 2 (oblig.)

Carga horária: 30 horas

Créditos: 01

Ementa: Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de Educação Nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Monteiro, E. A. de A. **Textos didáticos para a disciplina de Educação Nutricional.** Recife, Departamento de Nutrição, UFPE, 2001, 110p.

Werner, David e Bower, Bill. **Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde; manual de métodos, ferramentas e idéias para um trabalho comunitário.** 2 ed. São Paulo, Ed. Paulinas, 1984.

DISCIPLINA: Psicologia Aplicada a Nutrição (oblig.)

Carga horária: 30 horas

Créditos: 02

Ementa: O campo da psicologia, fatores psicológicos: percepção, motivação e atitudes, interação social, socialização e comunicação, cultura e personalidade, perspectiva psicológica e o estudo da saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ATKINSON, R.L.; ATKINSON, R.C.; SMITH, E.E. e BEM, D. J. *Introdução à psicologia*; 11ª. Ed; Porto Alegre. Artes Médicas, 1995.
- Bbb BOCK, A.; FURTADO; TEIXEIRA, M. L. ; *Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia*. 13ª. Ed; São Paulo: Saraiva, 1999.
- Coll COLLARES, C. A. L. e MOYSÉS, M. A. (1996). *Preconceitos no cotidiano escolar: ensino e medicalização*. São Paulo, Editora Cortez.
- Co CORDÁS, T. A.; COBELO, A.; FLEITLICH, B.; GUMARÃES, D.S. B; SCHOMER, E.; *Anorexia e Bulimia: o que são? Como ajudar? Um guia de orientação para pais e educadores*. Porto Alegre: Artmed, 1998.
- DAVIDOFF, L. *Introdução à Psicologia*. São Paulo, McGraw-Hill, 1983
- DIAS, M. A. *Quem ama não adoce – O papel das Emoções na prevenção e cura das doenças*. São Paulo, Editora Best Seller, 1994.
- FERNANDES, M. H. *Transtornos alimentares: anorexia e bulimia*. São Paulo: casa do Psicólogo, 2006.
- HENNEMAN, R.H. *O que é Psicologia*. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1974.;
- HELMAN, C, G. *Cultura, saúde e doença*. Porto Alegre, Artes Médicas, 1994.
- HENNEMAN, R. H. *O que é Psicologia*. Rio de Janeiro. J. Olympio, 1974.
- HERCOVICI, C. R. e BAY, L. *Anorexia Nervosa e Bulimia – Ameaças à Autonomia*. Porto Alegre, Artes Médicas, 1997
- HERSCOVICI, C. R. *A escravidão das dietas: uma guia para reconhecer e enfrentar os transtornos alimentares*. Porto Alegre, Artes Médicas, 1997.
- LINDEZEY, G e HALL, C. *Psicologia*. Rio de Janeiro. Brasiliens, 1977
- MOSCOVICI, F. *Desenvolvimento Interpessoal*. (3ª ed.)R. J. LTC, 1985
- NÓBREGA, F. J e CAMPOS, A. L.R. *Distúrbios Nutricionais e Fraco Vínculo Mãe – Filho*. Rio de Janeiro, Livraria e Editora Revinter LTDA, 1996
- PISANI, E. M. *Psicologia Geral* (12ªed) Porto Alegre: Vozes, 1998.
- PISANI, E.M; SILOÉ, P.; RIZZON, L.A. *Temas de Psicologia Social*. Petrópolis: Vozes, 1994.
- RODRIGUES, A. *Psicologia Social para principiantes*. Petrópolis: Vozes, 1992.

DISCIPLINA: Interação fisiológica alimento-medicamento

Carga horária: 90horas

Créditos: 04

Ementa:

Estudo das interações farmacológicas dos constituintes dos alimentos com os componentes dos distintos sistemas fisiológicos na manutenção ou perturbação da homeostase. Conhecimento teórico-prático sobre eventuais interações funcionais, farmacológicas e terapêuticas de substâncias contidas nos alimentos com os diversos sistemas fisiológicos dos organismos vivos, em particular, dos mamíferos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CRAIG, C. R. & STITZEL, R.E. **Farmacologia Moderna**, 6ª Ed. Rio de Janeiro, GuanabaraKoogan, 2005. 832p.
- FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L.; FERREIRA, M. B. **Farmacologia Clínica: Fundamentos da terapêutica racional**, 3ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan. 2004. 1096p.
- GRAEFF, F.G.; GUIMARÃES, F.S. **Fundamentos de Psicofarmacologia**. São Paulo, Atheneu, 2001. 238p.
- GOMEZ, R.; VENTURINI, C. D. **Interação entre Alimentos e Medicamentos**. Porto Alegre, Letra & Vida, 2009. 168p.
- GOODMAN & GILMAN`S. **As bases farmacológicas da Terapêutica**. 11ª Ed. São Paulo, McGraw-Hill Inter americana. 2006. 1847p.
- MARTINS, C.; MOREIRA, S. M.; PIEROSAN, S. R. **Interações Droga - Nutriente**. 2ª Ed. Curitiba, NutroClínica, 2003. 280p.
- RAFFA, R. B.; RAWLS, S. M.; BEYZAROV, E. P. **Atlas de Farmacologia de Netter**. Porto Alegre, Artmed, 2006. 410p

7º. PERÍODO

DISCIPLINA: Estágio em Nutrição Clínica

Carga horária: 240 horas

Créditos: 8

Ementa: Treinamento em serviço. Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados. Cálculo de dietas Especiais Planejamento e Implementação de refeições adequadas à coletividade enferma. Práticas dietoterápicas. Estudo e apresentação de casos clínicos. Visão integrada da prática dos nutricionistas na área clínica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- Gibney, M.J.- Revisão Técnica Miguel Carlos Riella - **Nutrição Clínica** 1ª, ed. Rio de Janeiro, Ed. GUANABARA KOOGAN 2007;

- Shils, M.E. et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença** 98 ed. Vol I e 11. São Paulo, Ed.MANOLE _1ª edição brasileira (2003);
- Riella, M.C. **Suporte nutricional parenteral e enteral**, 3 ed. Rio de Janeiro. Ed.KOOGAN 2002;
- Silva, S C S da ; Mura JDP. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo. Ed. ROCA 2007.
- Sabra, A. **Manual de alergia alimentar**. Ed.Unigramrio, 2006
- Kopple, JD; Massry, SG. **Cuidados nutricionais nas doenças renais**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan 2006.

DISCIPLINA: Estágio em Administração em Unidade de Alimentação e Nutrição

Carga horária: 240hs

Créditos: 8

Ementa: Identificação de Unidades de Alimentação e Nutrição de coletividades enferma e sadia .Planejamento, implementação e controle de Qualidade das técnicas e processos na produção de refeições. Desenvolvimento de atividades de pesquisa, educativas e administrativas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- Mezomo,I.F.de B. **Administração de Serviços de Alimentação**. 4* edição.Terra. São Paulo,1997. 465 p.
- Rêgo,J.C. e Faro,Z.P. **Manual de Limpeza e Desinfecção para Unidades Produtoras de Refeições**. Varela, São Paulo, 1999. 71 p.
- Silva Jr.E. A. **da Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Varela, São Paulo, 1997. 347 p.
- Teixeira,s.M.G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Atheneu, Rio de janeiro, 1997. 219 p.
- Araújo.M.O e Guerra,T.M.M. **Alimentos Per Capita**. 2* edição. Livraria Universitária. Natal.RN, 1995.271p
- CHIAVENATO, I. **Iniciação ao planejamento d controle da produção**. São Paulo, Mcgraw-hill, 1990.
- BROCKA, M.S. & BROCKA,B. **Gerenciamento da qualidade**. São Paulo, Makron Books, 1995.
- CURY, Antonio. **Organização e métodos: uma visão holística**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 1994.
- FERREIRA, Francisco Whitaker. **Planejamento sim e não**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

GANDRA, Y. R.e GAMBARDELLA, A.M.D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação.** São Paulo. Servier, 1986.p. 5 - 47.

8º. PERÍODO

DISCIPLINA: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

Carga horária: 240 horas

Créditos: 8

Ementa: Diagnóstico, definição de prioridades, planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de nutrição em saúde pública para comunidades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Assistência Integral à Saúde da Mulher: bases de ação programática.** Ministério da Saúde/Centro de Documentação do Município da Saúde. Brasília, 1984.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Assistência Integral à Saúde da Criança.** MS/Centro de Documentação do Município da Saúde. Brasília, 1984.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Como ajudar as mães a amamentar.** MS/ INAN/ Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno. Brasília, 1994.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Programa de Agentes Comunitários de Saúde: normas e diretrizes.** MS/Fundação Nacional de Saúde. Brasília, 1994.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Saúde da Família: uma estratégia para reorientação do modelo assistencial.**MS, Brasília, 1997.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos.** Brasília, DF, 2002.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Dez Passos para uma Alimentação.** Brasília, DF.
FAO. **Manejo de Projetos Comunitários de Alimentação e Nutrição,** Roma 2000.

DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso 2 (oblig.)

Carga horária: 45 horas

Créditos: 02

Ementa: Conclusão e apresentação do que envolve o levantamento, a análise e a difusão dos resultados obtidos na pesquisa realizada pelo discente, dentro do que é preconizado pela metodologia científica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TEIXEIRA, C.R., SILVA, E.C., REGO, F.D., BERNARDO, A.T.S., MEDEIROS, K.M. et al. **Guia de trabalhos acadêmicos**. Disponível em <<http://bsi.k6.com.br>> e <www.facitec.br>. Último acesso: 16 dez 2005.

REGO, F. D. et al. Orientações Gerais para Elaboração de Monografias. Disponível em <<http://bsi.k6.com.br>>. Último acesso: 11 jul 2005.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia Científica**. 3. ed. Brasília: Atlas, 2000. 289 p. ISBN 85-224-2439-X

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos básicos**. 6. ed. Brasília: Atlas, 2001. 219 p. ISBN 852242991X *Classificação: 001.891 L192m 6. ed. Ac.126118*

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa: Planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração**. 5. ed. Brasília: Atlas, 2002. 282 p. ISBN 8522432635 *Classificação: 001.891 M321t Ac.124203*

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos E Relatorios de Pesquisa Em Administracao**. 5. ed. Brasília: Atlas, 2004. 96 p. ISBN 85-224-3351-8.

CRUZ, Carla; RIBEIRO, Uira. **Metodologia Científica: Teoria E Pratica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Axel Books, 2004. 324 p. ISBN 85-7323-236-6

DISCIPLINAS ELETIVAS

DISCIPLINA: Tecnologia de Informação à Saúde

Carga horária: 60horas

Créditos: 3

Ementa: Conceitos e aplicações das tecnologias da informação na saúde e, mais especificamente, na Nutrição. Cenários de aplicações das tecnologias da informação e das comunicações na pesquisa, no ensino e no cotidiano do nutricionista. Ferramentas de informática utilizadas na prática do profissional de saúde, com ênfase na sua utilização nos diferentes sistemas de informação de saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- NORTON, Peter. Introdução à Informática. Makron Books, 2004.

- SANTOS, A. F. *et al.* Telesaúde – um instrumento de suporte assistencial e educação permanente. Ed. UFMG. Belo Horizonte, 2007.

O prontuário eletrônico do paciente na assistência, informação e conhecimento médico / Editores Eduardo Massad, Heimar de Fátima Marin, Raymundo Soares de Azevedo Neto; colaboradores Antônio Carlos Onofre Lira. São Paulo: H. de F. Marin, 2003. (<http://www.sbis.org.br/site/arquivos/prontuario.pdf>)

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO

Carga horária: 60horas

Créditos: 3

Ementa: Investigar, entender e internalizar a ação empreendedora, concentrando-se nos seguintes processos: auto-conhecimento, perfil do empreendedor, criatividade, desenvolvimento da visão e identificação de oportunidades, validação de uma idéia, construção de um plano de negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DOLABELA, Fernando. **Oficina do Empreendedor**. Cultura Editores Associados, 1999.

DOLABELA, Fernando – **O Segredo de Luísa**, Cultura Editores Associados, 1999.

DORNELASM, José Carlos de Assis. **Empreendedorismo: Transformando idéias em negócios**. Rio de Janeiro, Editora Campus, 2001.

Portal do Empreendedor www.seusnegocios.com.br

SEBRAE www.sebrae.com.br

DISCIPLINA: PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Carga horária: 60horas

Créditos: 2

Ementa: Treinamento em serviço. Atenção alimentar e nutricional em pacientes hospitalizados; Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados e atendidos em ambulatório. Práticas dietoterápicas. Estudo e apresentação de casos clínicos. Visão integrada da prática dos nutricionistas na área clínica. Aprofundamento e aplicação dos conhecimentos técnico-científicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Gibney, M.J.- Revisão Técnica Miguel Carlos Riella – Nutrição Clínica 1ª ed., Rio de Janeiro, Ed. GUANABARA KOOGAN 2007;
Shils, M.E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença 9ª ed. Vol I e II. São Paulo, Ed. MANOLE – 1ª edição brasileira (2003);
Riella, M.C. Suporte nutricional parenteral e enteral, 3 ed. Rio de Janeiro. Ed. KOOGAN 2002;
Silva, S C S da.; Mura JDP. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo. Ed. ROCA
Sabra,ª Manual de alergia alimentar. Ed. Unigramrio, 2006
Kopple, JD; Massry, SG. Cuidados nutricionais nas doenças renais. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan 2006

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO APLICADA AO ESPORTE

Carga horária: 60 horas

Créditos: 3

Ementa: Noções básicas para o desenvolvimento da capacidade física do atleta. Contribuição de cada nutriente para o performance do atleta. Recomendações nutricionais. Planejamento de dietas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Avaliação da Composição Corporal. Vivian H. Heyward & Lisa M. Stolarczyk. Editora Manole, 2000.
Nutrição no Exercício e no Esporte. Ira Wolinsk & James F. Hickson Jr. Editora Roca, 1996.
Fisiologia do Esporte e do Exercício. Jack H. Wilmore & David L. Costil. 2ª edição, Editora Manole, 2001.
Fisiologia do Exercício, Energia, Nutrição e Desempenho Humano. William D. McArdle, Frank I. Katch, Victor L. Katch. 4ª edição, 1998.
Sports & Exercise, Nutrition. William D. McArdle, Frank I. Katch, Victor L. Katch. Ed. Lippincott Williams & Wilkins, 1999.
Guia de Nutrição Esportiva. Alimentação para uma vida ativa. Nancy Clark. 2ª Edição, Ed. Artmed, 1998.

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga horária: 45 horas

Créditos: 2

Ementa: Parâmetros intrínsecos e extrínsecos responsáveis pelo desenvolvimento microbiano. Microrganismos de importância em alimentos e suas características morfológicas e culturais. Controle microbiológico de produtos de origem animal e vegetal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

JAY, J.M. Microbiologia e Alimentos. Porto Alegre: Artemed, 2005. 771p

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Arted, 2002. 424p

FRANCO, B. D. G., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996. 182p

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EM SAÚDE DA FAMÍLIA

Carga horária: 45horas

Créditos: 2

Ementa: Noções fundamentais do Sistema Único de Saúde e Modelo de Assistência. Características do programa de Saúde da Família (PSF). Diagnóstico, promoção, prevenção e assistência na área de nutrição nos ciclos vitais. Avaliação do estado nutricional nos ciclos vitais. Atividades práticas no programa de saúde da família.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1 – **Mendes, E.V.** Uma agenda para a saúde. São Paulo; HUCITEC, 1996.300p.

2 - A organização da saúde no nível local. São Paulo; HUCITEC, 1998. 359p.

3 - Sistemas locais de saúde. Brasília; OPS; 1998. 66p.

4 - A descentralização como processo social. Saúde mental e cidadania no contexto dos sistemas locais de saúde. Anais. São Paulo; HUCITEC, 1992. p. 65-74.

5 - Territorialização nos sistemas de saúde. Distrito Sanitário: processo social de mudanças das práticas do sistema único de saúde. São Paulo; HUCITEC, 1993. p. 221-35.

6 – **MINISTÉRIO DA SAÚDE.** A Inserção do componente : “Alimentação e Nutrição. no contexto da reorientação da atenção básica de saúde. Documento preliminar (mimeografado).

7 – **Monte, C.M.G.; Muniz, H. de F; Filho, S.D.** Promoção da nutrição de crianças menores de 5 anos no dia-a-dia da comunidade. Manual para médicos, enfermeiros, nutricionistas e agentes comunitários de saúde.Gráfica Universitária. Vitória, ES, 2001, 232p.

DISCIPLINA: Marketing Aplicado a Nutrição

Carga horária: 45 horas

Créditos: 2

Ementa:

Introdução ao marketing. Os mercados de consumo, comportamento do consumidor e a influência da mídia no comportamento alimentar. O uso da criatividade no marketing em

nutrição. Construção de instrumentos de marketing e educação nutricional. Estratégias de propaganda na área de nutrição. O desenvolvimento de novos produtos nutricionais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Cides SJ. Introdução ao Marketing: princípios e aplicações para micro e pequenas empresas. 3ª edição. São Paulo: Atlas; 1997.

Parente A. Varejo no Brasil: gestão e estratégia. 1ª edição. São Paulo: Atlas; 2000.

Tomaz PAR. Marketing para dentistas: conquistando e mantendo clientes. 2ª ed. . São Paulo: Navegar; 2001.

Lima CR. Manual prático de controle de qualidade em supermercados. 1ª edição. São Paulo: Varela; 2001.

Vaz GN. Marketing Institucional: o mercado de idéias e imagens. 2ª edição. São Paulo: Pioneira; 2005.

12) PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	INTRODUÇÃO A SAÚDE E NUTRIÇÃO	1	1	2	45	1
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Proporcionar conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição. Caracterizar o profissional nutricionista e suas áreas de atuação. Oportunizar ao aluno o contato com as atividades profissionais, com as entidades de classe e com os profissionais e disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. A Ciência da Nutrição
2. O profissional Nutricionista
3. Mercado de trabalho
4. Palestras com profissionais das áreas e visitas técnicas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARRUDA, IKG DE; CAMPOS, F DE AC E S. Novas diretrizes curriculares para o ensino da Nutrição. In: ARRUDA, BKG de. **A educação profissional em saúde e a realidade social**. Recife: Instituto Materno Infantil de Pernambuco, Ministério da Saúde, 2001. 317p. (Série: Publicações Científicas do Instituto Materno Infantil de Pernambuco – IMIP, n.1).
 COSTA, MCMA. **Quarenta anos de nutrição no Nordeste: uma retrospectiva**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 1998. 421p.
 OLIVEIRA, ZMC de Curso de Graduação em Nutrição da UFPE. **Quatro Décadas de Formação do Profissional Nutricionista em Pernambuco**. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 1998. 420p.
 UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde. **Caderno CE**, v..2, n.4, p.41-44, 2002. Lei Nº 8.234 – 17/09/1991.
 Resolução do CFN No. 380/2005
 MAHAN LK. & ESCOTT-STUMP. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11ª.ed. Rio de Janeiro. Ed. Roca, 2005.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO DA ÁREA III - CCB

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
	CITOLOGIA	2		3	30	1
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Estudo da célula eucariótica animal sob o ponto de vista morfofuncional. Introdução das principais técnicas citoquímicas e da informática no estudo da biologia celular (citologia). Estudo das primeiras etapas do desenvolvimento ontogenético humano

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Microscopias; Métodos de Estudos em Biologia Celular/Citologia; Membrana plasmática: Estrutura e composição; Junções intercelulares; Citoesqueleto; Secreção celular; Digestão Intracelular; Bioenergética e inclusões citoplasmáticas; Núcleo interfásico; Divisão celular: Mitose e Meiose.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTS, Bruce e col. **Fundamentos de Biologia Celular – Uma Introdução à Biologia Molecular da Célula**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2006.
 ALBERTS, Bruce e col. **Biologia Molecular da Célula**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 2004.
 CARVALHO, Hernandes; RECCO-PIMENTEL, Shirlei M. **A Célula**. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2007.
 DE ROBERTIS, Eduardo M.F.; HIB, José; PONZIO, Roberto. **Bases da Biologia Celular e Molecular**. 14 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
 JUNQUEIRA, Luiz C.; CARNEIRO, José. **Biologia Celular e Molecular**. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DHE – HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO DA ÁREA III - CCB

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
	EMBRIOLOGIA	2		2	30	1
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Estudo das primeiras etapas do desenvolvimento ontogenético humano

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Gametogênese: espermatogênese e ovogênese; Primeira semana do desenvolvimento: fertilização e segmentação do zigoto; Segunda semana do desenvolvimento: implantação do blastocisto; Terceira semana do desenvolvimento: Gastrulação e início da diferenciação dos tecidos; Neurulação; Quarta à oitava semana do desenvolvimento: período da organogênese; Nona semana do desenvolvimento ao nascimento: período fetal; Membranas Embrionárias; Placenta e cordão umbilical. Anomalias congênitas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MELLO, Romário de Araújo Mello. **Embriologia Humana**. São Paulo: Atheneu, 2000.
 MOORE, Keith L.; PERSAUD, T.V.N. **Embriologia Clínica**. 7 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
 PADOVAN, Paulo Antônio; PADOVAN, Isaíras P.; TAVARES, Luciana A. **Atlas de Morfologia Microscópica**. Recife: Editora Universitária UFPE, 2005.
 SADLER, T. W. **Langman Embriologia Médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DHE – HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO DA ÁREA III - CCB

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
HE011	HISTOLOGIA	2	2	3	60	1

Pré-Requisitos	Co-Requisitos	Requisitos C.H.
----------------	---------------	-----------------

EMENTA

Estudo morfofuncional dos tecidos básicos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Tecido epitelial de revestimento; Tecido epitelial glandular; Tecido conjuntivo ou de sustentação I; Tecido conjuntivo ou de sustentação II; Tecido cartilaginoso; Tecido ósseo; Ossificação; Sangue; Tecido nervoso; Tecido muscular; Tecidos especiais dos sentidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARTNER, L. P.; HIATT, J. R. **Tratado de histologia**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
 GHEREAN, A. **Manual de Histologia**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.
 JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
 WELSCH, U. **Atlas colorido de histologia**. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DHE – HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO DA ÁREA III - CCB

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
	FÍSICA E BIOFÍSICA	2	1	3	60	1

Pré-Requisitos	Co-Requisitos	Requisitos C.H.
----------------	---------------	-----------------

EMENTA

Fisioquímica da célula. Fenômeno de transporte e excitabilidade celular. Comunicação e transdução celular. Interação das radiações com a matéria. Métodos biofísicos da análise.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Propriedades da molécula de água; Cálculos e preparo de soluções; Sistema tampão; Propriedades físicas dos componentes de membranas; Proteínas transportadoras e tipos de transportes transmembrana; Potencial elétrico das membranas; Termodinâmica e energética em processos biológicos; Biofísica da Visão e da Audição; Radiações ionizantes e não ionizantes: conceitos, partículas, interações com a matéria; Aplicações das radiações na biologia e na terapêutica; Radioproteção. Conceitos, técnicas e aplicações práticas dos métodos biofísicos de análise: diálise, centrifugação, pHmetria, espectrofotometria, eletroforese, cromatografia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTS, B.; JOHNSON, A. ; WALTER, P. **Biologia Molecular da Célula**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
 COLLINS, C. H.; BRAGA, G.L. ; BONATO, P.S. **Fundamentos de Cromatografia**. Campinas: Unicamp, 2006.
 GARCIA, E.A.C. **Biofísica**. São Paulo: Sarvier, 2002.
 LEHNINGER, A. L. **Bioquímica**. São Paulo: Edgard Blucher, 2003.
 OKUNO, E.; CALDAS, I. L.; CHOW, C. **Física para Ciências Biológicas e Biomédicas**. São Paulo: Harbra. 1986.
 SILVA JR, J.G. **Eletroforese de Proteínas. Guia Teórico-Prático**. Rio de Janeiro: Interciência. 2001.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO DA ÁREA III - CCB

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
AN001	ANATOMIA 1	2	4	4	90	1
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Estudo da morfologia em generalidades dos diversos órgãos que constituem os sistemas do corpo humano

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução à Anatomia, conceito geral e divisão da anatomia; divisão, posição, planos de delimitação, secção e eixos do corpo humano; nomenclatura anatômica; conceito de normal, variação, anomalia e monstruosidade; fatores gerais de variação anatômica; conceito de antimeria, metameria, paquimeria, estratigrafia; termos gerais de posição anatômica. **Sistema Locomotor**, generalidades sobre ossos; esqueleto; constituição dos ossos; estudo geral do esqueleto; estudo das articulações: conceito, finalidades, classificação, movimentos; generalidades sobre músculos: morfologia e constituição; classificação dos músculos do corpo humano, anexops e alavancas. **Sistema Nervoso**: origem, desenvolvimento, constituição e classificação; medula espinhal; cerebelo; tronco encefálico; diencefalo; telencefalo: conceito, localização, divisão, constituição e morfologia; bases anatomo-funcionais das vias eferentes somáticas gerais; bases anatomo-funcionais das vias eferentes somáticas e vias eferentes viscerais. **Sistema Circulatório**, conceito, constituição e funções gerais: coração e pericárdio; vasos; circulação geral, pulmonar e fetal. **Sistema Respiratório**, conceito, componentes, funções gerais; estudo morfo-funcional das vias aéreas e dos órgãos nobres da respiração; mecânica respiratória. **Sistema Digestório**, morfologia, constituição, definição, localização e principais componentes; parte supradiaphragmática: cavidade bucal, faringe e esôfago; parte infra-diafragmática: estômago, intestinos delgado e grosso. Glândulas anexas: salivares, fígado, pâncreas. Peritônio. **Sistema Urinário**, morfologia, constituição, situação, divisão e relações dos rins; ureteres e bexiga; uretra.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Básica**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
ERHART, E. A. **Elementos de Anatomia Humana**. 7 ed. São Paulo: Atheneu, 1987.
GARDNER, W.; OSBURN, C. A. **Anatomia do Corpo Humano**. 2 ed., São Paulo: Atheneu, 1980.
HAMILTON, W. J. **Tratado de Anatomia Humana**. 2 ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1982.
JACOB, S. W.; FRANCONI, C. A. **Anatomia e Fisiologia Humana**. 4 ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1980.
NETTER, Frank H. **Atlas de Anatomia Humana**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
LATARJET, M. **Anatomia Humana**. 2 ed. São Paulo: Médicas Panamericanas, 1983.
ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E. **Anatomia Humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional**. 6 ed. São Paulo: Manole, 2007.
SOBOTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 19 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.
SPENCE, A. P. **Anatomia Humana Básica**, 2 ed. São Paulo: Manole, 1991.
WOLF-HEIDEGGER, G. **Atlas de Anatomia Humana**. 6 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE ANATOMIA

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU
ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO DA ÁREA III - CCB

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina
<input type="checkbox"/>	Atividade complementar
<input type="checkbox"/>	Monografia

<input type="checkbox"/>	Estágio
<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
BQ001	BIOQUÍMICA 1	2	2	3	60	1

Pré-Requisitos	Co-Requisitos	Requisitos C.H.
----------------	---------------	-----------------

EMENTA

Estudo da organização bioquímica da célula. Estrutura e propriedades bioquímicas dos aminoácidos, proteínas, enzimas, carboidratos, lipídios, esteróides, coenzimas e nucleotídeos. Entender a produção e utilização de energia pela célula através das reações metabólicas utilizando os substratos: carboidrato, lipídio e aminoácido. Entender as interações destes metabolismos com a função normal e patológica nos seres vivos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aminoácidos, Peptídeos e Proteínas: amino ácidos: fórmula geral, estruturas, classificação, comportamento como íon dipolar, funções e propriedades; peptídeos: definição, ligação peptídica, estrutura de alguns peptídeos de importância para a bioquímica; proteínas: estrutura tridimensional das proteínas, funções, desnaturação, relação da estrutura com a função desempenhada pela proteína; enzimas: classificação das enzimas, fatores que influenciam a velocidade de uma reação enzimática, mecanismos reguladores da ação enzimática, constante de Michaelis, inibição e alosteria. Coenzimas. **Carboidratos:** monossacarídeos, aldoses e cetoses, isomeria, estruturas cíclicas derivados de monossacarídeos propriedades físico-químicas; oligossacarídeos, ligação glicosídica; estrutura e composição dos principais oligossacarídeos; polissacarídeos, estrutura e função; glicocogonjugados, proteoglicanos e glicoproteínas. **Lipídios e Membranas Celulares:** classificação, estrutura, função e propriedades físico-químicas de: ácidos graxos, acilgliceróis, glicerofosfolípidios, plasmalógenos, esfingolipídios, eicosanóides e estéreis. Constituintes moleculares, estrutura da bicamada lipídica, fluidez, difusão, proteínas integrais e proteínas periféricas, fusão e transporte através de membranas. **Nucleotídeos e Ácidos Nucléicos:** nucleotídeos: composição, estrutura e importância metabólica dos nucleotídeos; DNA: funções metabólicas, estrutura em hélice dupla, sequência de bases, desnaturação, hibridização, código genético e produtos de degradação; RNA: composição, estrutura, tipos e papéis metabólicos dos diferentes RNA's. **Metabolismo dos Carboidratos:** digestão e absorção dos carboidratos, visão geral da via glicolítica, utilização como fonte de energia, rendimento energético, destinos metabólicos do piruvato, glicogênese, gliconólise e gliconeogênese. **Ciclo dos Ácidos Tricarboxílicos:** reações, regulação, enzimas, coenzimas e formação de energia. **Cadeia Transportadora de Elétrons e Fosforilação Oxidativa:** transportadores, enzimas que atuam no transporte de elétrons, potenciais de oxidação-redução, variações de energia livre, sítios de fosforilação e inibidores. **Metabolismo dos Lipídios:** digestão, absorção, utilizando como fonte de energia, catabolismo dos lipídios, rendimento energético da oxidação dos ácidos graxos, corpos cetônicos, anabolismo dos ácidos graxos, anabolismo do colesterol.

Metabolismo dos Aminoácidos: ciclo do nitrogênio, digestão das proteínas, absorção dos aminoácidos, reações gerais dos aminoácidos (transaminação, desaminação e descarboxilação), ciclo da uréia, sua regulação e sua correlação com o ciclo dos ácidos tricarboxílicos, destino dos esqueletos carbonados dos aminoácidos, aminoácidos glicogênicos, cetogênicos e glicocetogênicos, aminoácidos essenciais e não essenciais. **Introdução ao Laboratório:** unidades de volume e peso, técnicas de pesagem e medição de líquidos, soluções tampões. Identificação de aminoácidos aromáticos e dosagem de proteína. Técnicas de precipitação de proteínas: com TCA, sais de metais pesados, saturação salina e ponto isoelétrico. Determinação de atividades enzimáticas da uréase, especificidade, desnaturação e inibição. Reações de identificação de monossacarídeos. Hidrólise de polissacarídeo e identificação dos produtos obtidos. Saponificação, preparo de ácidos graxos livres, solubilidade de lipídios, sabões insolúveis e identificação do colesterol. Identificação dos ácidos nucleicos em homogenato de fígado bovino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Pamela C. CHAMPE, Richard A. HARVEY, Denise R. FERRIER. (2006) Bioquímica Ilustrada. 3ª Edição. Editora Artemd.
Jeremy BERG, John TYMOCZKO e Lubert STRYER (2004) Bioquímica. 5ª Edição. Editora Guanabara Koogan.
Albert LEHNINGER, David NELSON e MICHAEL COX (2007) Princípios De Bioquímica. 4ª Edição. Editora Savier.
Donald VOET, Judith VOET (2006) Bioquímica. 3ª Edição. Editora Artmed.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE BIOQUÍMICA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

2ª. PERÍODO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Atividade complementar <input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Prática de ensino <input type="checkbox"/> Módulo
--	---

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	FISIOLOGIA GERAL DA NUTRIÇÃO	2	6	5	120	2
Pré-Requisitos	HISTOLOGIA e ANATOMIA 1	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Estudo da fisiologia dos sistemas do organismo humano e sua regulação. Estudo da interação de suas funções de modo a propiciar o funcionamento orgânico como um todo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

FISIOLOGIA CELULAR E DO SISTEMA NERVOSO: Transporte de substâncias através das membranas celulares. Organização geral do sistema Nervoso. Condução e origem do impulso nervoso. Transmissão sináptica. **SISTEMA SENSORIAIS E MOTOR:** Fisiologia geral dos sistemas sensoriais. Integração sensório motora ao nível segmentar – reflexos modulares. Fisiologia do músculo esquelético, liso e cardíaco, Funções motoras. Sistema Nervoso Autônomo. **SISTEMA ENDÓCRINO:** Princípios gerais da fisiologia endócrina. Controle endócrino hipotálamo-hipofisário. Funções do Pâncreas endócrino. Funções da tireóide e paratireóide. Funções das adrenais e gônadas. **SISTEMA CARDIOPULMONAR:** Fisiologia do sistema cardiovascular. Estrutura e função do sistema respiratório. Mecânica respiratória. Intercâmbio de gases. **SISTEMA DIGESTIVO:** Funções motoras do trato gastrointestinal. Funções secretoras do trato gastrointestinal. Fisiologia da digestão e absorção dos macro e micronutrientes no tubo digestivo. **SISTEMA RENAL:** Funções do rim. Mecanismos de formação da urina. **PRÁTICAS:** Transporte de nutrientes através de membrana. Limiar absoluto e discriminativo dos receptores. Desenvolvimento neural e reflexo inato. Ação enzimática da saliva. Choque hipoglicêmico. Vídeo (Sistema Cardiovascular).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AIRES, M. M. **Fisiologia**. 3ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008. 1252p.
BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**, 4ª Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000. 1034p.
GANONG, W. F. **Fisiologia Médica**. 17ª Ed São Paulo, Atheneu, 1989. 680p.
HALL, J. E.; GUYTON, A.C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2002. 1008p.
LENT. R. **Cem bilhões de neurônios**. São Paulo, Atheneu. 2002. 698p.
SHAUFF, C.; MOFFETT, D.; MOFFETT, S. **Fisiologia Humana**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1993. 690p.
VANDER, SHERMAN & LUCIANO. **Fisiologia Humana**. 9ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006. 795p.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	MÉTODO DE INVESTIGAÇÃO EM NUTRIÇÃO	2	2	3	60	2

Pré-Requisitos	Co-Requisitos	Requisitos C.H.
----------------	---------------	-----------------

EMENTA

Método científico: conceituação, características e etapas. Procedimentos técnicos e metodológicos para estruturação e construção de trabalhos acadêmicos (relatórios, resumo, resenhas, artigo científico, monografia, trabalho de conclusão de curso-TCC). Tipos de apresentação de trabalhos acadêmicos. Etapas para elaboração de um trabalho de pesquisa: planejamento, execução, análise e interpretação dos resultados. Noções de estatística aplicada à saúde. Ética na pesquisa científica

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O método científico: conceituação, características e etapas. **O pesquisador:** Qualificações. Fases de um trabalho de investigação: Planejamento, Execução, Análise e discussão. **Etapas de um planejamento.** Aprovação da pesquisa pelo Comitê de Ética. Seleção do tema. Levantamento bibliográfico: utilização de recursos bibliográficos. Formulação de hipóteses. Justificativa. Elaboração dos objetivos. Material e métodos. *Na pesquisa de laboratório. Na pesquisa de campo. Etapas do desenvolvimento. Cronograma. Recursos financeiros. Tratamento estatístico dos dados.* Apresentação tabular. Apresentação gráfica. Medidas de variabilidade ou dispersão. Testes de significância. **Redação de documento técnico-científico.** Plano de pesquisa. Relatórios

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA M.M. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. Ed. Bagaço, Recife, 2003.
 FISBERG RM, SLATER B., MARCHIONI DML, MARTINI LA. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas. Ed. Manole, São Paulo, 2005.
 GIBNEY MJ, HESTER H., VORSTER e FRANS J.K. Introdução à Nutrição Humana. Ed. Guanabara Koogan, São Paulo, 2005.
 CERVO AL & BERVIAN PA. Metodologia Científica, 1993.
 BERQUÓ ES, SOUZA J.MP; GOTLIEB S.L.D. Bioestatística. Ed. Pedagógica e Universitária (EPU). São Paulo, 1981, 350p.
 GALLIANO AG (ed). O Método científico: teoria e prática. São Paulo: Harbra, 1986.200p.

LAURENTI, R. et al. Estatísticas da saúde. 2ª.ed. São Paulo: EPU, 1987. 186p.
MARCONI, MA. LAKATOS EM. Fundamentos de metodologia científica. 5ª.ed. São Paulo: Atlas, 2003. 311p.
ROMANI, S. A.M. Noções básicas de estatística descritiva. Recife, 1996. 118f. (Monografia – Universidade Federal de Pernambuco –CCS - Departamento de Nutrição.
CALLEGARI JSM. Bioestatística, princípios e aplicações. Ed. ARTMED, 2003. 255p
SEVERINO, Joaquim Antônio. 1941 Metodologia do trabalho científico. 22 ed. rev. e ampl., de acordo com a ABUT. São Paulo: Cortez, 2002.
MATTAR NETO, João Augusto. Metodologia científica na era da informática. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2005.
HADDAD, Nagib. Metodologia e estudos em ciências da saúde: como planejar, analisar e apresentar um trabalho científico. São Paulo: Roca, 2004.
LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica. 4. ed. – 3. reimpr. – São Paulo: Atlas, 2006

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	BROMATOLOGIA	2	4	4	90	2

Pré-Requisitos	FÍSICA E BIOFÍSICA / BIOQUÍMICA 1	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	-----------------------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Considerações Gerais: definição e classificação de alimentos. Análise físico-química dos principais grupos de alimentos. Legislação de alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Laboratório de análise de alimentos. Expressão de medidas e confiabilidade dos resultados. Preparo e padronização de amostras e soluções: técnicas e cuidados. Equipamentos utilizados em técnicas de análises físicas e químicas de alimentos; Principais métodos para análise de alimentos. Amostragem (Técnicas e procedimentos). Composição centesimal dos produtos alimentícios e seu valor nutritivo: Água, minerais, proteínas, lipídios, carboidratos e fibras. Conceito, classificação, composição química de: Mel, Cereais e derivados. Óleos e gorduras. Carnes, pescados e ovos. Leite e derivados. Frutas e hortaliças. Bebidas alcoólicas e não-alcoólicas. Vitaminas. Aditivos. Noções sobre a Legislação de Alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos – Heloísa Máscia Cecchi. 2ª ed. Rev. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003.
 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Vol. 1, 1985.
 Óleos e Gorduras Vegetais (Processamento e Análises) - Eliane Moretto e Roseane Fett Alves, 1986.
 Tecnologia do Leite - M. L. Arruda Behmer, 1982.
 ABIA – Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. Resoluções da CNNPA 1978. Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.
 ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official methods of analysis of the Association Analytical Chemists. 16th ed. Washington, D.C., 1998. 1141p.

Alimentos: aspectos bromatológicos e legais - ASCAR, J. M. São Leopoldo: UNISINOS, 1985. 327p.
Tabela de composição química dos alimentos - FRANCO, G. 9 ed. São Paulo : Atheneu, 1998. 307p.
Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de origem animal e seus ingredientes - LANARA. Brasília.1981.
ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa : UFV, 1999. 416p..
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de química de alimentos. 1. ed. São Palo : Varela, 1995. 129p.
CECHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª ed. Editora da Unicamp.
FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos 9 ed. São Paulo : Atheneu, 1998. 307p.
POMERANZ, Y.; MELOAN, C. E. Food Analysis: Theory and practice, An Aspen Publication, 2000.
Sites recomendados: www.anvisa.gov.br, www.in.gov.br, www.agricultura.gov.br
Site da taco (Tabela de composição de alimentos): www.unicamp.br/nepa/taco

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO DA ÁREA III - CCB

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
MT200	MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	1	2	2	45	2
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Estudo dos microrganismos sob os aspectos morfológicos, funcionais e patológicos relacionados com a microbiologia alimentar e suas relações parasito-hospedeiro. Mecanismo de defesa e suas falhas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

MICROBIOLOGIA BÁSICA: Mundo microbiano; Citologia e ultra-estrutura das bactérias; Resposta Imune mediada por células; Resposta Imune mediada por anticorpos; Nutrição e Crescimento das populações microbianas; Genética bacteriana) modificação genotípica e fenotípica; Recombinação gênica; Antimicrobianos; Vírus (estrutura e replicação; Vírus) patogênese; Interação parasito-hospedeiro (atributo do parasito); Fungos I (morfologia, estrutura, reprodução e sistemática. **MICROBIOLOGIA ESPECIAL:** Flora entérica; Gastroenterites bacterianas; Intoxicações alimentares; Hepatite viral; Microbiologia dos alimentos I; Microbiologia dos alimentos II; Gastroenterites virais; Seminário – Influência da desnutrição na resposta imune **PROGRAMA PRÁTICO:** Coloração simples; Coloração pelo método de Gram; Coloração pelo método de Ziehl-Neelsen; Esterilização e desinfecção; Meios de cultivo; Demonstração de isolamento de bactérias Gram positivas; Identificação de bactérias Gram positivas; Urocultura; Demonstração de isolamento de bactérias Gram negativas; Identificação em TSI de bactérias Gram negativas; Antibiograma (técnica de preparo); Antibiograma (interpretação); Demonstração de Cândida, pela coloração de Gram; Reação de aglutinação; Reação de precipitação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L.; TORTORA, Gerard J. Microbiologia. **Porto Alegre: Artmed, 2000.**
PEAKMAN, Mark. Imunologia: básica e clínica. **Rio de Janeiro: Guanabara, 2001.**
ROITT, Ivan M. **Imunologia.** Rio de Janeiro : Atheneu, 2000.
TRABULSI, Luiz R. **Microbiologia.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.
Complementar:
BARBOSA, Heloiza R. **Microbiologia básica.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.
SOARES. **Microbiologia:** manual de aulas práticas, bactérias e fungos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.
TERR, Abba I.; STITES, Daniel P.; PARSLow, Tristram G. **Imunologia médica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
ABBAS, A. K. LICHTMAN, A.H. & POBER, J. S. Imunologia celular e molecular. **Rio de Janeiro: Revinter, 2000**

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO DA ÁREA III - CCB**

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
GN215	GENÉTICA HUMANA 1	2	2	3	60	2
Pré-Requisitos	CITOLOGIA E EMBRIOLOGIA BIOQUÍMICA 1	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Proporcionar ao aluno a interação dos diversos conceitos clássicos e modernos da genética no estudo do homem e das populações humanas, principalmente no que se refere ao diagnóstico e possibilidades de anomalias genéticas. Interação gene e nutrientes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Estrutura do Ácidos Nucléicos e replicação do DNA. Transferência da informação do DNA à proteína. Erros no DNA e mecanismos de reparo. Regulação da expressão gênica em eucariontes. Organização cromossômica e o ciclo celular em humanos. Padrões e herança. Alterações cromossômicas. Herança multifatorial. Genética e Populações. Genética do sistema imune. Genética do câncer. Aplicação da genética molecular no estudo das doenças genéticas. Tópicos atuais em genética.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Genética Médica – Thompsom e Thompsom – 7ª edição, 2005
Genética Médica – Jurde e cols. – 3ª edição, 2004
Genética Médica Molecular – Patrícia Hofee – 1ª edição, 1998
Genética Humana – Ricki e Lews – 5ª edição, 2004

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE GENÉTICA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
COORDENAÇÃO DA ÁREA III - CCB

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
MT210	PARASITOLOGIA	1	2	2	45	2
Pré-Requisitos	CITOLOGIA / HISTOLOGIA	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Conhecimento sobre a terminologia e conceitos básicos usados em parasitologia; aspectos biológicos do parasito, tais como: habitat, morfologia, formas evolutivas, ciclos de vida e vias de transmissão; aspectos imunopatológicos do parasito, incluindo tipos de respostas, fisiopatogenia e manifestações clínicas; aspectos diagnósticos, epidemiológicos e profiláticos; artrópodes vetores e causadores de doenças.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Terminologia e Conceitos Básicos de Parasitologia. **Estudo dos Protozoários.** Trypanosomatidae: Trypanosoma cruzi (Doença de Chagas) Leishmania brasiliensis, Leishmania chagasi (leishmanioses tegumentar e visceral). Hexamitidae: Giardia lamblia (giardíase). Trichomonadidae: Trichomonas vaginalis, Trichomonas tenax, Pentatrichomonas hominis (tricomoníase). Entamoeba: Entamoeba histolytica, Entamoeba coli (amebíase). Sarcosystidae: Toxoplasma gondii (toxoplasmose). Plasmodiidae: Plasmodium falciparum, Plasmodium vivax, Plasmodium malariae (malária). **Estudo dos Helmintos.** Schistosomatidae: Schistosoma mansoni (esquistossomose intestinal). Taeniidae: Taenia solium, Taenia saginata (teníase e cisticercose), Hymenolepis nana, Hymenolepis diminuta (himenolepiase). Ascarididae: Ascaris lumbricoides (ascaridíase). Oxiuridae: Enterobius vermicularis (enterobiose). Strongyloididae: Strongyloides stercoralis (strongiloidose). Ancylostomidae: Ancylostoma duodenale, Ancylostoma caninum (ancilostomíase), Necator americanus. Trichuridae: Trichuris trichiura (tricuríase). **Estudo dos Artropodes.** Pulicidae: Pulex irritans. Pediculidae: Pediculus capitis, Pediculus humanus (pediculose). Pthiridae: Pthirus pubis (ptiríase). Sarcoptidae: Sarcoptes scabiei (escabiose). Miíases obrigatórias e facultativas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARKELL-JOHN-KROTOSKI. **Parasitologia Médica.** 8ª. Ed. Guanabara. 2003
 CIMERMAN, Benjamin. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.
 NEVES, David P.; LINARDI, Pedro M.; MELO, Alan L.; GENARO, Odair. **Parasitologia Humana.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.
REY, Luis. Bases da Parasitologia Médica. **Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.**

CIMERMAN, Benjamin. **Atlas de Parasitologia**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.
IGLESIAS, João D. F. **Aspectos Médicos das Parasitoses Humanas**. Rio de Janeiro: Medsi, 1997.
NEVES, Jayme. Diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias. **Rio de Janeiro: Guanabara, 2001.**
ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. **Imunologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Revinter, 2002.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE PARASITOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Estágio
 Prática de ensino
 Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
	CIÊNCIAS SOCIAIS E DA SAÚDE	1	2	2	45	2

Pré-requisitos	Nenhum	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	--------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Sociologia, metodologia, campos de estudo, Antropologia, Economia, Política, Geografia, Nutrição, Qualidade de Vida, Saúde e Doença. Conceitos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Sociologia ciência da sociedade: origem, evolução do pensamento sociológico, métodos e objeto.
 Campos de estudo da Sociologia, as abordagens clássicas e sua relação com a economia, cultura, antropologia, política e Nutrição.
 Ideologia, fim do socialismo e globalização: implicações para a Nutrição.
 Novos movimentos sociais e o retorno à democracia.
 Pós-modernidade e as Ciências Sociais: novos campos de ação.
 Sociedade tecnológica e a nova cultural do capitalismo tardio.
 Análise da sociedade contemporânea: desigualdades sociais, multiculturalismo, direitos humanos (cultural, sexual, idosos, entre outros), minorias, etnia e religiosidade, exclusão social, discriminação, exploração humana(trabalho, sexual...) e violência.
 A importância da nutrição na qualidade de vida.
 O papel do nutricionista na sociedade brasileira atual.
 Produção e produtividade de alimentos no Brasil: aspectos gerais da população brasileira, estrutura, mobilidade e distribuição espacial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERGER, Peter L. **Perspectivas sociológicas**: uma visão humanística. Petrópolis: Vozes, 1998.
DURKHEIM, Emile. **Lições de sociologia**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.
FERREIRA, Delson. **Manual de sociologia**. São Paulo: Atlas, 2001.
VILA NOVA, Sebastião. **Introdução à sociologia**. São Paulo: Atlas, 2001.
TOMAZI, Nelson Dacio. **Iniciação a sociologia**. São Paulo: Atual, 2001.
VITA, Álvaro de. **Sociologia da sociedade brasileira**. São Paulo: Ática, 1997.
TOURAINÉ, A. **O pós-socialismo**. São Paulo: Brasilienses, 2004.
LYOTARD, J. **A Condição pós-moderna**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2002.
JAMESON, F. **Pós-modernismo**: a lógica cultural do capitalismo tardio. São Paulo: Ática, 2000.
GIDDENS, Anthony. **Política, sociologia e teoria social**: o encontro com o pensamento social clássico e contemporâneo. São Paulo: UNESP, 1998.
ZIZEK, S. **Um mapa da ideologia**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1996.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO
OU ÁREA

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

3º. PERÍODO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO	2	6	5	120	3

Pré-Requisitos	FISIOLOGIA GERAL DA NUTRIÇÃO	Co-Requisitos	BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO	Requisitos C.H.	
----------------	------------------------------	---------------	------------------------	-----------------	--

EMENTA

Fisiologia do Sistema Nervoso: princípios básicos e comportamentais; Fisiologia do Sistema Digestivo: regulação dos processos motores e secretores da digestão. Fisiologia do Sistema Renal: papel do rim no equilíbrio hidro-salino; Fisiologia do Exercício; Estados Fisiológicos Especiais da Vida.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Sistema Nervoso. O papel dos nutrientes no desenvolvimento do sistema nervoso; Atividade elétrica cortical e o ciclo sono-vigília; Memória e Aprendizagem; Fisiologia das Emoções I e II; Comportamentos motivados: Termorregulação; Ingestão hídrica. Comportamento alimentar. Fisiologia da gustação e da olfação. Papel do sistema nervoso autônomo no controle das funções viscerais. **Sistema Digestório.** Regulação dos processos motores e secretores da digestão: Boca e esôfago; Estômago; Intestino delgado e grosso; Fígado e vesícula biliar; Aspectos fisiológicos da regulação hormonal do metabolismo. **Fisiologia Renal.** Regulação do volume dos líquidos corporais; Homeostasia do Potássio, Cálcio e Fosfato; Regulação do equilíbrio ácido-básico. **Fisiologia Do Exercício.** Controle e organização neural da atividade motora; Aspectos Energéticos do Exercício Físico; Exercício e temperatura corporal; Sistema endócrino e exercício; Sistema cardiovascular e exercício; Sistema respiratório e exercício. **Estados Fisiológicos Especiais.** Fisiologia da gestação; Fisiologia do feto e do lactente; Processos fisiológicos na lactação; Fisiologia do crescimento e desenvolvimento; Processos fisiológicos na Adolescência; Fisiologia do envelhecimento. **Práticas** Atividade elétrica cortical/Eletroencefalograma. Hipotermia. Exercício físico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AIRES, M. M. **Fisiologia**. 3ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008. 1252p.
BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**. 4ª Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000. 1034p.
FOSS, M. L.; KETEYIAN, S. J. **FOX: Bases Fisiológicas do exercício e do esporte**. 6ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000. 560p.
LENT, R. **Cem bilhões de neurônios**. São Paulo, Atheneu. 2002. 698p.
MCARDLE, W.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício, energia, nutrição e desempenho humano**, 5ª Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2003.
VANDER, SHERMAN & LUCIANO. **Fisiologia Humana**. 9ª Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006. 795p

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU322	BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO	2	4	4	90	3

Pré-Requisitos	BIOQUÍMICA 1	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	--------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Estudar os processos anabólicos, catabólicos e anapleróticos do organismo, que permitem a manutenção e aumento da massa viva (nutrição celular), com a finalidade de compreender os mecanismos de produção, transferência e utilização de energia fornecida pelos nutrientes, analisando o papel bioquímico dos constituintes da dieta na manutenção da homeostase.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Bioenergética. Enzimologia: cinética e regulação alostérica. Química e metabolismo dos glicídios. Química e metabolismo das proteínas. Síntese de aminoácidos não essenciais. Química e metabolismo dos lipídios. Metabolismo do colesterol e dos corpos cetônicos. Equilíbrio ácido-básico. Metabolismo energético (oxidações biológicas). Bioquímica do sangue. Exercício muscular. Ácidos nucleicos e síntese protéica. Papel das vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis no metabolismo intermediário. Metabolismo da vitamina A. Metabolismo do ferro. Papel dos minerais no metabolismo intermediário. Especialização metabólica dos tecidos. Integração e regulação metabólica em situações fisiológicas, no jejum e no exercício muscular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPBELL, Mary K. **Bioquímica**. Porto Alegre: Artmed, 2001.
CISTERNAS, José Raul; VARGA, José; MONTE, Osmar. **Fundamentos de bioquímica experimental**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.
LEHMAN, Dennis D.; SACKHEIM, George I. **Química e bioquímica para ciências biomédicas**. São Paulo : Manole, 2001.
CHAMPE, Pamela, et al. **Bioquímica Ilustrada**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica**, Sarvier, 2005.
MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1999.
STRYER, L. **Bioquímica**. 5. ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2004.
VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de bioquímica**. Porto Alegre: Artmed, 2000.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	HIGIENE DOS ALIMENTOS	1	2	2	45	3

Pré-Requisitos	Co-Requisitos	Bioquímica dos alimentos	Requisitos C.H.
----------------	---------------	--------------------------	-----------------

EMENTA

Microrganismos contaminantes dos alimentos, suas características e fatores relacionados ao seu desenvolvimento. Agentes contaminantes dos alimentos e formas de controle. Doenças veiculadas por alimentos e os danos causados ao comensal. Alterações microbianas dos alimentos. Métodos de limpeza e desinfecção de utensílios, equipamentos e locais de produção de alimentos. Sistema HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points aplicado em Unidades de Alimentação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Agentes contaminantes dos alimentos (água, solo, ar, equipamentos, utensílios, insetos e roedores e manipulador). Microrganismos contaminantes dos alimentos. Microrganismos produtores de toxinfecções alimentares. Alterações microbianas dos alimentos. Limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e ambientes. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) aplicado no controle higiênico sanitário de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, JR.E.A. Manual de Controle Sanitário de Alimentos. São Paulo, Varela, 1995, 347p.
 FRANCO, B.D.G. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu, 1996. 182p.
 APPCC, na qualidade e segurança microbiologia de Alimentos. Editora Varela, São Paulo, 1997, 378p
 JAY, M.L.. Modern Food Microbiology. New York, 4ed, 1992.
 TRIGO, V.C. Manual Prático de higiene e sanidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição. 1999
 GERMANO,P.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Varela, 2001.
 RÊGO E FARO. Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições. Varela, 1999

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	3	1	4	75	3
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Propriedades funcionais; alterações físicas; químicas e biológicas dos constituintes dos alimentos e influência da atividade de água na sua estabilidade; interação entre constituintes; fisiologia pós-colheita e bioquímica "post-mortem".

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução à química dos alimentos. Química dos constituintes dos alimentos: água e atividades da água, proteínas, lipídeos, carboidratos, compostos de "flavour", pigmentos e vitaminas e minerais. Transformação do músculo em carne: bioquímica pós-morte. Transformação pós-colheita de vegetais (Bioquímica pós-colheita). Alterações químicas dos alimentos: oxidação de lipídeos e escurecimento não enzimático. Alterações enzimáticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHEFTEL, J.C. CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos, Zaragoza: Acribia, 1976.
 FENEMMA, °R. Introducción a la Ciencia d elos alimentos. Barcelona:Revista, 1992.
 JÚLIO M.A. ARAÚJO, Química de Alimentos Teoria e Prática. Imprensa Universitária, Uni. Federal de Viçosa – MG. 1995

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA 1	1	2	2	45	3
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Saúde Pública: evolução histórica. Nutrição em Saúde Pública: conceito, princípios básicos. Sistema Único de Saúde. Políticas de Alimentação e Nutrição. Nutrição em Atenção Primária de Saúde

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Política de Saúde: Apresentação da disciplina Nutrição em Saúde Pública: conceito, princípios básicos. Atividades do Nutricionista em Saúde Pública. Evolução histórica das Políticas de Saúde. Sistema Único de Saúde (SUS). Municipalização/ Distritalização. Controle Social. NOB/96. **Políticas de Nutrição:** Evolução histórica das Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição. Análise dos Programas Atuais: Nacional e Local. Segurança Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional no Município. Modelos causais dos Principais Problemas Nutricionais. Atenção Primária de Saúde - componentes da Nutrição em APS. Programa Nacional de Merenda Escolar. Programa de Alimentação do Trabalhador.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOSI, M.L.M. **Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão.** Editora Hucitec, São Paulo, 1996.
 MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Avançando para a Municipalização Plena de Saúde: o que cabe ao município.**
 MONTEIRO, C.A.; **Velhos e Novos Males de Saúde no Brasil.** A evolução do país e de suas doenças. Editora Hucitec, NUPENS/USP. São Paulo, 1995, 355p.
 Recuperação História das Políticas de Saúde, (autor não referido). Mimeo.
 Escola Paulista de Medicina. SUS: o que você precisa saber sobre o Sistema Único de Saúde, vol, 1, São Paulo, Editora Atheneu, 2002. 256p

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
--------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	TRABALHO DE CONCLUSÃO CURSO 1	1	2	2	45	3

Pré-Requisitos	MÉTODOS DE INVESTIGAÇÃO EM NUTRIÇÃO	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	-------------------------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Conhecimento e discussão sobre as linhas de pesquisa e extensão. Escolha do assunto e delimitação do tema para elaboração do trabalho de conclusão de curso.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Elaboração do projeto do trabalho de conclusão de curso. Revisão da literatura pertinente ao tema para elaborar o projeto. Desenvolvimento das atividades previstas no projeto.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BEZZON, L.C. **Guia prático de monografias, dissertações e teses.** Campinas: Alínea, 2004.
 MARTINS, G.A.; LINTZ, A. **Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso.** São Paulo: Atlas, 2000.
Bibliografia Complementar:
 CRUZ, C.; RIBEIRO, U. **Metodologia científica: teoria e prática.** 2.ed. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2004.
 VIEIRA, S. **Metodologia científica para a área da saúde.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.
 Consulta aos periódicos CAPES

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

4º.PERÍODO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA	4	6	7	150	4
Pré-Requisitos	BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO / BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Introdução à nutrição humana. Intercâmbio material e energético. Nutrição e metabolismo. Dieta normal. Planejamento de dietas para indivíduos nas diferentes faixas etárias e para coletividades sadias. Utilização de nutrientes durante o esforço físico

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução à nutrição; Assimilação e utilização de nutrientes (Hidratos de carbono; Proteína; gordura; sais minerais e vitaminas); Utilização dos nutrientes na atividade física; Dieta normal: definição, leis da alimentação, aplicação de requerimentos e recomendações em energia para avaliação e planejamento de dietas; Anamnese alimentar: definição; elementos que integram; avaliação; hábitos e tabus alimentares; Métodos de cálculo dietético; instrumentos; métodos: teórico e prático; percentual de adequação; Recomendações Nutricionais, cálculo de dietas e planejamento de cardápios. Características da dieta: na idade adulta, da gestante, da nutriz, no 1º ano de vida da criança (pré-escolar e escolar), do adolescente, do idoso, nas coletividades sadias, do desportista. Avaliação e planejamento de cardápios para indivíduos e coletividades. Dietas alternativas. Nutrição e Álcool. Pré-biótico, Probiótico e Alimentos Funcionais. Usos de programas computadorizados na avaliação dietética. Guias Alimentares

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN LK. & ESCOTT-STUMP. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11ª.ed. Rio de Janeiro. Ed. Roca, 2005.
SHILLS ME. OLSON JA; SHIKE M; ROSSA AD. Tratado de Nutrição Moderna na saúde e na doença, 9ª.ed. Barueri-São Paulo, ed. Manole vol. I e II, 2003.
GIBNEY M.J; HESTER H; VOSTER e FRANS J. KOK. Introdução a Nutrição Humana. Rio de Janeiro Ed. Guanabara Koogan, 1ª. Ed. 2005.
BENZECRY EM.,PINHEIRO ABV. et al., Tabela para Avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ed. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 2004.
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos –TACO – disponível www.unicamp.br/nepa/taco/

PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos. São Paulo, ed. Manole, 2003.
DUTRA-DE-OLIVEIRA JE. e MARCHINI JS. Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender 2ª edição. Ed.Sarvier,2008.
DIGNATELLO GMP. Nutrição: cronodietologia combinações alimentares. São Paulo.. Robe Editorial, 2002.
FAUSTO, M. A. Planejamento de dietas e da alimentação RJ; Revinter, 2003.
SIZER, F.; WHITNEY, E. Nutrição; Conceitos e Controvérsias, 8. Ed. SP; Manole, 2003.
COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes, SP.: Manole, 2004.
FAVIER, J.C; Ireland-Ripert, de; Toque, C:Feinberg, M. Repertório Geral dos Alimentos; Tabela de composição, 2 ed.SP; ROCA, 1999.
11. BRONS, F. Fundamentos de Nutrição para os desportos, 2 ed. RJ Guanabara, Koogan, 2005

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	4	2	5	90	4

Pré-Requisitos	HIGIENE DOS ALIMENTOS / BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	--	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos. Processamento de produtos de origem animal e vegetal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conservação de alimentos pelo calor. Conservação de alimentos pelo frio. Conservação de alimentos pela fermentação. Conservação de alimentos por aditivos. Conservação de alimentos por irradiação. Conservação por salga e defumação. Novas tecnologias de preservação de alimentos. Embalagens na indústria de alimentos. Controle de qualidade na indústria de alimentos. Higiene e sanitização na indústria de alimentos. Tecnologia de leite e derivados. Tecnologia de carnes e derivados. Tecnologia de ovos. Tecnologia de cereais e leguminosas. Tecnologia de frutas e hortaliças. Tecnologia de óleos e gorduras. Tecnologia de bebidas. Tecnologia de açúcares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Tecnologia de Alimentos (2005) – Componentes dos Alimentos e Processos, Vol. 1. Juan A. Ordóñez e colaboradores.
 Tecnologia de Alimentos (2005) – Alimentos de origem animal, Vol. 2. Juan A. Ordóñez e colaboradores
 Princípios de Tecnologia de Alimentos (1979) – Altanir Gava.
 Tecnologia del processado de los alimentos (1994) – Principios y prácticas. Peter Fellows.
 Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos, volumes 1 e 2 – Cheftel, J. C., Cheftel, H. – Zaragoza, Acribia, 1976.
 Química do Processamento de Alimentos - BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F.Q.. Fundação Cargil Campinas. 1984.
 Food Chemistry - FENNEMA, O. 1996.
 Tecnologia dos Produtos Agropecuários - Rodolpho de Camargo e outros, 1984.
 Química de los Alimentos - BELITZ, H. D.; GROSCH, W. 1988
 Óleos e Gorduras Vegetais (Processamento e Análises) - Eliane Moretto e Roseane Fett Alves, 1986.

Tecnologia do Leite - M. L. Arruda Behmer, 1982.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU326	TÉCNICA DIETÉTICA	1	4	3	75	4

Pré-Requisitos	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	--------------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Técnicas de preparo dos alimentos de origem animal e vegetal e suas modificações químicas, nutricionais e sensoriais. Conversão de pesos e volumes em medidas caseiras. Planejamento e execução de cardápios de diversos padrões. Noções de Gastronomia

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Módulo 1: Técnica de preparo dos alimentos. Indicadores básicos empregados em Técnica Dietética. Análise Sensorial dos Alimentos. Módulo 2: Estudo dos alimentos de origem animal. Estudos dos alimentos de origem vegetal. Módulo 3: Planejamento dos cardápios. Padrão Básico e Intermediário

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BELITZ, H.D.; GROSCH, W. **Química de los alimentos**. Editora: Acribia, 1988.
 GRISWOLD, R. M.. **Estudo experimental dos alimentos**, Editora: Edgard Blucher Ltda., 469p, 1972.
 PHILIPPE, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**, 2002
 COEEDERS, A.. **Química Culinária**. Editora: Acribia, 290p, 1996.
 RIBEIRO, E.P. & SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. Editora: Edgard Blucher Ltda., 183p, 2004.
 SILVA, S. M. C.; BERNARDES, S.M. **Cardápio guia prático para elaboração**. Editora: Atheneu, 195p, 2004.
 LIVERA, A.V.S. & SALGADO, S.M. **Técnica dietética: um guia prático**. Editora: UFPE, 175p, 2007.
 ARAÚJO, M.O.D. & GUERRA, T.M.M. **Alimentos**, 2007. 371p.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU424	AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL	1	4	3	75	4

Pré-Requisitos	NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	-----------------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Avaliação do Estado Nutricional a nível individual e da comunidade. Métodos diretos e indiretos de Avaliação Nutricional. Inquéritos nutricionais. O estado nutricional da população brasileira - com ênfase para o Nordeste

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Indicadores Diretos: Diagnóstico Antropométricos: padrões de referência; valor crítico; Indicadores: Peso/Idade, Altura/Idade, Peso/Altura; Perímetros braquial e cefálico; Pregas cutâneas; Índice de Massa Corporal; Curva Ponderal da Gestante; Padronização de Medidas Antropométricas. Exercício prático. Score Z. Diagnóstico Clínico e Bioquímico da desnutrição. **Indicadores Indiretos:** Avaliação da Dieta do Pré-escolar e da Gestante. Avaliação da Dieta do Escolar. Indicadores Sócio-econômicos. Avaliação do Estado Nutricional da População. Inquérito de Consumo Alimentar (Etapas do Inquérito). Coleta de Dados; Tabulação; Análise de Resultados; Elaboração de Relatório; Apresentação do Relatório.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COUTINHO, D.C.; et al. **Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos**. Brasília, INAN, 1991, 39p.
ENGSTROM, Elyne Montenegro. SISVAN: Instrumento para o Combate aos Distúrbios Nutricionais em Serviços de Saúde: O Diagnóstico Nutricional. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2 Ed., 2002, 147p.
FRITSCH, HM; SALGADO, HM. **Manual de encuestas de dieta**. México: Instituto Nacional de Salud Pública, 1996, 190p, (Série Perspectivas en Salud Pública, nº 23).
SIGULEM DM, DEVINCENZI UM, LESSA AC. Diagnóstico do estado nutricional da criança e do adolescente. **J. Pediatr.** 76:S275-S284, 2000.
WHO. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva, 1995. 174p. (WHO Technical Report Series).
BARROS, F.C. e VICTORA, Cesar G. Epidemiologia da Saúde Infantil. Ed. HUCITEC-UNICEF, São Paulo, 1991
JELLIFFE, D.B. Evaluacion del Estafo de nutricion de la comunidad. Ginebra, 1986.
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD. Medicion del cambio del estado nutricional: diretrizes para evaluar el efecto nutricional de programas de alimentación suplementaria destinados a grupos vulnerables. Ginebra, 1989, 105p.
Crecimiento e desarrollo. OPS. Publicação Científica, 510, 1998.
ROSSO, P. Evaluación del estado nutricional materno durante el embarazo: fundamentos y aplicación de una nueva gráfica., UNICEF, 1989, p. 10-15.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE PATOLOGIA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
--------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
PA210	PROCESSOS PATOLÓGICOS GERAIS	1	2	2	45	4
Pré-Requisitos	FISIOLOGIA GERAL DA NUTRIÇÃO	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Nosologia, etiologia, patogenia e alterações morfológicas nos processos patológicos gerais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução: Conceitos gerais, o normal e o patológico; a Anatomia Patológica como linguagem. 2. Metodologia da Anatomia Patológica. Indicações e técnicas do exame anatomopatológico. Necropsia, patologia cirúrgica. 3. Lesões fundamentais dos sistemas, órgãos, tecidos e células. Lesão e morte celular, alterações degenerativas, pigmentações e calcificações. Alterações circulatórias: edema, hiperemia, hemorragia, isquemia, trombose, embolia, enfarte. Processo inflamatório: inflamação aguda (fenômeno vasculares, humorais e celulares); inflamação crônica; reparação e cicatrização; inflamação granulomatosa; modelos de doenças específicas (tuberculose e esquistossomose). Alterações do crescimento e da diferenciação celular: hipertrofia, hiperplasia, metaplasia, displasia, neoplasia (conceito, nomenclatura, característica e evolução). PRÁTICA. Demonstração macro e microscópica das lesões fundamentais (projeção de Slides, estudo de peças anatômicas)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ROBBINS, C. Fundamentos de Patologia Estrutural e Funcional. **6ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.**
ZOLLNER. **Patologia geral e prática.** São Paulo: Ernesto Reichmann, 2000.
LOWE, James & STEVENS, Alan. Patologia. **São Paulo: Manole, 2002.**
Complementar:
FRANCO, Marcello & MONTENEGRO, Mario R. **Patologia processos gerais.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.
GOLJAN, Edward F. **Resumo de Patologia.** São Paulo: Rocca, 2002.
BOGLIOLO, L. **Patologia.** 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

DEPARTAMENTO DE PATOLOGIA

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

5º.PERÍODO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Estágio
 Prática de ensino
 Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
MS234	ÉTICA PROFISSIONAL	2	0	2	30	4
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Noções fundamentais da Ética. Ética, moral e valores. Análise dos conceitos à luz do momento histórico atual. Ética Profissional: Direitos e Deveres. Responsabilidade individual e profissional. Histórico da Profissão. Legislação e Exercício profissional. Órgãos de classe: Conselho, Sindicato e Associação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução ao estudo da Ética – conceito e objetivos. Código de Ética dos Nutricionistas. Debates sobre situações éticas e não éticas no exercício da profissão. Áreas de atuação do nutricionista. Atribuições específicas do nutricionistas. Normas de Biossegurança. Responsabilidade Profissional. Segredo Profissional. Exercício lícito. Associações Profissionais. Conselho Regional de Nutricionistas. Leis que norteiam a profissão do Nutricionista no Brasil. Mercado de trabalho do Nutricionista no Brasil. Cidadania, Ética e Compromisso Social. Êxito profissional. Preservação da dignidade profissional

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORTES, Paulo A. C. **Ética e Saúde**. São Paulo: EPU, 1998.
 NOVAES, Adauto. **Ética**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.
 MOURA, Cynthia B. **Orientação Profissional**. Londrina: UEL, 2001.
Lei 9.394/96 (LDB)
Resolução CNE/CES nº 5 de 07/11/2001 (Diretrizes curriculares para o curso de nutrição)
Lei 8.234/91 (Regulamenta a profissão do nutricionista)
Código de Ética do Nutricionista
Complementar:
 JARDILINO, José R. L. **Ética: subsídios para a formação de profissionais na área de saúde**. São Paulo: Master Book, 1998.
 PALACIOS, Marisa, MARTINS, André, PEGORARO, Olinto A. **Ética, Ciência e Saúde**. Petrópolis: Vozes, 2001

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE MEDICINA SOCIAL

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 1	5	2	6	105	5
Pré-Requisitos	TÉCNICA DIETÉTICA	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Fundamento de administração. Aspectos gerais de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) de coletividades sadias e enfermas. Organização administrativa de UANs, departamentalização representação gráfica e literal da estrutura organizacional. Aspectos físicos e materiais que interferem na higiene dos alimentos, na produtividade do trabalhador, e na saúde do consumidor. Projetos arquitetônicos de UAN, baseados na legislação pertinente. Recursos Humanos necessários ao desenvolvimento de atividades técnicas, administrativas e operacionais. Funcionamento de UAN de coletividades sadias e enfermas, que assegure o fornecimento de alimentação segura do ponto de vista da higiene, de acordo com os processos da administrativos e adequada aos princípios da ciência da nutrição. Controle de qualidade e legislação pertinente. Desenvolvimento do método HACCP/APPCC e aplicação das boas práticas de fabricação em unidades de alimentação e nutrição

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Fundamentos da administração: conceito, histórico, princípios e funções. Unidades de Alimentação e Nutrição: conceito, histórico, tipos, atividade fins e meios, serviços de auto gestão e terceirizados. Organização administrativa de Unidades de Alimentação e Nutrição de coletividades sadias e enfermas. Aspectos físicos e materiais de UANs: fatores ambientais, áreas de trabalho, projeto arquitetônico, equipamentos e utensílios, higienização, segurança do trabalho. Recursos humanos: recrutamento, seleção, admissão e treinamento. Relações humanas no trabalho, escalas de férias e de trabalho. Avaliação do desempenho. Funcionamento de UANs de coletividades sadias e enfermas: atividades desenvolvidas anteriores ao processamento de refeições, atividades desenvolvidas durante o processamento e distribuição das refeições, atividades desenvolvidas após o processamento e distribuição de refeições. Boas Práticas de Fabricação em unidades de alimentação e nutrição. HACCP/APPCC em refeições de coletividades

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Mezomo, I.F. de B. **Administração de Serviços de Alimentação**. 4ª edição. Terra. São Paulo, 1997. 465 p.
Rêgo, J.C. e Faro, Z.P. **Manual de Limpeza e Desinfecção para Unidades Produtoras de Refeições**. Varela, São Paulo, 1999. 71 p.
Silva Jr. E. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Varela, São Paulo, 1997. 347 p.
Teixeira, S.M.G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Atheneu, Rio de Janeiro, 1997. 219 p.
Araújo, M.O e Guerra, T.M.M. **Alimentos Per Capita**. 2ª edição. Livraria Universitária. Natal, RN, 1995. 271p

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	NUTRIÇÃO CLÍNICA 1	4	4	6	120	5
Pré-Requisitos	NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Fundamentos da patologia clínico-nutricional, bases do tratamento dietoterápico; noções de semiologia nutricional; manifestações clínico-patológicas das enfermidades do sistema digestivo; terapia nutricional; implicações nutricionais das situações especiais e a conduta dietoterápica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Fundamentos da Patologia Clínica-Nutricional. Nutrição e infecção. Equilíbrio ácido-básico. Interpretação de Exames Laboratoriais. Noções de Semiologia nutricional. **Introdução a Dietoterapia.** Conceitos básicos. Princípios da Dietoterapia. Tipos e características gerais das dietas. Modificações da dieta normal com fins terapêuticos. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Terapia Nutricional Enteral. Terapia Nutricional Parenteral. Pré e Pós-operatório. Etiopatogenia das carências nutricionais específicas e terapia nutricional. Micronutrientes. Desnutrição energético-protéica. Manifestações clínico-patológicas e terapia nutricional do sistema digestivo. Orofaringe, esôfago, estômago, intestinos delgado e grosso. Glândulas anexas. Manifestações clínico-patológicas e implicações nutricionais das síndromes especiais e a conduta dietoterápica. Câncer. Queimadura. SIDA. SEPSIS. Pré-eclâmpsia e eclâmpsia. Erros inatos do metabolismo. Alergias alimentares

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Harrinson et al. **Medicina Interna**, 14ª ed. 1997.
 Cecill et al. **Medicina Interna Básica**, 4ª ed. 1997.
 Bevilacqua et al. **Fisiopatologia Clínica**, 5ª ed. 1998
 Robbins et al. **Patologia Estrutural e Funcional**, 5ª ed. 1994.
 Krause, M.M., Mahan, N.K., Escott-Stump, S. **Alimentos, Nutrição & Dietoterapia**, 11ª ed. São Paulo, Roca 2005.
 Waitzberg, D.L. **Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 2ª ed. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 1995.
 7.Lameu, E. **Clínica Nutricional**. Rio de Janeiro. Ed. Revinter, 2000.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

[]

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU520	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	1	2	2	45	5
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Biotério: conhecimentos de rotina, fundamentos básicos. Ética e legislação do uso de animais em experimentação. Eutanásia e técnica de sacrifício de animais. Atividades de pesquisa em nutrição com o uso de animal de laboratório. Ensaio biológico: uso e aplicação dos métodos biológicos de aferição do valor nutricional de alimentos, dietas e misturas alimentares. Modelos experimentais em pesquisa; necessidades nutricionais e condições básicas para o preparo de dietas. Planejamento de um projeto de pesquisa na área de nutrição e animais de laboratório. Elaboração do protocolo de coleta de dados. Aplicar na prática os conhecimentos teóricos discutidos em sala de aula. **Objetivos:** Conhecer os aspectos envolvidos em ensaios conduzidos na área de nutrição, com finalidade de avaliar o valor nutricional / funcional de alimentos; Aprender a desenvolver projetos com animais de laboratórios aplicando conceitos teóricos discutidos em classe a partir do uso de metodologias específicas. Realizar através das atividades práticas a partir do desenvolvimento de estudos experimentais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Nutrição experimental Biotério: Discussão teórica-prática da infra-estrutura e condições básicas de rotina. Ética e legislação na pesquisa experimental. **Atividades práticas:** Visita as instalações. **Técnicas:** Manejo e contenção do animal. Acasalamento. Sexagem. Desmame; Estudo da comparação de curvas ponderais; Equilíbrio de dietas para animais. Confeção de dietas experimentais. Métodos biológicos de determinação do valor nutricional; Execução de plano de pesquisa em animais de laboratório

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KRINK GJ (ed). The laboratory rat. The handbook of experimental animals. Academic Press. London, 2000.
HATKNESS, JE., VAGNER, JE. Biologia e clínica de roedores. 3ª.ed. Rio de Janeiro. Ed. Roca, 1993.
LUCAS de RR. ALEXANDRE SR, MARQUES T. SOUZA de NL, MERUSSE JLB, NEVES SP (ed). Manual para técnicos de biotério. Ed. H.A.Rothschild. São Paulo:EPM, 1990.
ANDRADE A., PINTO SC., OLIVEIRA RS., (orgs.). Animais de laboratório: criação e experimentação. Rio de Janeiro. Ed. Fiocruz, 2002, 388p.
SGARBIERI, VC. Proteínas em alimentos protéicos- Propriedades, degradações e modificações. Ed. Varela, 1996.
DUTRA DE OLIVERIA JE E MARCHINI JS. Ciências Nutricionais. Ed. São Paulo: Sarvier, 2003.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 1	2	2	3	60	5
Pré-Requisitos	NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Conceito e fundamentos do processo ensino/aprendizagem e da educação nutricional. Conceitos, classificação, usos, vantagens e limitações de comunicação de técnicas de trabalho em grupo e de recursos áudios-visuais. Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas e atividades de intervenção em Educação Nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução ao estudo da Educação Nutricional. Bases da Educação Nutricional. Sistema e Enfoque Sistemático. Formação, organização e desenvolvimento de comunidades. Fundamentos da Educação. Pedagogia e Didática. Métodos e Técnicas em Educação. Recursos audio-visuais. Grupos Básicos da Alimentação. Objetivos em Educação. Comunicação. Comunicação de massa. Características da Educação Nutricional. Técnicas de trabalho em grupo. Educação Nutricional na Atenção Básica a Saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARENAS-MONREAL, Luz; PAULO-MAYA, Alfredo e LOPEZ-GONZÁLEZ, Humberto E. **Educación popular y nutrición infantil: experiencia de trabajo com mujeres en una zona rural de México**. In: Revista de Saúde Pública, 33(2): 1138-1141, 1999

BEHAR, Moisés e ICAZA, Suzana J. **Nutrición**. México, Interamericana, 1972, p. 52-56.

MOTTA, Denise Giacono da; BOOG, Maria Cristina Faber. **Educação Nutricional**. São Paulo, Ibas, 1984. 162p

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. **Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição**. Roma, FAO, 1999, 98p.

PILETTI, Claudino. **Didática Geral**. 21 ed., São Paulo, Ática, 1998.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU332	EPIDEMIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	4	2	5	90	5

Pré-Requisitos	Co-Requisitos	Requisitos C.H.
----------------	---------------	-----------------

EMENTA

Características de população. Coeficientes e índices. Indicadores do nível de vida, saúde e nutrição. Estimativa de população. Epidemiologia: conceito, importância, métodos e principais medidas epidemiológicas. História Natural das Doenças e níveis de prevenção. Epidemiologia das doenças crônicas, infecciosas e carenciais. Vigilância epidemiológica, alimentar e nutricional. Programas de imunização.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Características de populações. Coeficientes e índices. Indicadores do nível de vida, saúde e nutrição. Situação de saúde no Brasil, Nordeste e Estado. Epidemiologia: bases históricas, conceitos, objetivos, importância e método. Epidemiologia descritiva e analítica. Estrutura epidemiológica: agente, hospedeiro, ambiente. História natural das doenças e níveis de prevenção. Epidemiologia das doenças infecciosas, não infecciosas, da obesidade, da diabetes e das doenças carenciais. Níveis de prevenção. Estudo de casos. Vigilância Epidemiológica, Vigilância Alimentar e Nutricional e Saneamento Básico. Preparação dos Seminários: epidemiologia da desnutrição energético-proteica, anemias, hipovitaminose A e cárie dental.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia e Saúde. 2a. e 3a. Ed., MEDSI, Rio de Janeiro.
 BERQUÓ, E.S. Bioestatística. São Paulo, Pedagógica e Universitária, 1981. 350p.
 LAURENTI, R. e cols. Estatísticas de Saúde. 2a. Ed. São Paulo, EPU, 1987.
 PEREIRA, M.G. Epidemiologia: teoria e prática, Ed, Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 1995.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

6º.PERÍODO





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 2	1	4	3	75	6
Pré-Requisitos	ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 1	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Planejamento para Unidades de Alimentação e Nutrição de coletividades enferma e sadia .Diagnóstico. Técnicas de coleta de dados. Processo decisório. Elaboração de projetos de organização e mudança organizacional Unidades de Alimentação e Nutrição. Análise e crítica de projetos para Unidades de Alimentação e Nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Planejamento: conceito, princípios, processo de planejamento, etapas de planejamento. Caracterização das etapas de planejamento. Organização e reorganização de Unidades de Alimentação em Nutrição. – Conceitos. Diagnósticos de Unidades de Alimentação e Nutrição coletividades enferma e sadia. Instrumentos para coleta de dados. Levantamento de dados em Unidades de Alimentação e Nutrição “*in loco*”. Ordenação e Análise de dados. Elaboração de Relatório do Diagnóstico. Apresentação do Diagnóstico. Análise de problemas, causas, efeitos e alternativas de solução. Processo decisório para escolha de alternativas de Solução visando a mudança Organizacional. Plano de ação : conceito e metodologia para elaboração de projetos. Elaboração de um projeto com base no diagnóstico realizado. Fatores que interferem na mudança. Apresentação do projeto. Análise e crítica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Mezomo, I.F. de B. Administração de Serviços de Alimentação. 4ª edição. Terra. São Paulo, 1997. 465 p.
Rêgo, J.C. e Faro, Z.P. Manual de Limpeza e Desinfecção para Unidades Produtoras de Refeições. Varela, São Paulo, 1999. 71 p.
Silva Jr. E. A. da Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Varela, São Paulo, 1997. 347 p.
Teixeira, s.M.G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Atheneu, Rio de Janeiro, 1997. 219 p.
Araújo.M.O e Guerra, T.M.M. Alimentos Per Capita. 2ª edição. Livraria Universitária. Natal.RN, 1995. 271p
CHIAVENATO, I. Iniciação ao planejamento d controle da produção. São Paulo, Mcgraw-hill, 1990.
BROCKA, M.S. & BROCKA, B. Gerenciamento da qualidade. São Paulo, Makron Books, 1995.
CURY, Antonio. Organização e métodos: uma visão holística. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 1994.
FERREIRA, Francisco Whitaker. Planejamento sim e não. 5ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.
GANDRA, Y. R. e GAMBARDELLA, A.M.D. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação. São Paulo. Servier, 1986.p. 5 - 47.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	NUTRIÇÃO CLÍNICA 2	4	6	7	150	6
Pré-Requisitos	NUTRIÇÃO CLÍNICA 1	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Fundamentos da patologia clínico-nutricional; bases do tratamento dietoterápico; noções de semiologia nutricional; manifestações clínico-patológicas das enfermidades ósteo-articulares, bronco-pulmonares, endócrinas, cardiovasculares, renais e a conduta dietoterápica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Manifestações Clínico-Patológicas e Conduta Dietoterápica das Enfermidades Ósteo- Articulares. Articulações; Osteoporose; Gota; Artrite e Artroses. **Manifestações Clínico-Patológicas e Conduta Dietoterápica das Enfermidades Bronco- Pulmonares.** DPOC; tuberculose. **Manifestações Clínico-Patológicas e Conduta Dietoterápica nas Enfermidades Endócrinas.** Obesidade; Diabetes; Anorexia Nervosa; Bulimia; Magreza. **Manifestações Clínico-Patológicas e Conduta Dietoterápica das Enfermidades Cardiovasculares.** Hipertensão; Aterosclerose; Dislipidemias; Cardiopatias Isquêmicas, Congestivas e Inflamatórias. **Manifestações Clínico-Patológicas e Conduta Dietoterápica nas Enfermidades Renais.** Glomerulonefrite, Pielonefrite e Síndrome Nefrótica; Insuficiência Renal Aguda e Crônica; Litíase Renal; Diálise Peritoneal; Hemodiálise; Transplante.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HARRINSON ET al. – Medicina Interna, 14ª ed. 1997
 CECILL et al – Medicina Interna Básica, 4ª ed. 1997
 BEVILACQUA et al. Fisiopatologia Clínica, 5ª ed. 1998
 ROBBINS et al. – Patologia Estrutural e Funcional, 5ª ed. 1994
 KRAUSE, M.M. MAHAN, N. K, ESCOTT- STUMP, S – Alimentos, Nutrição & Dietoterapia, 11ª ed. São Paulo, Roca 2005
 WAITZBERG, DL. – Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 2ª ed. Rio de Janeiro. Ed. Atheneu, 1995
 LAMEU, E.- Cínica Nutricional. Rio de Janeiro. Ed. Revinter, 2005.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPAR



ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA 2	2	2	3	60	6
Pré-Requisitos	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA 1	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Programas de Saúde Pública: objetivos, atividades básicas. Responsabilidades do Nutricionista e demais membros da equipe de saúde. Planejamento em Programas de Nutrição em Saúde Pública.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Atualização dos Programas de Nutrição. Saúde da Mulher: principais ações. Saúde da Criança: objetivos, ações básicas. Aleitamento materno. Visita ao Banco de Leite. Vigilância do crescimento e desenvolvimento. Recuperação Nutricional. Controle das Enfermidades diarreicas. Programa de Saúde do Adolescente – PROSAD. Programa do Agente Comunitário de Saúde – PACS. Programa de Saúde da Família. – PSF. Responsabilidade do Nutricionista na Equipe de Saúde. Planejamento de Saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Assistência Integral à Saúde da Mulher: bases de ação programática.** Ministério da Saúde/Centro de Documentação do Município da Saúde. Brasília, 1984.
 MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Assistência Integral à Saúde da Criança.** MS/Centro de Documentação do Município da Saúde. Brasília, 1984.
 MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Como ajudar as mães a amamentar.** MS/ INAN/ Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno. Brasília, 1994.
 MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Programa de Agentes Comunitários de Saúde: normas e diretrizes.** MS/Fundação Nacional de Saúde. Brasília, 1994.
 MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Saúde da Família: uma estratégia para reorientação do modelo assistencial.** MS. Brasília, 1997.
 TANCREDI, FB; BARRIOS, SRL e FERREIRA, JHG. **Planejamento em Saúde.** Saúde & Cidadania. IDS/USP/NAMH/BI. São Paulo, 1998.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Estágio
<input type="checkbox"/>	Atividade complementar	<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	Monografia	<input type="checkbox"/>	Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/>	ELETIVO	<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
-------------------------------------	-------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 2	1	2	2	45	6

Pré-Requisitos	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 1	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	------------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas e projetos de Educação Nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Planejamento, Desenvolvimento e Avaliação de Programas e projetos de Educação Nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MONTEIRO, E. A de A. **Textos didáticos para a disciplina de Educação Nutricional**. Recife, Departamento de Nutrição, UFPE, 2001, 110p.
WERNER, David e BOWER, Bill. - **Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde; manual de métodos, ferramentas e idéias para um trabalho comunitário**. 2 ed. São Paulo, Ed. Paulinas, 1984.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
PS530	PSICOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO	2	-	2	30	6

Pré-Requisitos	Co-Requisitos	Requisitos C.H.
----------------	---------------	-----------------

EMENTA

O campo da Psicologia, Fatores Psicológicos: percepção, motivação e atitudes, interação social, socialização e comunicação, cultura e personalidade, perspectiva psicológica e o estudo da saúde.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução: a) conceito e conhecimento científico da Psicologia; b) amplitude e ampliação da Psicologia; c) atuação dos profissionais em Psicologia. Comportamento: influências internas e externas. Fatores Psicológicos Básicos: a) percepção; b) motivação e emoção. Vínculos Sociais, Influências Sociais e Comportamento social. Cultura e Personalidade: Ajustamento através do ciclo de vida: conflitos, frustrações e ansiedade. Transtornos alimentares e aspectos relevantes à nutrição: Introdução

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATKINSON, R.L.; ATKINSON, R.C.; SMITH, E.E. e BEM, D. J. *Introdução à psicologia*; 11ª. Ed; Porto Alegre. Artes Médicas, 1995.

Bbb BOCK, A.; FURTADO; TEIXEIRA, M. L. ; *Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia*. 13ª. Ed; São Paulo: Saraiva, 1999.

Coll COLLARES, C. A. L. e MOYSÉS, M. A. (1996). *Preconceitos no cotidiano escolar: ensino e medicalização*. São Paulo, Editora Cortez.

Co CORDÁS, T. A.; COBELO, A.; FLEITLICH, B.; GUMARÃES, D.S. B; SCHOMER, E.; *Anorexia e Bulimia: o que são? Como ajudar? Um guia de orientação para pais e educadores*. Porto Alegre: Artmed, 1998.

DAVIDOFF, L. *Introdução à Psicologia*. São Paulo, McGraw-Hill, 1983

DIAS, M. A. *Quem ama não adocece – O papel das Emoções na prevenção e cura das doenças*. São Paulo, Editora Best Seller, 1994.

FERNANDES, M. H. *Transtornos alimentares: anorexia e bulimia*. São Paulo: casa do Psicólogo, 2006.

HENNEMAN, R.H. *O que é Psicologia*. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1974.;
HELMAN, C. G. *Cultura, saúde e doença*. Porto Alegre, Artes Médicas, 1994.
HENNEMAN, R. H. *O que é Psicologia*. Rio de Janeiro. J. Olympio, 1974.
HERCOVICI, C. R. e BAY, L. *Anorexia Nervosa e Bulimia – Ameaças à Autonomia*. Porto Alegre, Artes Médicas, 1997
HERSCOVICI, C. R. *A escravidão das dietas: uma guia para reconhecer e enfrentar os transtornos alimentares*. Porto Alegre, Artes Médicas, 1997.
LINDEZEY, G e HALL, C. *Psicologia*. Rio de Janeiro. Brasiliens, 1977
MOSCOVICI, F. *Desenvolvimento Interpessoal*. (3ª ed.)R. J. LTC, 1985
NÓBREGA, F. J e CAMPOS, A. L.R. *Distúrbios Nutricionais e Fraco Vínculo Mãe – Filho*. Rio de Janeiro, Livraria e Editora Revinter LTDA, 1996
PISANI, E. M. *Psicologia Geral* (12ªed) Porto Alegre: Vozes, 19958
PISANI, E.M; SILOÉ, P.; RIZZON, L.A. *Temas de Psicologia Social*. Petrópolis: Vozes, 1994.
RODRIGUES, A. *Psicologia Social para principiantes*. Petrópolis: Vozes, 1992.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	INTERAÇÃO FISIOLÓGICA ALIMENTO-MEDICAMENTO	2	4	4	90	6
Pré-Requisitos	FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO / BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO / PROCESSOS PATOLÓGICOS GERAIS	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Estudo das interações farmacológicas dos constituintes dos alimentos com os componentes dos distintos sistemas fisiológicos na manutenção ou perturbação da homeostase. Conhecimento teórico-prático sobre eventuais interações funcionais, farmacológicas e terapêuticas de substâncias contidas nos alimentos com os diversos sistemas fisiológicos dos organismos vivos, em particular, dos mamíferos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conceitos gerais em farmacologia e suas relações com a nutrição. Nutrientes como mantenedores e restauradores da função (alimento funcional). Ações terapêuticas dos alimentos. Reações adversas causadas pelos alimentos. Interação dos alimentos entre si e com os medicamentos. Avanços científicos entre nutrição, interação e medicamentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRAIG, C. R. & STITZEL, R.E. **Farmacologia Moderna**, 6ª Ed. Rio de Janeiro, GuanabaraKoogan, 2005. 832p.
 FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L.; FERREIRA, M. B. **Farmacologia Clínica: Fundamentos da terapêutica racional**, 3ª. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan. 2004. 1096p.
 GRAEFF, F.G.; GUIMARÃES, F.S. **Fundamentos de Psicofarmacologia**. São Paulo, Atheneu, 2001. 238p.
 GOMEZ, R.; VENTURINI, C. D. **Interação entre Alimentos e Medicamentos**. Porto Alegre, Letra & Vida, 2009. 168p.
 GOODMAN & GILMAN'S. **As bases farmacológicas da Terapêutica**. 11ª Ed. São Paulo, McGraw-Hill Inter americana. 2006. 1847p.
 MARTINS, C.; MOREIRA, S. M.; PIEROSAN, S. R. **Interações Droga - Nutriente**. 2ª Ed. Curitiba, NutroClínica, 2003. 280p.
 RAFFA, R. B.; RAWLS, S. M.; BEYZAROV, E. P. **Atlas de Farmacologia de Netter**. Porto Alegre, Artmed, 2006. 410p.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

7º.PERÍODO





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	ESTÁGIO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	-	16	8	240	7
Pré-Requisitos	ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 2	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Identificação de Unidades de Alimentação e Nutrição de coletividades enferma e sadia. Planejamento, implementação e controle de Qualidade das técnicas e processos na produção de refeições. Desenvolvimento de atividades de pesquisa, educativas e administrativas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Identificação da Instituição ou Empresa – missão, objetivos, estrutura. Identificação da Unidade de Alimentação e Nutrição em seus aspectos estruturais, físicos, humanos e funcionais. Identificação da clientela para caracterização do estado nutricional e necessidades nutricionais. Identificação da refeição oferecida: padrão, valor nutricional, higiene, porcionamento. Avaliação e controle de qualidade da matéria-prima e da refeição oferecida. Planejamento de refeições adequadas à clientela de acordo segundo os hábitos alimentares, necessidades nutricionais da clientela e o padrão econômico-financeiro da instituição ou empresa. Pesquisa e análise de indicadores de qualidade: índice de aceitabilidade, grau de satisfação da clientela, índice de rejeito da refeição. Planejamento e implementação de programas de educação alimentar e sanitários para os funcionários e clientela. Apresentação e discussão de temas relevantes de interesse para Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição a (HACCP, ISO 9000, Qualidade Total, Liderança, dentre outros)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Mezomo, I.F. de B. Administração de Serviços de Alimentação. 4ª edição. Terra. São Paulo, 1997. 465 p.
Rêgo, J.C. e Faro, Z.P. Manual de Limpeza e Desinfecção para Unidades Produtoras de Refeições. Varela, São Paulo, 1999. 71 p.
Silva Jr. E. A. da Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Varela, São Paulo, 1997. 347 p.
Teixeira, s.M.G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Atheneu, Rio de Janeiro, 1997. 219 p.
Araújo. M.O e Guerra, T.M.M. Alimentos Per Capita. 2ª edição. Livraria Universitária. Natal. RN, 1995. 271p
CHIAVENATO, I. Iniciação ao planejamento d controle da produção. São Paulo, Mcgraw-hill, 1990.
BROCKA, M.S. & BROCKA, B. Gerenciamento da qualidade. São Paulo, Makron Books, 1995.
CURY, Antonio. Organização e métodos: uma visão holística. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 1994.
FERREIRA, Francisco Whitaker. Planejamento sim e não. 5ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.
GANDRA, Y. R. e GAMBARDELLA, A.M.D. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação. São Paulo. Servier, 1986. p. 5 - 47.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	-	16	8	240	7
Pré-Requisitos	NUTRIÇÃO CLÍNICA 2	Co-Requisitos		Requisitos C.H.		

EMENTA

Treinamento em serviço. Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados. Cálculo de dietas Especiais Planejamento e Implementação de refeições adequadas à coletividade enferma. Práticas dietoterápicas. Estudo e apresentação de casos clínicos. Visão integrada da prática dos nutricionistas na área clínica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Acompanhamento e colaboração nas atividades desenvolvidas pela nutricionista de nutrição clínica; visitas a pacientes internos. Atendimento a pacientes de ambulatório. Cálculo de dietas. Supervisão da distribuição e da aceitação das dietas prescritas. Discussões referentes à evolução do paciente. Elaboração e implementação de programas de treinamento para pessoal do Serviço de Nutrição. Orientação alimentar a pacientes e familiares. Reuniões semanais com professor orientador para apresentação e discussão de casos clínicos (descrição e defesa) e/ou seminários sobre temas atuais de interesse em nutrição clínica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Gibney, M.J.- Revisão Técnica Miguel Carlos Riella - Nutrição Clínica 1ª, ed. Rio de Janeiro, Ed. GUANABARA KOOGAN 2007;
 Shils, M.E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença 98 ed. Vol I e 11. São Paulo, Ed.MANOLE _1ª edição brasileira (2003);
 Riella, M.C. Suporte nutricional parenteral e enteral, 3 ed. Rio de Janeiro. Ed.KOOGAN 2002;
 Silva, S C S da ; Mura JDP. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo. Ed. ROCA 2007.
 Sabra, A. Manual de alergia alimentar. Ed.Unigramrio, 2006
 Kopple, JD; Massry, SG. Cuidados nutricionais nas doenças renais. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan 2006.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

8º. PERÍODO





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	-	16	8	240	8
Pré-Requisitos	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA 1/ ESTÁGIO EM COLETIVIDADE SÁDIA	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Diagnóstico, definição de prioridades, planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de nutrição em saúde pública para comunidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Levantamento de dados, análise e interpretação sobre a estrutura organizacional e atividades desenvolvidas no local de estágio. Levantamento de dados a partir de fontes secundárias para diagnóstico da área onde vai se desenvolver o estágio: Indicadores ecológicos; Indicadores diretos e indiretos do estado nutricional; Infra-estrutura de saúde. Recursos humanos da área. Definição das prioridades nutricionais da área. Estudo da estratégia e alternativas de intervenção. Elaboração do projeto com base nas alternativas. Apresentação do relatório

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Assistência Integral à Saúde da Mulher: bases de ação programática.** Ministério da Saúde/Centro de Documentação do Município da Saúde. Brasília, 1984.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Assistência Integral à Saúde da Criança.** MS/Centro de Documentação do Município da Saúde. Brasília, 1984.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Como ajudar as mães a amamentar.** MS/ INAN/ Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno. Brasília, 1994.

- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Programa de Agentes Comunitários de Saúde: normas e diretrizes.** MS/Fundação Nacional de Saúde. Brasília, 1994.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Saúde da Família: uma estratégia para reorientação do modelo assistencial.** MS, Brasília, 1997.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos.** Brasília, DF, 2002.
- **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Dez Passos para uma Alimentação.** Brasília, DF.
FAO. Manejo de Projetos Comunitários de Alimentação e Nutrição, Roma 2000.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 2	1	2	2	45	8

Pré-Requisitos	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 1	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	----------------------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Conclusão e apresentação do que envolve o levantamento, a análise e a difusão dos resultados obtidos na pesquisa realizada pelo discente, dentro do que é preconizado pela metodologia científica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Avaliação estatística, análise e conclusão dos dados coletados. Confecção do trabalho final de conclusão de curso. Técnicas de apresentações. Utilização do meio áudio-visuais disponível.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEIXEIRA, C.R., SILVA, E.C., REGO, F.D., BERNARDO, A.T.S., MEDEIROS, K.M. et al. **Guia de trabalhos acadêmicos**. Disponível em <<http://bsi.k6.com.br>> e <www.facitec.br>. Último acesso: 16 dez 2005.

REGO, F. D. et al. Orientações Gerais para Elaboração de Monografias. Disponível em <<http://bsi.k6.com.br>>. Último acesso: 11 jul 2005.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia Científica**. 3. ed. Brasília: Atlas, 2000. 289 p. ISBN 85-224-2439-X

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos básicos**. 6. ed. Brasília: Atlas, 2001. 219 p. ISBN 852242991X *Classificação: 001.891 L192m 6. ed. Ac.126118*

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa: Planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração**. 5. ed. Brasília: Atlas, 2002. 282 p. ISBN 8522432635 *Classificação: 001.891 M321t Ac.124203*

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos E Relatorios de Pesquisa Em Administracao**. 5. ed. Brasília: Atlas, 2004. 96 p. ISBN 85-224-3351-8.
CRUZ, Carla; RIBEIRO, Uira. **Metodologia Cientifica: Teoria E Pratica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Axel Books, 2004. 324 p. ISBN 85-7323-236-6

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

ELETIVAS



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Estágio
<input type="checkbox"/>	Atividade complementar	<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	Monografia	<input type="checkbox"/>	Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO	<input checked="" type="checkbox"/>	ELETIVO	<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
--------------------------	-------------	-------------------------------------	---------	--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU521	CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS	1	2	2	45	ELETIVA
Pré-Requisitos	Higiene dos alimentos / Técnica dietética / Bromatologia / Tecnologia dos alimentos	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Controle de qualidade físico, químico, microscópico e sensorial de alimentos. Sistemas de controle de qualidade de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aspectos físicos da qualidade dos alimentos. Legislação bromatológica. Alterações dos alimentos utilizadas como indicadores de qualidade. Controle de qualidade de grãos (arroz e feijão). Controle de qualidade de Pescado. Controle de qualidade de Aves, Ovos e derivados. Controle de qualidade de Carnes e produtos cárneos. Controle de Qualidade de Hortaliças. Controle de Qualidade de frutas. Controle de Qualidade de produtos apertizados. Controle de qualidade de produtos congelados. Controle de qualidade de produtos congelados. Controle de Qualidade de Massas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COMPÊNDIO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO(ABIA)
CHAVES, J. B. P. **Controle de Qualidade para Indústrias de Alimentos** (Princípios Gerais). Universidade Federal de Viçosa, 48, 1980
FRANCO, B.D.G., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.
RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**, São Paulo: Loyola, 1987. 445p. Saúde Pública, São Paulo

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU532	NUTRIÇÃO APLICADA AO ESPORTE	2	1	3	60	ELETIVA

Pré-Requisitos	NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	-----------------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Noções básicas para o desenvolvimento da capacidade física do atleta. Contribuição de cada nutriente para o performance do atleta. Recomendações nutricionais. Planejamento de dietas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Fundamentos da composição corporal. Composição corporal e Atletas. Avaliando mudanças na Composição Corporal. Gasto energético em repouso e durante o exercício. Causas de fadiga. Adaptação metabólicas do treinamento. Influências ambientais sobre o desempenho. Otimização do desempenho no esporte (treinamento, overtraining, destreinamento e retreinamento). Nutrição e ergogênicos nutricionais. Recomendações de energia e nutrientes, nas diferentes modalidades esportivas. Planejamento e adequação dietética.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Vivian H. Heyward & Lisa M. Stolarczyk. **Avaliação da Composição Corporal**. Editora Manole, 2000.
 Ira Wolinsk & James F. Hickson Jr. **Nutrição no Exercício e no Esporte**. Editora Roca, 1996.
 Jack H. Wilmore & David L. Costil. **Fisiologia do Esporte e do Exercício**. 2ª edição, Editora Manole, 2001.
 William D. McArdle, Frank I. Katch, Victor L. Katch. **Fisiologia do Exercício, Energia, Nutrição e Desempenho Humano**. 4ª edição, Ed. Manole, 1998.
 William D. McArdle, Frank I. Katch, Victor L. Katch. **Sports & Exercise, Nutrition**. Ed. Lippincott Williams & Wilkins, 1999.
 Nancy Clark. **Guia de Nutrição Esportiva. Alimentação para uma vida ativa**. 2ª Edição, Ed. Artmed, 1998.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

[]

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	NUTRIÇÃO EM SAÚDE DA FAMÍLIA	1	2	2	45	ELETIVA

Pré-Requisitos	NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA 2	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	----------------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Noções fundamentais do Sistema Único de Saúde e Modelo de Assistência. Características do programa de Saúde da Família (PSF). Diagnóstico, promoção, prevenção e assistência na área de nutrição nos ciclos vitais. Avaliação do estado nutricional nos ciclos vitais. Atividades práticas no programa de saúde da família.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Sistema Único de Saúde. Modelo de Assistência. Programa de Saúde da Família: Bases conceituais; Normas; Desenvolvimento das atividades. Diagnóstico, promoção, prevenção e assistência de nutrição nos diferentes ciclos vitais: mulheres gestantes; crianças de 0 a 6 meses; crianças de 7 a 24 meses; crianças de 25 a 60 meses; Escolares de 7 a 9 anos; Adolescentes: 10 – 19 anos; Adultos; Idosos. Avaliação do estado nutricional nos diferentes ciclos vitais. Atividade prática na Unidade de Saúde família: Observar as atribuições dos profissionais; Acompanhar as atividades na unidade; acompanhar as atividades na comunidade/domicílio.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Mendes, E.V. Uma agenda para a saúde. São Paulo; HUCITEC, 1996.300p.
 _____. A organização da saúde no nível local. São Paulo; HUCITEC, 1998. 359p.
 _____. Sistemas locais de saúde. Brasília; OPS; 1998. 66p.
 _____. A descentralização como processo social. Saúde mental e cidadania no contexto dos sistemas locais de saúde. Anais. São Paulo; HUCITEC, 1992. p. 65-74.
 _____. Territorialização nos sistemas de saúde. Distrito Sanitário: processo social de mudanças das práticas do sistema único de saúde. São Paulo; HUCITEC, 1993. p. 221-35.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. A Inserção do componente : “Alimentação e Nutrição. no contexto da reorientação da atenção básica de saúde. Documento preliminar (mimeografado).
Monte, C.M.G.; Muniz, H. de F; Filho, S.D. Promoção da nutrição de crianças menores de 5 anos no dia-a-dia da comunidade. Manual para médicos, enfermeiros, nutricionistas e agentes comunitários de saúde. Gráfica Universitária. Vitória, ES, 2001, 232p.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU043	EMPREENDEDORISMO	2	2	3	60	ELETIVA
Pré-Requisitos		Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Investigar, entender e internalizar a ação empreendedora, concentrando-se nos seguintes processos: auto-conhecimento, perfil do empreendedor, criatividade, desenvolvimento da visão e identificação de oportunidades, validação de uma idéia, construção de um plano de negócios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Perfil do Empreendedor. O empreendedor; As características do comportamento empreendedor. **Identificando Oportunidades de Negócios.** Idéias e oportunidade; Definindo a missão do seu negócio. **Análise de Mercado.** O que é e para que serve a análise de mercado; Análise do mercado consumidor; A criação do instrumento de pesquisa; Conhecendo seu mercado concorrente; Conhecendo seus fornecedores. **Concepção dos Produtos e Serviços.** Concepção dos produtos e serviços; O projeto adequado do processo; Fluxograma: ferramenta para projetar os processos; Diferenciando seu negócio em todos os processos. **Análise Financeira + Finalização do Plano de Negócio.** Análise financeira; O levantamento de custos; Quanto custa o seu produto/serviço; Indicadores de desempenho. **Finalização do plano de Negócio.**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOLABELA, Fernando. **Oficina do Empreendedor.** Cultura Editores Associados, 1999.
 DOLABELA, Fernando – **O Segredo de Luísa,** Cultura Editores Associados, 1999.
 DORNELASM, José Carlos de Assis. **Empreendedorismo: Transformando idéias em negócios.** Rio de Janeiro, Editora Campus, 2001.
 Portal do Empreendedor www.seusnegocios.com.br
 SEBRAE www.sebrae.com.br

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAM

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input checked="" type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
--------------------------------------	---	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
PA513	TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO EM SAÚDE	2	2	3	60	ELETIVA

Pré-Requisitos	Co-Requisitos	Requisitos C.H.
----------------	---------------	-----------------

EMENTA

Conceitos e aplicações das tecnologias da informação na saúde e, mais especificamente, na Nutrição. Cenários de aplicações das tecnologias da informação e das comunicações na pesquisa, no ensino e no cotidiano do nutricionista. Ferramentas de informática utilizadas na prática do profissional de saúde, com ênfase na sua utilização nos diferentes sistemas de informação de saúde.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Tecnologias da Informação. Conceitos básicos sobre tecnologias da informação e comunicação (TIC). Aplicações das tecnologias da informação e das comunicações em saúde. Dicas sobre editoração eletrônica e organização/normatização de documentos (ABNT). Conceitos básicos e aplicações de Redes e Internet. Bancos de Dados. Conceitos básicos. Aplicações. Bases Virtuais de Saúde. Busca de Conhecimentos na Internet. Revisão bibliográfica, utilizando ferramentas de busca. Bases nacionais e bibliotecas virtuais de saúde. Pesquisa Clínica. Aplicações no ensino, na pesquisa e no cotidiano do nutricionista. Aplicações de bancos de dados na Pesquisa Clínica. Software de auxílio à Pesquisa Clínica (ex.: Epi Info). Sistemas de Informação em Saúde. Conceitos básicos. Dados e informação em saúde. Sistemas de padronização e codificação em saúde. Aplicações. Prontuário Eletrônico do Paciente. Conceitos básicos. Aplicações. Telesaúde. Conceitos básicos. Aplicações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NORTON, Peter. Introdução à Informática. Makron Books, 2004.
SANTOS, A. F. *et al.* Telesaúde – um instrumento de suporte assistencial e educação permanente. Ed. UFMG. Belo Horizonte, 2007.
O prontuário eletrônico do paciente na assistência, informação e conhecimento médico / Editores Eduardo Massad, Heimar de Fátima Marin, Raymundo Soares de Azevedo Neto; colaboradores Antônio Carlos Onofre Lira. São Paulo: H. de F. Marin, 2003. (<http://www.sbis.org.br/site/arquivos/prontuario.pdf>)

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE PATOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	-	2	1	60	ELETIVA
Pré-Requisitos	NUTRIÇÃO CLÍNICA 2	Co-Requisitos			Requisitos C.H.	

EMENTA

Treinamento em serviço. Atenção alimentar e nutricional em pacientes hospitalizados; Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados e atendidos em ambulatório. Práticas dietoterápicas. Estudo e apresentação de casos clínicos. Visão integrada da prática dos nutricionistas na área clínica. Aprofundamento e aplicação dos conhecimentos técnico-científicos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Acompanhamento e colaboração nas atividades desenvolvidas pela nutricionista de nutrição clínica; visitas a pacientes internos; atendimento a pacientes de ambulatório; cálculo de dietas; discussões referentes à evolução do paciente. Elaboração e implementação de programas de treinamento para pessoal do Serviço de Nutrição. Orientação alimentar à pacientes e familiares. Reuniões semanais com professor orientador para apresentação e discussão de casos clínicos (descrição e defesa) e/ou temas atuais de interesse em nutrição clínica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Gibney, M.J.- Revisão Técnica Miguel Carlos Riella – Nutrição Clínica 1ª ed., Rio de Janeiro, Ed. GUANABARA KOOGAN 2007;
 Shils, M.E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença 9ª ed. Vol I e II. São Paulo, Ed. MANOLE – 1ª edição brasileira (2003);
 Riella, M.C. Suporte nutricional parenteral e enteral, 3 ed. Rio de Janeiro. Ed. KOOGAN 2002;
 Silva, S C S da.; Mura JDP. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo. Ed. ROCA
 Sabra, ª Manual de alergia alimentar. Ed. Unigramrio, 2006
 Kopple, JD; Massry, SG. Cuidados nutricionais nas doenças renais. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan 2006

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	1	2	2	45	ELETIVA

Pré-Requisitos	Higiene dos alimentos	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	-----------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Parâmetros intrínsecos e extrínsecos responsáveis pelo desenvolvimento microbiano. Microrganismos de importância em alimentos e suas características morfológicas e culturais. Controle microbiológico de produtos de origem animal e vegetal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conhecimento da composição físico-química dos alimentos para evitar o desenvolvimento de bactérias, leveduras e fungos filamentosos nos alimentos "in natura" e processados. Critérios recomendados pelo *codex alimentarius* e oms. Estudo dos procedimentos operacionais padrões (pops) na etapa de elaboração e preparo dos alimentos. Métodos e técnicas utilizadas para análise e controle microbiológico de carnes, pescados, leite e cereais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JAY, J.M. Microbiologia e Alimentos. Porto Alegre: Artemed, 2005. 771p
 FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Arted, 2002. 424p
 FRANCO, B. D. G., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996. 182p

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Estágio
<input type="checkbox"/> Atividade complementar	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> Monografia	<input type="checkbox"/> Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
	HISTOLOGIA DOS SISTEMAS	1	1	2	45	ELETIVA

Pré-Requisitos	Histologia	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	-------------------	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Estudo dos Sistemas sob o ponto de vista histológico. Proporcionar aos alunos a análise morfofuncional dos sistemas enfatizando sua importância na Nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Histologia do Sistema Digestivo I; II e III.
 Histologia do Sistema Cardiovascular
 Histologia do Sistema Linfático
 Histologia do Sistema Respiratório
 Histologia do Sistema Genital Feminino e Masculino
 Histologia do Sistema Endócrino I e II
 Histologia do Sistema Nervoso
 Histologia dos Órgãos dos Sentidos: Olho / Ouvido
 Histologia do Sistema Urinário
 Histologia do Sistema Tegumentar

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Histologia Básica – JUNQUEIRA E CARNEIRO (9ª Ed. Editora Guanabara Koogan)
 Histologia Humana – STEVENS e LOWE (2ª Ed. Editora Manoela)
 Tratado de Histologia em Cores – GARTNER (1ª Ed.. Editora Guanabara Koogan)

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Estágio
<input type="checkbox"/>	Atividade complementar	<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	Monografia	<input type="checkbox"/>	Módulo

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO	<input checked="" type="checkbox"/>	ELETIVO	<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
--------------------------	-------------	-------------------------------------	---------	--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		No. de Créditos	C.H. Global	Período
		Teórica	Prática			
NU	MARKETING APLICADO A NUTRIÇÃO	1	2	2	45	ELETIVA

Pré-Requisitos		Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	--	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Introdução ao marketing. Os mercados de consumo, comportamento do consumidor e a influência da mídia no comportamento alimentar. O uso da criatividade no marketing em nutrição. Construção de instrumentos de marketing e educação nutricional. Estratégias de propaganda na área de nutrição. O desenvolvimento de novos produtos nutricionais. Marketing pessoal para o profissional nutricionista.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - Introdução ao marketing.

Explicar os principais conceitos norteadores do marketing; Conceitos de marketing; Bases do marketing; Mix de marketing; Macro e micro marketing.

UNIDADE II - Mercado de consumo e comportamento do consumidor.

Analisar o comportamento do consumidor em suas relações de compra e a influência da mídia no comportamento alimentar. Características que afetam o comportamento do consumidor; Tipos de comportamento de compra do consumidor; Processo de decisão de compra; O impacto da mídia no comportamento alimentar.

UNIDADE III - Marketing e criatividade.

Desenvolver a criatividade na criação de materiais educativos e na execução de atividades voltadas para o marketing em nutrição. Conceito de criatividade; O processo de criação; Fatores que inibem a criatividade; Criatividade em educação nutricional.

UNIDADE IV - Desenvolvimento de novos produtos/serviços nutricionais.

Caracterizar produtos e serviços, descrevendo e executando o processo de desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Conceito e classificação de produtos; Decisões no desenvolvimento e marketing de produtos e serviços: marca; embalagem; rotulagem. Ciclo de vida dos produtos; Principais estágios do desenvolvimento de novos produtos; Desenvolvimento de um novo produto nutricional.

UNIDADE V - Marketing pessoal.

Exercitar a avaliação da imagem pessoal e sua adequação ideal para o exercício profissional da nutrição.

- Conceito; Atitude e comportamento; Apresentação pessoal; Comunicação; Sucesso profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Cides SJ. Introdução ao Marketing: princípios e aplicações para micro e pequenas empresas. 3ª edição. São Paulo: Atlas; 1997.

Parente A. Varejo no Brasil: gestão e estratégia. 1ª edição. São Paulo: Atlas; 2000.

Tomaz PAR. Marketing para dentistas: conquistando e mantendo clientes. 2ª ed. . São Paulo: Navegar; 2001.

Lima CR. Manual prático de controle de qualidade em supermercados. 1ª edição. São Paulo: Varela; 2001.

Vaz GN. Marketing Institucional: o mercado de idéias e imagens. 2ª edição. São Paulo: Pioneira; 2005.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

13) CORPO DOCENTE DO CURSO

DOCENTES	ÁREA DO CONHECIMENTO	TITULAÇÃO	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	REGIME DE TRABALHO
Alcides da Silva Diniz	Nutrição	Pós-Doutor	Medicina	DE
Alda Verônica Souza Livera	Bioquímica Vegetal	Doutor	Nutrição	DE
Ana Paula Rocha de Melo	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Célia Maria Machado B. de Castro	Farmacologia	Doutor	Associado	DE
Claúdia Batista Melo	Ciências da Computação	Doutor	Adjunto I	DE
Edigleide Maria Figueiroa Barreto	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Elizabeth do Nascimento	Nutrição e Dietética	Doutor	Nutrição	DE
Florisbela de Arruda Camara e Siqueira Campos	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Francisca Martins Bion	Nutrição e Dietética	Doutor	Nutrição	DE
Ilma Kruze Grande de Arruda	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Jailma Santos Monteiro	Desenvolvimento de Metodologias em Educação Nutricional	Doutor	Nutrição	DE
José Almiro da Paixão	Zootecnia	Doutor	Zootecnista	DE
Juliana Maria Carrazzone Borba	Biofísica	Doutor	Nutrição	DE
Márcia Carrera Campos Leal	Saúde Coletiva	Doutor	Adjunto	DE
Margarida Angélica da Silva Vasconcelos	Ciência e Tecnologia de Alimentos	Doutor	Eng ^o . Químico	DE
Maria do Carmo Medeiros	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Maria Helena de Castro Chagas	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Maria Surama Pereira da Silva	Ciências	Doutor	Nutrição	DE
Maria do Carmo C. de Abreu e Lima	Patologia	Doutor	Associado I	40
Mônica Maria Osório de Cerqueira	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Pedro Israel Cabral Lira	Nutrição	Doutor	Medicina	DE
Poliana Coelho Cabral	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE

DOCENTES	ÁREA DO CONHECIMENTO	TITULAÇÃO	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	REGIME DE TRABALHO
Raquel Araújo de Santana	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Raul Manhães de Castro	Ciências da Vida	Doutor	Medicina	DE
Regiane Maio	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Ricardo Aquino Fonseca	Parasitologia	Medicina de Trabalho	Assistente IV	40
Rubem Carlos Araújo Guedes	Medicina	Doutor	Medicina	DE
Silvana Magalhães Salgado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	Doutor	Nutrição	DE
Sonia Lúcia Lucena Sousa de Andrade	Nutrição	Doutor	Nutrição	DE
Thalita Lucena de Vasconcelos	Geografia Física	Mestre	Substituto/doutoranda em geografia	40
Tânia Campos Fell Amado	Nutrição	Doutor	Nutrição	40 h
Tânia Lúcia Montenegro Stamford	Ciência e Tecnologia de Alimentos	Doutor	Nutrição	DE

14. SUPORTE PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Para a execução do PPC de Nutrição atendendo aos princípios de interdisciplinaridade e flexibilidade acadêmica e objetivando o funcionamento com qualidade de ensino, pesquisa e extensão torna-se necessário que a estrutura físico-funcional contenha equipamentos, laboratórios, mobiliários e climatização além de recursos humanos qualificados e quantitativamente adequados.

Atualmente, a **estrutura física** do Curso de Nutrição dispõe de:

- 04 salas de aula com capacidade para 45 alunos;
- 02 salas com capacidade para 30 alunos;
- 01 sala para coordenação do Curso;
- 01 sala para secretária do Curso;
- 01 Biblioteca setorial que atende aos 9 cursos da área da saúde

Laboratórios:

Laboratórios do ciclo Básico:

O curso conta com laboratórios existentes na área III, localizado no Centro de Ciências Biológicas, os quais foram projetados para atender aos alunos dos cursos da área da Saúde do CCS/UFPE.

Laboratórios específicos para o Curso de Nutrição:

1. Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos e Análise Sensorial com capacidade para atender 10 alunos por turma de aula prática.
2. Nutrição experimental com capacidade para atender 10 alunos por turma de aula prática.
3. Laboratório de Fisiologia da Nutrição com capacidade para atender 10 alunos por turma de aula prática.
4. Laboratório de Informática, localizado no centro de ciências da saúde, atende aos Cursos Nutrição e Fonoaudiologia com capacidade para 15 alunos por turma de aula prática.

OBS: Para melhor atender os objetivos propostos no PPC torna-se necessária readequação de espaço ou construção dos laboratórios de Microbiologia dos Alimentos, Avaliação Físico-Nutricional, Fisiologia da Nutrição e Nutrição Experimental.

Equipamentos :

Os equipamentos e recursos materiais necessários ao funcionamento da administração e laboratórios do Curso encontram-se adequados aos objetivos propostos no PPC, necessitando apenas complementação de alguns equipamentos e materiais para atender as modificações realizadas no projeto.

Recursos Humanos:

Para atender a proposta de formação acadêmica baseada na concepção de aprendizagem dinâmica e transformadora é necessário, além da estrutura física-funcional, contar com o quadro docente e técnico efetivo e quanti-qualitativamente adequado para garantir a formação de um profissional nutricionista competente técnico, ético e politicamente, capaz de atuar nas diversas áreas onde a Alimentação e a Nutrição, contidas neste projeto, sejam colocadas em prática.

O desafio proposto ao professor é o de levar o aluno não somente a compreender os conteúdos, mas de transformá-los em habilidades que promovam práticas inovadoras e impactantes, que resultem na melhoria da qualidade de vida da população.

15. SISTEMÁTICA DE CONCRETIZAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

A execução e avaliação do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição deverão ser acompanhadas e avaliadas sistematicamente pela Coordenação do Curso, obedecendo aos critérios e instrumentos determinados pelo Colegiado do Curso. A avaliação periódica deverá constar de uma avaliação qualitativa, semestral, precedida por meio da apuração de um questionário de percepções quanto à qualidade e importância dos conteúdos oferecidos pelo Curso, que deverá ser aplicada aos docentes e discentes do Curso de Graduação em Nutrição.

As avaliações serão coordenadas pela Comissão Pedagógica do Curso de Graduação em Nutrição à luz das informações resultantes de avaliação dos componentes curriculares, da

avaliação dos docentes pelos discentes, dos seminários de avaliação do curso, dos resultados do Exame Nacional de Avaliação Discentes (ENADE), entre outros e apreciadas anualmente pelo Colegiado do Curso que poderá sugerir ajustes ao Projeto Político Pedagógico original. Os ajustes de menor relevância, tais como: alterações de ementas, substituição de até duas disciplinas dos conteúdos básicos e complementares, alteração de carga horária das disciplinas serão aprovadas pelo Colegiado do Curso, ouvidos os Departamentos envolvidos, e encaminhados à Pró-Reitoria de Graduação, com as justificativas pertinentes, à aprovação.

O acompanhamento permanente do PPC deve contar com o envolvimento de professores, alunos e funcionários do curso, sendo aberta à participação de outros profissionais que possam contribuir para o aprimoramento do Projeto e, conseqüentemente, do Curso.

16. Bibliografia consultada:

BRASIL, 2007. **Decreto nº 6.096**, de 24 de abril de 2007. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI. Presidência da República. Brasília, DF: *Diário Oficial da União* de 25.04.2007.

BRASIL, 2001. **Lei nº 10.172**, de 09 de janeiro de 2001. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. Presidência da República. Brasília, DF: *Diário Oficial da União* de 10.01.2001.

BRASIL, 2001. **Resolução nº 05**, de 07 de novembro de 2001. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição/ Ministério de Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Brasília: 2001.

CABRAL NETO, A. (Org.) **Flexibilização Curricular: Cenários e Desafios**. Coleção Pedagógica. Nº 6. Natal: Editora da UFRN, 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 380**, de 09 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas

atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. CFN. Brasília: 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo 2005. Disponível em www.ibge.gov.br. Acesso em 23 ago. 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo 2007. Disponível em www.ibge.gov.br. Acesso em 19 abr. 2008.

Programa Nacional de Reorientação da Formação em Saúde-PRO-SAÚDE
http://www.pe-az.com.br/saude/polo_medico_recife.htm, acesso 29/7/2008

Oliveira, Z. M.C. **Curso de Graduação em Nutrição da UFPE: quatro décadas de formação nutricionista em Pernambuco**. Recife, ed.Universitária, UFPE, 1998. 420p.

Projeto Programa de Reorientação Profissional –**PRÓ-SAÚDE** , 2008

Residência Multiprofissional em Saúde da Família, UFPE 2008.

PROJETO PET-SAÚDE – UFPE, 2009.

ANEXO III



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS**

**COORDENAÇÃO GERAL DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO
DIVISÃO DE CURRÍCULOS E PROGRAMAS**

**GRADE CURRICULAR
CURSO: NUTRIÇÃO
CICLO: PROFISSIONAL**

SITUAÇÃO ATUAL					SITUAÇÃO PROPOSTA									
A	B	C		D	E	F	G	H		I				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA E REQUISITOS (33 dígitos)	CH	SEM	T	P	CR	N.º da Alteração	código	NOME DA DISCIPLINA E REQUISITOS (33 dígitos)	CH	SEM	T	P	CR
HE017	Citologia	2	-	2						1	1			2
HE019	Embriologia	2	-	2										
HE011	Histologia	2	2	3										
BR011	Física e Biofísica	2	2	3										
AN001	Anatomia 1	2	4	4	9									
BQ001	Bioquímica 1	2	2	3										
NU009	Fisiologia Geral da Nutrição	2	4	4	3				Fisiologia Geral da Nutrição	2	6			5

							AN001/HE011			
GN215	Genética Humana	2	2	3	9					
					5	NU__	Introdução à Saúde e Nutrição	1	1	2
MT200	Microbiologia e Imunologia	1	2	2						
	Pré-requisito =HE017/BQ001									
MT210	Parasitologia	1	2	2						
	Pré-requisito =HE011/HE017									
NU322	Bioquímica da Nutrição (2º.período)	2	4	4	15	NU322	Bioquímica da Nutrição (3º.período)	2	4	4
	Pré-requisito= BQ001						Pré-requisito= BQ001			
NU210	Métodos de Análise de Alimentos	2	2	3	11	NU__	Bromatologia	2	4	4
							Pré-requisito= BR011\BQ001			
NU331	Métodos de Investigação em Nutrição (3º.período)	2	2	3	15	NU331	Métodos de Investigação em Nutrição (2º.período)	2	2	3
CG250	Geografia Econômica (3º.período)	2	0	2	7					
	Co-requisito=CS205									
NU205	Fisiologia da Nutrição	4	6	7	3	NU__	Fisiologia da Nutrição	2	6	5
	Pré-requisito =NU009						Pré-requisito =Fisiologia Geral da Nutrição			
	Co-requisito=NU322									
					5	NU	Trabalho de Conclusão do Curso 1 (3º.período)	1	2	2
							Pré-requisito= NU331			
NU203	Bioquímica dos Alimentos	2	4	4	4	NU	Bioquímica dos Alimentos	4	2	5
	Pré-requisito =NU210/ NU322						Co-requisito =Bromatologia			
NU323	Higiene dos Alimentos	1	2	2	4	NU__	Higiene dos Alimentos	1	2	2
	Pré-requisito =MT200/MT210						Co-requisito=Bioquímica dos alimentos			
	Co-requisito=NU203									
NU442	Nutrição em Saúde Pública 1(6º.período)	2	4	4	15	NU	Nutrição em Saúde Pública 1 (3º.período)	3	0	3

	Pré-requisito =NU332/NU421				4					
	Co-requisito=NU424/425				11					
CS205	Ciências Sociais e Econômicas 1	1	2	2	2	CS__	Ciências Sociais e da Saúde (2º.período)	1	2	2
					9					
NU327	Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos	4	4	6	2	NU__	Bromatologia(2º.período)	2	4	4
	Pré-requisito =NU203/NU210				4		Pré-requisito= BR011\BQ001			
	Co-requisito=NU323/CG250					NU__	Tecnologia de Alimentos (4º. Período)	4	2	5
					*		Pré-requisito =Bioquímica dos Alimentos\NU323			
NU324	Nutrição Normal e Dietética	4	6	7	3	NU__	Nutrição Normal e Dietética	4	6	7
	Co-requisito=NU205/NU326/NU331				4		Pré-requisito = Fisiologia da Nutrição			
							Co-requisito= Técnica Dietética / Avaliação do Estado Nutricional			
NU520	Nutrição Experimental	1	2	2	4	NU__	Nutrição Experimental	1	2	2
	Pré-requisito =NU331/NU324				14		Co-requisito= Nutrição Normal e Dietética			
NU326	Técnica Dietética	1	4	3		NU__	Técnica Dietética	2	4	4
	Pré-requisito =NU203				4		Pré-requisito =Bioquímica dos Alimentos			
	Co-requisito=NU324/NU327						Co-requisito= Nutrição Normal e Dietética			
PA210	Processos Patológicos Gerais	2	1	2						
	Pré-requisito =NU009									
NU424	Avaliação do Estado Nutricional (5º.período)	2	3	3	4	NU__	Avaliação do Estado Nutricional (4º.período)	2	3	3
	Pré-requisito =NU324				15		Co-requisito= Nutrição Normal e Dietética			
	Co-requisito=NU332									
NU421	Administração dos Serviços de Alimentação 1	3	5	5	2	NU__	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 1	3	5	5
	Pré-requisito =NU326						Pré-requisito = Técnica Dietética			

NU333	Patologia da Nutrição	2	3	3	11	NU__	Nutrição Clínica 1	4	4	6
	Pré-requisito =NU205/NU324				4		Pré-requisito = Nutrição Normal e Dietética			
	Co-requisito=PA210				3		Co-requisito=MS234			
NU332	Epidemiologia Aplicada a Nutrição 1	2	4	4	4	NU__	Epidemiologia Aplicada a Nutrição 1	2	4	4
	Pré-requisito =NU331									
	Co-requisito=NU333									
MS234	Ética Profissional 4 (5º.período)	2	0	2				2	0	2
PS530	Psicologia Aplicada a Nutrição (5º.período)	3	0	3	15	PS530	Psicologia Aplicada a Nutrição (6º.período)	3	0	3
SE244	Desenvolvimento da Comunidade 4 (4º.período)	1	2	2	7					
	Pré-requisito =CS205									
					2	NU__	Nutrição em Saúde Pública 2	2	2	3
					4		Pré-requisito =Nutrição em Saúde Pública 1			
NU430	Administração dos Serviços de Alimentação 2	1	3	2	2	NU__	Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2	1	3	2
	Pré-requisito =NU421/MS234				4		Pré-requisito = Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 1			
	Co-requisito=NU425									
NU206	Dietoterapia	4	8	8	2	NU	Nutrição Clínica 1	2	6	5
	Pré-requisito =NU324/NU326/MS234				3		Pré-requisito = Nutrição Normal e Dietética			
	Co-requisito=NU333				4		Co-requisito=MS234			
						NU	Nutrição Clínica 2	4	6	7
							Pré-requisito = Nutrição Clínica 1			
					5	NU	Interação Fisiológica Alimento-Medicamento	2	4	4
							Pré-requisito= Fisiologia da Nutrição/ Nutrição Normal e Dietética/NU322			
							Co-requisito= Nutrição Clínica 1			

NU325	Educação Nutricional 1	2	4	4	15	NU	Educação Nutricional 1(5º.período)	2	2	3
	Pré-requisito=PS530				11		Pré-requisito= Nutrição Normal e Dietética			
	Co-requisito=NU424				4	NU	Educação Nutricional 2(6º.período)	0	2	1
							Pré-requisito=Educação Nutricional 1			
					5	NU__	Trabalho de Conclusão do Curso 2 (8º.período)	1	2	2
							Pré-requisito= Trabalho de Conclusão do Curso 1			
NU431	Estágio em Coletividade Sadia	0	16	8	2	NU__	Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	0	16	8
	Pré-requisito=NU324/NU430				3		Pré-requisito= Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2			
NU432	Estágio em Coletividade Enferma	0	14	7	2	NU__	Estágio em Nutrição Clínica	0	16	8
	Pré-requisito=NU206/NU430				4		Pré-requisito=Nutrição Clínica 2			
	Co-requisito=NU432									
NU433	Estágio em Nutrição em Saúde Pública	0	20	10	3	NU__	Estágio em Nutrição em Saúde Pública	0	16	8
	Pré-requisito=NU442/NU431/NU425				4		Pré-requisito= Nutrição em Saúde Pública 2/ Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição / Estágio em Nutrição Clínica			
	Co-requisito=NU432									
NU521	Controle de Qualidade de Alimentos	1	2	2	4	NU__	Controle de Qualidade de Alimentos	1	2	2
	Pré-requisito=NU327						Pré-requisito=Bromatologia /Tecnologia dos Alimentos			
NU532	Nutrição Aplicada ao Esporte	2	1	3	4	NU__	Nutrição Aplicada ao Esporte	2	1	3
							Pré-requisito= Nutrição Normal e Dietética			
PA513	Tecnologia da Informação à Saúde	2	2	3						
NU506	Dietoterapia Aplicada	1	2	2	2	NU__	Prática em Nutrição Clínica		4	2
	Pré-requisito=NU206				4		Pré-requisito=Nutrição Clínica 2			
HE225	Histologia dos Sistemas	1	1	2						
	Pré-requisito=HE011									

					6	NU	Nutrição e Saúde da Família	1	2	2
							Pré-requisito= Nutrição em Saúde Pública 2			
NU526	Diagnóstico Antropométrico	1	2	2	8					
	Pré-requisito=NU424									
					6	NU	Marketing aplicado a nutrição	1	2	2

Observações:

SITUAÇÃO ATUAL: Coloque claramente nas Colunas A,B,C, e D, todas as características do (s) atual (is) componente (s), como se encontra (m) no perfil do curso.

ATENÇÃO: No caso de novos componentes, preencher apenas a parte relativa à situação proposta.

SITUAÇÃO PROPOSTA:

- (1) MUDANÇA DE DEPARTAMENTO
- (2) MUDANÇA DE EPÍGRAFE
- (3) ALTERAÇÃO DE CARGA HORÁRIA
- (4) INCLUS DE REQUISITOS
- (5) INCLUSÃO DE DISCIPLINA OBRIGATÓRIA
- (6) INCLUSÃO DE DISCIPLINA ELETIVA
- (7) EXCLUSÃO DE DISCIPLINA OBRIGATÓRIA

- (8) EXCLUSÃO DE DISCIPLINA ELETIVA
- (9) ALTERAÇÃO DE EMENTA
- (10) EXCLUSÃO DE HABILITAÇÃO
- (11) DESDOBRAMENTO DE DISCIPLINA
- (12) FUSÃO DE DISCIPLINAS
- (13) TRANSFORMAÇÃO DE DISCIPLINA OBRIGATÓRIA EM ELETIVA
- (14) TRANSFORMAÇÃO DE DISCIPLINA ELETIVA EM OBRIGATÓRIA
- (15) OUTROS (**especifique**): Mudança de período,

