

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO**



**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - BACHARELADO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA**

VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE

2012

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| 1. HISTÓRICO..... | 06 |
| 2. JUSTIFICATIVA..... | 07 |
| 3. MARCO TEÓRICO..... | 08 |
| 4. OBJETIVOS DO CURSO..... | 09 |
| 4.1 Objetivo Geral..... | 09 |
| 4.2 Objetivos Específicos..... | 09 |
| 5. PERFIL PROFISSIONAL..... | 10 |
| 6. CAMPO DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL..... | 10 |
| 7. COMPETÊNCIAS, ATITUDES E HABILIDADES..... | 11 |
| 7.1 Competências, Atitudes e Habilidades Gerais..... | 11 |
| 7.2 Competências, Atitudes e Habilidades Específicas..... | 13 |
| 8. METODOLOGIA..... | 14 |
| 9. SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO..... | |
| 8.1 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem..... | 14 |
| 9.2 Avaliação do Curso..... | 15 |
| 9.3 Informações acadêmicas..... | 17 |
| 8.4 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso..... | 17 |
| 10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO..... | 18 |
| 9.1 Estrutura Curricular..... | 19 |
| 9.1.1 Componentes Curriculares Obrigatórios..... | 19 |
| 9.1.2 Componentes Curriculares Eletivos..... | 22 |
| 9.1.3 Atividades Complementares..... | 23 |
| 9.1.4 Requisitos Legais e Normativos..... | 23 |
| 11. INFRAESTRUTURA..... | 23 |
| 10.1 Instalações..... | 24 |
| 10.1.1 Biblioteca..... | 24 |
| 10.1.2 Laboratórios..... | 31 |
| 10.1.3 Salas de aula e Auditório..... | 33 |
| 10.1.4 Núcleo de Treinamento em Prática de Nutrição (Clínica- Escola)..... | 33 |

| | |
|--|----|
| 10.1.5 Setor de Apoio Técnico – SAT..... | 33 |
| 10.1.6 Núcleo de Assistência Estudantil e Apoio Psicossocial – NAEPS..... | 34 |
| 10.2 Recursos Humanos..... | 34 |
| 10.2.1 Corpo Docente..... | 34 |
| 10.2.2 Técnicos Administrativos..... | 35 |

12.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

13.ANEXOS

ANEXO 1 – Programa dos Componentes Curriculares

ANEXO 2 – Requisitos Legais e Normativos

ANEXO 3 – Componentes Curriculares de Flexibilização

(Atividades Complementares)

ANEXO 4 – Regimento de Estágio

ANEXO 5 – Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

ANEXO 6 – Equipamentos e materiais dos laboratórios específicos

ANEXO 7 – Quadro de Docentes

ANEXO 8 – Disciplinas Ofertadas/Docentes

ANEXO 9 – Demonstrativos dos Projetos de Pesquisa e Extensão

ANEXO 10 – Programa de Assistência ao Discente

ANEXO 11 – Trechos de Atas e Ordem de Serviço

**EQUIPE DE TRABALHO DO PROJETO DE INTERIORIZAÇÃO DA UFPE –
Agosto de 2006 (previsão de implantação)**

Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade (coordenadora)

Raquel Araújo de Santana

Débora Catarine Nepomuceno Pontes Pessoa

Eliane Oliveira

Silvana Salgado

Edigleide Barreto

Florisbela de Arruda Camara e Siqueira Campos

**EQUIPE DE TRABALHO DA 1ª REVISÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO –
Agosto 2007**

Carmem Lygia Burgos Ambrósio – Coordenadora do Curso

Marisilda de Almeida Ribeiro – Vice-Coordenadora do Curso

Carol Virgínia Góis Leandro

Emerson Peter da Silva Falcão

Erilane de Castro Lima Machado

Flavia Escapini Fanchiotti

Idjane Santana de Oliveira

Noemia Pereira da Silva Santos

Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz

EQUIPE DE TRABALHO DA 2ª REVISÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO –2008

Carmem Lygia Burgos Ambrósio – Coordenadora do Curso

Marisilda de Almeida Ribeiro – Vice-Coordenadora do Curso

Carol Virgínia Góis Leandro

Érika Maria Silva Freitas

Erilane de Castro Lima Machado

Flavia Escapini Fanchiotti

Idjane Santana de Oliveira

Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz

Zelyta Pinheiro de Faro

EQUIPE DE TRABALHO DA 3ª REVISÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO –2012
(composta pelo NDE e o Colegiado do Curso)

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

(homologado em 05 de outubro de 2010)

Sebastião Rogério de Freitas Silva (Coordenador do Curso)

Wylla Tatiana Ferreira e Silva (Vice-coordenadora)

Carmem Lygia Burgos Ambrósio

Cristina de Oliveira e Silva

Emérson Peter da Silva Falcão

Erilane de Castro Lima Machado

Marisilda de Almeida Ribeiro

Zelyta Pinheiro de Faro

COLEGIADO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Ana Cristina Lauer Garcia (representante do Núcleo de Biologia)

Eduíla Maria Couto Santos

João Henrique da Costa Silva (representante do Núcleo de Educação Física e Ciências do Esporte)

Juliana Souza Oliveira

Leandro Finkler

Lisiane dos Santos Oliveira (representante do Núcleo de Enfermagem)

René Duarte Martins

Sebastião Rogério de Freitas Silva

Silvana Gonçalves Brito de Arruda

Wylla Tatiana Ferreira e Silva

Equipe de Revisão: Lúcia Helena Magalhaes Franca (Coordenadora dos cursos de graduação DDE/PROACAD) e Kátia Elaine de Vasconcelos e Silva (Secretária Geral das Coordenações dos Cursos de Graduação – SGC/CAV)

1. HISTÓRICO

Ao término de 1940 ocorriam dois movimentos da maior importância para o Brasil: o primeiro movimento, de ordem interna, era o de criação das bases para a industrialização nacional, a partir da implantação de indústrias nos setores de siderurgia, metalurgia, álcalis, vidro, motores, bem como projetos de geração de energia hidroelétrica, de construção de rodovias, entre outros; o segundo era de natureza externa e desafiava os brasileiros para participarem de um grande esforço destinado a enfrentar os imprevistos e as consequências da 2ª Guerra Mundial.

Tornou-se prioritário aumentar e melhorar a produção, o abastecimento e o consumo de alimentos, com vistas à melhoria do estado de saúde do trabalhador. Essas políticas foram implementadas a partir da adoção de novos métodos de trabalho e novas estruturas de administração, inclusive com iniciativas pioneiras para a formação de recursos humanos especializados. Fato ocorrido, também, no campo da alimentação e da Nutrição no que se refere ao planejamento, seleção, preparo e consumo de alimentos indicados, garantindo padrões alimentares adequados aos trabalhadores engajados no esforço de guerra.

A profissão de Nutricionista, bem como todas as profissões emergentes, surgiu para atender necessidades identificadas pelo próprio progresso científico e tecnológico e pelas urgências reclamadas pelo desenvolvimento social.

Neste contexto, a profissão de Nutricionista teve início na esfera da administração pública, o que ensejou a oportunidade de comprovar sua utilidade, necessidade e importância, estendendo-se depois às várias áreas da iniciativa privada, ocupando espaços deixados pela ação governamental.

No Brasil, inicialmente, o exercício profissional do nutricionista desenvolveu-se nos campos da nutrição clínica e da alimentação do trabalhador, nesse último com enfoque na administração de Serviços de Alimentação e Educação Alimentar. Posteriormente, teve sua atuação ampliada com a inclusão dos campos de saúde coletiva, do ensino, da pesquisa, da indústria de alimentos, da nutrição esportiva e outros.

2. JUSTIFICATIVA

Recentemente o governo do estado de Pernambuco tem anunciado políticas voltadas para melhoria da rede de saúde e do parque industrial do estado. Em Vitória de Santo Antão o Hospital João Murilo, passará por uma reforma e ampliação recebendo o nome de Maternidade Metropolitana Oeste de Alto Risco, como parte de um grande e largo esforço para a saúde, em média e alta complexidade no estado. Além disso, a cidade e a região constituem um importante polo de agricultura familiar voltado para produção principalmente de hortaliças. Somado a isto também está ocorrendo à instalação de diversas indústrias de grande porte, entre elas a Sadia e a Kraft Foods que participarão do crescimento econômico da região.

Esta proposta pedagógica encontra-se em sintonia com a necessidade da região, buscando melhorar o atendimento a grupos vulneráveis da população e aumentar o suporte para a expansão industrial do local, mantendo a UFPE na vanguarda da oferta de novos profissionais, com sólida formação acadêmica para o mercado de trabalho, facilitando a fixação destes profissionais ao seu local de origem e favorecendo o crescimento regional.

Outrossim, a resolução 402/2007 do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN regulamentou a prescrição fitoterápica pelo nutricionista nas suas diferentes formas farmacêuticas abrangendo desde plantas medicinais à fitoterápicos. Neste contexto, este projeto pedagógico reconhece, na formação discente, esta nova competência conquistada pelo profissional Nutricionista.

Vale salientar que o processo de interiorização das Instituições Federais de Ensino Superior apresenta relevância não apenas para as populações das áreas em que se insere, mas, também, para a própria Universidade Federal de Pernambuco - UFPE, uma vez que tal processo responde a antigas reivindicações de diversos grupos representantes da comunidade acadêmica.

A proposta de instalação do Curso de Nutrição no município da Vitória de Santo Antão nasceu a partir da determinação do Governo Federal de interiorizar a educação superior pública, aliada ao fato de que a UFPE é a principal instituição federal de ensino superior da região Nordeste, estando entre as melhores instituições públicas do País, ao mesmo tempo em que a Prefeitura local

disponibilizou instalações físicas para a criação/instalação de cursos de nível superior, contando com o apoio financeiro do Ministério de Ciência e Tecnologia.

3. MARCO TEÓRICO

O Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco foi concebido pelo Professor Nelson Chaves, a princípio com o objetivo de “formar especialistas que se dedicassem a Nutrição Humana”. Nesse contexto, o Curso de Graduação em Nutrição, implantado no Centro Acadêmico de Vitória, visa não apenas o desenvolvimento tecnológico e científico do profissional Nutricionista como também seu desenvolvimento integral como ser humano.

Para formação integral do aluno, o Centro Acadêmico de Vitória busca uma educação que permita o desenvolvimento harmônico do indivíduo em todas as dimensões. Cada indivíduo é responsável por sua própria formação, favorecendo, desta forma, tanto o crescimento para a autonomia do indivíduo como para sua inserção na sociedade, para que seja capaz, diante dos desafios do futuro, de tomar decisões nos níveis científico, cultural, técnico e político.

Esse Projeto Pedagógico propõe um desenvolvimento humano comprometido com:

- a valorização da vida, o respeito à dignidade e à liberdade pessoal;
- a auto-estima e o relacionamento com a sociedade.

O desenvolvimento e integração do profissional na sociedade fazem parte da missão do Centro Acadêmico de Vitória, idealizado como um ensino superior calcado na proposta de interiorização e inclusão social da população interiorana através do Governo Federal.

O Centro Acadêmico de Vitória foi criado com três Cursos de Graduação - Nutrição, Enfermagem e Licenciatura em Ciências Biológicas, atendendo ao desejo/manifesto da comunidade, expresso em pesquisa realizada pela Prefeitura local e encaminhado à Universidade Federal de Pernambuco.

O Centro Acadêmico de Vitória foi inaugurado em 21 de agosto de 2006, no antigo prédio da Escola Agrotécnica Federal, iniciando, portanto, suas atividades com parte da infraestrutura necessária já construída.

Em 2010 foi criado o curso de Bacharelado em Educação Física e no ano seguinte, teve início o curso de Licenciatura em Educação Física. Em 2012, foi criado o curso de Bacharelado em Saúde Coletiva.

4. OBJETIVOS DO CURSO

4.1 Objetivo Geral

Formar Nutricionistas capazes de atuar em consonância com as demandas regionais contribuindo para o desenvolvimento do país.

4.2 Objetivos Específicos

- Preparar recursos humanos capacitados para atender as necessidades da comunidade interiorana de Pernambuco.
- Capacitar os estudantes para assumir novas competências atribuídas ao nutricionista em decorrência das exigências legais.
- Aplicar conhecimentos sobre a constituição e propriedades dos alimentos e seu aproveitamento no organismo humano;
- Interferir para melhoria do estado nutricional da clientela (sadia e/ou enferma);
- Planejar, organizar, gerenciar e avaliar serviços de alimentação e nutrição, bem como programas voltados às melhorias das condições nutricionais de populações;
- Desenvolver e aplicar técnicas de ensino e pesquisa em sua área de atuação;
- Aplicar conhecimentos sobre mecanismos socioculturais e econômicos que influenciam na disponibilidade, acesso e aquisição de alimentos pela população em geral;
- Atuar nos programas de educação e vigilância nutricional, alimentar e de saúde local, regional e nacional;

- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades relacionadas com a alimentação e nutrição.
- Preparar os estudantes para acompanhar a evolução sociocultural, ministrando a educação nos seus aspectos formativos e informativos;
- Estimular o senso crítico e propiciar o desenvolvimento do espírito investigativo e científico, habilitando os jovens a emitirem juízos críticos e autocríticos através do desenvolvimento de pesquisa, participação em congressos, seminários, colóquios e outros;
- Habilitar profissionalmente através do ensino teórico-prático do curso, bem como pela articulação dos conhecimentos com uma sólida cultura geral.

5. PERFIL PROFISSIONAL

Nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capaz de atuar visando a segurança alimentar e a atenção dietética em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como na 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 sociopolítica, econômica e cultural da região e do país.

6. CAMPO DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL

A Lei nº 8.234/91, em vigor, regulamenta a profissão e estabelece as atividades que são privativas dos Nutricionistas e, portanto, delineiam o Curso de Nutrição em sua formação profissional.

Entre as atividades dos Nutricionistas estão: direção, coordenação, supervisão e ensino das matérias profissionais de cursos de graduação em Nutrição; planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de Alimentação e Nutrição e Estudos Dietéticos; ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e afins; auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; assistência e educação nutricional

a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos, em instituições públicas, privadas e em consultórios de nutrição e dietética; assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Quando relacionadas com alimentação e nutrição humanas, são, também, atribuições do Nutricionista, as seguintes atividades: elaboração de informes técnico-científicos; gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios; assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição; controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; atuação em *marketing* na área de alimentação e nutrição; estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição; prescrição de suplementos nutricionais necessários à complementação da dieta; solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico; participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos; análise relativa ao processamento de produtos alimentícios industrializados; participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

A participação do Nutricionista em equipes multidisciplinares é obrigatória e destina-se ao planejamento, coordenação, supervisão, implementação, execução e avaliação de políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaboração e revisão da legislação e códigos próprios desta área.

7. COMPETÊNCIAS, ATITUDES E HABILIDADES

7.1. Competências, Atitudes e Habilidades Gerais

Atenção à Saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto individual quanto coletivamente. 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. Os profissionais devem 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 Médico, mas sim, com a resolução do problema de saúde.

Tomada de Decisões: o trabalho dos profissionais de saúde 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.

Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles 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.

Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para a tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.

Administração e Gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e a administração da força de trabalho, dos recursos físicos, materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a ser empreendedores, gestores, empregadores e líderes na equipe de saúde.

Educação Permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender, ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive estimulando e

desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

7.2. Competências, Atitudes e Habilidades Específicas

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

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

- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.
- Atuar em *marketing* alimentar e de nutrição.
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana.
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.
- A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

8. METODOLOGIA

O Curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Acadêmico de Vitória da UFPE propõe estratégias metodológicas que visam a elaboração e aplicação de diferentes conhecimentos. As distintas metodologias de ensino e aprendizagem empregadas, desenvolvem competências, habilidades e atitudes para o exercício da profissão de maneira a formar profissionais íntegros e comprometidos com o desenvolvimento e cuidado humano, capacitando-os a superar os desafios do exercício profissional e de produção de conhecimento.

O corpo docente participa de encontros pedagógicos com profissionais capacitados para orientar as estratégias de ensino que são discutidas visando repensar as práticas de ensino para reformulá-las ou validá-las, através da Semana de formação e planejamento docente da UFPE, bem como dos cursos de capacitação oferecidos pela NUFOPE (Núcleo de Apoio e Formação Docente), permitindo a integração docente e atualização pedagógica.

As principais metodologias de ensino consistem em aulas expositivas dialogadas, aulas práticas em laboratórios específicos e multidisciplinares, aulas de campo, visitas técnico-científicas, discussão de casos, leitura e discussão de textos acadêmicos, listas de exercícios de fixação e roteiro de leituras dirigidas, trabalhos

teórico-práticos individuais e em grupo, apresentação de seminários, painéis para consolidação dos tópicos abordados e projetos de ensino vinculados à extensão, além de metodologias ativas de forma a fazer fluir naturalmente o ímpeto para o desenvolvimento mental e vontade de aprender do aluno, sempre favorecendo a diversidade das estratégias para garantir a viabilização da aprendizagem.

As particularidades metodológicas são gerenciadas pela coordenação do curso e discutidas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e colegiado de curso que as legitimam mediante as argumentações apresentadas pelos envolvidos no processo. Nessa perspectiva, o conteúdo programático é apresentado de forma a ganhar inter-relação entre as áreas possibilitando que o aluno forme uma visão integrada e articulada de conhecimento, atendendo às Diretrizes Curriculares do MEC para os cursos da Saúde, especificamente do Curso de Graduação em Nutrição, que requer a integração entre as disciplinas do curso a partir de conceitos e aspectos metodológicos em um objetivo comum.

8.1 Atividade Interdisciplinar do Curso de Nutrição

A Atividade Interdisciplinar (AI) com a participação dos docentes e discentes do primeiro ao sexto períodos, defende a construção coletiva e ampla consolidação dos saberes empírico e científico permeadas pela ética e cidadania, em prol da formação de profissionais que atendam às demandas e desenvolvimento da sociedade.

Os métodos empregados visam despertar a reflexão e a vivência da tríade ensino, pesquisa e extensão, intra e extra Universidade, incentivando questionamentos, organização de ideias, pesquisas científicas, atitudes de enfrentamento a desafios e busca coletiva para solução de demandas. Neste sentido, a formação do profissional crítico e reflexivo, a partir do processo ensino-aprendizagem, decorre do protagonismo do educando.

A cada semestre, antes do início das aulas, a coordenação e os professores do Curso de Bacharelado em Nutrição se reúnem para definir os temas transversais a serem trabalhados durante o semestre com os coordenadores dos períodos, de acordo com as Normas da Atividade Interdisciplinar (Apêndice X). Os projetos são desenvolvidos ao longo do semestre e a culminância dos mesmos

ocorre na Mostra Pedagógica Interdisciplinar que propões apresentá-los à comunidade acadêmica.

9. SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

A implementação e o desenvolvimento das diretrizes curriculares devem orientar e propiciar concepções curriculares ao Curso de Graduação em Nutrição, as quais devem ser acompanhadas e permanentemente avaliadas, a fim de permitir os ajustes que se façam necessários ao seu aperfeiçoamento.

O Curso de Graduação em Nutrição utiliza metodologias e critérios de acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem, bem como do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definidos na política institucional de ensino de graduação referido no Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI da Universidade.

9.1 Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem

As avaliações dos alunos baseam-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos, tendo como referência as Diretrizes Curriculares e a Resolução 04/1994 do CCEPE (Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão), atendendo o que preconiza o PDI, da UFPE.

A Resolução abrange aspectos de:

- 1) Frequência: considerando-se “reprovado por falta” o aluno que não tiver comprovada sua participação em pelo menos 75% das aulas (teóricas ou práticas), ou das avaliações parciais de aproveitamento escolar. No que se refere às avaliações, pode ser concedida 2ª chamada para uma das avaliações parciais especificadas no plano de ensino da disciplina, ou para o exame final.
- 2) Aproveitamento: ao longo do período letivo, mediante verificações parciais (pelo menos duas), sob forma de provas escritas, orais ou práticas, trabalhos escritos, seminários, e outros. E ao fim do período letivo, depois de cumprido

o programa da disciplina, mediante verificação do aproveitamento de seu conteúdo total, sob a forma de exame final. A avaliação é expressa em graus numéricos de 0,0 a 10,0.

Para uma frequência superior a 75% o aluno pode ser “aprovado por média” (média parcial igual ou superior a 7,0); “aprovado” (média parcial inferior a 7,0 e superior a 3,0); ou “reprovado” (quando não se observa nenhuma das situações anteriores). O aluno tem direito de requerer até duas revisões de julgamento de uma prova ou trabalho escrito, por meio de pedido encaminhado ao coordenador do curso.

O estágio curricular e as disciplinas que envolvem elaboração de projetos, monografias, trabalho de graduação ou similares têm critérios de avaliação definidos pela Resolução nº. 02/85 do CCEPE e pelos respectivos Colegiados do Curso, respectivamente (conferir ANEXO 3 – Regimento de Estágio e ANEXO 4 - Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC)

O Sistema de Informação e Gestão Acadêmica da Universidade, o Sig@, em seu módulo de ensino de graduação, garante o cumprimento da citada Resolução, com o sigilo na divulgação dos resultados das avaliações de desempenho, cumprindo, desta forma, o que consta no PDI e no Projeto Político Pedagógico Institucional – PPPI da UFPE, este último elaborado a partir de amplo debate com a comunidade acadêmica.

9.2 Avaliação do Curso

A avaliação do Curso desenvolve-se em consonância com o Plano de Avaliação Institucional da UFPE em processo de parceria com a Coordenação do Curso de Nutrição, Coordenação Geral Pedagógica de Ensino de Graduação (DDE/PROACAD – Diretoria de Desenvolvimento de Ensino da Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos) e a Comissão Permanente de Avaliação Institucional – CPA, da UFPE.

As estratégias utilizadas para avaliação do Curso são: o Acompanhamento de Indicadores Institucionais, a Avaliação do Docente pelo Discente, Acompanhamento do Egresso e Acompanhamento da Adequação do Curso às Diretrizes Curriculares do MEC.

Os instrumentos avaliativos adotados são definidos a seguir:

Indicadores Institucionais – indicador que representa a expressão qualitativa ou quantitativa do valor das propriedades de um objeto ou fenômeno: aquele elemento que indica outro elemento, onde ele está. Os indicadores institucionais exigidos pelo MEC, através da Comissão de Especialistas de Avaliação dos Cursos Superiores, são alguns destes dados quantitativos. Outros dados específicos à UFPE devem ser desenvolvidos e ampliados em função de sua necessidade.

Avaliação do Docente pelo Discente – avalia a qualidade do ensino desenvolvido em sala de aula e o comportamento acadêmico de professores e alunos. A periodicidade é semestral e a responsabilidade é da Secretaria Geral de Cursos, a qual se encarrega de contabilizar e divulgar o resultado individual para cada docente e geral do curso para a Coordenação e a Diretoria. Tem por objetivo melhorar a qualidade do ensino desenvolvido nos cursos da UFPE, proporcionar feedback aos professores sobre seu desempenho no ensino, proporcionar feedback aos alunos sobre seu comportamento acadêmico, aumentar o conhecimento institucional da realidade do ensino na UFPE e indicar pontos críticos relacionados a estes aspectos. Esta avaliação busca gerar as condições de transparência sobre a situação do ensino dos cursos e as condições, os encaminhamentos e soluções para os problemas identificados.

Acompanhamento do Egresso – através de contato on-line e pelas redes sociais, realizado pela Coordenação de Cursos e docente, sondando a colocação do egresso no mercado de trabalho, se está atuando na área, as dificuldades enfrentadas para conseguir a colocação e no desempenho de suas funções.

E, também, são utilizados como instrumento de avaliação do Curso os dados do Enade (Exame Nacional de Desempenho de Estudantes) e o monitoramento do Projeto Pedagógico do Curso.

9.3 Informações Acadêmicas

O curso de Nutrição, assim como todos os cursos da UFPE, conta com o Sistema de Informação e Gestão Acadêmica - SIG@, que dispõe de informações e serviços on-line para os discentes e docentes. No Siga os alunos têm acesso a consulta de notas, situação acadêmica, aproveitamento acadêmico, histórico escolar, grade de horário, procedimentos de matrícula em disciplinas, solicitação de documentos oficiais como histórico, declarações, comprovante de matrícula, e acesso a e-mail pessoal. Sendo o discente ingressante automaticamente cadastrado no Sig@ a partir de sua matrícula. Os docentes, por meio do SIG@, podem inserir notas e faltas em componentes curriculares, definir a forma de avaliação do componente sob sua coordenação, fazer submissão e acompanhamento de processos, apresenta seus formulários de planejamentos e relatórios de atividades anuais, entre outros.

9.4 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso

O Curso de Nutrição (Bacharelado), tem seu Projeto Pedagógico – PPC revisado e atualizado semestralmente, com os seguintes procedimentos, quando necessário e com normatização votada nos colegiados dos cursos e com endosso da Pró-reitoria para Assuntos Acadêmicos –PROACAD, obedecendo à legislação pertinente:

- revisão dos formulários dos programas dos componentes curriculares: formulário de novo(s) componentes(s) obrigatório(s) e eletivo(s); atualização bibliográfica das componentes em geral; correção de algum dado das ementas, revisada pelo professor específico da área à medida que os semestres ocorrem; inclusão e exclusão dos pré-requisitos;
- atualização dos docentes e respectivos currículos;
- sistemática de avaliação;
- estrutura curricular (inclusão de novos componentes – obrigatórios e eletivos, inclusão/exclusão de pré-requisitos, correção de epígrafe de componentes, desdobramento/fusão de componente, transformação de componente obrigatório em eletivo);
- demais itens do corpo do PPC.

10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

O currículo do Curso de Graduação em Nutrição foi elaborado a partir da Resolução CES/CNE nº 5, de 7 de novembro de 2001, que fixa as diretrizes curriculares nacionais para os cursos de Nutrição, tendo presente os objetivos e o perfil profissional desejado e baseado na Lei de Diretrizes e Bases da Educação – LDB (Lei 9.394/1996), em consonância com a política institucional de ensino, pesquisa e extensão apresentada no PDI e no PPPI da UFPE.

Os componentes curriculares do curso estão distribuídos em oito semestres conforme pode ser observado em sua estrutura curricular, adiante transcrita. Além dos componentes obrigatórios, componentes eletivos são oferecidos no decorrer do curso, bem como atividades complementares.

Os programas dos componentes curriculares obrigatórios e eletivos, as atividades complementares, o regimento de estágio e o regulamento do trabalho de conclusão do curso encontram-se nos anexos (respectivamente, ANEXO 1, 2, 3 e 4).

11. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

11.1. Componentes Curriculares Obrigatórios

(PERFIL NUT002) - Válido para os alunos ingressos a partir de 2013.1

| Códigos | Disciplinas | CH | | Créditos | CH Total | Pré-Requisitos | Co-Requisitos |
|-------------------|-------------------------------------|------------|------------|-----------|------------|--|--|
| | | Teórica | Prática | | | | |
| 1º ANO | | | | | | | |
| 1º Período | | | | | | | |
| NUTR0001 | Anatomia | 30 | 60 | 4 | 90 | | |
| NUTR0055 | Biologia Celular e Embriologia | 45 | 30 | 4 | 75 | | |
| NUTR0002 | Bioquímica 1 | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| NUTR0005 | Física e Biofísica | 15 | 30 | 2 | 45 | | |
| NUTR0006 | Histologia | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| NUTR0061 | Saúde e Sociedade | 15 | 30 | 2 | 45 | | |
| | TOTAL | 165 | 210 | 18 | 375 | | |
| 2º Período | | | | | | | |
| NUTR0007 | Bromatologia | 30 | 60 | 4 | 90 | Bioquímica 1 (NUTR0002) Física e Biofísica (NUTR0005) | |
| NUTR0029 | Ética Profissional | 30 | - | 2 | 30 | | Métodos de Investigação em Nutrição (NUTR0062) |
| NUTR0008 | Fisiologia Geral | 30 | 60 | 4 | 90 | Anatomia (NUTR0001) Bioquímica 1 (NUTR0002) Histologia (NUTR0006) Biologia Celular e Embriologia (NUTR0055) | |
| NUTR0009 | Genética Humana | 30 | 30 | 3 | 60 | Bioquímica 1 (NUTR0002) Biologia Celular e Embriologia (NUTR0055) | |
| NUTR0062 | Métodos de Investigação em Nutrição | 30 | - | 2 | 30 | | |
| NUTR0011 | Microbiologia e Imunologia | 15 | 30 | 2 | 45 | Bioquímica 1 (NUTR0002) Biologia Celular e Embriologia (NUTR0055) | |
| NUTR0063 | Parasitologia | 30 | 30 | 3 | 60 | Histologia (NUTR0006) Biologia Celular e Embriologia (NUTR0055) | |
| | TOTAL | 195 | 210 | 20 | 405 | | |
| 2º ANO | | | | | | | |
| 3º Período | | | | | | | |
| NUTR0013 | Bioquímica da Nutrição | 30 | 60 | 4 | 90 | Bioquímica 1 (NUTR0002) Fisiologia Geral (NUTR0008) | |
| NUTR0014 | Bioquímica dos Alimentos | 30 | 60 | 4 | 90 | Bromatologia (NUTR0007) | |
| NUTR0015 | Fisiologia da Nutrição | 30 | 60 | 4 | 90 | Fisiologia Geral (NUTR0008) | |
| NUTR0056 | Farmacologia Básica | 15 | 30 | 2 | 45 | Fisiologia Geral (NUTR0008) | |
| NUTR0065 | Higiene dos Alimentos | 30 | 30 | 3 | 60 | Bromatologia (NUTR0007) Microbiologia e Imunologia (NUTR0011) Parasitologia (NUTR0063) | Bioquímica dos Alimentos (NUTR0014) |
| NUTR0066 | Políticas de Saúde | 30 | - | 2 | 30 | Ética Profissional (NUTR0029) Saúde e Sociedade (NUTR0061) | |
| NUTR0035 | Psicologia Aplicada à Nutrição | 30 | - | 2 | 30 | Ética Profissional (NUTR0029) | |
| | TOTAL | 195 | 240 | 21 | 435 | | |

| Códigos | Disciplinas | CH | | Créditos | CH Total | Pré-Requisitos | Co-Requisitos |
|-------------------|--|------------|------------|-----------|------------|--|--|
| | | Teórica | Prática | | | | |
| 4º Período | | | | | | | |
| NUTR0019 | Avaliação do Estado Nutricional | 15 | 60 | 3 | 75 | Saúde e Sociedade (NUTR0061) Fisiologia Geral (NUTR0008) Políticas de Saúde (NUTR0066) | Nutrição Humana Dietética e Esportiva (NUTR0070) |
| NUTR0054 | Bases da Farmacologia Aplicada a Terapêutica | 15 | 30 | 2 | 45 | Bioquímica 1 (NUTR002) Fisiologia Geral (NUTR008) Farmacologia Básica (NUTR0064) | |
| NUTR0069 | Nutrição Experimental | - | 30 | 1 | 30 | | Nutrição Humana Dietética e Esportiva (NUTR0070) |
| NUTR0070 | Nutrição Humana Dietética e Esportiva | 30 | 90 | 5 | 120 | Bioquímica da Nutrição (NUTR0013) Fisiologia da Nutrição (NUTR0015) | Nutrição Experimental (NUTR0069) Técnica Dietética (NUTR0023) |
| NUTR0022 | Processos Patológicos Gerais | 15 | 30 | 2 | 45 | Fisiologia Geral (NUTR0008) | |
| NUTR0023 | Técnica Dietética | 30 | 60 | 4 | 90 | Bioquímica dos Alimentos (NUTR0014) Higiene dos Alimentos (NUTR0065) | Tecnologia de Alimentos (NUTR0024) |
| NUTR0024 | Tecnologia de Alimentos | 30 | 60 | 4 | 90 | Bioquímica dos Alimentos (NUTR0014) Higiene dos Alimentos (NUTR0065) | |
| | TOTAL | 135 | 360 | 21 | 495 | | |
| 3º ANO | | | | | | | |
| 5º Período | | | | | | | |
| NUTR0072 | Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 1 | 30 | 90 | 5 | 120 | Técnica Dietética (NUTR0023) Tecnologia de Alimentos (NUTR0024) Nutrição Humana Dietética e Esportiva (NUTR0070) | Controle de Qualidade de Alimentos (NUTR0076) Educação Nutricional I (NUTR0075) |
| NUTR0073 | Bioestatística | 30 | - | 2 | 30 | Métodos de Investigação em Nutrição (NUTR0062) | Epidemiologia Aplicada à Nutrição (NUTR0074) |
| NUTR0076 | Controle de Qualidade de Alimentos | 15 | 45 | 2 | 60 | Higiene dos Alimentos (NUTR0065) Técnica Dietética (NUTR0023) Tecnologia de Alimentos (NUTR0024) | |
| NUTR0075 | Educação Nutricional 1 | 30 | 30 | 3 | 60 | Avaliação do Estado Nutricional (NUTR0019) Métodos de Investigação em Nutrição (NUTR0062) Nutrição Humana Dietética e Esportiva (NUTR0070) Técnica Dietética (NUTR0023) | |
| NUTR0074 | Epidemiologia Aplicada à Nutrição | 30 | 60 | 4 | 90 | Políticas de Saúde (NUTR0066) Saúde e Sociedade (NUTR0061) | Bioestatística (NUTR0073) |
| NUTR0030 | Nutrição Clínica 1 | 60 | 60 | 6 | 120 | Avaliação do Estado Nutricional (NUTR0019) Bases da Farmacologia Aplicada à Terapêutica (NUTR0054) Nutrição Humana Dietética e Esportiva (NUTR0070) Processos Patológicos Gerais (NUTR0022) | |
| NUTR0078 | Nutrição em Saúde Pública 1 | 30 | - | 2 | 30 | Avaliação do Estado Nutricional (NUTR0019) Saúde e Sociedade (NUTR0061) Políticas de Saúde (NUTR0066) | Epidemiologia Aplicada à Nutrição (NUTR0074) |
| | TOTAL | 225 | 285 | 24 | 510 | | |

| Códigos | Disciplinas | CH | | Créditos | CH Total | Pré-Requisitos | Co-Requisitos |
|-------------------|--|------------|------------|-----------|------------|---|--|
| | | Teórica | Prática | | | | |
| 6º Período | | | | | | | |
| NUTR0079 | Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2 | 30 | 30 | 3 | 60 | Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 1 (NUTR0072) Controle de Qualidade de Alimentos (NUTR0076) Educação Nutricional I (NUTR0075) | |
| NUTR0032 | Educação Nutricional 2 | - | 30 | 1 | 30 | Educação Nutricional 1(NUTR0075) Nutrição Clínica 1 (NUTR0077) | |
| NUTR0080 | Nutrição Materno-Infantil | 30 | 30 | 3 | 60 | Nutrição Humana Dietética e Esportiva (NUTR0070) Nutrição Clínica 1 (NUTR0077) | |
| NUTR0081 | Nutrição Clínica 2 | 60 | 90 | 7 | 150 | Nutrição Clínica 1(NUTR0077) | |
| NUTR0082 | Nutrição em Saúde Pública 2 | - | 60 | 2 | 60 | Nutrição em Saúde Pública 1(NUTR0078) | |
| NUTR0036 | Trabalho de Conclusão de Curso 1 | 30 | - | 2 | 30 | Ética Profissional (NUTR0029) Métodos de Investigação em Nutrição (NUTR0062) Adm. de Unid. de Alimentação e Nutrição 1 (NUTR0072) Epidemiologia Aplicada à Nutrição (NUTR0074) Educação Nutricional 1(NUTR0075) Controle de Qualidade de Alimentos (NUTR0076) Nutrição Clínica 1 (NUTR0077) | |
| TOTAL | | 150 | 240 | 18 | 390 | | |
| 4º ANO | | | | | | | |
| 7º Período | | | | | | | |
| NUTR0037 | Estágio em Coletividade Enferma | 15 | 240 | 9 | 255 | Ética Profissional (NUTR0029) Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2 (NUTR0079) Nutrição Clínica 2 (NUTR0081) | |
| NUTR0038 | Estágio em Coletividade Sadia | 15 | 240 | 9 | 255 | Nutrição Humana Dietética e Esportiva (NUTR0070) Ética Profissional (NUTR0029) Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2 (NUTR0079) | |
| TOTAL | | 30 | 480 | 18 | 510 | | |
| 8º Período | | | | | | | |
| NUTR0039 | Estágio em Nutrição e Saúde Pública | 15 | 240 | 9 | 255 | Nutrição em Saúde Pública 2 (NUTR0082) | Estágio em Coletividade Enferma (NUTR0037) Estágio em Coletividade Sadia (NUTR0038) |
| NUTR0041 | Trabalho de Conclusão de Curso 2 | 30 | - | 2 | 30 | Trabalho de Conclusão de Curso 1 (NUTR0036) | |
| TOTAL | | 45 | 240 | 11 | 285 | | |

11.2 Componentes Curriculares Eletivos

| Códigos | COMPONENTES CURRICULARES ELETIVOS Disciplinas | CH | | Créditos | CH Total | Pré-Requisitos | Co-Requisitos |
|----------|---|---------|---------|----------|----------|--|---------------|
| | | Teórica | Prática | | | | |
| NUTR0058 | Análise Sensorial dos Alimentos | 15 | 30 | 2 | 45 | Bioquímica dos Alimentos (NUTR0014) | |
| NUTR0068 | Comunicação e Expressão | 0 | 30 | 1 | 30 | | |
| NUTR0043 | Empreendedorismo | 15 | 30 | 2 | 45 | | |
| NUTR0085 | Exames Laboratoriais | 15 | 30 | 2 | 45 | | |
| ENFE0061 | Exames Laboratoriais Aplicados à Enfermagem | 15 | 30 | 2 | 45 | | |
| NUTR0044 | Informática Aplicada à Nutrição | 15 | 30 | 2 | 45 | | |
| NEN0049 | Inglês Instrumental | 45 | 0 | 3 | 45 | | |
| NEF0018 | Leitura e Produção de Texto Acadêmico | 60 | 0 | 4 | 60 | | |
| NUTR0060 | Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS | 45 | 0 | 3 | 45 | | |
| BIOL0119 | Matemática Básica | 30 | 0 | 2 | 30 | | |
| NUTR0045 | Noções de Gastronomia | 15 | 30 | 2 | 45 | Técnica Dietética (NUTR0023) | |
| NUTR0046 | Nutrição e Saúde da Família | 15 | 30 | 2 | 45 | Nutrição em Saúde Pública 1 (NUTR0078) | |
| ENFE0096 | Plantas Medicinais da Coleta à Terapêutica | 15 | 30 | 2 | 45 | | |
| ENFE0093 | Plantas Medicinais e Condimentares no Combate a Parasitos Humanos | 30 | 30 | 3 | 60 | | |
| NUTR0047 | Prática em Nutrição Clínica | 15 | 30 | 2 | 45 | Nutrição Clínica 2 (NUTR0081) | |
| NUTR0048 | Prática em Nutrição na Atividade Física e Desportos | 15 | 30 | 2 | 45 | Nutrição Humana Dietética e Esportiva (NUTR0070) | |
| NUTR0059 | Relação Terapeuta-paciente | 30 | 15 | 2 | 45 | | |
| NUTR0083 | Tecnologia dos Alimentos 2 | 15 | 30 | 2 | 45 | Tecnologia dos Alimentos (NUTR0024) Controle de Qualidade de Alimentos (NUTR0076) | |

OBSERVAÇÃO

Síntese de Carga Horária

| | |
|--|-------------|
| Componentes Obrigatórios | 3405 |
| Componentes Eletivos do Perfil | 90 |
| Componentes Eletivos Livres ou Atividades Complementares | 30 |
| Carga Horária Total | 3525 |

Integralização Curricular

| | |
|--------------|--------------|
| Tempo Mínimo | 8 semestres |
| Tempo Médio | 10 semestres |
| Tempo Máximo | 14 semestres |

12. ATIVIDADES CURRICULARES

12.1. Atividades Complementares

As atividades complementares compreendem:

- estágio extracurricular
- monitoria - participação do aluno no programa de monitoria aprovado pela Pró-Reitoria Acadêmica;
- iniciação científica – participação do aluno em projetos de pesquisa como voluntário ou bolsista aprovados pela Pró-Reitoria de Pesquisa;
- extensão – participação do aluno em projetos e/ou programas de assistência à comunidade aprovados pela Pró-Reitoria de Extensão;
- temas atuais em nutrição – participação do aluno em Simpósios, Seminários, Congressos e/ou similares devidamente validados pelo Colegiado do Curso.

As definições destas atividades, como carga horária, creditação, equivalência, encontram-se normatizadas nos ANEXO 2 (Componentes Curriculares de Flexibilização) e ANEXO 8 (Demonstrativo dos Projetos do Núcleo de Nutrição).

12.1.1 Requisitos Legais e Normativos

Os elementos regulatórios, dispositivos legais ou normativos e que foram respeitados durante a elaboração deste documento, podem ser consultados no Anexo 2.

12.2. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

12.3. Estágio

13. INFRAESTRUTURA

Todas as salas de aula, biblioteca, demais espaços e dependências possuem dimensionamento adequado para o fluxo de alunos e funcionários. Nestes espaços estão sendo construídas ou reformadas estruturas para garantir à acessibilidade as pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida. Além disso, dentro da necessidade nossos espaços estão devidamente equipados com ar condicionado, mobiliário, iluminação, equipamentos de prevenção de incêndio.

13.1 Instalações

13.1.1 Biblioteca

A Biblioteca é uma unidade setorial integrante do Sistema de Bibliotecas da UFPE, em funcionamento desde 25 de setembro de 2006. Tem como principal objetivo atuar como suporte para o desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da extensão no Centro Acadêmico de Vitória, através da prestação de serviços aos usuários e disponibilização de recursos informacionais nas áreas de Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Nutrição e áreas afins.

Localizada no prédio administrativo do Centro Acadêmico, ocupa uma área física de cerca de 528 m², distribuída em dois pavimentos com os serviços estruturados da seguinte forma:

- No andar térreo encontram-se: o serviço de atendimento (cadastro de usuários, empréstimo, renovação, devolução e reservas); o serviço de referência (treinamento de usuários, catalogação na fonte, disseminação seletiva da informação/alertas eletrônicos, orientação sobre normalização de trabalhos e visitas dirigidas) além do salão de estudos e o acervo circulante.
- No 1º andar, estão localizados: os setores administrativo e técnico (Catalogação e desenvolvimento das coleções analógicas e digitais); o serviço de pesquisa em bases de dados (Portal de periódicos da Capes, BDTD e outras bases nacionais e estrangeiras); o serviço de Comutação eletrônica; o repositório institucional; as coleções (Multimídia, Consulta local, Teses e

dissertações, Periódicos, Literatura e Pré-Vestibular) além do miniauditório, salas de estudo em grupo, cabines de estudo individual e o salão de leitura.

■

Aberta ao público de forma ininterrupta funciona de segunda à sexta-feira, das 7h30m às 21h30m, com acesso livre ao acervo, disponibilizando uma coleção com títulos nacionais e estrangeiros para os cursos de graduação e pós-graduação nas áreas de atuação do Centro.

Público-alvo

A Biblioteca atende a alunos de graduação e pós-graduação, docentes, servidores técnico-administrativos da UFPE e a comunidade em geral.

Equipe

Em 2012, a Biblioteca conta com a seguinte equipe:

| Grau de Formação | Regime de Trabalho | Bibliotecário | | Quadro auxiliar * | | Estagiário bolsista e monitor | |
|------------------------|--------------------|---------------|-----|-------------------|----------|-------------------------------|-----|
| | | Fem | Mas | Fem | Mas | Fem | Mas |
| Fundamental incompleto | Estatutário | | | | | | |
| | Regime CLT | | | | | | |
| | Outros Contratos | | | | | | |
| Fundamental | Estatutário | | | 1 | | | |
| | Regime CLT | | | | | | |
| | Outros Contratos | | | | | | |
| Médio | Estatutário | | | 1 | 2 | | |
| | Regime CLT | | | | | | |
| | Outros Contratos | | | 2 | | | |
| Graduação | Estatutário | 1 | | 1 | 1 | 1 | |
| | Regime CLT | | | | | | |
| | Outros Contratos | | | 1 | | | |
| Especialização | Estatutário | 1 | | | | | |
| | Regime CLT | | | | | | |
| | Outros Contratos | | | | | | |
| Mestrado | Estatutário | 1 | | | | | |
| | Regime CLT | | | | | | |
| | Outros Contratos | | | | | | |
| Doutorado | Estatutário | | | | | | |
| | Regime CLT | | | | | | |
| | Outros Contratos | | | | | | |
| Total | | 3 | | 6 | 3 | 1 | |

Fonte: UFPE, BIBCAV 2011

* Foi incluído apenas servidores que atuam nas atividades típicas de biblioteca.

03 Bibliotecários (quadro da UFPE); 08 Assistentes em Administração (quadro da UFPE) e 01 Bolsista de Extensão do Curso de Biblioteconomia.

Acervo

O acervo específico para cada curso busca atender ao requisito de um exemplar da bibliografia básica para cada 6(seis) alunos previsto para cada turma. A bibliografia básica contempla pelo menos 3 (três) títulos indicados conforme recomendação do Ministério da Educação (2008).

O acervo da biblioteca é atualizado regularmente através de compra, doação ou permuta, buscando contemplar sempre as edições mais recentes ou a edição recomendada pelo professor. O processo de compra ocorre através das sugestões oriundas dos alunos, técnicos e docentes sendo realizado por pregões eletrônicos.

Através de convênio mantido com a Biblioteca Virtual de Saúde - BVS, a biblioteca recebe, regularmente por doação, todas as publicações do Ministério da Saúde.

A Biblioteca do CAV possui um acervo bibliográfico composto por livros, folhetos, teses, CDs, fitas de vídeo e periódicos especializados nas respectivas áreas.

Os dados abaixo apresentam o crescimento do número de títulos e exemplares do acervo da Biblioteca no período de 2006 a 2011, desde a implantação do Centro.

Tabela 1 - Crescimento do acervo no período de 2006 a 2011

| ACERVO/ANO | TÍTULOS | EXEMPLARES | EXE. ADICIONAIS |
|--------------------|--------------|---------------|-----------------|
| 2006 | 287 | 1167 | 28 |
| 2007 | 321 | 1304 | 64 |
| 2008 | 541 | 1858 | 73 |
| 2009 | 775 | 3062 | 129 |
| 2010 | 1393 | 4656 | 158 |
| 2011 | 880 | 5595 | 208 |
| Total geral | 4.197 | 17.642 | 660 |

(FONTE: Pergamum)

Na coleção encontram-se 79 títulos de periódicos impressos nacionais e estrangeiros recebidos por doação.

Tabela 2 - Coleção de Periódicos recebidos por doação

| Língua | Títulos correntes* | Não correntes | Total |
|--------------------|---------------------------|----------------------|--------------|
| Nacionais | 31 | 42 | 73 |
| Estrangeiros | 01 | 5 | 06 |
| TOTAL GERAL | 32 | 47 | 79 |

* Considerados títulos correntes a partir do ano de 2010.

(FONTE: Kardex da Biblioteca - Coleção de periódicos da Biblioteca do CAV)

Total de títulos em formato digital/eletrônico, por área de conhecimento do CNPq.

| Área (CNPq) | DVD | CD-ROMs |
|---|---------------|----------------|
| | Título | Título |
| Ciências Exatas e da Terra | | 1 |
| Ciências Biológicas | | |
| Engenharia / Tecnologia | 19 | 20 |
| Ciências da Saúde | 2 | 6 |
| Ciências Agrárias | | |
| Ciências Sociais Aplicadas | 1 | 4 |
| Ciências Humanas | | 1 |
| Linguística, Letras e Artes | 1 | 4 |
| Multidisciplinar (7) | | |
| Total | 23 | 36 |
| Fonte: UFPE, PERGAMUM- BIBCAV 2010 | | |

Periódicos

O acervo impresso de periódicos é composto por **75 títulos**, conforme quadro abaixo:

Tabela de periódicos por área de conhecimento

| ÁREA DO CONHECIMENTO | NÚMERO DE TÍTULOS |
|------------------------------------|-------------------|
| 100 – Filosofia | 4 |
| 360 – Problemas e serviços sociais | 4 |
| 370 – Educação | 6 |
| 500 – Ciências naturais | 3 |
| 550 – Ciências da terra | 3 |
| 570 – Biologia | 1 |
| 580 – Ciências botânicas | 2 |
| 590 – Zoologia | 2 |
| 610 – Ciências da Saúde | 44 |
| 620 – Engenharia | 3 |
| 630 – Agricultura | 2 |
| 660 – Engenharia química | 5 |
| Total geral | 79 |

Periódicos Impressos na área de Nutrição

BioTecnologia: ciência & desenvolvimento

Brazilian Journal of Medical and Biological Research

Cadernos de Saúde Pública

Ciência e Natura

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Comunicação em Ciência da Saúde

De Gestão

Divulgação em saúde para Debate

Epidemiologia e Serviços de Saúde

Estudos Universitários

Food Service News

Higiene Alimentar

JAMB: Jornal da Associação Médica Brasileira

Nestlé Bio

Neurobiologia

Nutrire

Radis: comunicação em saúde

Rede Câncer

Revista Baiana de saúde Pública

Revista Brasileira de Engenharia Biomédica

Revista Brasileira de Saúde da Família

Revista Bioética
Revista CFN
Revista Cipa
Revista da Associação Médica Brasileira
Revista DAE
Revista de Ciências Médicas e Biológicas
Revista de Nutrição
Revista de Nutrição da PUCCAMP
Revista do Instituto de Medicina Tropical de São Paulo
Revista Fitos
Revista Poli
Universitas. Ciências da saúde

Periódicos eletrônicos

A coleção de periódicos é complementada pelo acesso ao Portal de Periódicos da Capes que possui um dos maiores acervos de publicações científicas do mundo. São mais de 24 mil títulos, com trabalhos abrangendo todas as áreas do conhecimento disponibilizados em versão integral.

O acesso ao Portal de Periódicos da Capes está disponível em www.periódicos.capes.gov.br . Os usuários cadastrados na instituição, através de senha criada no sistema SIGA, podem realizar acesso remoto ao Portal de periódicos da Capes em qualquer lugar.

Base de Dados

As bases de dados para o Curso de Nutrição também podem ser acessadas diretamente do Portal de Periódicos da Capes. Cabe destaque para as seguintes bases:

Biblioteca Digital de Teses e Dissertações: BDTD

esp@cenet (European Patent Office)

MEDLINE/PubMed (via National Library of Medicine)

Networked Digital Library of Theses and Dissertations : NDLTD

Open Access and Scholarly Information System : OASIS.BR

Repositório Científico de Acesso Aberto de Portugal (RCAAP)

SCIELO

Scince Direct

Scopus

Web of Science

Catálogo on-line

O acervo da Biblioteca encontra-se automatizado e pode ser consultado através do Pergamum, software de bibliotecas utilizado pelo Sistema de Bibliotecas da UFPE, podendo ser acessado através da internet no endereço www.biblioteca.ufpe.br

Participação em redes e serviços de informação

A Biblioteca participa de redes e serviços de informação, como o COMUT, a Rede BiblioSUS e a Rede Pergamum.

O COMUT pode ser acessado em www.ibict.br

Serviços oferecidos pela Biblioteca

- Pesquisa no Portal de Periódicos da CAPES para acesso ao texto completo das publicações científicas nacionais e estrangeiras;
- Pesquisa online ao catálogo da biblioteca;
- Serviço de renovação e reserva de livros via internet;
- Acesso disponível pela Intranet aos serviços;
- Participação em redes bibliográfica (CCN, PERGAMUM, BVS, COMUT)
- Solicitação de cópias de artigos em bibliotecas brasileiras através do COMUT;
- Disseminação seletiva da informação através de boletins de alerta eletrônicos;
- Orientação na normalização de trabalhos acadêmicos;
- Reserva da bibliografia usada nos cursos (Coleção de consulta);
- Horário de funcionamento diário ininterrupto;
- Livre acesso ao acervo, possibilitando ao usuário o manuseio das obras;
- Página web da biblioteca;
- Capacitação de usuários (presencial);
- Biblioteca digital Institucional BDTD/UFPE

- Catalogação na fonte;
- Visitas dirigidas;
- Empréstimo domiciliar
- Treinamento em bases de dados;
- Empréstimo entre bibliotecas;
- Oferece suporte técnico nas aulas de Metodologia científica na graduação e na pós-graduação;
- Exposições periódicas;
- Agendamento de salas para estudo em grupo;
- Atendimento a alunos Pré-vestibular (CAVEST), com acervo direcionado para o ensino médio;
- Disponibiliza acesso a rede Wireless.

13.1.2 Laboratórios

O Centro Acadêmico de Vitória conta, atualmente, com um total de 23 (vinte e três) laboratórios de ensino e pesquisa em funcionamento, que atendem aos cursos de Nutrição, Educação Física, Enfermagem e Ciências Biológicas, são eles: Anatomia 1, Anatomia 2, Anatomia 3, Avaliação Clínica e Semiologia / Semiotécnica 2, Biodiversidade, Biotecnologia e Farmacos, Biotério, Bromatologia, Enfermagem Cirúrgica, Estudos em Exercício Físico e Plasticidade Fenotípica, Fisiologia e Farmacologia, Genética, Microbiologia dos Alimentos, Microbiologia e Imunologia, Microscopia 1, Microscopia 2, Microscopia 3, Multifuncional 1, Multifuncional 2, NanoBioCel, Parasitologia, Pesquisa em Ensino de Biologia, Semiologia e Semiotécnica 1, Técnicas Dietéticas e o de Urgência e Emergência,.

Além dos laboratórios de ensino e pesquisa acima citados, existe o de informática, administrado pela Escolaridade.

Objetivo

Os laboratórios de ensino e pesquisa têm como objetivo possibilitar a prática nas diversas dimensões disciplinares, oferecendo aos alunos da graduação em Nutrição e demais cursos à ampliação dos conhecimentos adquiridos nas aulas

teóricas, além de permitir atividades extras como monitorias, pesquisas e minicursos.

Laboratórios Específicos de Nutrição (vide ANEXO 5 - Equipamentos e Materiais)

Avaliação Clínica

Bioprocessos

Biotério

Bromatologia

Microbiologia dos Alimentos

Técnica Dietética

Tecnologia de Alimentos

Esses laboratórios são utilizados para pesquisas e para as disciplinas específicas, conforme quadro a seguir:

| Laboratórios | Aulas Práticas |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| Avaliação Clínica | Avaliação do Estado Nutricional |
| Bioprocessos | Tecnologia dos Alimentos |
| Biotério | Nutrição Normal e Dietética |
| | Métodos de Investigação em Nutrição |
| Bromatologia | Bioquímica dos Alimentos |
| | Bromatologia |
| Microbiologia dos Alimentos | Higiene dos Alimentos |
| Tecnologia dos Alimentos | Tecnologia dos Alimentos |
| | Técnica Dietética |
| | Tecnologia dos Alimentos |
| Técnica Dietética | Análise Sensorial |
| | Bioquímica dos Alimentos |
| | Nutrição Clínica |
| | Nutrição Experimental |

Laboratório de Informática

O CAV possui um Laboratório de Informática, aberto nos três turnos.

O ambiente está equipado com ar condicionado, 13 microcomputadores, 13 bancadas, 1 birô, 25 cadeiras, 1 quadro branco e 1 arquivo.

Os computadores estão ligados à internet através de rede sem fio, sendo utilizados os sistemas operacionais windows e linux.

Além dos 13 computadores do laboratório de informática, atendendo aos discentes, o CAV conta com computadores na Biblioteca (uso de administrativos, docentes e discentes); computadores e impressoras nas salas de Coordenação dos Cursos e dos Professores (uso de administrativos e docentes).

O Setor Administrativo do *Campus* também possui equipamentos interligados em rede de comunicação científica (**Internet**), disponível em quantidade suficiente para o desenvolvimento das atividades.

13.1.3 Salas de Aula e Auditório

O *Campus* Vitória dispõe de 08 (oito) salas de aula equipadas com computador, projetor de multimídia e ar condicionado com capacidade para 510 lugares.

O auditório do CAV tem capacidade para 150 pessoas, sendo equipado com TV, DVD, computador, projetor de multimídia, retroprojetor.

13.1.4 Núcleo de Treinamento em Práticas de Nutrição (Clínica-Escola)

A Clínica-Escola está funcionando no Hospital João Murilo de Oliveira e tem o objetivo de oportunizar ao aluno utilização de diferentes cenários do ensino-aprendizagem, habilitando-o ao atendimento ambulatorial de nutrição. A Clínica funciona como campo de prática para as disciplinas Nutrição Clínica 2 e Nutrição Materno-Infantil. Além dos docentes nutricionistas responsáveis, que supervisionam o desempenho dos alunos, a Clínica- Escola conta com o acompanhamento direto da técnica nutricionista do Centro Acadêmico.

13.1.5 Setor de Apoio Técnico – SAT

O SAT faz parte da Escolaridade Geral, a qual é responsável pela organização, suporte técnico e reserva de salas e equipamentos eletrônicos (computadores, multimídias e retroprojetores), destinados às aulas e outras atividades acadêmicas. Além dos equipamentos disponíveis em sala de aula o SAT dispõe de equipamentos audiovisuais para reserva e reposição para atender a todos os cursos do CAV.

| EQUIPAMENTO (sala de aula e reserva) | QUANTIDADE |
|---|-------------------|
| Retroprojetores | 13 |
| Projektor de Multimídia | 15 |
| Televisores | 02 |
| DVD | 03 |
| Caixas de som | 02 |
| Notebook | 02 |
| Total | 36 |

13.1.6 Núcleo de Assistência Estudantil e Apoio Psicossocial - NAEPS

Composto por duas assistentes sociais, uma psicóloga, um medido do trabalho e um assistente em administração, o NAEPS está voltado para o atendimento de discentes, servidores técnico-administrativos e docentes. Seu objetivo geral consiste na implementação de programas, projetos e ações que visem assegurar aos estudantes acesso e permanência com qualidade no seu percurso acadêmico, bem como possibilitar a melhoria da qualidade de vida da comunidade universitária a partir de ações de prevenção e promoção à saúde.

No ANEXO 9 (Programa de Assistência ao Discente) poderá ser conferida a relação dos alunos bolsistas do Curso de Nutrição.

13.2 Recursos Humanos

13.2.1 Corpo Docente

O Núcleo de Nutrição conta com um quadro de 31 professores, dos quais 29 efetivos em regime de trabalho de 40 horas (com dedicação exclusiva – DE) e 02 substitutos (vide ANEXO 6 - Quadro dos Docentes e ANEXO 7 - Disciplinas Ofertadas/Docentes).

Além dos docentes lotados no próprio Núcleo, o Curso de Nutrição conta, no ciclo básico, com o apoio de docentes dos núcleos de Biologia, Educação Física e Ciências do Esporte, Enfermagem, criando dessa forma maior integração das áreas de conhecimento (interdisciplinaridade) e dos docentes do Centro Acadêmico, conforme pode ser conferido no quadro abaixo:

| DOCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO | | | | | |
|---------------------------------------|-------------|-----------------------------------|------------------------|------------|-------------------|
| DOCENTES DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO | | DOCENTES DE OUTROS NÚCLEOS | | | |
| Efetivos | Substitutos | Biologia | Educação Física | | Enfermagem |
| 29 | 02 | Efetivos | Efetivos | Substituto | Efetivos |
| | | 06 | 03 | 01 | 04 |
| | | Total 06 | Total 04 | | Total 04 |

Em cumprimento à política de formação permanente dos docentes, constante do PDI, o Núcleo de Formação Continuada Didático-Pedagógica dos Professores da UFPE (NUFOPE) tem promovido, anualmente, cursos de atualização pedagógica e seminários temáticos, dos quais os docentes do CAV têm participado.

13.2.2 Técnicos Administrativos

O Centro Acadêmico iniciou as atividades com 6 servidores técnico-administrativos contratados, selecionados por concurso público, contando atualmente com 60 servidores efetivos, assim distribuídos:

| Setor | Nº Servidores |
|--|----------------------|
| Biblioteca | 11 |
| Coord. Infraestrutura, Orçamento e Finanças | 06 |
| Diretoria | 03 |
| Escolaridade | 04 |
| Laboratórios | 17* |
| Núcleo de Assistência Estudantil e Apoio Psicossocial | 05 |
| Núcleo de Pesquisa e Extensão | 01 |
| Setor de Comunicação | 02 |
| Secretaria de Cursos | 06 |
| Secretaria de Pós-graduação | 02 |
| Setor de Transportes | 01 |
| Vigilância | 02 |

| GRAU DE ESCOLARIDADE | |
|-----------------------------|-------------|
| Pós-graduado | 25** |
| Superior Completo | 15 |
| Superior incompleto | 06 |
| Médio | 04 |

****Pós-graduados: 22 (Especialização = 14, Mestrado = 07, Doutorado = 01);**

* 01 Nutricionista faz parte dos 15 técnicos de laboratório.

O quadro de servidores do Centro Acadêmico de Vitória é complementado com a terceirização de serviços de vigilância e de limpeza.

Em cumprimento à política de capacitação e qualificação dos servidores técnico-administrativos, constante do PDI, a Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas e Qualidade de Vida – PROGEPE tem promovido, anualmente, cursos de capacitação e, também, o preparatório para seleção do Mestrado Profissional, garantindo para este último o percentual de vagas determinado por lei (20%).

14.REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

ANASTASIOU, L. G. C.; ALVES, L. P. **Processo de ensinagem na universidade: pressupostos para as estratégias de trabalho em aula.** 7ª ed. Joinville, SC: Univille, 2007.

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

BRASIL, Ministério da Educação [Parecer CNE/CES 1.133/2001](#) - **Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição.**

BRASIL, Ministério da Educação. [Resolução CNE/CES Nº 5/2001](#) - **Institui as Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição.**

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

BRASIL, [Decreto Nº 5.626/2005](#), regulamenta a lei que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS como disciplina curricular na graduação.

Relatório Institucional do CAV/UFPE – **Exercício 2009.**

SISTEMA DE INFORMAÇÃO E GESTÃO ACADÊMICA – SIG@ (UFPE), **Relatório Perfil Curricular do Curso de Nutrição – NOV 2010.**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO. PROACAD. **Coletânea da Legislação Básica para Administração Acadêmica.** Recife, 1996. 73p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO. **Planejamento Estratégico Institucional – PEI.** Recife. 27p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO. **Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2009/2013.** Recife. 79p.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO. **Projeto Político Pedagógico Institucional - PPPI.** Recife, 2007. 70p.

VEIGA, Ilma P. A. – **Educação Básica e Educação Superior** - Projeto Político-Pedagógico. 5ª ed. Campinas, SP. Papyrus, 2010.

ANEXOS

ANEXO 1

PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES

1º PERÍODO



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)

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

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0001 | Anatomia | 30 | 60 | 4 | 90 | 1 |

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

EMENTA

Introdução aos conceitos anatômicos, procurando fornecer aos alunos os meios necessários para a compreensão dos principais elementos constituintes dos sistemas orgânicos (ósseo-mio-articular, circulatório, respiratório, digestório, urogenital, nervoso e endócrino e tegumentar), enfatizando a necessidade do entendimento do organismo em seu funcionamento integrado, a partir do estudo das diversas estruturas do corpo humano.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Capacitar o aluno ao bom entendimento dos fundamentos anatômicos, a fim de lhe proporcionar uma base segura para a compreensão das demais disciplinas da área básica e profissional, no curso de nutrição. Assim, como objetivos específicos da disciplina têm-se:

- Aprendizado quanto à postura e ao manuseio das peças anatômicas;
- Domínio da linguagem científica (Nômina anatômica);
- Aquisição de conhecimentos que permitam um bom aproveitamento perante as disciplinas do círculo profissional;
- Compreender a individualidade do ser humano aplicando todos os conhecimentos adquiridos na disciplina com muito respeito e ética profissional;
- Reforçar as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.

METODOLOGIA

Aulas Expositivas Dialogada: Neste caso, o conteúdo será exposto com a participação ativa dos estudantes, cujo conhecimento prévio deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida. O professor leva os estudantes a questionarem, interpretarem e discutirem o objeto de estudo, a partir do reconhecimento e do confronto com a realidade. Deve favorecer uma análise crítica resultando na produção de novos conhecimentos. Propõe a superação da passividade e imobilidade intelectual dos estudantes.

• **Estudo de Texto:** Explorando as idéias de um autor a partir do estudo crítico de um texto e / ou busca de informações e exploração de idéias dos autores estudados.

• **Seminários:** Realizar o estudo de um tema a partir de fontes diversas a serem estudadas e sistematizadas pelos participantes, visando construir uma visão geral, como diz a palavra, "fazer germinar" as idéias. Portanto, não se reduz a uma simples divisão de capítulos ou tópicos de um livro entre grupos.

• **Estudo de Casos:** havendo uma análise minuciosa e objetiva de uma situação real que necessita ser investigada e é desafiadora para os envolvidos.

• **Aulas Práticas:** Neste tipo de aula os alunos serão divididos em pequenos grupos, onde os mesmos podem receber uma explicação geral ou individual, sobre as estruturas formadoras dos diferentes sistemas do corpo humano.

Recursos Didáticos

- Quadro Branco e Pincel
- Equipamentos: retroprojeter, data show.
- Material Didático: apostilas, trabalhos científicos, etc.

AValiação

Serão realizadas principalmente provas teóricas (com questões objetivas e dissertativas) e práticas (identificação de estruturas) sobre os conteúdos abordados em sala de aula. Sendo também executadas outras atividades como estudos dirigidos ou de caso, exercícios individuais ou em grupo e seminários. Bem como, levar-se-á em consideração o interesse do aluno, a participação em sala e sua assiduidade.

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

1. INTRODUÇÃO À ANATOMIA

Conceito de Anatomia; Divisão geral da anatomia; Métodos de estudo; Terminologia anatômica; Termo de posição e construção do corpo; Desenvolvimento e crescimento; Fatores gerais de variação anatômica; Conceito de normal e desvio da normalidade.

2. INTRODUÇÃO AOS OSSOS

Conceito e função do esqueleto; Tipos de esqueleto; Divisão do esqueleto; Classificação do esqueleto; Elementos descritivos. Arquitetura do esqueleto; Ossificação.

3. INTRODUÇÃO AOS MÚSCULOS

Classificação dos músculos; Origem e inserção; Vascularização e inervação; Ação; Reflexos e Tonus Muscular; Partes constituintes.

4. INTRODUÇÃO AS ARTICULAÇÕES

Classificação das articulações; Articulações sinoviais: subtipos; Elementos constituintes das articulações sinoviais; Movimento das articulações sinoviais.

5. SISTEMA DIGESTÓRIO

Conceito e divisão; Boca; Faringe; Esôfago; Estômago; Intestinos; Glândulas anexas.

6. SISTEMA CARDIOVASCULAR

Generalidades sobre o coração e pericárdio; Circulação sistêmica e pulmonar; Circulação Fetal; Generalidades sobre artérias e veias; Sistema linfático.

7. SISTEMA RESPIRATÓRIO

Nariz e cavidade nasal; Seios paranasais; Faringe; Laringe; Traquéia; Brônquios; Pulmões e pleuras.

8. SISTEMA URINÁRIO

Rins; Ureteres; Bexiga; Uretra.

9. SISTEMA GENITAL FEMININO

Ovário; Tubas uterinas; Útero; Vagina; Vulva; Glândulas.

10. SISTEMA GENITAL MASCULINO

Escroto; Testículos; Vias produtoras e excretoras de espermatozóide; Pênis; Vesícula Seminal; Próstata; Glândulas.

11. SISTEMA ENDÓCRINO

Glândula Hipófise ou Pituitária; Corpo Pineal; Glândula Tireóide; Glândulas Paratireóides; Timo; Glândula Adrenal.

12. SISTEMA NERVOSO

Classificação do sistema nervoso; Meninges, ventrículos e líquido; Medula espinal; Tronco encefálico; Cerebelo; Diencefalo; Telencefalo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANGELO JG & FATTINI CA: Anatomia Humana Básica, Atheneu, 2ª ed. São Paulo, 2002. DANGELO JG & FATTINI CA: Anatomia básica dos sistemas orgânicos. 2a., Atheneu, São Paulo, 2006.

DANGELO JG & FATTINI CA: Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3a., Atheneu, São Paulo, 2007.

DRAKE, R., VOGL, W., MITCHELL, A. Gray's Anatomia Clínica para Estudantes 1ª Ed. Elsevier, 2005.

MOORE, K.L. Anatomia Orientada para a Clínica, 5ª Ed. Guanabara Koogan, 2007

SOBOTA, J: Atlas de Anatomia humana, 22 ed., Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2006.

SPENCE, A.P. Anatomia Humana Básica, 2a ed., trad. Mario de Francisco, Editora Manole Ltda., São Paulo, 1991.

TORTORA, J.E. Princípios de Anatomia Humana, 10ª ed., Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2007.

VAN DE GRAAFF, Kent M., Anatomia humana. 6. ed. Barueri: Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GARDNER, W & OSBURN, CA: Anatomia do Corpo Humano. 2a. ed., Atheneu, São Paulo, 1980.

GOLDBERG, S. Anatomia Clínica. Luiz Irineu Cibils Settineri, Artes Médicas, Porto Alegre, 1993.

GUYTON, A.C. Neurociência básica: anatomia e fisiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.

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

JACOB SW & FRANCONI CA: Anatomia e Fisiologia Humana. 4a. ed., Interamericana Ltda., Rio de Janeiro, 1980.

LOCKART, R & WILLIAMS, PL: Gray Anatomy, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 1977.

ROHEN, JW; YOKOCHI, C: Anatomia humana: Atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 2a. ed.; trad. Orlando Aida, São Paulo, 1989.

SCHÜNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U.; VOLL, M.; WESKER, K. PROMETHEUS: Atlas de Anatomia. Vol 1, 2 e 3. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO - CAV

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

Prática de Ensino
Módulo
Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0055 | Biologia Celular e Embriologia | 45 | 30 | 4 | 75 | 1 |

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

EMENTA

Introdução à citologia. Histórico da estrutura e composição da célula. Fisiologia celular. Conceitos e formações embrionárias. Desenvolvimento ontogênico humano. Evolução: de ovo a zigoto. Origem dos vários tecidos e fases da evolução embrionária.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno:

- desenvolver habilidades relacionadas ao reconhecimento dos componentes celulares e competências na compreensão da fisiologia da célula e sua comunicação com o meio;
- desenvolver habilidades relacionadas ao reconhecimento das fases do desenvolvimento embrionário e competências para a compreensão dos conceitos relacionados ao processo de Embriogênese.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, aulas práticas, apresentação de filmes ou animações, debates, leitura de textos complementares e/ou seminários.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de três ou mais avaliações parciais, que poderão ser aplicadas como: avaliação escrita, avaliação prática, seminário, trabalhos científicos ou outra atividade a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à Biologia Celular: histórico e diferença entre células procariontes e eucariontes
2. Microscopias
3. Métodos de estudos em Biologia Celular
4. Constituição Química das Células: ácidos nucléicos, carboidratos, lipídeos e proteínas
5. Membrana plasmática: estrutura, composição e suas especializações
6. Junções intercelulares
7. Citoesqueleto
8. Sistema de Endomembranas e secreção celular
9. Sistema endossomo-lisossomo e digestão intracelular
10. Organelas oxidativa: mitocôndrias e peroxissomos
11. Núcleo interfásico, Nucléolo e RNA-r
12. Ciclo celular e Mitose
13. Meiose e Gametogênese (espermatogênese e ovogênese)

14. Primeira semana do desenvolvimento embrionário: fertilização e segmentação do zigoto
15. Segunda semana do desenvolvimento embrionário: implantação do blastocisto;
16. Terceira semana do desenvolvimento embrionário: Gastrulação, Neurulação e início da diferenciação dos tecidos
17. Quarta à oitava semana do desenvolvimento embrionário: período da organogênese
18. Nona semana do desenvolvimento ao nascimento: período fetal
19. Membranas embrionárias, Placenta e cordão umbilical.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTS, Bruce (Et al.). *Biologia molecular da célula*. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
ALBERTS, Bruce. **Fundamentos da biologia celular**. 2.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2006.
MOORE, Keith L.; PERSAUD, T. V. N.,; TORCHIA, Mark G. **Embriologia clínica**. 8.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
SADLER, T. W. **Langman embriologia médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, Hernandes F.; PIMENTEL, Shirlei Maria Recco. **A célula**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2007.
COOPER, Geoffrey M.; HAUSMAN, Robert E. **A célula: uma abordagem molecular**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

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"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0002 | Bioquímica 1 | 30 | 30 | 3 | 60 | 1 |

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

EMENTA

Química dos aminoácidos, proteínas, enzimas, vitaminas, coenzimas, lipídeos, carboidratos, ácidos nucleicos. Metabolismo dos carboidratos, ciclo de Krebs e cadeia transportadora de elétrons. Metabolismo dos lipídeos e metabolismo dos aminoácidos.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Compreender a química dos aminoácidos, proteínas, enzimas, vitaminas, coenzimas, lipídios, carboidratos, ácidos nucleicos, metabolismo dos carboidratos, ciclo de Krebs e cadeia transportadora de elétrons, metabolismo dos lipídios e metabolismo dos aminoácidos.

METODOLOGIA

- Apresentação de aulas expositivas utilizando os recursos didáticos disponíveis, quadro branco, retroprojeter, projetor de multimídia;
- Apresentação de seminários, debates sobre temas de interesse, exercícios estruturados, etc.

AVALIAÇÃO

- O aprendizado dos estudantes será avaliado através de provas formais, apresentação trabalhos e exercícios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AULAS TEÓRICAS

Aminoácidos e Peptídeos – definição, fórmula geral, propriedades, classificação e curva de titulação.
Proteínas – definição, classificação (forma, função), ligação peptídica, níveis estruturais e desnaturação.
Enzimas – definição, classificação, propriedades, mecanismo de catálise, regulação, inibição e cinética.
Metabolismo dos Aminoácidos – digestão, absorção, oxidação, ciclo da uréia, transaminases, anormalidades do metabolismo da fenilalanina e tirosina.
Carboidratos – definição, classificação em relação ao grupo funcional e ao número de oses (mono, oligo, polissacarídeos), funções, ligações glicosídicas.
Metabolismo dos Carboidratos – digestão, absorção, visão geral das vias metabólicas (glicólise, glicogênese, gliconeogênese, glicogenólise), rendimento energético e regulação, distúrbios do metabolismo dos carboidratos (intolerância a frutose, galactosemia, distúrbios do armazenamento do glicogênio, diabetes).

Ciclo de Krebs, Cadeia Transportadora de Elétrons e Fosforilação Oxidativa – função, visão geral, papel do transporte de elétrons no metabolismo, rendimento energético.

Lipídios – definição, classificação, propriedades, funções.

Metabolismo dos Lipídios – digestão, absorção, β -oxidação, rendimento energético, distúrbios do metabolismo dos lipídios (obesidade, hipertensão).

Vitaminas e Coenzimas – definição, classificação, função, deficiência (causas e conseqüências).

Ácidos Nucléicos – nucleosídeos, estrutura e função do DNA e RNA.

AULAS PRÁTICAS

Soluções e Vidrarias – apresentação, visão geral do preparo das soluções.

Aminoácidos – reações de identificação de aminoácidos e proteínas.

Proteínas – reações de precipitação de proteínas.

Enzimas – determinação da atividade, especificidade, inibição e desnaturação pelo calor da urease.

Carboidratos – reações de identificação de mono e polissacarídeos.

Hidrólise do amido – identificação dos produtos da hidrólise.

Lipídios – saponificação, preparação de ácidos graxos livres, reação do colesterol.

Ácidos Nucléicos – extração e identificação de ácidos nucléicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael M.; SIMÕES, Arnaldo Antônio; LODI, Wilson Roberto Navega. Lehninger princípios de bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.

MARZZOCO, Anita.; TORRES, Bayardo B. Bioquímica básica. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

STRYER, Lubert. Bioquímica. 4.ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1996.

VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. Fundamentos de Bioquímica: a vida em nível molecular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPBELL, Mary K. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

SACKHEIM, George I.; LEHMAN, Dennis D. Química e bioquímica para ciências biomédicas. 8.ed. Barueri, SP: Manole, 2001.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE

| | |
|---|--|
| <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

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Carga Horária Semanal | | Nº. de créditos | C. H. Global | Período |
|----------|--------------------|-----------------------|---------|-----------------|--------------|---------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| NUTR0005 | Física e Biofísica | 15 | 30 | 2 | 45 | 1 |

| | | | | | |
|----------------|--------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | Nenhum | 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.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

1. Entender os princípios físicos básicos que regem os seres vivos.
2. Aplicar os princípios físicos aos fenômenos biológicos.
3. Executar técnicas biofísicas e demonstrar a sua relevância na clínica e no laboratório de pesquisa.
4. Ressaltar o caráter multidisciplinar da Biofísica.
5. Estabelecer a importância da Biofísica como disciplina base para os cursos da área de Saúde.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, resolução de exercícios pelo aluno, discussão de exercícios em sala de aula, leitura de textos complementares, aulas práticas.

AVALIAÇÃO

- Avaliação parcial do rendimento do aluno referente a cada aula, via discussão de exercícios e com pontuação por participação.
- Provas discursivas aplicadas ao final de cada um dos 3 módulos de aulas.

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

Teórico
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.
Teórico e prático
Conceitos, técnicas e aplicações dos métodos biofísicos de análise: diálise, centrifugação, pHmetria, espectrofotometria, eletroforese, cromatografia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTS, Bruce (Et al.). Biologia molecular da célula. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
GARCIA, Eduardo A. C. Biofísica. São Paulo: Sarvier, 1998.
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl. Fundamentos de física. 8.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009.
OKUNO, Emico; CALDAS, Iberê Luiz; CHOW, Cecil. Física para ciências biológicas e biomédicas. São Paulo: Habra, 1982.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO- CAV

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0006 | Histologia | 30 | 30 | 3 | 60 | 1 |

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

EMENTA

Princípios gerais da histologia humana incluindo estudo morfofisiológico dos tecidos básicos do organismo: epitelial, conjuntivo, propriamente dito, muscular e nervoso. Estudo dos tipos especiais de tecido conjuntivo: adiposo, cartilaginoso, ósseo e sangue.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno sobre o estudo dos variados tecidos que formam os sistemas vivos; Correlacionar as imagens das preparações histológicas obtidas ao microscópio de luz com conhecimento obtido em aulas teórico-práticas,

METODOLOGIA

Aulas expositivas, leitura de textos complementares, seminários, provas. Utilização de preparados histológicos permanentes para estudo prático dos tecidos básicos do corpo obtidos através de preparações de tecidos animais utilizando sistema de vídeo-imagem.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de duas ou mais avaliações parciais, que poderão ser aplicadas como: avaliação escrita, avaliação prática, seminário ou outra atividade a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Tecido Epitelial de Revestimento
 Tecido Epitelial Glandular
 Tecido Conjuntivo
 Tecido Cartilaginoso
 Tecido Ósseo
 Ossificação
 Sangue e Hemocitopoese
 Tecido Muscular
 Tecido Nervoso

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Tratado de histologia em cores. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
 GLERAN, Alvaro. Manual de histologia: texto e atlas para os estudantes da área de saúde . São Paulo: Atheneu, 2003.
 JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histologia básica. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Atlas colorido de histologia. 5. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Xv, 435 p. ISBN 9788527716468 (broch);
CORMACK, David H. Fundamentos de histologia. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. xi, 371p. ISBN 8527707772 (broch.);
SOBOTTA, Johannes; WELSCH, Ulrich. Atlas de histologia: citologia, histologia e anatomia microscopica. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. Ix, 259 p. ISBN 9788527713146 (enc.).

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

1.1

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0061 | Saúde e Sociedade | 15 | 30 | 2 | 45 | 1º |

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

EMENTA

Concepções sócio históricas sobre saúde. Formação sociopolítica e econômica de sociedades. Estado e políticas sociais. Organização dos serviços de saúde em diferentes organizações sociais. Movimentos sociais e práticas de saúde. Cultura e saúde. Cultura ocidental e o cuidado com a vida. As relações de gênero e a saúde. Saúde e etnias.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Contextualizar a relação entre saúde e sociedade; desenvolver junto ao estudante competência técnica e humanística para o entendimento do conceito ampliado de saúde, a partir da compreensão dos determinantes sociais e econômicos do processo saúde-doença, demonstrando que este é um processo caracterizado pelas relações sociais, culturais e políticas em determinado espaço geográfico e momento histórico.

METODOLOGIA

Procedimentos de ensino:

- Aulas expositivas dialogadas, exercícios individuais e em grupos, seminários, estudos dirigidos, visitas e atividades práticas na comunidade.

Recursos didáticos:

- Adaptados a cada tema, sendo os mais utilizados: data show , computador, textos, roteiros de trabalho, filmes e quadro negro.

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma contínua e sistemática, incluindo-se critérios de envolvimento em toda a programação solicitada; capacidade de interação com o grupo e trabalho em equipe; habilidades como argumentação e raciocínio lógico, descritivo e analítico; pesquisa e participação na construção do conhecimento. Serão realizadas 2 avaliações parciais sendo: 1 prova escrita e atividades práticas. As avaliações serão pontuadas de zero a 10,0. A nota final será a média das avaliações parciais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Concepções sociohistóricas sobre saúde. Processo saúde-doença associado às condições de vida do indivíduo, da família e da sociedade. Determinantes sociais e econômicos do processo saúde-doença. Conceito ampliado de saúde.

- Formação sociopolítica e econômica de sociedades. Estado, poder e sociedade. O papel do Estado e as políticas públicas. Dimensão, conceito e relações de poder: poder político, poder técnico, poder administrativo. Dimensão e conceito de política social. Política pública: conceito, formulação, implementação e atores envolvidos.

- Organização dos serviços de saúde em diferentes organizações sociais.

- Movimentos sociais e práticas de saúde.

- Cultura e saúde. O cuidar de si e das pessoas. O cuidar do cuidador. Cultura ocidental e o cuidado com a vida. Origens e atual contexto do cuidado com a vida em diferentes culturas. As relações de gênero e a saúde.

- Saúde e etnias. Políticas específicas de atenção à saúde. População negra, quilombolas e indígenas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERTOLLI FILHO, C. História da saúde pública no Brasil. 5. ed. São Paulo: Ática, 2011. 72p.
CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009. 871p.
FERNANDES, C. R. Fundamentos do processo saúde-doença-cuidado. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2010. 362p.
LAKATOS, E. M. Sociologia geral. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
FOUCAULT, M. Microfísica do poder. 3. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1994.
BRASIL. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher: princípios e diretrizes. 1. ed., 1. reimpr. Brasília: Ed. MS, 2007. 80p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BUSS, P.; FILHO, A. P. A saúde e seus determinantes sociais. *PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 17 (1), p. 77 - 93, 2007.
BRASIL. Constituição Federal de 1988. Capítulo da Saúde. Disponível em: <http://www.saude.gov.br>
BRASIL. Política Nacional de Saúde Integral da População Negra: uma política do SUS. Ministério da Saúde: Brasília, 2010. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_saude_integral_populacao_negra.pdf
BRASIL. Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas. Ministério da Saúde: Brasília, 2002. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_saude_indigena.pdf
BRASIL. Portaria 399. Pacto pela Saúde. Ministério da Saúde: Brasília, 2006. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/prtGM399_20060222.pdf
HELMAN, C. G. *Cultura, saúde e doença*. 4. ed. Rio de Janeiro: Rosa dos Ventos, 1995.
KUSCHNIR, R.; CHORNY, A. H. Redes de atenção à saúde: contextualizando o debate. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 15, n. 5, p. 2307 – 2316, 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v15n5/v15n5a06.pdf>

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

2º PERÍODO



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)

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

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0007 | Bromatologia | 30 | 60 | 04 | 90 | 2 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0002 Bioquímica 1; NUTR0005 Física e Biofísica. | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

O laboratório de análise de alimentos. Expressão de medidas e confiabilidade dos resultados. Preparo e padronização de amostras e soluções. Equipamentos e técnicas de análises físicas e químicas de grande aplicação no controle de qualidade dos alimentos. Composição centesimal, valor nutritivo e valor calórico dos alimentos.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Generais: A disciplina tem por objetivo principal fornecer aos alunos a metodologia e o instrumento adequados que possibilitem realizar uma avaliação crítica das qualidades físico-químicas de um alimento bem como a base legal da análise de alimentos.

Específicos: Subsidiar o acadêmico no conhecimento dos constituintes dos alimentos e seus valores calóricos e nutritivos para a alimentação humana, bem como dos métodos de análises físico-químicas tradicionais e instrumentais, e suas finalidades; e na interpretação dos resultados das análises físicas e químicas aplicadas em alimentos face à legislação vigente; preparando-os para o entendimento da disciplina visando a análise de alimentos.

METODOLOGIA

A metodologia de ensino é baseada em aulas expositivas, aulas práticas, estudos dirigidos usando literatura básica/complementar, resolução de exercícios em sala de aula e apresentação de trabalhos pelos alunos.

AVALIAÇÃO

Provas escritas: verificação da aprendizagem, com questões discursivas e objetivas, onde pretende-se avaliar a capacidade de assimilação, interpretação e síntese dos conteúdos apresentados e discutidos em sala de aula e em laboratório.

Atividades práticas: pela qualidade do relatório apresentado e pelo desempenho na apresentação oral e forma impressa do trabalho, quando for o caso. Ao término das atividades práticas os alunos deverão entregar, em grupos ou individualmente, conforme o caso e quando solicitado, relatórios das atividades desenvolvidas e responder aos estudos dirigidos propostos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Atividades teórico-práticas:

1. Origem e conceito da Bromatologia e relação com outras disciplinas;
2. Aspectos legais da Bromatologia, classificação bromatológica dos alimentos e seus padrões de identidade e Qualidade;
3. Constituintes básicos dos alimentos;
4. Apresentação do laboratório: equipamentos, vidrarias e etiquetagem do material de laboratório. Segurança em laboratório de análises físico-químicas;

5. Sistema de amostragem. Preparo e padronização de amostras e soluções: técnicas e cuidados
6. Conceitos fundamentais em química analítica: constante de equilíbrio, velocidade de reação, soluções iônicas, equilíbrio ácido básico, escala de pH, soluções tampões.e misturas.
7. Análise quantitativa: Escolha de métodos. Expressão de medidas e confiabilidade dos resultados analíticos. Medidas de eficiência de um método analítico. Classes dos erros analíticos.
8. Métodos analíticos clássicos e técnicas básicas de laboratório: volumetria e titulometria, gravimetria, pesagem e uso de balança analítica; potenciometria, métodos de separação física na análise de alimentos, propriedades físicas de alimentos.
9. Métodos de análises instrumentais: refratometria, polarimetria, espectrofotometria, cromatografias, turbidimetria, e nefelometria.
10. Determinação de parâmetros físico-químicos e composição centesimal de alimentos: umidade, proteínas, lipídeos, cinzas, carboidratos, fibras, acidez titulável, pH, sólidos solúveis. Cálculo de valor calórico e nutritivo dos alimentos, e rotulagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, E.C.B. Análise de alimentos, uma visão química da nutrição. São paulo: Varela, 2006.
BACCAN, N. J. S. Barone; O.E.S. Godinho; Análise Química Quantitativa Elementar; 3.ed. São Paulo: Ed. Edgard Blucher,; 2001.
BINSFELD, P. C. (org.). Biossegurança em Biotecnologia. Rio de Janeiro: Ed Interciência, 2004.
CAMPBELL, J.M.; CAMPBELL, J.B. Matemática de laboratório: aplicações médicas e biológicas. 3.ed. São Paulo: Roca, 1986. 347 p.
CARVALHO, P. R. Boas práticas químicas em biossegurança. Rio de Janeiro: Ed Interciência, 1999.
CECHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2. ed. Campinas, SP: Ed. Unicamp, 2003.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Ministério da Saúde. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos químicos e físicos para análises de alimentos. 4 ed., São Paulo: IAL, 2008 (versão on line em pdf).
VOGEL, A. Análise Química Quantitativa; ed. 6ª. Rio de Janeiro; Edgard Blucher ed.; 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EWING, G. W. Métodos Instrumentais de Análise Química. São Paulo: Ed. Edgard Blucher, 1998.
HARRIS, D. C.; Análise Química Quantitativa, 6ª ed.; LTC; Rio de Janeiro; 2005.
MORITA, T. et al. Manual de soluções reagentes. Padronização-Preparação-Purificação, 2ª ed., São Paulo, 1998.
NEVES, V.J.M. Como preparar soluções químicas em laboratório. Ribeirão preto/SP : Ed. Tecmed, 2005.
Revista Ciência e Tecnologia dos Alimentos da Sociedade Brasileira da Ciência e Tecnologia dos alimentos (www.sielo.br).

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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0029 | Ética Profissional | 30 | - | 2 | 30 | 2 |

| | | | |
|----------------|---------------|--|-----------------|
| Pré-requisitos | Co-Requisitos | Métodos de Investigação em Nutrição (NUTR0062) | Requisitos C.H. |
|----------------|---------------|--|-----------------|

EMENTA

Noções fundamentais da 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.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Ampliar os conhecimentos acerca da história da profissão de nutrição;
Orientar quanto à conduta ética do profissional de nutrição, seus órgãos de classe e suas atividades profissionais;
Abordar o código de ética de forma lúdica a fim de desenvolver a criatividade e a compreensão do mesmo pelos alunos;
Atualizar e discutir sobre temas atuais de bioética.

METODOLOGIA

As aulas teóricas serão realizadas com aulas expositivas em data show com o conteúdo teórico a ser transmitido aos alunos.
As aulas práticas constarão de apresentação de seminários e dramatização de situações ética e não éticas do código de ética da profissão de nutrição.

AVALIAÇÃO

Será realizada através das apresentações dos seminários e apresentação teatral (dramatização) sobre o código de ética com pontuação de 0 a 10, cada uma.
Haverá também a realização de prova teórica contendo questões objetivas e ou subjetivas que terá pontuação de 0 a 10. A média final será obtida da seguinte forma: (nota do seminário + nota da dramatização + nota da prova) / 3.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à ética
- História da profissão de nutrição;
- A contribuição de Nelson Chaves e Josué de Castro para o curso de nutrição;
- Conceitos e diferenças dos termos: ética, moral e cidadania.
- Virtudes do profissional de nutrição;
- Código de ética da profissão;
- Órgãos de classe e Conselhos Federal e Regional;
- Atividades do profissional de nutrição;
- Conceito e fundamentos de bioética;
- Temas atuais de bioética: Aborto, AIDS, eutanásia, ecologia, reprodução assistida e transplante de órgãos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORTES, Paulo Antonio de Carvalho. **Ética e saúde**: questões éticas, deontológicas e legais, automania e direitos do paciente, estudo de casos. São Paulo: EPU, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **Como nasceram os meus anjos brancos:** a constituição do campo da nutrição em saúde pública em Pernambuco. Recife: Bagaço, 2001.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

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 | | | |
| NUTR008 | Fisiologia Geral | 30 | 60 | 4 | 90 | 2 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0001 Anatomia NUTR0002 Bioquímica 1 NUTR0006 Histologia NUTR0055 Biologia Celular e Embriologia | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Fisiologia dos sistemas cardiovascular, respiratório, renal e digestório. Função integradora e reguladora do sistema nervoso e endócrino sobre o organismo. Digestão e sua regulação. Comportamento alimentar. Obesidade e Inanição. Temperatura corporal. Fisiologia da gestação, feto, lactação. Influência dos nutrientes e do exercício no sistema cardiovascular.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno:
 - Compreender o funcionamento dos sistemas do corpo humano, bem como a inter-relação entre os mesmos.
 - Aplicar este conhecimento na compreensão da fisiopatologia das doenças, para facilitar o entendimento e abordagem das patologias em geral, bem como o seu tratamento.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, aulas práticas, leitura de textos complementares, seminários.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de quatro avaliações parciais, que poderão ser aplicadas como: avaliação escrita, seminários ou outra atividade a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TEÓRICAS
INTRODUÇÃO À FISIOLOGIA: Princípios da homeostase celular. Origem e condução do impulso nervoso. Transmissão sináptica. Fisiologia do músculo esquelético, liso e cardíaco.
SISTEMA NERVOSO: Fisiologia geral das sensações. Integração sensorio motora ao nível segmentar – reflexos modulares. Funções motoras. Sistema Nervoso Autônomo.
SISTEMA DIGESTIVO: Motilidade do trato digestivo, Fisiologia da digestão no tubo digestivo, Fisiologia da absorção no tubo digestão, Atividade gastrointestinal resultante da ação de uma dieta mista.
SISTEMA CARDIOPULMONAR: Fisiologia do sistema cardiovascular. Mecânica respiratória. Intercâmbio de gases.
SISTEMA ENDÓCRINO: Fisiologia do sistema endócrino. Controle endócrino hipotálamo-hipofisário. Funções tireoideana. Regulação endócrina do metabolismo dos carboidratos. Funções das adrenais e gônadas.
SISTEMA RENAL: Filtração glomerular e hemodinâmica renal. Regulação renal do equilíbrio ácido-básico. Mecanismos de formação da urina I e II.
PRÁTICAS:
 Transporte de nutrientes através de membrana.
 Limiar absoluto e discriminativo dos receptores.
 Reflexo

Fisiologia do Sistema Nervoso Autônomo

Ação enzimática da saliva

Choque hipoglicêmico.

Vídeo (Sistema Cardiovascular).

Obs: as práticas aplicadas à Fisiologia Geral da Nutrição envolve um ou mais temas acima referidos. São elaborados ensaios experimentais em laboratórios por equipes, com orientação e participação dos professores da disciplina. Seminários e discussão são realizados a partir dos resultados. Finalmente, os relatórios de cada uma das práticas realizadas são discutidos e avaliados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AIRES, Margarida de Mello. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

COSTANZO, Linda S. **Fisiologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

GANONG, William F.; Esberard Charles A. **Fisiologia médica**. 22.ed. Rio de Janeiro: MacGraw-Hill, 2006.

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

RYAN, James P.; TUMA, Ronald F. **Fisiologia: perguntas e respostas comentadas - revisão de conhecimentos** . 9.ed. São Paulo: Manole, 2000.

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A. (Ed.). Berne & Levy: fisiologia. 6ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier Mosby, 2009. Xiv, 844 p.

GUYTON, Arthur C.; Hall, John E. Fisiologia Humana e mecanismos das doenças. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara, Koogan, 1998. 639 p.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO – CAV

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0009 | Genética Humana | 30 | 30 | 3 | 60 | 2 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0002 Bioquímica 1 NUTR0055 Biologia Celular e Embriologia | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Objetiva proporcionar ao aluno a interação dos diversos conceitos clássicos e modernos da genética no estudo do ser humano e das populações humanas, principalmente no que se refere ao diagnóstico e possibilidades de anomalias genéticas.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Proporcionar embasamento para que o aluno, como futuro Nutricionista, compreenda e leve em consideração que: a expressão fenotípica e sua variação, normal ou patológica, são produtos da interação entre o genótipo e o ambiente e que os nutrientes fazem parte do componente ambiental. Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos para o entendimento da literatura sobre os processos genéticos e para a busca de maiores informações sobre a genética humana. Proporcionar contato do aluno com temas atuais na área genética.

METODOLOGIA

Procedimentos de ensino: Aulas expositivas; Aulas práticas em laboratório de ensino ou sala de aula para contato com DNA, célula, cariótipo, fatores sanguíneos, e características genéticas de fácil observação. Contato prático com a metodologia básica de análise genética (PCR, eletroforese, citogenética, extração de DNA); Envolvimento dos alunos através de trabalhos em grupo, análise e discussão de textos, apresentação de relatórios e seminários.
 Recursos didáticos: Quadro branco, retro projetor, *data show*, TV, vídeo, material impresso, laboratório de ensino e assistência de monitores de genética.

AVALIAÇÃO

A avaliação dos alunos será realizada de forma contínua, através de três avaliações, por área e por professor, valendo notas de 0 a 10.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O DNA como veículo da hereditariedade, a estrutura do DNA, extração de DNA, replicação, transcrição e tradução, estrutura dos cromossomos, mitose e meiose, genética mendeliana, mutação e reparo, erros inatos do metabolismo, herança autossômica, herança ligada ao sexo, sistema sanguíneo, síndrome de Down e outras síndromes, herança multifatorial e raças, genética do Câncer, seminários sobre doenças genéticas humanas, forças evolutivas, evolução humana, genética da obesidade, genética do diabetes, do alcoolismo, da doença cardiovascular e da hipertensão arterial, farmacogenética e alimentos transgênicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Alberts, B. et al. (2010) **Biologia Molecular da Célula**. 5ª edição. Porto Alegre: Artmed.
 Griffiths, A. J. F. et al. (2008). **Introdução à Genética**. 9ª edição Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
 Junqueira, L.C. e Carneiro, J. (2005). **Biologia Celular e Molecular**. 8ª edição Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
 Snustad, D. P. e Simmons, M. J. (2008). **Fundamentos de Genética**. 4ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Borges-Osório, M.R. e Robinson, W.M. (2001). **Genética Humana**. 2ª edição. Porto Alegre: Artmed.
Otto, P. G., Otto, P. A. e Frota-Pessoa O. (2004). **Genética Humana e Clínica**. 2ª edição. São Paulo: Roca.
Vogel, F. e Motulsky, A.G. (2000). **Genética Humana, problemas e abordagens**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

Polígrafo elaborado pelos professores com artigos científico sobre doenças genéticas humanas e capítulo de livros selecionados.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Disciplina | <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Atividade complementar | <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Monografia | <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0010 | Métodos de Investigação em Nutrição | 30 | - | 02 | 30 | 2 |

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

EMENTA

Ciência, conhecimento e método científico. Ética em pesquisa. Comunicação da pesquisa científica. Coleta, análise e interpretação de dados científicos. Escolha e delimitação de temas de estudo. Estrutura, elementos, avaliação e confecção de projetos de pesquisa.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Capacitar os estudantes para:
Identificar termos e conceitos, e outros elementos básicos e específicos empregados na disciplina métodos de investigação em nutrição;
Aplicar os termos e conceitos aprendidos a situações de planejamento de projetos, de confecção de relatórios, de análise de artigos.

METODOLOGIA

Estratégias de ensino: aulas expositivas, discussão por meio de seminários e estudo dirigido, e aprendizagem baseada em problemas.
Recursos: quadro branco, reprodução de textos e de filmes, projetor multimídia (com som, quando necessário), e-mail;

AVALIAÇÃO

Ao final de cada unidade, serão aplicadas provas com questões objetivas e/ou discursivas, compreendendo os conteúdos trabalhados naquela unidade. Após a realização de cada prova, haverá a resolução das questões em conjunto (professor e estudantes), no intuito de esclarecer dúvidas e/ou corrigir erros.
Os estudantes serão avaliados também pela participação nas apresentações e discussões de artigos, em seminários, em aulas práticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

História da ciência.
Ciência e conhecimento científico.
O método científico.
Ética e plágio em pesquisa.
Comunicação da pesquisa científica.
Coleta, análise e interpretação de dados.
Elaboração e apresentação do relatório.
Análise de artigos científicos.
Escolha e delimitação de temas de estudo.
Estrutura, elementos, avaliação e confecção de projetos de pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Metodologia científica**. 5ª edição. Atlas, 2007.
LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Metodologia do trabalho científico**. 7ª edição. Atlas, 2007.
FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Manole, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUILHEM, D; DINIZ, D. O que é ética em pesquisa – **Coleção Primeiros Passos**. São Paulo: Brasiliense, 2008.
DE MEIS, L. **O método científico: como o saber mudou a vida do homem**. Vieira & Lent, 2005.
SCLIAR, M. **Do mágico ao social: trajetória da saúde pública**. SENAC Nacional, 2002.
Vídeos didáticos nos temas do conteúdo programático da disciplina.
Artigos científicos e outros documentos divulgados/publicados nos temas do conteúdo programático da disciplina.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

Núcleo de Nutrição, Centro Acadêmico de Vitória

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

Colegiado do Curso de Bacharelado em 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0011 | Microbiologia e Imunologia | 15 | 30 | 2 | 45 | 2 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0002 Bioquímica 1 NUTR0055 Biologia Celular e Embriologia | 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.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

1. Reconhecer a importância, aplicabilidade e morfologia dos principais grupos de microrganismos.
2. Conhecer a reprodução, patogenicidade e classificação interna de cada grupo.
3. Compreender a relação microrganismo-homem-meio ambiente.
4. Compreende os principais componentes da resposta imune do homem.
5. Entender como o sistema imune humano funciona nas condições normais e diante de uma infecção.

METODOLOGIA

Aulas discursivas e dialogadas com utilização de recursos áudio-visuais, incluindo vídeo.

AVALIAÇÃO

Avaliação teórico-prático dos conteúdos discutidos.
 Apresentação de seminários

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

PROGRAMA TEÓRICO

INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA:

Histórico x atualidades da microbiologia. Principais grupos de microrganismos. Biossegurança no laboratório de Microbiologia. Flora microbiana na saúde e na doença.

BACTERIOLOGIA, MICOLOGIA E VIROLOGIA:

Estrutura, morfologia e fisiologia bacteriana. Patogenicidade e genética bacteriana. Principais grupos de agentes antimicrobianos e resistência bacteriana. Principais infecções bacterianas em humanos. Classificação, morfologia e reprodução dos fungos. Micoses superficiais e sistêmicas. Classificação, estrutura e replicação viral. Principais infecções virais em humanos. Gastroenterites bacterianas e virais.

IMUNOLOGIA:

Introdução ao sistema imune. Imunidade inata. Sistema imunológico adaptativo. Antígenos e Imunoglobulinas. Imunidade às doenças infecciosas e parasitárias.

PROGRAMA PRÁTICO

Esterilização e desinfecção. Preparação de meios de cultivo para microrganismos. Métodos de coloração de bactérias. Técnicas de isolamento e contagem de microrganismos. Isolamento e Identificação de bactérias Gram positivas. Isolamento e identificação de bactérias Gram negativas. Antibiograma. Estruturas macroscópicas e microscópicas dos fungos. Principais testes sorológicos. Detecção das reações antígeno – anticorpo: técnicas de aglutinação e precipitação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H. **Imunologia básica**: funções e distúrbios do sistema imunológico . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia celular e molecular**. 6.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

PEAKMAN, Mark; VERGANI, Diego. **Imunologia básica e clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 1999.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio (Org.). **Microbiologia**. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, Heloiza Ramos.; TORRES, Bayardo Baptista.. **Microbiologia basica**. Sao Paulo: Livraria Atheneu, 1999.

DOAN, Thao; MELVOLD, Roger; WALTENBAUGH, Carl. **Imunologia médica essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

MURRAY, Patrick R. (Org.). **Microbiologia médica**. 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

PARSLOW, Tristram G. (Et al.). **Imunologia médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2004.

ROITT, Ivan M.; DELVES, Peter J. **Fundamentos de imunologia**. 10.ed. Rio de Janeiro; Buenos Aires [Argentina]: Guanabara Koogan; Panamericana, 2004.

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

VERMELHO, Alane Beatriz. **Práticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO-CAV

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0012 | Parasitologia | 30 | 30 | 3 | 60 | 2 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|---|-----------------|---|
| Pré-requisitos | Histologia (NUTR0006) Biologia Celular e Embriologia (NUTR0055) | Co-Requisitos | - | Requisitos C.H. | - |
|----------------|--|---------------|---|-----------------|---|

EMENTA

Biologia de parasitos relevantes para o setor de higiene e vigilância sanitária de alimentos. Fatores sociais e ambientais que favorecem a existência e circulação dos parasitos nos ambientes naturais, agroecossistemas e urbanizados. Interação parasito-hospedeiro e possíveis manifestações clínicas. Diagnóstico clínico e laboratorial. Tratamento convencional e fitoterápico. Profilaxia. Treinamento técnico e científico.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Ao final do curso de Parasitologia o discente de Nutrição deverá compreender os fundamentos da interação parasito-hospedeiro, conhecer as possíveis manifestações clínicas resultantes dessa interação e as formas tradicionais e alternativas de tratar as parasitoses. As medidas de intervenção, ao nível de comunidade, deverão ser administradas considerando as condições culturais e ambientais predisponentes discutidas durante o curso.

METODOLOGIA

Aula teórica expositiva.
 Estudo dirigido (ED) semanal (atividade em grupo que visa o manuseio de artigos científicos recentes – momento de aprofundamento sobre o tema). Mini pesquisa (MP) semanal (atividade individual de pesquisa bibliográfica que objetiva conduzir o discente numa leitura prévia do tema que será abordado na próxima aula teórica. Esse procedimento visa transformar o momento da aula teórica numa ocasião real de discussão e sedimentação do conteúdo).
 Seminário (atividade em equipe)
 Apresentação e defesa de projeto de intervenção (PI) (atividade em equipe)
 Estudo da morfologia dos parasitos fixados em lâminas permanentes.

AVALIAÇÃO

Serão realizadas três avaliações teórico-práticas que constituirão 70% da média final. Os demais 30% serão distribuídos entre as atividades complementares (ED, MP, PI, Seminário).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1.1.16 Teórico
1.1.17
1.1.18 **GENERALIDADES – Ecologia parasitária e condições ambientais predisponentes para a disseminação e adaptação do parasito a novos ambientes, hospedeiros intermediários e/ ou vetores (e.g. *Glossina* spp x *Trypanosoma cruzi*). Espécies de parasitos com restrições étnicas (e.g. *Plasmodium ovale*).**
1.1.19
1.1.20 **PROTOZOOLOGIA – Protozoários cavitários, protozoários teciduais e sanguíneos (classificação; biologia dos protozoários; transmissão; interação parasito-hospedeiro: imunidade e patogenia; epidemiologia; diagnóstico; tratamento convencional e fitoterápico; profilaxia e vacinação).**
1.1.21
1.1.22 **HELMINTOLOGIA – Helmintos sanguíneos, helmintos intestinais, helmintos viscerais (classificação; biologia dos helmintos; transmissão; interação parasito-hospedeiro: imunidade e patogenia; epidemiologia; diagnóstico; tratamento convencional e fitoterápico; profilaxia e vacinação).**
1.1.23
1.1.24 **PARASIToses EMERGENTES E EXÓTICAS - Coccidioses; triquinose; angiostrongilíases; gnatostomíase; telaziose; singamose, bailisascaridíase; lagoquilascaríase.**
1.1.25
1.1.26 Prático
1.1.27

Normas de biossegurança em Laboratório de Parasitologia/ Coleta, transporte e processamento de amostras / Tamisação /Exame direto de amostras fecais / Concentração e isolamento de larvas de nematódeos das fezes / Métodos de coloração /Protozoologia - Estudo morfológico das formas evolutivas infectantes em lâminas a fresco, fixadas e coradas; Cultivo /Helmintologia – Estudo morfológico de vermes adultos, ovos e outras formas evolutivas características de cada espécie em lâminas a fresco, fixadas e coradas. Estudos dirigidos com base em artigos científicos. Seminários. Apresentação e defesa de projetos de intervenção.

Atividades complementares - Seminário. Estudo dirigido com artigos científicos. Mini pesquisa

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Ministério da Saúde. Doenças infecciosas e parasitárias. Guia de bolso. 4ª. Ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 334p.
Neves, D.P., Melo, A.L., Linardi, P.M., Vitor, R.W.A. Parasitologia humana. 12ª. Ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2011. 546p.
Neves, D.P., Bittencourt Neto, J.B. Atlas Didático de Parasitologia. 2ª. Ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 112p.
Neves, D.P. Parasitologia Dinâmica. 3ª Ed., São Paulo: Editora Atheneu, 2009. 608p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- Amato Neto, V., Grysczek, R.C.B., Amato, V.S., Toun, F.F. Parasitologia: uma abordagem clínica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008, 434p.
Coura, J.R. Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias. Vol. 1, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 1132p.
De Carli, G.A. Parasitologia clínica. Seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas. 2ª. Ed., São Paulo: Atheneu. 2007. 906p.
Ferreira, M.U., Foronda, A.S., Schumaker, T.T.S. Fundamentos biológicos da parasitologia humana. Manole, 2003, 156p.
Rey, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais. 4ª. Ed., Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2008. 883p.
Rey, L. Bases da parasitologia médica. 3ª. Ed., Guanabara Koogan, 2002, 379p.
Tavares, W., Marinho, L.A.C. Rotinas de diagnóstico e tratamento das doenças infecciosas e parasitárias. Atheneu, 2005. 1206p.
Veronesi, R., Focaccia, R. Tratado de infectologia. 3a. Ed., Vol. 2, São Paulo: Editora Atheneu, 2005, 2220p.

Periódicos nacionais e internacionais

American Journal of Tropical Medicine and Hygiene/ Advances in Parasitology/ Cadernos de Saúde Pública/ Brazilian Journal of Medical Biological Sciences/ International Journal of Parasitology/ Memórias do Instituto Oswaldo Cruz/ Parasitologia Latinoamericana/ Revista Brasileira de Medicina Tropical/ Revista de Saúde Pública/ Tropical and Medical Parasitology/ Critical Reviews of Parasitology/ Experimental Parasitology/ Parasitology/ Revista da oficina Panamericana de Saúde (OPS)/ Revista do Instituto Adolfo Lutz/ The Journal of Parasitology/ Trends in Parasitology (originalmente Parasitology Today)

Páginas da Internet

www.ufrgs.br/parasito
www.cdfound.to.it/HTML/atlas.html
www.dpd.cdc.gov/dpdx/Default.htm
www.periodicos.capes.gov.br
www.icb.usp.br/~marcelocp

Atlas de Parasitologia
Atlas de Parasitologia Médica
Center for Disease Control and Prevention
Busca de artigos científicos
Artrópodes parasitos do homem e dos animais

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU DA ÁREA

3º PERÍODO



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

Prática de Ensino
Módulo
Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0013 | Bioquímica da Nutrição | 30 | 60 | 4 | 90 | 3 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0002 Bioquímica 1 NUTR0008 Fisiologia Geral | 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.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno aplicar o conhecimento da Bioquímica correlacionando o conteúdo aprendido com o seu cotidiano bem como com o ciclo profissional do curso de Nutrição.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas com participação do aluno: exposição do conteúdo utilizando *powerpoint* e *datashow*. Durante a exposição, em alguns pontos, são propostos aos alunos problemas e discussões sobre o que está sendo apresentado. Intercalados e complementares à exposição, quando se aplicar ao assunto apresentado, podem ser propostos exercícios na sala para que os alunos discutam e procurem uma solução que será colocada no quadro para discussão e conferência de todos;
- Aulas práticas em laboratório: a melhor fixação do que é aprendido na sala acontece no momento da aplicação dos conteúdos. Para isto, aulas práticas dos assuntos previamente expostos na sala de aula, deverão ser realizadas no laboratório sob a orientação de professores e monitores, utilizando-se materiais e equipamentos apropriados para o aprendizado;
- Listas de exercício/relatórios: ao término de cada aula é entregue uma lista de exercícios para direcionar o aluno nos seus estudos fora da sala de aula;
- Apresentação de seminário: estimular nos alunos o senso crítico, incentivando-os a pesquisar informações atualizadas sobre assuntos apresentados na disciplina e a preparar material expositivo como slides, apresentando aquilo que foi aprendido;
- Exibição de vídeos: são apresentados vídeos sobre temas atuais relacionadas a bioquímica e a nutrição para que os alunos desenvolvam o senso crítico e possam discutir e debater em sala de aula sobre assuntos cotidianos;
- Estudos dirigidos: os alunos se dividem em grupos para estudarem temas na sala de aula e posteriormente respondem exercícios que são aplicados no intuito de avaliar a capacidade de assimilação e fixação do conteúdo discutido pelo grupo;
- Bioquímica Solidária: participação do aluno no Bioquímica Solidária, evento que proporciona o aprendizado e discussão de um tema proposto no início do semestre através de meios didáticos elaborados pelos alunos.

Descrição do Bioquímica Solidária:

O Bioquímica Solidária vem acontecendo desde 2007 sob a coordenação da Professora Carmem Lygia Burgos Ambrósio na disciplina Bioquímica da Nutrição. Ao final de cada semestre, os alunos do terceiro período do Curso de Nutrição apresentam um tema referente à disciplina para os alunos que cursam as disciplinas de Bioquímica e Fundamentos de Química. O tema é apresentado através de teatro, vídeos, filmes, jograis, música, marionetes, poesias, literatura de cordel, dança e outros recursos de escolha e criatividade dos alunos, de forma que a bioquímica seja transmitida pelos próprios colegas através de uma linguagem mais acessível e divertida. Para participarem do evento, os alunos ouvintes entregam como ingresso de participação um "Bio Kit Solidário", constituído por alimentos não perecíveis, produtos de higiene pessoal, produtos de limpeza ou brinquedos, montados de acordo com as necessidades de instituições carentes como abrigos de idosos e creches da comunidade. O evento que inicialmente visava minimizar a dificuldade da bioquímica com seus termos e linguagem específica, o que na maioria das vezes dificulta o aprendizado elevando os números de reprovação, despertou também a solidariedade nos alunos e possibilitou a transformação do evento em Projeto de Extensão, permitindo a integração entre graduações dos *campi* da UFPE e comunidades carentes.

AVALIAÇÃO

Exame escrito individual - Serão realizadas três provas teóricas discursivas. As provas terão peso 8 enquanto que os estudos dirigidos e seminários complementarão a nota com o peso 2.

A quarta nota será referente a participação do aluno no Bioquímica Solidária. A nota corresponde a avaliação do aluno durante a preparação do evento no decorrer do semestre e a apresentação no momento do evento.

Ao final, o aluno será considerado aprovado se a média geral for igual ou superior a sete (7).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Apresentação da Disciplina
- Introdução à Bioquímica da Nutrição
- Noções de Termodinâmica, Bioenergética e Nutrição
- Oxidações Biológicas e Radicais Livres
- Enzimologia e Correlações Clínicas
- Metabolismo dos Carboidratos e Correlações Clínicas
- Metabolismo dos Aminoácidos e Correlações Clínicas
- Metabolismo dos Lipídios e Correlações Clínicas
- Integração e Regulação Metabólica
- Integração e Regulação Metabólica em Situações Especiais
- Bioquímica do Exercício
- Equilíbrio Ácido-Básico
- Bioquímica do Sangue
- Hormônios
- Vitaminas e Correlações Clínicas
- Minerais e Correlações Clínicas
- Metabolismo do Ferro e da Vitamina A
- Aulas destinadas ao estudo do tema e preparação do Bioquímica Solidária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CAMPBELL, Mary K. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
- CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- DEVLIN, Thomas M., (Coord.). Manual de bioquímica com correlações clínicas. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.
- LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.
- STRYER, Lubert. Bioquímica. 4.ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARZZOCO, Anita.; TORRES, Bayardo B. Bioquímica básica. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. Fundamentos de Bioquímica: a vida em nível molecular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

Teses, Dissertações, TCCs, Revistas Especializadas, Artigos Científicos disponibilizados em sites como www.periodicos.capes.gov.br, www.scielo.br e similares.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

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"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0014 | Bioquímica dos Alimentos | 30 | 60 | 04 | 90 | 3 |

| | | | | | |
|----------------|-----------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0007 Bromatologia | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|-----------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

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

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Objetivos Gerais: Fornecer ao aluno a base bioquímica para o entendimento dos processos químicos e enzimáticos das alterações que ocorrem nos alimentos e sobre interações, biodisponibilidade e funcionalidade dos componentes.

Objetivos específicos: subsidiar o aluno no entendimento da composição dos diferentes grupos de alimentos em nutrientes e não nutrientes, apresentar suas propriedades físico-químicas e funcionais na tecnologia de alimentos e na saúde humana e as reações químicas que os envolve.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, aulas práticas, estudos dirigidos com literatura básica e introdução de literatura complementar (artigos científicos) e seminários.

AVALIAÇÃO

Provas escritas: verificação da aprendizagem, com questões discursivas e objetivas, onde pretende-se avaliar a capacidade de assimilação, interpretação e síntese dos conteúdos apresentados e discutidos em sala de aula e em laboratório.

Atividades práticas: aulas realizadas em laboratório e realização de estudos dirigidos; ao término das atividades práticas os alunos deverão entregar, em grupos ou individualmente, conforme o caso e quando solicitado, relatórios das atividades desenvolvidas. No final do semestre é realizada uma atividade prática com apresentação oral.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Água e atividade de água
- Macronutrientes (Lipídeos, Carboidratos, Proteínas e Enzimas)
- Micronutrientes (Vitaminas e Minerais)
- Alterações bioquímicas (Oxidação de lipídeos, Escurecimento enzimático e não-enzimático, Bioquímica pós-morte e Bioquímica pós-colheita)
- Pigmentos
- Compostos fenólicos
- Compostos bioativos (nutracêuticos e tóxicos)
- Interações
- Biodisponibilidade
- Compostos de "flavor"
- Matérias-primas e alimentos não convencionais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. Análise de alimentos : uma visão química da nutrição. 2. ed. São Paulo: Varela, 2009.
COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 3.ed., rev. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2009.
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2008.
MACEDO, Gabriela Alves. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2005.
REIS, Nelzir Trindade. Nutrição clínica: interações. Rio de Janeiro: Rubio, c2004.
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2. ed. rev. São Paulo: Blucher, c2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, c2008.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos. V.1 – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
Revista Ciência e Tecnologia dos Alimentos da Sociedade Brasileira da Ciência e Tecnologia dos alimentos (WWW.scielo.br).

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0064 | Farmacologia Básica | 15 | 30 | 2 | 45 | 3 |

| | | | | | |
|----------------|--------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR008 Fisiologia Geral | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|--------------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

A disciplina tem por objetivo fornecer ensinamentos para a compreensão dos princípios básicos de Farmacologia. Serão abordados, tanto os aspectos experimentais como aplicados.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para:

- Compreensão das ações básicas de um fármaco, como princípios ligados a Farmacocinética e Farmacodinâmica de Drogas;
- Conhecimento sobre nomenclatura de fármacos através de conceitos importantes na farmacologia.
- Compreensão sobre a ação de fármacos que atuam no sistema nervoso autônomo, anti-histamínicos e anti-inflamatórios, dentre outros.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, aulas práticas, debates e seminários.

AValiação

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de três ou mais avaliações parciais, que poderão ser aplicadas como: avaliação contínua, avaliação escrita, seminários, artigos, debates ou outra atividade a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à Farmacologia: vias de administração de fármacos.
2. Farmacocinética: absorção, distribuição, metabolismo e excreção de drogas
3. Farmacodinâmica: teoria dos receptores e modo de ação das drogas
4. Interação medicamentosa
5. Drogas adrenérgicas e bloqueadores adrenérgicos
6. Drogas colinérgicas e anticolinérgicas
7. Bloqueadores neuromusculares
8. Histamina e anti-histamínicos
9. Derivados do ácido araquidônico e polipeptídeos vasoativos
10. Anti-inflamatórios não esteroídes
11. Corticosteroídes
12. Farmacologia do sistema respiratório

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRAIG, Charles R.; STITZEL, Robert E. (Ed.). **Farmacologia moderna**: com aplicações clínicas. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2005.
FUCHS, Flávio Danni; WANNMACHER, Lenita; FERREIRA, Maria Beatriz Cardoso (Ed.). **Farmacologia clínica**: fundamentos da terapêutica racional . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. **Farmacologia**. 5.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. SILVA, Penildon. **Farmacologia**. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
TRIPATHI, KD; SILVA, Penildon; VOEUX, Patricia Lydie. **Farmacologia médica**. 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
KATZUNG, Bertram G. (Ed.). **Farmacologia básica e clínica**. 10.ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2008.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DO CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
Atividade complementar
Monografia

Prática de Ensino
Módulo
Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0015 | Fisiologia da Nutrição | 30 | 60 | 4 | 90 | 3 |

| | | | | | |
|----------------|--------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR008 Fisiologia Geral | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|--------------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Fisiologia do sistema nervoso central e periférico. Digestão e sua regulação. Papel fisiológico da água e homeostase dos compartimentos líquidos do organismo. Temperatura corporal. Apetite e fome. Sede e apetite específico. Inanição e exercício físico. Regulação da glicemia. A dieta na regulação renal do equilíbrio ácido-básico. Gônadas: funções endócrina e reprodutora. Senectude, fisiologia da gestação, feto, lactação, recém-nato, lactente e adolescente. Papel do rim no equilíbrio hidrossalino e ácido-básico. Influência dos nutrientes e do exercício no sistema cardiovascular.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Proporcionar conhecimento teórico e prático para favorecer o aprendizado sobre o papel da nutrição e as funções dos sistemas do corpo humano em todas as etapas de vida, em distúrbios alimentares e na atividade física, bem como o entendimento dos mecanismos de regulação para manutenção da homeostase.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas teóricas empregando quadro, retroprojeter ou data-show;
- Aulas práticas com humanos e animais;
- Apresentação de seminários para discussão.

AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados com base no desempenho nas atividades programadas e por prova escrita.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **Neurofisiologia e Nutrição** (Papel dos nutrientes no desenvolvimento do Sistema Nervoso; Nutrição e Cronobiologia; Atividade elétrica cortical ciclo sono-vigília: eletroencefalograma; Nutrição e plasticidade do sistema nervoso, Memória e aprendizado; Fisiologia das emoções; Sensores nutricionais: olfativos e gustativos; Sensores nutricionais: hipotalâmicos, comportamento alimentar; Papel dos nutrientes no controle do comportamento alimentar; distúrbios do comportamento alimentar: anorexia e bulimia; Balanço energético e obesidade);
- **Fisiologia do desenvolvimento** (Fisiologia da gestação: papel dos nutrientes; Fisiologia do Feto: papel dos nutrientes; Fisiologia da infância: papel dos nutrientes; Fisiologia do adolescente até a fase adulta: papel dos nutrientes; Fisiologia do envelhecimento: papel dos nutrientes);
- **Fisiologia do sistema digestório** (Fígado; Vesícula biliar; Pâncreas exócrino, Intestino delgado; Intestino grosso; Regulação neuro-endócrina da digestão)
- **Fisiologia do exercício** (Atividade física, exercício físico e treinamento físico; Exercício físico e utilização de nutrientes; Alterações fisiológicas em resposta ao exercício físico; Testes físicos para avaliação do VO₂máx; alterações da pressão arterial em resposta ao exercício físico; Suplementos alimentares em atletas);
- **Integração graduação e pós-graduação.**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- AIRES, MM - Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 3ª ed. ou anteriores, 2008.
- BERNE, RM; LEVY, MN - Fisiologia – Rio de Janeiro: Elsevier, 6ª ed. ou anteriores, 2009.
- DOUGLAS, CR – Fisiologia Aplicado à Nutrição – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 4ª ed, 2006.
- GUYTON, AC & HALL, JE - Tratado de Fisiologia Médica – Rio de Janeiro: Elsevier, 11ª ed. ou anteriores, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- COSTANZO, LS - Fisiologia – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 4ª ed. ou anteriores, 2007.
- GANONG, WF - Fisiologia Médica. 22ª Ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

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"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0065 | Higiene dos Alimentos | 30 | 30 | 2 | 60 | 3 |

| | | | | | |
|----------------|---|---------------|---|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0007 Bromatologia NUTR0011 Microbiologia e Imunologia NUTR0063 Parasitologia. | Co-Requisitos | NUTR0014 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 – Hardard Analysis Critical Control Points aplicado em Unidades de Alimentação.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

GERAIS

A disciplina tem por objetivo principal capacitar o aluno a identificar as fontes e os veículos na transmissão de doenças transmitidas por alimentos, ressaltando a importância dos microrganismos como agentes de alterações dos alimentos e das regulamentações sanitárias pertinentes.

ESPECÍFICOS

Dar subsídios aos alunos para reconhecer os índices de qualidade higiênica de alimentos e estabelecer critérios e padrões microbiológicos; caracterizar e identificar os microrganismos e os parâmetros intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos; realizar a análise microbiológica de diferentes tipos de alimentos; aplicar os princípios do método APPCC na produção de alimentos e as medidas para estabelecer as boas práticas de produção e manipulação de alimentos.

METODOLOGIA

A metodologia de ensino será baseada em aulas expositivas, aulas práticas, resolução de exercícios em sala de aula e apresentação de trabalhos pelos alunos.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será realizada através de provas, relatórios de aulas práticas e trabalhos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Agentes biológicos contaminantes dos alimentos, fontes de contaminação e vias de transmissão (água, solo, ar, equipamentos, utensílios, insetos e roedores, e manipulador).
- Fatores responsáveis pelo desenvolvimento microbiano em alimentos.
- Microbiologia Preditiva.
- Toxinoses, toxinfecções e infecções de origem alimentar
- Microrganismos indicadores de contaminação biológica
- Alterações microbianas dos alimentos
- Tipos de água e sua qualidade
- Limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e ambientes.
- APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle) aplicado no controle higiênico sanitário de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.
JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
SILVA, Neusely da.; JUNQUEIRA, Valeria Christina Amstalden. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 3.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Nelio Jose de. **Higienizacao na industria de alimentos**. São Paulo: Varela, 2008. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 3. ed., rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2008.
LOKEN, Joan K. **The HACCP food safety manual**. New York: John Wiley & Sons, c1995.
Revista Higiene alimentar. São Paulo : Impress, 2002-
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6.ed. São Paulo: Varela, 2005.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

1.1

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0066 | Políticas de Saúde | 30 | - | 2 | 30 | 2 |

| | | | | | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0029 Ética Profissional NUTR0061 Saúde e Sociedade | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

A disciplina tem por objetivo estudar as políticas públicas no Brasil. A partir da Constituição de 1988, com a criação do SUS, princípios e diretrizes, leis orgânicas e normas operacionais. As políticas relacionadas com a Atenção Básica (PACS/ESF e NASF), Média e Alta Complexidade e a Política Nacional de Promoção à Saúde.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Estudar as Políticas Públicas num contexto Histórico e atual, levando em consideração o perfil Epidemiológico Brasileiro, Regional e Local.

METODOLOGIA

A disciplina buscará construir com os alunos uma análise crítica das políticas de Saúde na atualidade. A abordagem será expositiva seguida de grupos de estudos, no sentido de aprofundar os conceitos e realizar a análise crítica das políticas públicas. Visitas técnicas aos serviços complementarão o aprendizado.

AVALIAÇÃO

Avaliação do conteúdo teórico, através de análise subjetiva das Políticas Públicas. Relatório das visitas técnicas, com reflexão crítica das observações das políticas públicas em execução no local visitado.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

As políticas Públicas de Saúde no Brasil: Histórico, conceitos, reforma sanitária, Sistema Único de Saúde, princípios, diretrizes, leis orgânicas, financiamento do SUS. Política Nacional de Atenção Básica e da Promoção à Saúde Estratégia Saúde da Família, NASF. Sistema de referência e contra referência, e sistema de regulação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, Luiz Odorico Monteiro de. Management of the Brazilian health system : Luiz Odorico Monteiro de Andrade ; translated by Peter Richard Hall. São Paulo: Sobral, CE: UVA, 2002. 270p. ISBN 8572105950 (broch.).
 BRASIL. \$B MINISTÉRIO DA SAÚDE. \$B CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. O desenvolvimento do Sistema Único de Saúde :: avanços, desafios e reafirmação dos seus princípios e diretrizes /. 2.ed. Brasília: Ed. Ministério da Saúde, 2003. 74p. ISBN 8533406789(b)
 CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE (BRASIL). O financiamento da saúde. Brasília: CONASS, 2007. 161 p (Coleção Progestores - Para entender a gestão do SUS ; v. 3) ISBN 9788589545105 (broch.).
 BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Saúde da família: um retrato. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 76p. ISBN 9788533416246 (broch.).
 INCLUSÃO dos cidadãos na implementação das políticas de saúde: experiências brasileiras e europeias. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2012. 123p. ISBN 9788579670770.
 SAÚDE e movimentos sociais: o SUS no contexto da Revisão Constitucional de 1993. São Paulo: EDUSP, 1995. 215 p. ISBN 8531402980 (broch.).
 BRASIL. Ministério da Saúde. Pactuação unificada de indicadores: Relatório de indicadores de monitoramento e avaliação Saúde, 14) ISBN 9788533417397 (broch.).

BRASIL. Ministério da Saúde. Direitos dos usuários dos serviços e das ações de saúde no Brasil: legislação federal compilada - 1973 a 2006. Brasília: Ministério da Saúde, c2007. 492 p. ISBN 9788533414372.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde BRASIL. Saúde Brasil 2004: uma análise da

situação de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. xiv, 350 p. (Série G. Estatísticas e informação em saúde) ISBN 8533408048.
MONTEIRO, Carlos Augusto (Org.) Velhos e novos males da saúde no Brasil: Organizador Carlos Augusto Monteiro. 2.ed. aum. São Paulo: Hucitec, 2006. 435 p. ((Saúde em debate ;91) ISBN 8527103117 (broch.)
ROUQUAYROL, Maria Zélia. Epidemiologia & Saude. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. xiv, 708 p. ISBN 8571993513 (broch.).
MEDRONHO, Roberto A. (Ed.). Epidemiologia. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p. + 1 Caderno de exercícios ISBN 9788573799996 (enc.).
A, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. xviii, 596 p. ISBN 8527703564 (broch.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, Constança Simões; FAVRE, Tereza Cristina; QUININO, Luoisiana Regadas de Macedo; DOMINGUES, Ana Lúcia Coutinho; GOMES, Elaine Christine de Souza; PIERRI, Otávio. Guia para vigilância e controle da esquistossomose: práticas de laboratório e campo. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2008. 95p. ISBN 9788573154986 (Broch.).
SÁ, Ronice Franco de; YUASA, Motoyuki; VIANA, Valdilene Pereira (Org). Municípios saudáveis no Nordeste do Brasil: conceitos, metodologia e relações institucionais. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2006. 145p. ISBN 8573152990 (broch.).
Sistema Único de Saúde em dez anos de desafio. São Paulo: Sociedade Brasileira de Vigilância de Medicamentos, 2002. 630 p. ISBN 858828430.
MEDRONHO, Roberto A. (Ed.). Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2006. 493 p.caderno de exercícios ISBN 8573796006 (broch.)

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU DA ÁREA



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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE

Disciplina
Atividade complementar
Monografia

Estágio
Prática de ensino
Módulo

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

| | 1.1.3.1 | Teórica | Prática | 1.1.3.2 | | |
|----------|--------------------------------|---------|---------|---------|----|---|
| NUTR0035 | Psicologia Aplicada à Nutrição | 30 | - | 2 | 30 | 3 |

| | | | | | |
|----------------|-----------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0029 Ética Profissional | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|-----------------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Visão geral da psicologia como ciência, perpassando pelo histórico, principais abordagens e métodos de estudo em psicologia. Fatores sociais e princípios básicos do comportamento. Estudo da personalidade, noção de normal e patológico e conseqüentemente o processo saúde-doença, enfocando distúrbios alimentares. Relação da psicologia com o campo da saúde enfatizando a área da nutrição. As relações de gênero e etnia na prestação do cuidado por parte dos profissionais da nutrição.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Geral

Sensibilizar o aluno quanto às exigências éticas que se colocam em pauta quando se considera a singularidade e a diversidade humanas.

Específicos

- Apresentar o ser humano como ser uno (unidade Psicossomática), produto de partes indivisíveis: psique + soma;
- Promover a capacitação do aluno para ser agente de mudanças no modelo assistencial em saúde e ator importante na implantação dos programas estratégicos interdisciplinares e permanentes.
- Proporcionar subsídios sobre Corporalidade, para que o aluno possa pensar sobre si e o outro, e exercer sua profissão de forma integral;
- Refletir sobre o processo de adoecimento na perspectiva dos processos de subjetivação;
- Problematizar as manifestações de transtornos corporais em crianças, adolescentes e adultos.

METODOLOGIA

Metodologia participativa com exposição oral dialógica e trabalhos em grupo.

Filme

Discussão caso clínico

AVALIAÇÃO

5 pontos: prova escrita + 5 pontos: estudos de caso (grupo) ou seminário, participação em sala de aula (individual) e apresentação de trabalho (grupo)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Noção de corpo (soma);
 - Relação Psique – Soma: afetividade e cognição;
 - Corpo e determinismos culturais;
 - Perspectiva psicanalítica do corpo;
 - Ideologia da **Saúde Perfeita**.
- Mundo social, individualismo, desumanização e sofrimento psíquico
- . Psicopatologias contemporâneas: perdas de referências asseguradoras;
 - Identidade social e a internalização dos padrões culturais;
 - Saúde e doença. Normal e patológico;
 - O campo psicossomático;
 - Transtornos alimentares e aspectos relevantes à nutrição:
 - anorexia e bulimia nervosa
 - obesidade e compulsividade
 - cuidados maternos e nutrição: negligência e desinformação

d) desnutrição, cognição e aprendizagem e enfermidades e nutrição

A nova via: saúde mental

- Saúde: um assunto para muitos profissionais. (Interdisciplinaridade);
- Integrando corpo e mente: cuidar do ser;
- A morte e o morrer: nutrição e doentes terminais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUINO, Estela M L. **Gênero e saúde: perfil e tendências da produção científica no Brasil.** São Paulo: Rev. Saúde Pública vol.40, 2006.
DALGALARRONDO, P. (2000) Psicopatologia e Semiologia dos Transtornos Mentais. Porto Alegre: Artes Médicas.
FREUD, S. [1915 (2004)] Pulsões e destinos da Pulsão. Obras Psicológicas de Sigmund Freud: escritos sobre a psicologia do inconsciente. Volume I (1911- 1915). Rio de Janeiro: Imago editora. Tradução: Luiz Alberto Hanns.
MELLO, J.F. (1992) Psicossomática hoje. Porto Alegre: Artes Médicas.
WINNICOTT, D.W. (2000) A mente e sua relação com o psicossoma. In: Da pediatria à Psicanálise. Rio de Janeiro: Imago editora. Tradução: Davi Litman.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WINNICOTT, D.W. (1990) Natureza Humana. Rio de Janeiro: Imago editora. Tradução: Davi Litman.
_____ O relacionamento entre doença física e distúrbio psicológico.
_____ O campo psicossomático
_____ Reconsiderando a questão psicossomática.
ROSS, K. (1999) Sobre a morte e o morrer. Martins Fontes.
SFEZ, L. (2002) Saúde perfeita: crítica a uma nova utopia. Loyola.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO

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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0019 | Avaliação do Estado Nutricional | 15 | 60 | 3 | 75 | 4 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0061 Saúde e Sociedade NUTR0008 Fisiologia Geral NUTR0066 Políticas de Saúde | Co-Requisitos | NUTR0070 Nutrição HumanaDietética e Esportiva | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Contextualização dos determinantes do processo saúde-doença. Tipos e métodos de avaliação nutricional. Articulação dos conhecimentos teórico-práticos sobre os métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, saudáveis e enfermos. Inquéritos nutricionais. Situação nutricional alimentar brasileira: natureza, intenção e magnitude.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Demonstrar os procedimentos para a realização da avaliação nutricional e diagnóstico do estado nutricional do indivíduo ou grupo populacional; definir a metodologia, aplicabilidade e análise dos inquéritos dietéticos disponíveis; descrever as principais técnicas de avaliação da composição corporal, enfatizando o uso e as limitações de cada uma.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas utilizando data show e quadro negro
- Aulas práticas
- Seminários
- Fornecimento de artigos científicos para leitura e posterior discussão

AVALIAÇÃO

A avaliação é realizada de forma contínua e sistemática, incluindo-se critérios de envolvimento em toda a programação solicitada; capacidade de interação com o grupo e trabalho em equipe; habilidades como argumentação e raciocínio lógico, descritivo e analítico; pesquisa e participação na construção do conhecimento. São realizadas 3 avaliações parciais sendo: 2 provas escritas e atividades práticas. As avaliações serão pontuadas de zero a 10,0. A nota final será a média das avaliações parciais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao estudo da avaliação nutricional: conceitos – avaliação nutricional, estado nutricional, variáveis, indicadores, parâmetros, padrões, critérios. Objetivos da avaliação do estado nutricional. Fatores determinantes do estado nutricional. Métodos diretos de avaliação do estado nutricional – indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos. Métodos indiretos de avaliação do estado nutricional – inquéritos de consumo alimentar, estudos demográficos, inquéritos socioeconômicos.
- Antropometria: Método direto de avaliação do estado nutricional. Conceito. Vantagens e limitações. Conceitos associados a sua utilização – variáveis antropométricas, índices antropométricos, padrões antropométricos de referência, indicadores antropométricos, pontos de corte. Descrição das principais medidas antropométricas. Índices antropométricos. Unidades para expressar os índices antropométricos – percentil, desvio padrão ou Z-score, percentual de adequação da mediana.

- Avaliação antropométrica por faixa etária e grupos específicos: Metodologias e sistemas de classificação do estado nutricional – descrição, utilização, vantagens e limitações. Avaliação antropométrica de crianças e adolescentes. Avaliação antropométrica de adultos e idosos. Avaliação antropométrica da gestante. Técnicas de avaliação da composição corporal.
- Avaliação clínica e bioquímica do estado nutricional: Exame físico para identificação de sinais e sintomas clínicos relacionados ao estado nutricional. Interpretação de parâmetros laboratoriais de macronutrientes, vitaminas e minerais utilizados na avaliação nutricional.
- Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: Importância da avaliação nutricional no meio hospitalar. Etapas da abordagem nutricional.
- Avaliação subjetiva global: conceito, metodologia, vantagens e limitações.
- Avaliação dietética: Determinantes do consumo alimentar. Principais métodos para estimativa de consumo alimentar – descrição, utilização, vantagens e limitações. Inquéritos Nacionais de Antropometria e de Consumo Alimentar: ENDEF, POF, PNSN, PNDS, PPV, I Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas – aspectos metodológicos, resultados.
- Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional e a estudos de composição corporal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CUPARRI, L. **Nutrição clínica no adulto**. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar. 2. ed. Editora Manole, 2005. 490p.
- DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.
- FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares**: métodos e bases científicas. São Paulo: Editora Manole, 2005. 334p.
- HEYWARD, V. H., STOLARCZYK, L. M. Avaliação da composição corporal aplicada. São Paulo: Editora Manole, 2000. 243p.
- LEÃO, L. S. C. S.; GOMES, M. C. R. **Manual de nutrição clínica**: para atendimento ambulatorial do adulto. 8. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2008. 231p.
- ROSA, G. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado**: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008. 214p.
- TADDEI, J. A. A. C.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011. 640p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- FAGUNDES, A. A. et al. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN**: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 120p.
- FERREIRA, H. S. **Desnutrição**: magnitude, significado social e possibilidade de prevenção. Maceió: EDUFAL, 2000. 218p.
- SIGULEM, D. M., DEVINCENZI, U. M., LESSA, A. C. Diagnóstico do estado nutricional da criança e do adolescente. **Jornal de Pediatria**, v. 76, Suppl. 3, p. 275-284, 2000.
- VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1993. 154p.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Physical status**: the use and interpretation of antropometry. Geneva, WHO, 1998.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Disciplina | <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Atividade complementar | <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Monografia | <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0054 | Bases da Farmacologia Aplicada à Terapêutica | 15 | 30 | 2 | 45 | 4 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0002 Bioquímica 1 NUTR0008 Fisiologia Geral NUTR0064 Farmacologia Básica | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Princípios básicos de Farmacologia. Serão abordados, tanto os aspectos experimentais como aplicados. Constarão na programação os seguintes assuntos: Farmacologia da Inflamação, Bloqueadores dos canais de cálcio, Hipoglicemiantes, Psicotrópicos, antibióticos, Anti-coagulantes.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno:

Compreender os efeitos farmacológicos, os mecanismos de ação e as reações adversas dos fármacos.
Dar ênfase as aplicações clínicas dos fármacos nos conceitos dos principais princípios de Farmacologia.
Reconhecer as interações fármacos-nutrientes e seus mecanismos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, aulas práticas, leitura de textos complementares, seminários.

AValiação

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de duas ou mais avaliações parciais, que poderão ser aplicadas como: avaliação escrita, seminário ou outra atividade a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1. Farmacologia do Sistema Nervoso Central**
 - 1.1 Anestésicos gerais
 - 1.2 Anestésicos locais
 - 1.3 Hipnóticos e Ansiolíticos
 - 1.4 Antidepressivos e lítio
 - 1.5 Antipsicóticos
 - 1.6 Anticonvulsivantes
- 2. Farmacologia dos Antimicrobianos**
 - 2.1 Princípios gerais de terapia antimicrobiana
 - 2.2 Antimicrobianos betalactâmicos e inibidores da betalactamase
 - 2.3 Antimicrobianos inibidores da síntese proteica: Tetraciclina
 - 2.4 Antimicrobianos antimetabólitos: trimetoprima e sulfonamidas

1. Farmacologia dos Sistemas Cardiovascular e Renal

- 1.1 Diuréticos
- 1.2 Cardiotônicos e tratamento da Insuficiência Cardíaca Congestiva
- 1.3 Bloqueadores de canais de cálcio e vasodilatadores coronarianos
- 1.4 Tratamento da Hipertensão Arterial
- 1.5 Fármacos que atuam no sistema renina-angiotensina-aldosterona
- 1.6 Anticoagulantes, antiagregantes plaquetários e trombolíticos
- 1.7 Tratamento farmacológico das dislipidemias

2. Farmacologia do Sistema Endócrino

- 2.1 Insulina
- 2.2 Hipoglicemiantes orais
- 2.3 Contraceptivos hormonais

3. Tópicos Especiais

- 5.1 Tratamento farmacológico da obesidade
- 5.2 Tratamento farmacológico de transtornos alimentares: Bulimia, Anorexia nervosa e transtorno da compulsão alimentar periódica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRAIG, Charles R.; STITZEL, Robert E. (Ed.). **Farmacologia moderna**: com aplicações clínicas. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2005. xvi, 815 p. ISBN 9788527709712 (broch.).

RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. **Farmacologia**. 5.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. xiv 904 p. ISBN 8535213686 (broch.).

SILVA, P. **Farmacologia**. 8ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

TRIPATHI, KD. **Farmacologia Médica**. 5ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FUCHS, Flávio D.& Wannmacher, Lenita. **Farmacologia Clínica**, 3. ed. Ed. Guanabara-Koogan, 2004.

KATZUNG, Bertram G. (Ed.). **Farmacologia básica & clínica**. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. xiii, 991 p. ISBN 8527710641 (broch.).

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0069 | Nutrição Experimental | - | 30 | 01 | 30 | 4º |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | | Co-Requisitos | NUTR0070 - Nutrição Humana Dietética e Esportiva | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Ética e legislação na experimentação animal. Modelos animais e manejo em nutrição experimental. Dietas experimentais. Técnicas e modelos aplicados em estudos *in vivo* e *in vitro* em nutrição experimental.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Apresentar aos estudantes: assuntos atuais de pesquisa experimental em nutrição; estudos experimentais em nutrição; procedimentos e técnicas de pesquisa *in vivo* e *in vitro* em nutrição; principais modelos animais na pesquisa nutricional.

Capacitar os estudantes para: identificar e exemplificar: termos, conceitos, elementos básicos e específicos, empregados na nutrição experimental; aplicar o conteúdo aprendido a situações práticas de planejamento e execução de estudos envolvendo nutrição experimental; ler e interpretar artigos científicos com abordagem experimental em nutrição; interpretar e tratar dados de nutrição experimental.

Desenvolver nos estudantes a valorização da experimentação animal e *in vitro* como modelos de investigação em Nutrição

METODOLOGIA

Estratégias de ensino: aulas teóricas expositivas, discussão por meio de seminários e grupos, aprendizagem baseada em problemas, aulas práticas em laboratório e sala de aula.

Recursos: Laboratório de Nutrição Experimental, Biotério, reagentes biológicos (rato Wistar), gaiola metabólica, rações e ingredientes para confecção de dietas experimentais, reprodução de textos e de filmes, projetor multimídia (com som, quando necessário), e-mail.

AVALIAÇÃO

Ao final de cada unidade de aprendizagem, serão aplicadas provas teóricas e práticas acerca do conteúdo trabalhado naquela unidade. Após a realização de cada prova, haverá a resolução das questões em conjunto (professor e estudantes), no intuito de esclarecer dúvidas e/ou corrigir erros.

Os estudantes serão avaliados também pela participação nas apresentações e discussões de artigos, em seminários, em aulas práticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Ética e legislação na experimentação animal
Modelos animais e manejo em nutrição experimental
Dietas experimentais. Formulação de rações
Técnicas e modelos experimentais empregados no estudo da utilização, função, valor nutritivo e destino de macro e micronutrientes
Modelos experimentais para o estudo do comportamento e consumo alimentar
Parâmetros antropométricos e marcadores da síndrome metabólica em modelos animais
Modelos experimentais para o estudo da atividade física
Modelos experimentais para o estudo da ingestão crônica de álcool
Modelos in vitro empregados no estudo de compostos bioativos de alimentos
Modelos experimentais para o estudo da interação gene nutriente

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Tramonte, Vera Lúcia Cardoso Garcia; Santos, Raquel Alves dos; Vannucchi, Helio. **Nutrição e metabolismo: nutrição experimental**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

Lapchik, Valderez Bastos Valero; Mattaraia, Vânia Gomes de Moura; Ko, Gui Mi. **Cuidado e manejo de animais de laboratório**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Gibney, Michael et al. **Introdução à Nutrição Humana**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

Dutra-de-Oliveira, J.E; Marchini, J. Sérgio. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

Vídeos didáticos com temas do conteúdo programático da disciplina.

Artigos científicos e outros documentos divulgados/publicados com temas do conteúdo programático da disciplina.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

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)

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

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0070 | Nutrição Humana Dietética e Esportiva | 30 | 90 | 05 | 120 | 4 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0015 - Fisiologia da Nutrição NUTR0013 - Bioquímica da Nutrição | Co-Requisitos | NUTR0069 - Nutrição Experimental NUTR0023 - Técnica Dietética | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Nutrição humana. Metabolismo energético. Abordagem dietética de macro e micronutrientes; água e eletrólitos. Necessidades e recomendações nutricionais. Recursos para elaboração de dietas. Dieta normal individual e coletiva. Nutrição do adulto e do idoso. Nutrição para o esporte e o exercício físico.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Capacitar os estudantes para:
Identificar termos e conceitos, e outros elementos básicos e específicos empregados na disciplina nutrição normal e dietética;
Exemplificar planos de dietas, levando em consideração os termos e conceitos aprendidos;
Aplicar os termos e conceitos aprendidos a situações práticas de planejamento de dietas normais, cardápios e refeições individuais e coletivas e no exercício físico;
Avaliar planos de dietas, levando em consideração os termos e conceitos aprendidos e aplicados, a fim de julgar o valor do material e/ou do(s) método(s) empregados.

METODOLOGIA

Estratégias de ensino: aulas expositivas, discussão por meio de seminários e estudo dirigido, e aprendizagem baseada em problemas.
Recursos: quadro branco, reprodução de textos e de filmes, projetor multimídia (com som, quando necessário), e-mail.

AVALIAÇÃO

Ao final de cada unidade, serão aplicadas provas com questões objetivas e/ou discursivas, compreendendo os conteúdos trabalhados naquela unidade. Após a realização de cada prova, haverá a resolução das questões em conjunto (professor e estudantes), no intuito de esclarecer dúvidas e/ou corrigir erros.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Nutrição Humana, Dietética e Esportiva no âmbito da Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde
Metabolismo energético: balanço, aporte e gasto energético
Proteínas e aminoácidos: digestibilidade, necessidades, recomendações, grupos, fontes e porções
Carboidratos: índice glicêmico e carga glicêmica, necessidades, recomendações, grupos, fontes e porções
Lipídios: necessidades, recomendações, grupos, fontes e porções
Vitaminas, minerais e oligoelementos: biodisponibilidade, compostos bioativos, grupos, fontes e porções
Água e eletrólitos
Interpretação e emprego das recomendações nutricionais
Uso de tabelas de composição de alimentos em Nutrição Dietética

Guias alimentares
Rotulagem nutricional
Aspectos culturais do planejamento dietético
Dieta normal individual e coletiva: planejamento e cálculo
Nutrição do adulto e do idoso: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético
Papel dos nutrientes na bioenergética
Metabolismo dos macronutrientes no exercício e no treinamento
Mensuração da energia durante a atividade física
Recomendações nutricionais para a pessoa fisicamente ativa
Considerações nutricionais para treinamento e intenso e competição nos esportes
Reidratação no exercício físico
Recursos ergogênicos farmacológicos, químicos e nutricionais
Avaliação da composição corporal e observações específicas para o esporte
Equilíbrio energético e exercício
Avaliação da ingestão energética e de nutrientes no exercício
Registro da atividade física
Características da composição do atleta em diferentes esportes

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUIMARÃES, AF; GALISA, MS. **Cálculos Nutricionais: Conceitos e Aplicações Práticas**. M. Books, 2008.
Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. - 4. ed. rev. e ampl. - Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011.
GIBNEY, MICHAEL et al. **Introdução à Nutrição Humana**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
McARDLE, WILLIAM, D. **Nutrição para o exercício e o esporte**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri, SP: Manole, 2008.
PINHEIRO, Ana Beatriz V.; LACERDA, Elisa Maria de Aquino; BENZECRY, Esther Haim. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 131 p. ISBN 8590007715 (broch.). 7– EX

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COZZOLINO. S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3.ed., rev. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2009.
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J. SÉRGIO. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo, SP: Roca, 2005.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo, SP: Roca, 2007.
TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 2.ed. São Paulo, SP: Editora Atheneu, 2006.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0022 | Processos Patológicos Gerais | 15 | 30 | 2 | 45 | 4 |

| | | | | | |
|----------------|---------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0008 Fisiologia Geral | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|---------------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Conceito de saúde e doença. Lesão e morte celular. Inflamação e resposta imune. Imunodeficiência. Tipos de agressores (biológicos, físicos e químicos). Cicatrização e reparo. Doenças da nutrição e metabolismo. Noções gerais de oncogênese e de teratogênese.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno:

- Compreender os mecanismos determinantes das patologias em geral. Diagnosticar as lesões do ponto de vista microscópico e macroscópico.
- Ter conhecimento de Imunopatologia, Patologia Genética, Patologia nutricional e ambiental.
- Aplicar este conhecimento na compreensão da fisiopatologia das doenças, para facilitar o entendimento e abordagem das patologias em geral, bem como o seu tratamento.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, aulas práticas, leitura de textos complementares, seminários.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de três avaliações parciais, que poderão ser aplicadas como: avaliação escrita, seminários ou outra atividade a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução: metodologia da anatomia patológica.
2. Lesões celulares reversíveis.
3. Morte celular: necrose e apoptose.
4. Alterações circulatórias.
5. Imunopatologia.
6. Inflamação.
7. Distúrbios do crescimento celular.
8. Neoplasia.
9. Distúrbios da nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOGLIOLO, Luigi.; BRASILEIRO FILHO, Geraldo. **Bogliolo Patologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
 MONTENEGRO, Mario Rubens; FRANCO, Marcello (Ed.). **Patologia: processos gerais**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

STEVENS, Alan.; LOWE, J. S. **Patologia**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2002.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO - CAV

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)

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

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0023 | Técnica Dietética | 30 | 60 | 4 | 90 | 4 |

| | | | | | | |
|----------------|---|---------------|-------------------------------------|----|--------------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0014 Bioquímica dos Alimentos NUTR0065 Higiene dos Alimentos | Co-Requisitos | NUTR0024 Tecnologia Alimentos | de | 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.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Propiciar ao aluno o conhecimento teórico-científico e realização prática de procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e alterações físico-químicas decorrentes do processamento culinário. Oferecer ao aluno meio para compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração dos cardápios. Capacitar o aluno para o emprego de técnicas adequadas no processamento de alimentos com ênfase na sua aplicação nos diferentes campos de trabalho do nutricionista.

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e filmes
Aulas práticas no Laboratório de Técnica Dietética
Seminário
Relatório das aulas práticas

AVALIAÇÃO

Realização e apresentação de seminário, resultante de trabalho de campo e pesquisa bibliográfica;
Provas (duas provas no semestre);
Relatórios semanais das aulas práticas;
Participação nas atividades e discussões em aula;
Planejamento e execução de cardápio balanceado.

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

Introdução à disciplina: Conceituação e sua aplicação nos diferentes campos de trabalho do nutricionista.
Regras de acesso e utilização do Laboratório. Critérios de avaliação do aluno;
Grupos de Alimentos: Características e divisões;
Laboratório de Técnica Dietética. Noções básicas de análise sensorial.
Indicadores de qualidade de alimentos
Pesos e medidas de ingredientes
Conversão de pesos e volumes em medidas caseiras;
Ficha Técnica ou Receituário
Técnicas de planejamento de cardápios
Técnicas básicas de pré-preparo e preparo de alimentos.
Pesos e porções per capita;
Conceito, classificação, valor nutritivo, aquisição, armazenamento pré-preparo, preparo; indicadores de qualidade, análise de modificações decorrentes e aplicações em Técnica Dietética dos seguintes grupos de alimentos:

- Hortaliças e frutas
 - Ovos e Gorduras
 - Grãos, e farinhas
 - Carnes:
 - Leite e derivados
 - Açúcares:
 - Bebidas e infusos
 - Condimentos, molhos e sopas
- Planejamento e execução de cardápio

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Alquimia dos alimentos. Brasília: SENAC, 2009. 557 p. ((Série Alimentos e Bebidas; v.2 ISBN 9788598694306)

CAMARGO, E. B. ,BOTELHO, R.A.Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório. São Paulo: Atheneu,2008.167.

CANDIDO, C.C. et al. Nutrição Guia Prático. Ed. Iátria, 2008, 302p.

Gomes, José Carlos, 1953- Legislação de alimentos e bebidas.2. ed., atual. Viçosa, MG : Ed. UFV, 2009.

LIVERA,A.V.S, SALGADO,S.M.Técnica dietética: um guia PRÁTICO. Recife. Ed.Universitária da UFPE,2006.175p.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética, 8ª ed. Atheneu, 2006.66p

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 2.ed., rev.e atual. Barueri, SP: Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIBNEY, L. Introdução à Nutrição Humana. Guanabara Koogan. 2005.

REGO,J.C.,FARO,Z.P.Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições.São Paulo:Varela,1999. www.anvisa.gov.br

Programa de Alimentação do Trabalhador:
Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976/ Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991/
Portaria Nº 193, de 05/12/2006 / Portaria Interministerial N º 66, de 25/08/2006

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Disciplina | <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Atividade complementar | <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Monografia | <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0024 | Tecnologia de Alimentos | 30 | 60 | 4 | 90 | 4 |

| | | | | | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0014 Bioquímica dos Alimentos NUTR0065 Higiene dos Alimentos | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Conceito e importância da Tecnologia de Alimentos, métodos de processamento, embalagem e controle de qualidade, alterações decorrentes de tecnologia sobre a qualidade dos alimentos.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

A disciplina tem por objetivo principal capacitar o aluno no entendimento dos princípios que regem a tecnologia dos alimentos.

Como objetivos específicos a disciplina visa apresentar os conceitos de conservação pelo frio, calor, concentração, desidratação, irradiação, aditivos e processos mistos. Além disso, apresentar as diferentes tecnologias que estão presente nas cadeias produtivas do leite, da carne, dos ovos, do mel, das frutas, das hortaliças, das leguminosas e dos cereais.

METODOLOGIA

A metodologia de ensino será baseada em aulas expositivas, aulas práticas e apresentação de trabalhos pelos alunos.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será realizada através de provas, relatórios de aulas práticas, estudos dirigidos, seminários e trabalhos de pesquisa bibliográfica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. - Conceituação e classificação dos alimentos de origem animal e vegetal.
2. - Métodos de processamento dos alimentos e seus princípios, e avaliação dos seus efeitos sobre os constituintes básicos dos alimentos.
3. - Métodos de conservação, embalagens, e seus efeitos sobre a qualidade físico-químicas dos alimentos.
4. - Análises físico-químicas e sensoriais para o controle de qualidade dos alimentos.
5. - Desenvolvimento de produtos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
2. FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
3. GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, c2008.
4. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. V I – Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed. 2005.
5. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. V II – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed. 2005.
6. OETTERER, M; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F.. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W.M.C. Alquimia dos alimentos. Brasília: SENAC, 2009. 557 p. ((Série Alimentos e Bebidas; v.2))
FURTADO, M.M. Principais problemas dos queijos: causas e prevenção. São Paulo: Fonte Comunicações, 2005. 200 p.
GOMIDE, L.A.M. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, MG: UFV, 2006. 370 p.
HARBUTT, J.; DENNY, R. Manual enciclopédico do queijo. Lisboa: Estampa, 1999. 256 p.
MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. 97p.
PRÄNDL, O. Tecnología e higiene de la carne. Zaragoza: Acribia, 1994. 854 p.
TERRA, N.N. Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo, RS: Ed. UNISINOS, 1998. 216 p.
TSCHEUSCHNER, H.D. (Ed.). Fundamentos de tecnologia de los alimentos. Zaragoza (España): Acribia, 2001. 746 p.
VENTURINI FILHO, W.G. (Coord). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . 1. ed. São Paulo, SP: Blucher, 2010. 461 p.
(Série Alimentos e Bebidas ; v. 1)
VENTURINI FILHO, W.G. (Coord). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . 1. ed. São Paulo: Blucher, 2010. 385 p.
(Série Bebidas ; v. 2)

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO

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

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 | | | |
| NUTR0025 | Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição 1 | 30 | 90 | 5 | 120 | 5 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | Técnica Dietética (NUTR0023) Tecnologia de Alimentos (NUTR0024) Nutrição Humana Dietética e Esportiva (NUTR0070) | Co-Requisitos | Controle de Qualidade de Alimentos (NUTR0076) Educação Nutricional I (NUTR0075) | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Fundamentos da Administração. Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição; funções da administração aplicadas ao trabalho do nutricionista; planejamento de recursos humanos, físicos e materiais; planejamento e execução de cardápios para coletividades; gestão de estoque e custos.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Proporcionar conhecimentos sobre administração de Unidades de Alimentação e Nutrição para coletividades saudias e enfermas permitindo a aluno desenvolver habilidades e competências relacionadas ao planejamento, gerenciamento e avaliação na área de produção de refeições, além da atuação em equipes multiprofissionais.

METODOLOGIA

O conteúdo proposto na disciplina será ministrado por meio de aulas expositivas utilizando como recursos: data-show, quadro e pincel; leitura e discussão de artigos; trabalhos individuais e/ou em grupo. Realização de excursões didáticas a serviços de alimentação com vista a observação *in loco* dos aspectos estruturais, de funcionamento e recursos humanos.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá mediante realização de exercícios de verificação de aprendizagem, seminários, relatórios das excursões didáticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Fundamentos da administração: conceito, histórico, princípios e funções.
2. Unidades de Alimentação e Nutrição: conceito, histórico, tipos, atividade fins e meios, serviços de auto gestão e terceirizados. Contextualização de UANs e atribuições do nutricionista (Resolução 380-2005-CFN).
3. Organização administrativa de Unidades de Alimentação e Nutrição de coletividades sadias e enfermas.
4. Aspectos físicos e materiais de UANs: fatores ambientais, áreas de trabalho, lay out, projeto arquitetônico, equipamentos e utensílios.
5. Planejamento Alimentar: aspectos qualitativos, tipologia de cardápios, cálculo do VET médio e planejamento de cardápios.
6. Gestão de pessoas: recrutamento, seleção, admissão e treinamento. Escalas de trabalho. Avaliação do desempenho.
7. Segurança no trabalho e Saúde do trabalhador. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.
8. Planejamento Alimentar para diferentes coletividades: creches, escolas, banco de leite, lactário, sondário, catering de bordo (refeições servidas em aviões, navios, trens, plataformas marítimas), idosos institucionalizados, presídios.
9. Alimentação Comercial: hotelaria e self-service.
10. Procedimentos de compras em UAN. Gestão de estoque de gêneros e gestão de custos em UAN.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ABREU, Edeli. S., SPINELLI, Mônica G. N., ZANARDI, Ana M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer.** 2 ed. São Paulo: Editora Metha, 2009.
- ARRUDA, Gillian A. **Manual de Boas Práticas: v. 1: hotéis e restaurantes.** 2ed. São Paulo: Ed. Ponto Crítico, 2006. 127p.
- MEZOMO, Iracema F. de B. **Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração.** São Paulo: Ed. Manole, 2002.
- SILVA JR., Eneo A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário ação Serviços de Aliment.** São Paulo: Livraria Varela, 2005. 623 p.
- TEIXEIRA, Suzana M.G., et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Livraria Atheneu. Ed. Atheneu, 2006. 219 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.** 8 ed. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2009. 288p.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Teoria Geral da Administração.** São Paulo: Ed. MC Graw Hill, 2000.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Administração nos Novos Tempos.** 2ª Ed. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2010.
- MANZALLI, Priscila Ventura. **Manual para Serviços de Alimentação.** São Paulo: Ed. Metha Ltda. 2006.
- MENDONÇA, REJANE TEIXEIRA. **Nutrição – um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão.** São Paulo: Rideel, 2010.448p.
- MITSUE, Isosaki; MIYOKO, Nakasato. **Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 360p.
- MOREIRA, Maria Altina. **Medidas Caseiras no Preparo dos Alimentos.** - AB Editora, 2002.
- OLIVEIRA, Norita Faria Wood. **Alimentação Institucional – Uma Visão Moderna.** São Paulo: Ed. Metha. 2007. 136p.
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; et al. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** – UFSC, 2005.
- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Silvia Martinez. **Cardápios: Guia Prático para a Elaboração.** Ed. Atheneu, 2004.
- VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial.** Editora Metha Ltda. São Paulo. 2003.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO – CAV

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0073 | Bioestatística | 30 | | 1 | 30 | 5 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0062 Métodos de Investigação em Nutrição | Co-Requisitos | NUTR0074 Epidemiologia Aplicada à Nutrição | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Conceitos de Estatística e Bioestatística em Saúde, métodos aplicados na coleta, organização, descrição, análise, apresentação e interpretação de dados. Conceito e processos de amostragem; definição de tamanho de amostras. Construção e interpretação de tabelas e gráficos. Estatística descritiva: medidas de tendência central e de dispersão. Conceito de variável, natureza e nível de mensuração de variáveis. Modelos probabilísticos básicos: distribuição normal e binomial. Estatística paramétrica. Bioestatística em Saúde. Inferência estatística. Intervalos de confiança. Análise de dados usando pacotes (*softwares*) estatísticos.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

OBJETIVO GERAL:

Introduzir os princípios básicos de Bioestatística para análises aplicadas em Saúde
 Capacitar o aluno em fundamentos básicos da bioestatística, para que ele possa interpretar criticamente a literatura biomédica, realizar procedimentos estatísticos básicos através de programas de computador e dialogar fluentemente com consultores especializados na área de estatística.
 Capacitar o aluno a criar bancos de dados e realizar análises simples utilizando programas estatísticos.
 Desenvolver no aluno uma visão crítica sobre o uso adequado da bioestatística.

METODOLOGIA

1. Exposição dialogada com auxílio de recursos áudio-visuais;
2. Películas;
3. Estudo dirigido com apresentação em sala de aula;
4. Seminários;

AVALIAÇÃO

Instrumentos: Prova escrita / Seminário/ Trabalho individual-grupal / Relatórios
 Critérios: Verificação da compreensão dos conteúdos e da reflexão crítica dos mesmos.
 Às avaliações escritas, cujas questões poderão ser objetivas e subjetivas serão atribuídas a nota 8,0 e aos trabalhos desenvolvidos em sala de aula ou outro espaço, 2,0.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à Estatística/Bioestatística
- A Bioestatística no contexto científico
- Teoria da amostragem
- Apresentação de dados (tabelas, gráficos e síntese numérica)
- Descrição de dados: medidas de tendência central
- Descrição de dados: medidas de dispersão
- Probabilidade: base para o entendimento da Bioestatística
- Testes diagnósticos
- Modelos probabilísticos básicos: distribuição binomial e normal
- Natureza das variáveis
- Introdução à inferência estatística
- Testes paramétricos (média, correlação e regressão)
- Testes de frequência (Chi-quadrado; teste G)
- Testes paramétricos vs. não paramétricos
- Estatística não paramétrica
- Pacotes estatísticos (*softwares*)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AYRES, M.; AYRES JR., M.; AYRES, D. L.; SANTOS, A. A. S. 2007. **Bioestat: aplicações estatísticas nas áreas biológicas e médicas**. Belém. Disponível em: <http://euler.mat.ufrgs.br/~giacomo/Manuais-softw/Manual-BioEstat.pdf>

BERQUÓ, E. S.; SOUZA, J. M. P.; GOTLIEB, S. L. D. 1981. **Bioestatística**. 2ª ed., São Paulo: EPU.

JELEL, J.F, KARTZ,D.L& ELMORE,J.G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2ª ed. Porto Alegre- RS.ARTMED, 2005.

SOARES, J. F.; SIQUEIRA, A. L. 2002. **Introdução à estatística médica**. 2.ed. Belo Horizonte: COOPMED.

VIEIRA, S. 1998. **Introdução à Bioestatística**. 3 ed. Rio de Janeiro: Ed. Campus Elsevier.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde BRASIL. Saúde Brasil 2004: uma análise da situação de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. xiv, 350 p. (Série G. Estatísticas e informação em saúde) ISBN 8533408048.

MONTEIRO, Carlos Augusto (Org.) Velhos e novos males da saúde no Brasil: Organizador Carlos Augusto Monteiro. 2.ed. aum. São Paulo: Hucitec, 2006. 435 p. ((Saúde em debate ;91) ISBN 8527103117 (broch.)

ROUQUAYROL, Maria Zélia. Epidemiologia & Saude. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. xiv, 708 p. ISBN 8571993513 (broch.).

MEDRONHO, Roberto A. (Ed.). Epidemiologia. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p. + 1 Caderno de exercícios ISBN 9788573799996 (enc.).

MEDRONHO, Roberto A. (Ed.). Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2006. 493 p.caderno de exercícios ISBN 8573796006 (broch.).

A, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. xviii, 596 p. ISBN 8527703564 (broch.).

BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual dos Comitês de Mortalidade Materna. 3.ed. Brasília: Ed. Ministério da Saúde, 2007. 103p. (Série A. Normas e manuais técnicos) ISBN 9

MANUAL dos comitês de mortalidade materna. Brasília: COMIN, 1994. 119p. ISBN 85-334-0065-4.

WY, Ilana. Vírus, mosquitos e modernidade: a febre amarela no Brasil entre ciência e política. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2006. 427 p. (Coleção História e saúde) ISBN 8575410628 (broch.).

CORDEIRO, Marli Tenorio; FREESE, Eduardo. Vinte anos de evolução da dengue no estado de Pernambuco. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2008. 255p ISBN 9788573155570(broch.).

MALTA, Jarbas. Doença de Chagas. São Paulo: Sarvier, 1996. 202p. ISBN (Enc.).

MANUAL de normas para o controle da tuberculose. 3. ed., rev. Brasília: Centro de Documentação do Ministério da Saúde (broch.)

OLIVEIRA, Adriana Cristina de. Infecções hospitalares: epidemiologia, prevenção e controle. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan (broch.).

FORATTINI, Oswaldo Paulo. Ecologia, epidemiologia e sociedade. São Paulo: Artes Médicas, 2004. xii, 709 p. ISBN 8574040851 (broch.).

INDICADORES básicos para saúde no Brasil:: conceitos e aplicações /. 2.ed. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2008. 349p. ISBN 9788587943651.

BRASIL. Ministério da Saúde. Pactuação unificada de indicadores: Relatório de indicadores de monitoramento e avaliação do pacto pela saúde 2008. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. 247 p. (Série Pactos pela Saúde, 14) ISBN 9788533417397

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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
Atividade complementar
Monografia

Prática de Ensino
Módulo
Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0076 | Controle de Qualidade de Alimentos | 15 | 45 | 2 | 60 | 5 |

| | | | | | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0065 Higiene dos alimentos NUTR0023 Técnica dietética NUTR0024 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.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

A disciplina tem por objetivo principal capacitar o aluno no entendimento dos princípios que regem o controle de qualidade dos alimentos.
Como objetivos específicos a disciplina visa apresentar os aspectos físico-químicos da qualidade dos alimentos, os padrões de qualidade e identidade dos alimentos e os indicadores de qualidade envolvidos nos diferentes segmentos da cadeia produtiva de alimentos.

METODOLOGIA

A metodologia de ensino será baseada em aulas expositivas, aulas práticas, resolução de exercícios em sala de aula e apresentação de trabalhos pelos alunos.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será realizada através de provas, relatórios de aulas práticas e trabalhos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Aspectos físicos da qualidade dos alimentos
2. Padrões de identidade e qualidade dos alimentos
3. Alterações dos alimentos utilizadas como indicadores de qualidade
4. Controle de qualidade de grãos(arroz e feijão)
5. Controle de qualidade de Pescado
6. Controle de qualidade de Aves, Ovos e derivados
7. Controle de qualidade de Carnes e produtos cárneos
8. Controle de Qualidade de Leite e Derivados
9. Controle de qualidade de Hortaliças
10. Controle de qualidade de frutas
11. Controle de qualidade de produtos apertizados
12. Controle de qualidade de produtos congelados
13. Controle de qualidade de massas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, T. C. A. (Ed.). **Avanços em análise sensorial**= Avances en análisis sensorial . São Paulo: Livraria Varela, 1999. 286 p. ISBN 8585519436 (broch.).
COSTA, Antonio Fernando Branco; EPPRECHT, Eugênio Kahn; CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro. **Controle estatístico de qualidade**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 334 p. ISBN 85-224-4156-1 (broch.).
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos hum:** .. rev. e

ampl. Barueri, SP: Manole, 2008. xliii, 986 p. ISBN 9788520426234 (enc.).
GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. 2. ed., atual. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2009. 635 p. ISBN 9788572693653 (broch.).
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6.ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p. ISBN 8585519533 (broch.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, B.D.G., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008, 182p.
TERRA, N.N. & BRUN, M.A. R. **Carne e seus derivados**: Técnicas de Controle de Qualidade. São Paulo: Nobel, 1988.121p.
TERRA, N.N.; TERRA, A.B.M.; TERRA, L.M. **Defeitos nos produtos cárneos**: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88 p.
VIEIRA, R.H.S.F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado**: teoria e prática. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 380 p.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0027 | Educação Nutricional 1 | 30 | 30 | 3 | 60 | 5 |

| Pré-requisitos | Co-Requisitos | Requisitos C.H. |
|--|---------------|-----------------|
| NUTR0019 Avaliação do Estado Nutricional NUTR0062 Métodos de Investigação em Nutrição NUTR0070 Nutrição Humana Dietética e Esportiva NUTR0023 Técnica Dietética | | |

EMENTA

Alimentação e Cultura. Educação e processo educativo. Comunicação e nutrição. Teoria e abordagens pedagógicas e suas aplicações na educação nutricional. Determinantes do comportamento alimentar. Aspectos envolvidos na mudança alimentar. Sentido da nutrição através das análises de mensagens da mídia. Políticas públicas de alimentação e nutrição e a educação nutricional. Os diferentes instrumentos e recursos da ação informativa e educativa. Planejamento de programas de educação nutricional.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

A disciplina tem por objetivo avaliar as influências do contexto social no processo alimentar; discutir as concepções e referenciais teóricos da educação, buscando um paralelo entre a educação nutricional; reconhecer a complexidade da prática alimentar, apontando as diferentes influências; ampliar o entendimento de ações para a promoção de mudanças alimentares efetivas no âmbito das políticas públicas; estudar os métodos e técnicas pedagógicas como alicerce do processo educativo em nutrição e alimentação, para indivíduos ou grupos. Concepção teórico-prática de planejamento de ações pedagógicas com conteúdo alimentar e/ou nutricional.

METODOLOGIA

A disciplina será desenvolvida utilizando-se aulas expositivas, exercícios individuais, técnicas de trabalho em grupo, visitas e atividades práticas na comunidade com os diferentes ciclos de vida. Os meios instrucionais utilizados serão adaptados a cada tema, sendo os mais utilizados: projetor multimídia, computador, oficinas, teatros, álbum seriado, flanelógrafo, roteiros de trabalho, filmes, entre outros.

AValiação

A avaliação será realizada de forma contínua e sistemática, incluindo-se critérios de envolvimento em toda a programação solicitada; capacidade de interação com o grupo e trabalho em equipe; habilidades como argumentação e raciocínio lógico, descritivo e analítico; pesquisa e participação na construção do conhecimento. Serão realizadas 2 avaliações parciais sendo: 1 - a verificação de aprendizagem e 2 - o planejamento do programa de educação nutricional para diferentes comunidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução aos conceitos sobre cultura, antropologia e alimentação; Fundamentos da Educação. Métodos e Técnicas em Educação. Comunicação. Pedagogia e Didática. Teorias e Abordagens pedagógicas. Fundamentos e características da Educação Nutricional. Fundamentos do comportamento alimentar. Ações educativas, programas e políticas envolvidas nas mudanças alimentares. Métodos e Técnicas de ensino aplicados em educação nutricional. Recursos Audiovisuais. Planejamento de Programas de Educação Nutricional, aspectos básicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PILETTI, Claudino,. **Didática geral**. 23. ed. São Paulo: Ática, 2007.
DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (orgs). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 39.ed. São Paulo: Paz e Terra,

2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brasil. Ministério Da Saúde. **Guia Alimentar Para A População Brasileira - Promovendo A Alimentação Saudável.** Edição Especial 2005.

Brasil. Ministério Da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. **Política Nacional De Alimentação E Nutrição.** Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. – Brasília, 2012.

Fao. **Guia Metodológico De Comunicação Social Em Nutrição.** Roma, 1999.

LINDEN. Sonia. **Educação Nutricional: Algumas Ferramentas De Ensino.** 1ª Ed. Editora Varela, 2005.

SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO PAULO. Coletânea de técnicas. Vol. II: Manual de técnicas pedagógicas e ludopedagógicas para a operacionalização das ações educativas no SUS – São Paulo: CVE, 2002.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diaz, (Org). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 pp. (Coleção Antropologia e Saúde).

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

Relatório parcial das visitas as equipes locais de saúde , com reflexão crítica das observações
Relatório final e Banner com mapa dos riscos ambientais e principais agravos a saúde da população estudada.

SCONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução a Epidemiologia, histórico, conceitos , objetivos e tipos de estudos epidemiológicos. História Natural das Doenças .A epidemiologia Social. Conceitos de Incidência, prevalência, índices e coeficientes. Indicadores de saúde e Perfil epidemiológico. A epidemiologia e o Meio Ambiente e a Construção de mapa de risco ambiental. A vigilância a saúde, epidemiológica e nutricional e ambiental. A epidemiologia do envelhecimento, das doenças infecto contagiosas, crônica degenerativas, a epidemiologia como ferramenta para o planejamento e avaliação dos serviços de saúde .

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde BRASIL. Saúde Brasil 2004: uma análise da situação de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. xiv, 350 p. (Série G. Estatísticas e informação em saúde) ISBN 8533408048.
- MONTEIRO, Carlos Augusto (Org.) Velhos e novos males da saúde no Brasil: Organizador Carlos Augusto Monteiro. 2.ed. aum. São Paulo: Hucitec, 2006. 435 p. ((Saúde em debate ;91) ISBN 8527103117 (broch.)
- ROUQUAYROL, Maria Zélia. Epidemiologia & Saude. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. xiv, 708 p. ISBN 8571993513 (broch.).
- MEDRONHO, Roberto A. (Ed.). Epidemiologia. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p. + 1 Caderno de exercícios ISBN 9788573799996 (enc.).
- MEDRONHO, Roberto A. (Ed.). Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2006. 493 p.caderno de exercícios ISBN 8573796006 (broch.)
- A, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. xviii, 596 p. ISBN 8527703564 (broch.).
- BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual dos Comitês de Mortalidade Materna. 3.ed. Brasília: Ed. Ministério da Saúde, 2007. 103p. (Série A. Normas e manuais técnicos) ISBN 9
- MANUAL dos comitês de mortalidade materna. Brasília: COMIN, 1994. 119p. ISBN 85-334-0065-4.
- WY, Ilana. Vírus, mosquitos e modernidade: a febre amarela no Brasil entre ciência e política . Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2006. 427 p. (Coleção História e saúde) ISBN 8575410628 (broch.).
- CORDEIRO, Marli Tenorio; FREESE, Eduardo. Vinte anos de evolução da dengue no estado de Pernambuco. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2008. 255p ISBN 9788573155570(broch.).
- BRASIL. Ministério da Saúde. Recomendações para profilaxia da transmissão vertical do HIV e terapia anti-retroviral em gestantes. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. 76p. (Série Manuais ; 46)
- CORDEIRO, Fernando Tarcísio de Miranda. Esquistossomose Mansônica: o pensamento da escola pernambucana - 70 anos de história. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2006. 167p. ISBN 8573153458.
- MALTA, Jarbas. Doença de Chagas. São Paulo: Sarvier, 1996. 202p. ISBN (Enc.).
- MIRANDA, Clélia Albino Simpson de. Hanseníase: o impacto da representação social e a crise identitária . João Pessoa, PB: Editora Universitária, 1999. 121 p. ISBN 8523701532.
- MANUAL de normas para o controle da tuberculose. 3. ed., rev. Brasília: Centro de Documentação do Ministério da Sa (broch.).
- OLIVEIRA, Adriana Cristina de. Infecções hospitalares: epidemiologia, prevenção e controle . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 103p. (broch.).
- JEKEL, James F.; ELMORE, Joan G.; KATZ, David L. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432 p. (Biblioteca Artmed) ISBN 8536302968(broch.).
- FORATTINI, Oswaldo Paulo. Ecologia, epidemiologia e sociedade. São Paulo: Artes Médicas, 2004. xii, 709 p. ISBN 8574040851 (broch.).
- INDICADORES básicos para saúde no Brasil:: conceitos e aplicações /. 2.ed. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2008. 349p. ISBN 9788587943651.
- SÁ, Ronice Franco de; YUASA, Motoyuki; VIANA, Valdilene Pereira (Org). Municípios saudáveis no Nordeste do Brasil: conceitos, metodologia e relações institucionais. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2006. 145p. ISBN 8573152990 (broch.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ANDRADE, Luiz Odorico Monteiro de. Management of the Brazilian health system : Luiz Odorico Monteiro de Andrade ; translated by Peter Richard Hall. São Paulo: Sobral, CE: UVA, 2002. 270p. ISBN 8572105950 (broch.).
- BRASIL. \$B MINISTÉRIO DA SAÚDE. \$B CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. O desenvolvimento do Sistema Único de Saúde :: avanços, desafios e reafirmação dos seus princípios e diretrizes /. 2.ed. Brasília: Ed. Ministério da Saúde, 2003. 74p. ISBN 8533406789(b
- CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE (BRASIL). O financiamento da saúde. Brasília: CONASS, 2007. 161 p (Coleção Progestores - Para entender a gestão do SUS ; v. 3) ISBN 9788589545105 (broch.).
- BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Saúde da família: um retrato . Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 76p. ISBN 9788533416246 (broch.).
- INCLUSÃO dos cidadãos na implementação das políticas de saúde: experiências brasileiras e europeias. Brasília:

Organização Pan-Americana da Saúde, 2012. 123p. ISBN 9788579670770.
SAÚDE e movimentos sociais: o SUS no contexto da Revisão Constitucional de 1993. São Paulo: EDUSP, 1995. 215 p. ISBN 8531402980 (broch.).
BRASIL. Ministério da Saúde. Pactuação unificada de indicadores: Relatório de indicadores de monitoramento e avaliação (Saúde, 14) ISBN 9788533417397 (broch.).
BRASIL. Ministério da Saúde. Direitos dos usuários dos serviços e das ações de saúde no Brasil: legislação federal compilada - 1973 a 2006. Brasília: Ministério da Saúde, c2007. 492 p. ISBN 9788533414372.
BARBOSA, Constança Simões; FAVRE, Tereza Cristina; QUININO, Luoisiana Regadas de Macedo; DOMINGUES, Ana Maria. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2008. 95p. ISBN 9788573154986 (Broch.).
SÁ, Ronice Franco de; YUASA, Motoyuki; VIANA, Valdilene Pereira (Org). Municípios saudáveis no Nordeste do Brasil: conceitos, metodologia e relações institucionais. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2006. 145p. ISBN 8573152990 (broch.).
Sistema Único de Saúde em dez anos de desafio. São Paulo: Sociedade Brasileira de Vigilância de Medicamentos, 2002. 630 p. ISBN 858828430.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0030 | Nutrição Clínica 1 | 60 | 60 | 6 | 120 | 5 |

| Pré-requisitos | Co-Requisitos | Requisitos C.H. |
|---|---------------|-----------------|
| NUTR0019 Avaliação do Estado Nutricional NUTR0054 Bases da Farmacologia Aplicada à Terapêutica NUTR0070 Nutrição Humana, Dietética e Esportiva NUTR0022 Processos Patológicos Gerais | | |

EMENTA

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

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno:

- Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados e estabelecer o diagnóstico nutricional dos mesmos;
- Interpretar exames laboratoriais;
- Estabelecer uma conduta dietoterápica através da Nutrição por via oral, Nutrição Enteral e Nutrição Parenteral para pacientes portadores de patologias do trato gastrointestinal e relacionadas à síndrome metabólica (obesidade, hipertensão, diabetes mellitus e dislipidemias).

METODOLOGIA

Aulas expositivas, debates, leitura de textos complementares, seminários, discussões de casos clínicos, aula prática em Hospitais, elaboração de dietas específicas no laboratório de técnica dietética (nutrição enteral artesanal).

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de quatro avaliações parciais aplicadas na forma de avaliação escrita e através de trabalhos (seminários, casos clínicos, estudo dirigido, entre outros) que serão realizados durante as aulas práticas ao longo de toda a disciplina.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Fundamentos da patologia clínica-nutricional. Nutrição e infecção; interpretação de exames laboratoriais; noções da dieta normal com fins terapêuticos.
 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.
 Etiopatogenia das carências nutricionais específicas e terapia nutricional: micronutrientes; desnutrição energético-protéica.
 Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica da síndrome metabólica – diabetes, obesidade, hipertensão, dislipidemias.
 Manifestações clínico-patológicas e terapia nutricional do sistema digestório: orofaringe, esôfago, estômago, intestino delgado e grosso; glândulas anexas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ACCIOLLY *et al.* Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
BEVILACQUA *et al.* **Fisiopatologia Clínica**, 5a ed. 1998
CECILL *et al.* **Medicina Interna Básica**, 4a ed. 1997.
CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina. 2ª. ed. São Paulo: Ed. Manole, 2007
HARRINSON *et al.* **Medicina Interna**, 14a ed. 1997.
KRAUSE, M.M., Mahan, N.K., Escott-Stump, S. **Alimentos, Nutrição & Dietoterapia**, 11a ed. São Paulo, Roca 2005.
LAMEU, E. **Clínica Nutricional**. Rio de Janeiro. Ed. Revinter, 2000.
MURA, JDP; CHEMIN SMSS. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 1ª Ed. São Paulo, Roca, 2005
ROBBINS *et al.* **Patologia Estrutural e Funcional**, 5a ed. 1994.
SHILS, ME *et al.* Nutrição moderna na saúde e na doença. 10ª Ed. Barueri, SP: Manole, 2009.
VANUCCHI *et al.* Nutrição e metabolismo. Manual de procedimentos em nutrologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ªed. SP. Atheneu, 2004. V1 e V2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009.
PALMA, D; ESCRIVÃO, MAMS; OLIVEIRA FLC. Nutrição clínica na infância e na adolescência. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina. Barueri, SP: Manole, 2009.
RIELLA, M.C. **Suporte Nutricional Parenteral e Enteral**, 2a ed. RJ. Guanabara Koogan, 1993.
VANUCCHI, H; MARCHINI, JS. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
WAITZBERG, D.L. **Dieta, Nutrição e Câncer**, 1a ed. Rio de Janeiro. Ed. Atheneu, 2004.
WEFFORT, VRS; LAMOUNIER, JA. Nutrição em pediatria – da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Disciplina | <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Atividade complementar | <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Monografia | <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0078 | Nutrição em Saúde Pública 1 | 30 | - | 2 | 30 | 5 |

| | | | | | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0019 Avaliação do Estado Nutricional NUTR0061 Saúde e Sociedade NUTR0066 Políticas de Saúde | Co-Requisitos | NUTR0074 Epidemiologia Aplicada à Nutrição | Requisitos C.H. | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

A transição alimentar e nutricional e a epidemiologia dos principais agravos nutricionais no Brasil. Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Permitir ao aluno:

- Conhecer o perfil epidemiológico dos principais problemas nutricionais do Brasil e seus fatores associados;
- Entender e analisar as políticas de alimentação e nutrição, e de segurança alimentar e nutricional, planejadas e desenvolvidas no Brasil;
- Reconhecer a importância do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional para o planejamento em Saúde e Nutrição.

METODOLOGIA

- Procedimentos de ensino: aulas expositivas dialogadas, técnicas de trabalho em grupo, seminários, estudos dirigidos, pesquisa virtual, entre outros.
- Recursos didáticos: quadro branco, kit multimídia, textos científicos, roteiros de trabalho, filmes, entre outros.

AValiação

- A avaliação será realizada de forma contínua e sistemática, incluindo-se critérios de envolvimento em toda a programação solicitada; capacidade de interação com o grupo e trabalho em equipe; habilidades como argumentação e raciocínio lógico, descritivo e analítico; pesquisa e participação na construção do conhecimento.
- Serão realizadas 2 avaliações parciais, sendo 1 prova escrita e 1 seminário. As avaliações serão pontuadas de zero a 10,0. A nota final será a média das avaliações parciais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Transição Alimentar e Nutricional no Brasil;
- Epidemiologia dos principais agravos nutricionais: desnutrição infantil; anemia ferropriva; hipovitaminose A; obesidade; diabetes; doenças cardiovasculares; síndrome metabólica e hipertensão arterial.

- Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil: Evolução histórica;
- Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Fundamentos, propósitos, diretrizes; responsabilidades institucionais das três esferas de governo; aplicação prática);
- Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN);
- Segurança Alimentar e Nutricional (Histórico; Direito Humano a Alimentação Adequada e Saudável; Lei Orgânica de SAN; Política de SAN; Sistemas de SAN).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- KAC, Gilberto, SHIERI, Rosely, GIGANTE, Denise Petrucci (Orgs.). **Epidemiologia Nutricional**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007, 580p.
- TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira, LONGO-SILVA, Giovana, TOLONI, Maysa Helena de Aguiar. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Editora Rubbio, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ✓ [BATISTA FILHO, Malaquias](#); [SOUZA, Ariani Impieri de](#); [MIGLIOLI, Teresa Cristina](#), [SANTOS, Marcela Carvalho dos](#). **Anemia e obesidade: um paradoxo da transição nutricional brasileira**. Cad. Saúde Pública. 2008, vol.24, suppl.2, pp. s247-s257;
- ✓ BATISTA FILHO, Malaquias, ROMANI, Silvia Azevedo de Melo. Organizadores. **Alimentação, nutrição e saúde no Estado de Pernambuco**. Recife: Instituto Materno-Infantil de Pernambuco. 2002. (Série de Publicações Científicas do IMIP, 7);
- ✓ BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** – Brasília: 2012. 84 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde);
- ✓ BRASIL, Ministério da Saúde. **Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição**: perfil de crescimento da população brasileira de 0 a 25 anos. Brasília: Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, 1990. Disponível em: <http://www.saude.gov.br>;
- ✓ BRASIL, Ministério da Saúde. **Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição**: condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos. Brasília: Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, 1991. Disponível em: <http://www.saude.gov.br>;
- ✓ BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE/BEMFAM. **Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde**, 1996. Disponível em: <http://www.saude.gov.br>;
- ✓ BRASIL, Ministério da Saúde. **Estudo multicêntrico sobre consumo alimentar**, 1997. Disponível em: <http://www.saude.gov.br>;
- ✓ Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde** / Brasília: 2008. 61 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde);
- ✓ BURITY, Valéria, FRANCESCHINI, Thaís, VALENTE, Flávio, et al. **Direito Humano a Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF. ABRANDH, 2010. 204 p.;
- ✓ CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**. Brasília, DF: CAISAN, 2011;
- ✓ CENTRO BRASILEIRO DE ANÁLISE E PLANEJAMENTO, Ministério a Saúde. **Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança**. Brasília: 2009;
- ✓ CONSEA. **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**. Lei nº 11346, de 15 de setembro de 2006.
- ✓ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos do Brasil**. Rio de Janeiro: 2010;
- ✓ IBGE (Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). **Estudo nacional de despesa familiar, ENDEF**. Rio de Janeiro, 1976;
- ✓ IBGE (Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). **Pesquisa de orçamentos familiares 2002 – 2003**: análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil, POF. Rio de Janeiro, 2004;
- ✓ IBGE (Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). **Pesquisa nacional por amostra de domicílios: segurança alimentar 2004, PNAD**. Rio de Janeiro, 2006;
- ✓ MONTEIRO, C. A.; BENICIO, M. H. D.; KONNO, S. C.; SILVA, A. C. F.; LIMA, A. L. L.; CONDE, W. L. **Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996-2007**. Revista de Saúde Pública, v.43, n.1, p.35-43, 2009;
- ✓ SECRETARIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO. Universidade Federal de Pernambuco. **III pesquisa estadual de saúde e nutrição: saúde, nutrição, alimentação, condições socioeconômicas e atenção à saúde no estado de Pernambuco**. Recife; 2010;

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU

6º PERÍODO



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)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0031 | Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2 | 30 | 30 | 3 | 60 | 6 |

| | | | | | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0025 Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição 1 NUTR0076 Controle de Qualidade de Alimentos | 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 das Unidades de Alimentação e Nutrição. Análise crítica de projetos para Unidades de Alimentação e Nutrição. Sistema de controle de qualidade de alimentos nas etapas da produção de refeições.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Capacitar os alunos a: 1. Desenvolver atividades de planejamento, organização, acompanhamento e controle de pessoal em unidades de alimentação; 2. Implementar sistemas de qualidade em unidades de alimentação; 3. Avaliar programas e procedimentos operacionais padronizados.

METODOLOGIA

Utilização de dinâmicas em sala de aula;
Exposição das atividades inerentes a Administração de um Serviço de Alimentação e Nutrição;
Visitas técnicas nas unidades;
Confecção de relatórios.

AVALIAÇÃO

Realização de provas (questões dissertativas e testes objetivos);
Elaboração e apresentação de relatórios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Planejamento: conceito, princípios, processo de planejamento, etapas de planejamento;
Caracterização das etapas de planejamento;
Implantação das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos em UANs.
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 pontos críticos, causas, efeitos e alternativas de solução;
Processo decisório para escolha de alternativas de solução visando à 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

Arruda, Gillian Alonso. **Manual de boas práticas: hotéis e restaurantes**. São Paulo: Ponto Crítico, 2006.v.1.
ABREU, Edeli. S. de, SPINELLI, Mônica G. N., ZANARDI, Ana M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer**. Editora Metha Ltda, 2009. 202 páginas.
Barbosa Filho, Antonio Nunes. **Segurança do trabalho & gestão ambiental**. 2.ed.São Paulo : Atlas, 2009.
Cury, Antonio. **Organização e métodos : uma visão holística**. 8.ed. rev. ampl.São Paulo : Atlas, 2005.
Laudon, Kenneth C. **Sistemas de informação gerenciais**. 7. ed.São Paulo : Prentice-Hall, 2007.
Magnee, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo : Varela, 2000.
Marras, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos : do operacional ao estratégico**. 11. ed.São Paulo : Futura, c1999.
Maximiano, Antonio Cesar Amaru. **Administração de projetos : como transformar idéias em resultados**. 3. ed.São Paulo : Atlas, 2008.
Mezomo, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação : planejamento e administração**. Barueri, (SP) : Manole, 2002.
Saccol, Ana Lúcia de Freitas. **Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação: RDC 216/2004 – Anvisa**. São Paulo : Varela, 2006.
Santos, Luciano Miguel Moreira dos. **Avaliação ambiental de processos industriais**. 2.ed. São Paulo : Signus, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8 ed. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2009. 288 p.
ASSIS, L. Alimentos Seguros. **Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Editora SENAC. 1ª Ed. 2011. 360p.
BERTIN, B.; MENDES, F. Segurança de Alimentos no Comércio. Atacado e Varejo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 240p.
Bossidy, Larry Charam, Ram. **Execução : a disciplina para atingir resultados**. 1.ed.Rio de Janeiro : Elsevier, 2005.
Kotler, Philip. **Administração de marketing**. 12. ed.São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.
Martinelli, Dante P. Almeida, Ana Paula de. **Negociação e solução de conflitos: do impasse ao ganha-ganha através do melhor estilo**. São Paulo : Atlas, 2008.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0032 | Educação Nutricional 2 | - | 30 | 1 | 30 | 6 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0075 Educação Nutricional 1 NUTR0077 Nutrição clínica 1 | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de Educação Nutricional nas diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

A disciplina tem por objetivo o estudo da concepção prática de planejamento, execução e avaliação de ações pedagógicas com conteúdo alimentar e nutricional para coletividade e indivíduos saudáveis e enfermos.

METODOLOGIA

A disciplina será desenvolvida a partir do planejamento, execução e avaliação dos programas de educação nutricional nos diferentes contextos de atuação do profissional de nutrição, coletividade e indivíduos saudáveis e enfermos, nos diferentes ciclos de vida.

Os meios instrucionais utilizados serão adaptados a cada tema, sendo os mais utilizados: projetor multimídia, computador, oficinas, teatro, álbum seriado, flanelógrafo, roteiros de trabalho, filmes, entre outros.

AValiação

A avaliação será realizada de forma contínua e sistemática, incluindo-se critérios de envolvimento em toda a programação solicitada; capacidade de interação com o grupo e trabalho em equipe; habilidades como argumentação e raciocínio lógico, descritivo e analítico; pesquisa e participação na construção do conhecimento. Serão realizadas, no formato de rodízio, em grupos ou individualmente, três avaliações parciais sendo: (a) planejamento, execução de programa de educação nutricional para coletividade ou indivíduos de um hospital ou clínica escola; (b) planejamento, execução de programa de educação nutricional para coletividade ou indivíduos de uma indústria; (c) planejamento, execução de programa de educação nutricional para coletividade ou indivíduos de uma unidade de saúde.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Planejamento de programa de Educação Nutricional. Etapas – diagnóstico, formulação de objetivos e metas, conteúdo programático, estratégia: métodos, recursos e avaliação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PILETTI, Claudino. **Didática geral**. 23. ed. São Paulo: Ática, 2007.
 DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (orgs). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
 DIAS, Marly. **Técnicas, Procedimentos e Recursos de Ensino**. Alfenas: UNIFENAS, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSIS, MAA; NAHAS, MV. Aspectos Motivacionais em Programas de Mudança de Comportamento Alimentar. R.Nutr., v.12, n.1, p.33-41, jan./abr. 1999.
 BIZZO, MLG; LEDER, L. Educação Nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental. Rev. Nutr. PUCAP, Campinas, v.18, n.5, p.661-667, set./out. 2005.
 BOOG, MCF. Educação Nutricional: Passado, Presente, Futuro. R.Nutr.PUCCAMP, Campinas, v.10, n.1, p.5-19, jan./jun. 1997.
 BRASIL. Portaria Interministerial n. 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação

Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Disponível em: <www.saude.gov.br> Acesso em 15 nov 2008.
CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diaz, org. **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 pp. (Coleção Antropologia e Saúde).
CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2004. 960p.
CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Rev. Nutr.** 2007, vol. 20, no. 6, p. 571-588
CERVATO, AM; DERNTL, AM; LATORRE, MRDO. Educação nutricional para adultos e idosos. **Rev. Nutr. PUCCAP**, Campinas, v.18, n.1, p.41-52, jan./fev. 2005

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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0080 | Nutrição Materno-infantil | 30 | 30 | 03 | 60 | 6 |

| Pré-requisitos | NUTR0070 - Nutrição Humana, Dietética e Esportiva NUTR0077 - Nutrição Clínica 1 | Co-Requisitos | Requisitos C.H. |
|----------------|--|---------------|-----------------|
| | | | |

EMENTA

Nutrição na gestação, lactação, primeiro ano de vida, infância e adolescência normal e com enfermidades mais frequentes com interesse em Nutrição. A Nutrição e os processos de crescimento e desenvolvimento. Problemas atuais na Nutrição infantil. Nutrição do recém-nascido de alto risco. Profilaxia das enfermidades mais frequentes em pediatria e interesse em Nutrição. Planejamento dietético, elaboração de cardápio e cálculo de dieta para gestante, nutriz, lactante, pré-escolar, escolar e adolescente nessas citações.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Ampliar os conhecimentos acerca da nutrição direcionada para o grupo Materno-infantil abordando desde a teoria até as questões práticas, bem como a conduta nutricional do profissional especialista nesta área do conhecimento; Desenvolver atividades práticas de resolução de casos clínicos, cálculo de dieta e elaboração de cardápios para este grupo específico a fim de aproximar a teoria da prática clínica. Atualização de material utilizado no ambulatório de Nutrição Materno-Infantil na Clínica Escola, bem como, atuar na prática os conhecimentos adquiridos ao longo da disciplina e de outras disciplinas do curso.

METODOLOGIA

As aulas teóricas serão realizadas com aulas expositivas em data show com o conteúdo teórico a ser transmitido aos alunos. As aulas práticas são constituídas de cálculo de dietas, resolução de casos clínicos, apresentação de seminários e de casos clínicos previamente distribuídos pelos grupos bem como estudos dirigidos com artigos científicos. Ao final de cada aula teórica, os alunos deverão resolver casos clínicos baseados na prática clínica com a apresentação dos mesmos para todo o grupo na aula seguinte.

AVALIAÇÃO

Será realizada através de seminários, apresentação de casos clínicos e duas provas escritas, com abordagem teórico-prática. As apresentações dos casos clínicos valerão 5 pontos e o seminário valerá 5 pontos, os quais somados representarão uma nota (N1). Será realizada duas avaliações N2 e N3 (prova) contendo questões objetivas e ou subjetivas que terá pontuação de 0 a 10. A média final será obtida da seguinte forma: (N1 + N2 + N3) / 3.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Nutrição na gestação e na lactação: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético
 Nutrição e aleitamento materno
 Nutrição no primeiro ano de vida: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético
 Nutrição do pré-escolar, escolar e adolescente: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético
 Hipertensão e Diabetes na gestação
 Aleitamento materno e principais problemas que podem dificultar a sua prática
 Fórmulas infantis artificiais
 Alergias alimentares e intolerância à lactose

Erros inatos do Metabolismo
Noções de crescimento e desenvolvimento/cartão da criança
Desnutrição e desidratação na infância- Protocolo OMS
Nutrição enteral e parenteral na infância
Nutrição do recém-nascido prematuro e baixo peso: UTI neonatal
Diarréias e constipação na infância
Conduta nutricional nas doenças crônicas na infância

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LACERDA, Elisa Maria de Aquino (Coord.). **Práticas de nutrição pediátrica.** São Paulo: Atheneu, 2006. 208 p. ISBN 8573795395 (broch.).
MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência.** 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007. 602p. ((Nutrição e metabolismo)) ISBN 852771251-2(broch.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 1.ed. São Paulo: Roca, 2007. xlvii, 1122 p. ISBN 9788572416788 (enc.). 4 – EX
SOUZA, FIS et al. Nutrição parenteral no recém-nascido pré-termo: proposta de protocolo prático. Rev. Paul. Pediatr. 26(3):278-89, 2008. – **DISPONÍVEL NO SCIELO.**

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

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 | | | |
| NUTR0081 | Nutrição Clínica 2 | 60 | 90 | 7 | 150 | 6 |

| | | | | | |
|----------------|-----------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0077 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, neuropsíquicas, cardiovasculares, renais; implicações nutricionais das síndromes especiais e a conduta dietoterápica. Princípios gerais da fitoterapia. Aplicação da fitoterapia na nutrição clínica

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno:

- Estabelecer uma conduta dietoterápica para portadores de patologias ósteo-articulares, bronco-pulmonares, neuropsíquicas, cardiovasculares, renais e das síndromes especiais.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, debates, leitura de textos complementares, seminários, discussões de casos clínicos e aulas práticas em Hospitais.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de seis avaliações parciais aplicadas na forma de avaliação escrita e através de trabalhos (seminários, casos clínicos, estudo dirigido, entre outros) que serão realizados durante as aulas práticas ao longo de toda a disciplina.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Manifestações clínico-patológicas e implicações nutricionais das síndromes especiais e a conduta dietoterápica: câncer; queimadura, SIDA, SEPSIS, pré e pós-operatório.

Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica nas doenças neuropsíquicas: Parkinson, Alzheimer, enxaqueca.

Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades cardiovasculares – Aterosclerose; cardiopatias isquêmicas, congestivas e inflamatórias.

Manifestações Clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades Osteo-Articulares: Osteoporose; gota; artrite e artroses.

Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades bronco-pulmonares – DPOC.

Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápicas nas enfermidades renais – glomerulonefrite, síndrome nefrótica e síndrome nefrítica, Insuficiência Renal Aguda e Crônica; Litíase renal; Diálise Peritoneal, Hemodiálise, Transplante.

Introdução a Fitoterapia; Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares do SUS; Política Nacional de Plantas Medicinais e fitoterápicos;

Fitoquímica, cultivo, seleção e manipulação de Plantas medicinais, Prescrição de plantas medicinais e agentes fitoterápicos;

Farmácias Vivas;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

CUPPARI, Lilian; SCHOR, Nestor (Coord.). **Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

HARRISON, Tinsley Randolph; BRAUNWALD, Eugene (Ed.). **Medicina interna**. 16.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2006.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

MATOS, José de Abreu. **Farmácias Vivas**. Editora da Universidade Federal do Ceará (E UFC), Fortaleza, 1991.
LAMEU, E. **Clínica Nutricional**. Rio de Janeiro. Ed. Revinter, 2005.
LEDA, Paulo Henrique de Oliveira; SÁ, Ivone Manzali de SAAD; Gláucia de Azevedo . Fitoterapia Contemporânea – 1ª Ed. – elsevier, 2009;
RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina,. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2001.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 1.ed. São Paulo: Roca, 2007.
WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina, 2ª e. São Paulo: Ed. Manole, 2007.
MATOS, J. M. D.; MATOS, M. E. O. **Farmacognosia curso teórico-prático**. Fortaleza: Edições UFC, 1989.
MATOS, F. J. de Abreu. **Farmacias vivas : sistema de utilizacao de plantas medicinais projetado para pequenas comunidades**. 3. ed. Fortaleza: Edições UFC, 1998.
RIELLA, M.C. Suporte Nutricional Parenteral e Enteral, 2ª Ed. RJ, Guanabara Koogan, 1993.
SHULS, V.; HÄNSEL, R.; TYLER, V. E. **Fitoterapia racional: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde**. Brasileira. São Paulo: Manole, 2002.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

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 | | | |
| NUTR0082 | Nutrição em Saúde Pública 2 | - | 60 | 2 | 60 | 6 |

| | | | | | |
|----------------|--------------------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0078 Nutrição em Saúde Pública 1 | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|--------------------------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Enfrentamento dos principais agravos nutricionais do Brasil. Políticas e Programas com enfoque as diversas fases do curso da vida e situações de vulnerabilidade: gestante e nutriz, lactente e pré-escolar, escolar, adolescente, mulher, homem, idoso, populações indígenas e quilombolas. O Papel do Nutricionista na Atenção Primária em Saúde. O Planejamento em Saúde e Nutrição.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Permitir ao aluno:

- Identificar as diversas formas de intervenção para prevenção e controle dos problemas nutricionais da população brasileira (Políticas e Programas);
- Reconhecer a importância da inserção do profissional nutricionista para o enfrentamento dos problemas de saúde da população no Brasil;
- Apreender a importância do Planejamento para o desenvolvimento das ações em saúde e nutrição.

METODOLOGIA

- **Procedimentos de ensino:** aulas expositivas dialogadas, técnicas de trabalho em grupo, visitas e atividades práticas na comunidade, em escolas e em unidades de saúde.
- **Recursos didáticos:** quadro branco, kit multimídia, textos científicos, roteiros de trabalho, filmes, entre outros.

AValiação

- A avaliação será realizada de forma contínua e sistemática, incluindo-se critérios de envolvimento em toda a programação solicitada; capacidade de interação com o grupo e trabalho em equipe; habilidades como argumentação e raciocínio lógico, descritivo e analítico; pesquisa e participação na construção do conhecimento.
- Serão realizadas 2 avaliações parciais. A primeira avaliação será composta por uma prova, e a segunda, incluirá relatórios de visita técnicas realizadas durante a execução da disciplina e seminários relacionados as temáticas abordadas. As avaliações serão pontuadas de zero a 10,0. A nota final será a média das avaliações parciais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Políticas de Atenção Integral à Saúde da Criança, do Adolescente e da Mulher.
- Programas e ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde: enfoque na abordagem do curso da vida, no sujeito das ações e nos níveis de intervenção.
 - ✓ Programa Nacional de Suplementação de Ferro
 - ✓ Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A
 - ✓ Programa Nacional para Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo;
 - ✓ Estratégia Nacional para Alimentação Complementar Adequada e Saudável;
 - ✓ Programa Nacional de Alimentação Escolar;
 - ✓ Programa Saúde na Escola;
 - ✓ Programa Bolsa Família.
 - ✓ Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil (2011-2022)
- A Atuação do Nutricionista na Atenção Primária em Saúde;
- A Importância do Planejamento nas Ações em Saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- KAC, Gilberto, SHIERI, Rosely, GIGANTE, Denise Petrucci (Orgs.). **Epidemiologia Nutricional**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007, 580p.
- TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira, LONGO-SILVA, Giovana, TOLONI, Maysa Helena de Aguiar. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Editora Rubbio, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde** / Brasília: 2009. 78 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos);
- BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de atenção à saúde. **Saúde integral de adolescentes e jovens: orientações para a organização de serviços de saúde**. Brasília (DF): MS; 2005. [Série A.] Normas e Manuais Técnicos;
- BRASIL. Ministério da Educação. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**. Diário Oficial da União Nº 113, 17 de junho de 2009;
- BRASIL. Ministério da Saúde. Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. **Institui o programa saúde na escola e dá outras providências**. Diário Oficial da União 2007; 5 dez;
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022** / Brasília: 2011. 148 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde);
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Carência de Micronutrientes**. UNICEF. Brasília: 2007. 60 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção à Saúde, nº 20);
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Instrutivo PSE** / Brasília: 2011. xx p. : il. – (Série C. Projetos, programas e relatórios);
- Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). **O Papel do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde**. Disponível em: www.cfn.org.br;
- CAMPOS, Wagner de Sousa Campos, MINAYO, Maria Cecília de Souza, AKERMAN, Marco, JÚNIOR, Marcos Drumond, CARVALHO, Yara Maria. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2009. 871 p.: il.;
- Endereços eletrônicos: www.saude.br/nutricao / www.mds.gov.br;
- Artigos atualizados disponíveis na base de dados LILACS, BIREME, ETC.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
Atividade complementar
Monografia

Prática de Ensino
Módulo
Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0036 | Trabalho de Conclusão de Curso 1 | 30 | - | 2 | 30 | 6 |

| | | | | | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0029 Ética Profissional NUTR0062 Métodos de Investigação em Nutrição NUTR0072 Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 1 NUTR0074 Epidemiologia Aplicada à Nutrição NUTR0075 Educação Nutricional 1 NUTR0076 Controle de Qualidade de Alimentos NUTR0077 Nutrição Clínica 1 | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Execução e defesa da monografia.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Capacitar os estudantes para:

- Identificar termos e conceitos, e outros elementos básicos e específicos empregados na disciplina trabalho de conclusão de curso tais como: monografia e tema, fonte e seleção de material bibliográfico, projeto de pesquisa – normatização, confecção e apresentação;
- Exemplificar termos e conceitos aprendidos;
- Aplicar os termos e conceitos aprendidos no planejamento de projeto de pesquisa individual.

METODOLOGIA

- Estratégias de ensino: aulas expositivas, discussão por meio de seminários e estudo dirigido, e aprendizagem baseada em problemas.
- Recursos: quadro branco, reprodução de textos e de filmes, projetor multimídia (com som, quando necessário), e-mail.

AVALIAÇÃO

Ao final de cada módulo, serão distribuídas questões discursivas, compreendendo os conteúdos trabalhados naquela unidade. No encontro seguinte, haverá a discussão das questões em conjunto (professor e estudantes), no intuito de esclarecer dúvidas e/ou corrigir erros. No final da disciplina, cada estudante submeterá e apresentará seu projeto individual de TCC.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- A monografia na graduação em Nutrição;
- A escolha do tema;
- Material de pesquisa: fontes e seleção;
- Normas de padronização;
- O projeto de pesquisa: redação, partes, construção e apresentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Associação Brasileira de Normas Técnicas. Informação e documentação — Trabalhos acadêmicos — Apresentação. Número de referência ABNT NBR 14724:2011.
LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008
Artigos científicos e outros documentos divulgados/publicados nos temas do conteúdo programático da disciplina.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRUSCATO, W. Quem tem medo da monografia? 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.
VIEIRA, S. Como escrever uma tese. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

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 Total | | Nº. de Créditos | C. H. Global | Período |
|----------|---------------------------------|---------------------|---------|-----------------|--------------|---------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| NUTR0037 | Estágio Em Coletividade Enferma | 15 | 240 | 9 | 255 | 7 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0029 Ética Profissional NUTR0079 Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição 2 NUTR0081 Nutrição Clínica 2. | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Identificação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar. Planejamento e implementação de refeições adequadas à coletividade enferma. Práticas dietoterápicas nas diversas especialidades da Nutrição Clínica (pediatria, cirurgia e clínica médica. Estudo e apresentação de casos clínicos.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

- Conduzir o aluno à iniciação e habilitação no desempenho das atividades inerentes à profissão do Nutricionista, no âmbito hospitalar e ambulatorial.

METODOLOGIA

Treinamento em serviço supervisionado, clubes da revista, seminários, estudos de casos e leitura de textos complementares.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada sistemática e continuamente, mediante a observação da atitude e habilidade do aluno, e no relatório final, apresentado na forma escrita e oral.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Identificação da UAN hospitalar, quanto a: clientela; estrutura organizacional; recursos humanos, físicos e materiais; funcionamento (atividades técnicas e administrativas).
Acompanhamento e colaboração nas atividades desenvolvidas pela nutricionista de nutrição clínica em pacientes internados: visitas, avaliação do estado nutricional, cálculo de dietas, avaliação da evolução do paciente, supervisão da distribuição e da aceitação das dietas, controle do rejeito dos pacientes, orientação nutricional de alta hospitalar.
Atendimento nutricional a pacientes ambulatoriais: avaliação do estado nutricional, cálculo de dietas e acompanhamento nutricional nas diversas especialidades.
Elaboração e implementação de programas de treinamento para pessoal do Serviço de Nutrição.
Apresentação e discussão de estudos de casos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DEVLIN, Thomas M., (Coord.). **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. xxx, 1186 p. ISBN 8521204060
FIGUEIRA, Fernando; FERREIRA, Otelo Schwambach; ALVES, Joao Guilherme Bezerra. **Pediatria: Instituto Materno-Infantil de Pernambuco (IMIP)**. 3. ed. Rio de Janeiro: MEDSI; Guanabara Koogan, 2004. xlv, 1493 p. ISBN 8571993815
HARRISON, Tinsley Randolph; BRAUNWALD, Eugene (Ed.). **Medicina interna**. 16.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2006. 2v. ISBN 858604525 -
ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. xxxvii, 1242 p. ISBN 8572415483 (enc.)
CLÍNICA nutricional. Rio de Janeiro: Revinter, 2005. 1071 p. ISBN 8573099585 (enc.).
MEZOMO, Iracema F. de Barros. **A administração de serviços de alimentação**. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: [s.n.], 1994. 469p.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 1.ed. São Paulo: Roca, 2007. xlv, 1122 p. ISBN 9788572416788 (enc.).
RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina,. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2001. 416 p. ISBN

8527706385 (broch.)

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006. 219 p. ISBN 8573792515 (broch.).

WAITZBERG, Dan L. **Dieta, nutrição e câncer**. São Paulo: Atheneu, 2006. 783 p. ISBN 8573796995 (broch.).

WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v. + CD-ROM ISBN 9788538800453 (enc.).

WALLACH, Jacques B.. **Interpretacao dos exames de laboratorio**. 4. ed. -. Rio de Janeiro: MEDSI, 1989.. 721 p. ISBN 85-85019-80-8 (broch.)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WAITZBERG, D.L. **Dieta, Nutrição e Câncer**, 1a ed. Rio de Janeiro. Ed. Atheneu, 2004.

Departamento a que pertence a disciplina

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

Homologado pelo colegiado de curso

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0038 | Estágio em Coletividade Sadia | 15 | 240 | 9 | 255 | 7 |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0070 Nutrição Humana Dietética e Esportiva NUTR0029 Ética Profissional, NUTR0079 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. Acompanhamento e vivência relativos aos aspectos do planejamento, organização, direção e controle de técnicas e processos na produção de refeições, bem como do funcionamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Desenvolvimento e atividades administrativas, educativas e de pesquisa.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Treinar o aluno nas atividades inerentes ao profissional nutricionista, relativas à produção de refeições para Comunidade.

METODOLOGIA

-Vivenciar as atividades realizadas em Unidades Produtoras de Refeição, inerentes às atribuições do nutricionista a partir de observação *in loco*, coleta de informações, análise crítica e elaboração de relatório;
Planejamento e realização de atividade de treinamento e/ou de educação alimentar e sanitária para funcionários da Unidade e clientela e/ou de pesquisa.
Participação em reuniões periódicas entre professores e alunos.

AVALIAÇÃO

-Por parte do Supervisor Técnico:
Direta, considerando: atitude (assiduidade, pontualidade, comportamento, interesse e participação em todo decorrer do estágio); HABILIDADE (emprego de técnicas corretas e capacidade de análise e avaliação dessas técnicas) e RELATÓRIO (observar a veracidade, clareza, precisão e coerência das informações).
-Por parte do Professor Supervisor:
Visitas ao local de estágio, reuniões periódicas e avaliação do relatório final.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Identificação da Instituição ou Empresa – missão, objetivos, estrutura;
Identificação da Unidade de Alimentação e Nutrição em seus aspectos organizacional, físico, humano e funcional;
Identificação da clientela para caracterização do estado nutricional e cálculo das necessidades nutricionais;
Identificação da refeição oferecida: padrão, aspectos higiênicos sanitário, porcionamento, valor nutricional;
Avaliação e controle de qualidade da matéria-prima e da refeição oferecida;
Planejamento de cardápios balanceados;
Pesquisa e análise de indicadores de qualidade: índice de aceitabilidade, grau de satisfação da clientela, índice de rejeito da refeição.
Planejamento e realização de atividade de treinamento e/ou de educação alimentar e sanitária para funcionários da Unidade e clientela e/ou de pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 3. ed., rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2008. xliii, 986 p. ISBN 9788520426234 (enc.).

GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas.** 2. ed., atual. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2009. 635 p. ISBN 9788572693653 (broch.).

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes.** São Paulo: Varela, 2000. 129 p. ISBN 8585519916 (broch.).

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação:** planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002. xvi, 413p. ISBN 8520414575 (broch.).

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2006. 219 p. ISBN 8573792515 (broch.).

ZANELLA, Luiz Carlos. **Instalação e administração de restaurantes.** São Paulo: Metha, 2007. 352 p. ISBN 9788588888074 (broch.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer . 3.ed., rev.e ampl. São Paulo: Metha, 2009. 342 p. ISBN 978858888173 (broch.).

KIMURA, Alice Yoshiko. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.** São Paulo: Varela, 2003. 94, [1]p. ISBN 8585519711 (broch.).

SEGURANÇA e medicina do trabalho: Lei n.6514, de 22 de dezembro de 1977, Normas Regulamentadoras NR - aprovadas pela Portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978; Índices remissivos . 63.ed. São Paulo: Atlas, 2009. xi,799 p. (Manuais de legislação Atlas ;) ISBN 9788522452132 (broch.).

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à administração.** 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2007. xix, 404 p. ISBN 9788522446773 (enc.).

RÊGO, Josedira Carvalho do; FARO, Zelyta Pinheiro de. **Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições.** São Paulo: Livraria Varela, 1999. 62p. ISBN 8585518560 (broch.)

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6.ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p. ISBN 8585519533 (broch.).

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NURIÇÃO

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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0039 | Estágio de Nutrição em Saúde Pública | 15 | 240 | 9 | 255 | 8 |

| | | | | | |
|----------------|--------------------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0082 Nutrição em Saúde Pública 2 | Co-requisitos | NUTR0037 Estágio em Coletividade Enferma NUTR0038 Estágio em Coletividade Sadia | Requisitos C.H. | |
|----------------|--------------------------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

-Diagnóstico, definição de prioridades, planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas e ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Primária em Saúde.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

-Aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso de Graduação em Nutrição e desenvolver atividades inerentes ao profissional Nutricionista na área de Nutrição em Saúde Pública;
 - Avaliar a situação de nutrição e saúde da população, visando a identificação de áreas geográficas e segmentos de maior risco aos agravos nutricionais, grupos em situação de insegurança alimentar e nutricional, com base nos Sistemas de Informação em Saúde, em inquéritos locais e outras fontes de informação;
 - Elaborar planos, programas ou projetos adequados às necessidades da população alvo, realizando ações multiprofissionais e interdisciplinares, considerando os níveis de intervenção, os sujeitos e o caráter das ações.

METODOLOGIA

- **Atividade presencial (4 horas por dia), durante 60 dias úteis.**
 ✓ As atividades do Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Pública serão desenvolvidas conforme programação a seguir:
 1-Reuniões:
 1.1-Inicial - para comunicar aos alunos todas as informações necessárias ao desenvolvimento do estágio; realizar sorteio dos alunos entre os diversos locais de estágio e discutir o plano de estágio;
 1.2-Semanais - Planejamento, avaliação e estudo em grupos.
 2-Seminários;
 3-Estudos em grupo (temas a serem definidos com os supervisores)
Etapas de execução:
 - Reconhecimento das atividades de alimentação e nutrição desenvolvidas nos locais de estágio;
 - Diagnóstico;
 - Planejamento das ações de intervenção;
 - Execução das atividades;

- Avaliação

AVALIAÇÃO

- Os alunos serão acompanhados diariamente pelos profissionais de Nutrição que integram Unidades de Saúde ou Núcleos de Saúde da Família;
- Os supervisores (docentes) realizarão visitas técnicas aos locais de prática a cada quinze dias, assim como se reunirão com os alunos na Universidade para discussões e/ou apresentação de trabalhos/seminários.
- Os alunos serão avaliados pelo profissional orientador do serviço e o supervisor levando em consideração os seguintes aspectos:
 - ✓ Atitudes e Desempenho (6 pontos)
 - ✓ Relatório escrito e apresentação oral (4 pontos)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Ações de alimentação e nutrição na atenção primária em saúde:
 - ✓ Níveis de intervenção: gestão das ações de alimentação e nutrição e cuidado nutricional - ações de diagnóstico, promoção da saúde, prevenção de doenças, tratamento/cuidado/ assistência;
 - ✓ Sujeito das ações: o indivíduo, a família e a comunidade;
 - ✓ Caráter das ações: universais (garantia da SAN e à promoção de alimentação saudável) e específicas, aplicáveis a uma determinada fase do curso da vida (ações destinadas a gestantes, crianças, escolares, adolescentes, adultos e idosos).
- Ações de alimentação e nutrição da agenda programática da atenção primária em saúde: incentivo, apoio e proteção ao aleitamento materno, vigilância alimentar e nutricional (SISVAN), programas de suplementação de ferro e vitamina A, cuidado nutricional em programas de saúde para grupos populacionais específicos (hipertensos, diabéticos, entre outros), acompanhamento das condicionalidades do Programa Bolsa Família, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** – Brasília: 2012. 84 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde);
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde** / Brasília: 2009.78 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos);

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BRASIL. Ministério da Saúde. SAS. DAB. CGPAN. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Brasília, DF, 2006;
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Dez Passos para uma Alimentação: Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos**. Brasília, 2009;
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022** / Brasília: 2011. 148 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde);
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Atenção Básica** / Brasília: 2006. 60 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Série Pactos pela Saúde 2006, v. 4);
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde** / Brasília: 2008. 61 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde);
- BURITY, Valéria, FRANCESCHINI, Thaís, VALENTE, Flávio, et al. **Direito Humano a Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF. ABRANDH, 2010. 204 p.;
- Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). **O Papel do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde**. Disponível em: www.cfn.org.br.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0041 | Trabalho de Conclusão de Curso 2 | 30 | - | 2 | 30 | 8 |

| | | | | | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0036 - Trabalho de Conclusão de Curso 1 | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Execução e defesa da monografia.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Capacitar os estudantes para:

- Identificar termos e conceitos, e outros elementos básicos e específicos empregados na disciplina trabalho de conclusão de curso tais como: monografia, organização dos resultados, material para discussão: fontes e seleção, normas de padronização, estilos da escrita, a monografia - redação, partes, elaboração e defesa;
- Exemplificar termos e conceitos aprendidos;
- Aplicar os termos e conceitos aprendidos na elaboração da monografia individual.

METODOLOGIA

- Estratégias de ensino: aulas expositivas, discussão por meio de seminários e estudo dirigido, e aprendizagem baseada em problemas.
- Recursos: quadro branco, reprodução de textos e de filmes, projetor multimídia (com som, quando necessário), e-mail.

AVALIAÇÃO

Ao final de cada módulo, serão distribuídas questões discursivas, compreendendo os conteúdos trabalhados naquela unidade. No encontro seguinte, haverá a discussão das questões em conjunto (professor e estudantes), no intuito de esclarecer dúvidas e/ou corrigir erros. No final da disciplina, cada estudante submeterá e apresentará sua monografia individual de TCC.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- A monografia na graduação em Nutrição;
- Organização dos resultados;
- Material para discussão: fontes e seleção;
- Normas de padronização;
- Estilos da escrita;
- A monografia: redação, partes, elaboração e defesa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Associação Brasileira de Normas Técnicas. Informação e documentação — Trabalhos acadêmicos — Apresentação. Número de referência ABNT NBR 14724:2011.
 LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
 Artigos científicos e outros documentos divulgados/publicados nos temas do conteúdo programático da disciplina.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRUSCATO, W. Quem tem medo da monografia? 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.
 VIEIRA, S. Como escrever uma tese. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

COMPONENTES ELETIVOS



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)

| | |
|---|--|
| <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 | | | |
| NUTR0058 | Análise Sensorial dos Alimentos | 15 | 30 | 2 | 45 | |

| | | | | | |
|----------------|-----------------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0014 Bioquímica dos Alimentos | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|-----------------------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Preparar o aluno para utilização da análise sensorial como ferramenta analítica, conhecendo suas potencialidades e direcionando os dados obtidos para conclusões válidas.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Proporcionar o conhecimento sobre análise sensorial dos alimentos quanto às áreas de aplicação, fatores que influenciam a avaliação sensorial, procedimentos e papel do analista na condução de um teste sensorial.

METODOLOGIA

O conteúdo proposto na disciplina será ministrado através de aulas utilizando como recursos data-show, quadro, pincel. Estão previstas aulas práticas no Laboratório de Técnica Dietética e Análise Sensorial, onde os alunos irão conduzir um programa de avaliação sensorial, desde a elaboração do produto até a realização dos testes.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá mediante realização de exercícios de verificação de aprendizagem, elaboração de projeto sobre um produto e respectiva análise sensorial, além de ao final da disciplina exposição de todos os produtos elaborados e analisados com degustação disponível para todo o corpo docente e discente presente.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial; aplicações;
2. Condições do laboratório de análise sensorial;
3. Princípios da fisiologia sensorial; a amostra e seu preparo;
4. Condições dos testes; fatores que influenciam os resultados das medidas sensoriais;
5. Principais testes sensoriais;
6. Elaboração de produtos alimentícios, montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial;
7. Interpretação e aplicação dos resultados obtidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, T. C. A. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Ed. Varela, 1999. 286 p.
FRANCO, M. R. B. **Aroma e Sabor de Alimentos – Temas Atuais**. São Paulo: Ed. Varela, 2003. 246 p.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos. Disponível on line em: <http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=7&func=select&orderby=1&Itemid=7>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Teste de Sensibilidade em Análise Sensorial. NBR 13172. Jun, 1994. Disponível em <[HTTP://www.ebah.com.br](http://www.ebah.com.br)>
BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F.O Química do Processamento de Alimentos. Fundação Cargil, Campinas, 1984. 232 p.
TESTE DE COMPARAÇÃO PAREADA DE ALIMENTOS. Disponível em <[HTTP://www.sbrt.ibict.br](http://www.sbrt.ibict.br)>
FENNEMA, Owen R. (Dir.). Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza (Espanha): 2000. xvi, 1258 p.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO – CAV

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE NUTRIÇÃO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Disciplina | <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Atividade complementar | <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Monografia | <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0068 | Comunicação e Expressão | - | 30 | 01 | 30 | - |

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

EMENTA

Compreensão, interpretação e composição de textos. Concordância, regência e elaboração de textos com clareza e objetividade. Comunicação e expressão oral e escrita. Ortografia, correção e coerência de ideias. Leitura de livros literários, técnicos, revistas, jornais e artigos.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Auxiliar os estudantes: nas atividades de leitura e escrita escolar; na composição de textos acadêmicos científicos; na abordagem de textos específicos da área de Nutrição; a atender à correção gramatical exigida pela norma culta.
Oferecer aos estudantes instrumentos para que eles procedam proficientemente à abordagem de textos de sua área, utilizando seu conhecimento de mundo, sua capacidade de observação, reflexão e senso crítico.

METODOLOGIA

Estratégias de ensino: aulas teóricas expositivas, discussão por meio de apresentações e grupos, aprendizagem baseada em problemas.
Recursos: Recursos: quadro branco, reprodução de textos e de filmes, projetor multimídia (com som, quando necessário), e-mail.

AVALIAÇÃO

Ao final de cada unidade de aprendizagem, serão aplicadas provas teóricas e práticas acerca do conteúdo trabalhado naquela unidade. Após a realização de cada prova, haverá a resolução das questões em conjunto (professor e estudantes), no intuito de esclarecer dúvidas e/ou corrigir erros.
Os estudantes serão avaliados também pela participação nas apresentações, discussões e produção de textos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Noções sobre o texto e suas qualidades, como clareza, unidade, correção, coesão, coerência, ênfase. Compreensão e efetividade na comunicação.
Comunicação oral e escrita
Comunicação, Estilo, Frase, Parágrafo e Discurso
Redação: descrição, narração e dissertação. Produção de textos
Português Técnico e Profissionalizante: abaixo assinado, ata, atestado, atos administrativos, carta comercial e oficial, circular, contrato, curriculum vitae, declaração, memorando, monografia, ofício, procuração, relatório e requerimento
Normalização bibliográfica e datilográfica
Dúvidas mais comuns da língua portuguesa: fonologia, acentuação, crase, ortografia, pontuação, hífen, concordância, regência, verbos, uso dos "porquês", estrangeirismos, abreviações, entre outros
Dificuldades mais frequentes da língua portuguesa
Técnicas de elaboração de textos acadêmicos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MEDEIROS, J.B. Português Instrumental. São Paulo: Editora Atlas, 2005.
MEDEIROS, J.B. Redação Científica. São Paulo: Editora Atlas, 2005.
NOVO DICIONÁRIO DA LÍNGUA PORTUGUESA- Edição da Academia Brasileira de Letras – tanto o ortográfico como o de significados- 2009
RIBEIRO, M. P. Gramática Aplicada da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Metáfora, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, A. S. Curso de redação. São Paulo: Ática, 1999
FIORIN, J.L.; SAVIOLI, F.P. Para entender o texto. Leitura e redação. São Paulo: Ática, 2005
PENTEADO, J.R. W. A técnica da comunicação humana. São Paulo: Pioneira. 2003.
TUFANO, Douglas. Guia Prático da Nova Reforma Ortográfica. São Paulo: Melhoramentos, 2009

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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**

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0043 | Empreendedorismo | 15 | 30 | 2 | 45 | |

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

EMENTA

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

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Despertar no aluno a visão, o espírito e a prática empreendedora;
Desenvolver habilidades e competências na área de empreendedorismo, referentes aos seus três principais eixos: empresarial, intraempreendedorismo e empreendedorismo social.

METODOLOGIA

Dinâmicas de grupo;
Debates e discussões;
Vivências: Sensibilização
Dramatizações
Palestras
Elaboração de plano de negócio

AVALIAÇÃO

Participação em todas as atividades da metodologia do trabalho (resumo e discussão de filmes e textos)
Entrevista e coleta de depoimentos de pessoas com perfil empreendedor;
Planejamento e execução de atividade de comercialização de um produto com apresentação de relatório;
Elaboração de um projeto empreendedor, com apresentação escrita e oral.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Formulação dos conceitos de: empreendedorismo, perfil do empreendedor, quem é o empreendedor;
Evolução histórica da administração e a ética nas relações de trabalho;
"O empreendedor e a sociedade".
Mentalidade empreendedora e tipos de empreendedorismo: empresarial, intraempreendedorismo e empreendedorismo social.
Possibilidades no campo da inserção profissional;
Criatividade e liderança como potencialidades humanas;
Formulação de conceitos;
Visão e oportunidade;
Identificação de perfis empreendedores;
Qualidade na prestação de serviço;
FESTIVAL DA GULA 1ª. Avaliação (planejamento e comercialização de um produto);
Fundamentação de sua ideia;
Da ideia inicial ao Plano de Negócios; o que é o plano de negócios, por que fazê-lo;
Plano de Negócios: doenças, sintomas. Orientação para início do plano de negócio de cada grupo;
Elaboração de Plano de Negócio de empreendimento idealizado por cada grupo de trabalho na Turma;
Como apresentar e negociar uma ideia ou projeto empreendedor;
Apresentação oral e escrita do Plano de Negócio.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOLABELA, Fernando. **O segredo de Luísa**: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

DOLABELA, Fernando. **Oficina do empreendedor**: a metodologia de ensino que ajuda a transformar conhecimento em riqueza. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 3ª Edição revisada e atualizada. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**. 7ª Edição revisada e atualizada. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003.

<http://www.sobresites.com/empreendedorismo/basicos.htm>

www.seusnegocios.com.br (Portal do Empreendedor)

www.sebrae.com.br

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0085 | Exames Laboratoriais | 15 | 30 | 2 | 45 | |

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

EMENTA

Conhecimento dos exames laboratoriais da rotina ambulatorial, emergência e UTI e sua correlação clínica. Métodos e tipos de coleta de amostras biológicas em geral. Avaliação laboratorial do risco cardiovascular. Diagnóstico do infarto agudo do miocárdio. Diagnóstico e monitoramento do Diabetes mellitus. Avaliação da função renal, hepática e pancreática. Testes hematológicos. Dosagens hormonais. Marcadores tumorais. Espermograma. Sumário de urina

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

| |
|--|
| |
|--|

METODOLOGIA

Dinâmicas de grupo;
Debates e discussões;
Vivências: Sensibilização

AVALIAÇÃO

| |
|--|
| |
|--|

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução ao estudo dos exames laboratoriais.
Exames laboratoriais: rotina (ambulatorial) e hospitalar (emergência e UTI).
Métodos e tipos de coleta de amostras biológicas: sangue, sêmen, urina, secreções em geral.
Interferências pré-analíticas e analíticas nos exames laboratoriais.
Enzimologia clínica
Diagnóstico e monitoramento do Diabetes mellitus.
Doença aterosclerótica coronariana I: Avaliação laboratorial do risco cardiovascular
Doença aterosclerótica coronariana II: Diagnóstico laboratorial do Infarto agudo do miocárdio.
Avaliação da função hepática.
Avaliação funcional dos rins e vias urinárias. Sumário de urina
Interpretação dos testes hematológicos I: hemograma, VSH e contagem de reticulócitos.
Interpretação dos testes hematológicos I: coagulograma.
Avaliação da função pancreática.
Dosagens hormonais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FISCHBACH, F. T. & DUNNING III, M. B. Manual de enfermagem. Exames laboratoriais e diagnósticos. 7ª. Ed. Rio de Janeiro. Editora Guanabara Koogan., 2005.

RAVEL, R. O Laboratório clínico. Aplicações clínicas dos exames laboratoriais. 8ª. ed. Editora Guanabara Koogan. 2003

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GAW, A.; COWAN, R.A.; O'REILLY, D.ST.J.; STEWART, M.J. & SHEPHERD, J. Bioquímica clínica. 2ª. Ed. Editora Guanabara Koogan, 2001.

ANDREOLI, A. CECIL- Tratado de Medicina Interna. Ed. Guanaraba Koogan. 2002.

LIMA, A.O.; SOARES, J.B.; GRECO, J.B.; GALIZZI, J. & CANÇADO, J. R. Métodos de laboratório aplicados à clínica. Técnica e interpretação. 10ª. Ed. Editora Guanabara Koogan, 2002.

PAGANA, K.D. & PAGANA, T. J. Manual de testes diagnósticos e laboratoriais. 1ª. Ed. Editora Guanabara Koogan, 2001.

RODRIGUES, L. E. A. Enzimologia clínica. Ed. Revinter, Rio de Janeiro, 2001.

STRASINGER, S.K. Uroanálise e fluidos biológicos. 4ª. ed., Ed. Premier, São Paulo, 2004.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE ENFERMAGEM

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0044 | Informática Aplicada à Nutrição | 15 | 30 | 2 | 45 | - |

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

EMENTA

Princípios básicos da informática. Anatomia do computador. Sistemas operacionais. Uso de softwares.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Capacitar os estudantes para:

- Identificar termos e conceitos, e outros elementos básicos e específicos empregados na disciplina informática aplicada à nutrição tais como: estrutura interna e funcionamento de um computador, sistemas operacionais, aplicativos para processamento de dados e produção de informação, estrutura de uma rede e seu mecanismo de funcionamento, aplicativos de rede para acessar conteúdo na Internet, aplicativos locais para trabalhar dados nutricionais;
- Exemplificar termos e conceitos aprendidos;
- Aplicar os termos e conceitos aprendidos a situações de práticas de acesso e processamento de dados e produção de informação.

METODOLOGIA

- Para estratégias de ensino: aulas expositivas, discussão por meio de seminários e estudo dirigido, e aprendizagem baseada em problemas.
- Para recursos: computador, quadro branco, reprodução de textos e de filmes, projetor multimídia (com som, quando necessário), e-mail.

AVALIAÇÃO

Ao final de cada unidade, serão aplicadas provas com questões objetivas e/ou discursivas, compreendendo os conteúdos trabalhados naquela unidade. Após a realização de cada prova, haverá a resolução das questões em conjunto (professor e estudantes), no intuito de esclarecer dúvidas e/ou corrigir erros.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Estrutura interna e funcionamento de um computador;
- Sistemas operacionais;
- Aplicativos para processamento de dados e produção de informação;
- Estrutura de uma rede e seu mecanismo de funcionamento junto a um sistema de comunicação;
- Trabalhos práticos com aplicativos de rede para acessar conteúdo na Internet;
- Trabalhos práticos com aplicativos locais para trabalhar dados nutricionais;
- Produção de informação usando os trabalhos e exemplos anteriores.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Ministério da Saúde. Departamento de Informática do SUS (DATASUS). Site:

<http://www2.datasus.gov.br/DATASUS/index.php>

VICENT, B. Internet – Guia para profissionais de saúde. São Paulo: Atheneu, 2001.

VELLOSO, F. Informática – Conceitos básicos. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Softwares utilizados em Nutrição: Nutrilife, Dietpro, DietWin, AVANUTRI, Virtual Nutri;
Programa EPI Info (versão 6.04 para DOS);
ANÇÃO, M. S. / CUPPARI, L. / DRAIBE, S. / SIGULEM, D. Informática em Terapia Nutricional. In:
Perguntas e respostas em Nutrição Clínica. São Paulo: Roca, 2001.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0060 | Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS | 45 | - | 3 | 45 | |

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

EMENTA

Estudo das relações do atendimento ao paciente surdo no âmbito ambulatorial, hospitalar e na saúde comunitária; uso da Libras na prática dos profissionais da nutrição; técnicas de tradução e interpretação da Libras; alfabeto manual; gramática da Libras; conversação em Libras.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno:

- Compreender a legislação nacional em relação à inclusão da pessoa surda; compreender a estrutura da libras;
- Comunicar-se com propriedade através da libras com paciente surdo, em função de suas necessidades de atendimento.

METODOLOGIA

Aulas expositivas dialogadas, debates, leitura de textos complementares, aulas práticas para uso da libras na comunicação.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de duas ou mais avaliações parciais, que poderão ser aplicadas como: avaliação escrita, avaliação prática, ou outras atividades a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Parte I – Estudos teórico em relação à política de inclusão da pessoa surda
- Aspectos legais: Legislação nacional e acordos internacionais e inclusão da pessoa surda.
- Parte II – LIBRAS
- Estrutura lingüística da libras; tradução e interpretação da libras; uso do vocabulário apropriado na prática profissional do atendimento a saúde nutricional, com paciente surdo.
- Parte III – **Prática da libras**
- Uso da comunicação em libras entre os alunos, em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO, Alberto Rainha de; CARVALHO, Ilza Silva de. **Comunicação por língua brasileira de sinais**. 3.ed. Brasília: SENAC, 2009. 269 p. ISBN 9788598694115 (broch.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **LEI nº 10.436/2002**. Brasília: 2002.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| BIOL0119 | Matemática Básica | 30 | 0 | 2 | 30 | |

| | | | | | |
|----------------|--|---------------|--|---------------|--|
| Pré-requisitos | | Co-Requisitos | | Requisitos CH | |
|----------------|--|---------------|--|---------------|--|

EMENTA

Resgate de conceitos e princípios básicos em matemática. Revisão de dificuldades detectadas.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

- Aprimorar conceitos matemáticos básicos;
- Desenvolver competências e habilidades para resolução de problemas matemáticos.

METODOLOGIA

A proposta metodológica para a disciplina fundamenta-se no diálogo permanente entre os sujeitos envolvidos no processo de ensino e aprendizagem. As atividades priorizarão a participação ativa dos estudantes, estimulando o resgate dos conhecimentos prévios e a permanente conexão entre os saberes desenvolvidos em sala de aula e aspectos da realidade imediata. Abaixo estão listadas as atividades previstas:

Exercícios teóricos, simulações, análises de dados, estudos de caso e apresentações.

AVALIAÇÃO

- Provas objetivas individuais;
- Provas dissertativas individuais;
- Trabalhos em grupos e individuais, em sala e extra-sala de aula.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Operações Aritméticas; Razão; Proporção; Porcentagem; Regra de três; Sistema de medidas; Potenciação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIOVANNI, José Ruy e BONJORNIO, José Roberto. De olho no Vestibular: Geometria Plana e Espacial. São Paulo: FTD, 1996 (Vol. III e IV).
IEZZI, GELSON. Fundamentos da Matemática Elementar, Volumes I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e X, Editora Ática, 2006.
SILVA, Elio Medeiros da; SILVA, Sebastião Medeiros da; SILVA, Ermes Medeiros da. Matemática Básica para Cursos Superiores, Editora: Atlas Ano: 2002, Edição: 1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

| |
|--|
| |
|--|

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE BIOLOGIA

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

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

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0045 | Noções de Gastronomia | 15 | 30 | 2 | 45 | |

| | | | | | |
|----------------|----------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0023 Técnica Dietética | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|----------------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Adquirir competências para gerenciar e administrar empreendimentos na área de restaurantes, buffets, cozinhas de hotéis, empresas de serviços alimentícios (congelados, fast food, alimentação industrial) e áreas correlatas, por meio de conteúdos teóricos e práticos relativos à higiene alimentar e legislação sanitária, terminologia culinária nacional e internacional, cozinha clássica e contemporânea, confeitaria, enogastronomia e tipos de serviços.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Propiciar ao aluno o conhecimento prático referente à terminologia culinária; características e combinações de vinho; queijo e coquetéis, assim como peculiaridades da cozinha brasileira, internacional e da gastronomia hospitalar.

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e filmes
Aulas práticas

AValiação

Participação nas atividades e discussões em aula;
Relatórios fundamentados das aulas práticas;
Criação, elaboração e apresentação de um produto de cunho gastronômico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

História da gastronomia;
Terminologia culinária;
Tipos de serviço no ramo da alimentação;
Combinações de cardápios;
Cartas de vinhos e queijos;
Elaboração e combinações de coquetéis alcoólicos e não alcoólicos;
Habilidades nos cortes de alimentos;
Técnicas básicas de confeitaria e panificação;
Características da cozinha brasileira e internacional;
Características da gastronomia hospitalar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARRUDA, Gillian Alonso **Manual de boas práticas**: v.1: hotéis e restaurantes. São Paulo : Ponto Crítico, 2006.
CASCUDO, Luís da Câmara, 1898-1986. **História da alimentação no Brasil**, 3. ed. São Paulo : Global, 2004.
DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos & bebidas**. 3. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007. 254 p. (Coleção hotelaria) ISBN 857061410 (broch.).
GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. 2. ed., atual. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2009. 635 p. ISBN 9788572693653 (broch.).
SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. **Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação**: RDC 216/2004 - Anvisa São Paulo : Varela, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LARA FONSECA, Adriana; LOPES, José Dermeval Saraiva. Segurança alimentar em restaurantes e lanchonetes: treinamentos de manipuladores de alimentos. Viçosa-MG: UFV, CPT, 2004. 1 DVD(59min.) : Son. ; (Segurança Alimentar).

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Disciplina | <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Atividade complementar | <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Monografia | <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0046 | Nutrição e Saúde da Família | 15 | 30 | 2 | 45 | |

| | | | | | |
|----------------|--------------------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0078 Nutrição em Saúde Pública 1 | 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.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

OBJETIVO GERAL

Identificar conhecimentos, valores e obstáculos dos profissionais de saúde da família ao trabalharem o tema 'alimentação e nutrição' nas Unidades Básicas de Saúde.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar aspectos de direitos e deveres na área de alimentação e nutrição.
- Identificar conhecimentos em alimentação e nutrição necessários para se atuar na comunidade, segundo a percepção dos profissionais de Saúde da Família.
- Identificar qual o entendimento, pelos profissionais e agentes de saúde, da governabilidade que possuem para trabalhar os problemas nutricionais.
- Fornecer diretrizes para a elaboração de materiais técnicos e capacitação em alimentação e nutrição em geral.

METODOLOGIA

A disciplina será desenvolvida utilizando procedimentos com vistas a reflexão, análise e apropriação de conhecimento sobre o conteúdo proposto.

Os meios instrucionais utilizados serão adaptados a cada tema, sendo os mais utilizados: projetor multimídia, computador, exposição dialogada; interpretação e produção de textos; debates; trabalhos em grupo e individualizado; discussões livres sobre textos, artigos de revistas e jornais; seminários; dinâmicas de grupo; visitas às Unidades Básicas de Saúde (UBS)

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma contínua e sistemática, incluindo-se critérios de envolvimento em toda a programação solicitada; capacidade de interação com o grupo e trabalho em equipe; habilidades como argumentação e raciocínio lógico, descritivo e analítico; pesquisa e participação na construção do conhecimento.

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 a 19 anos; Adultos; Idosos.

Avaliação dos estado nutricional nos diferentes ciclos vitais.

Atividade Prática na Unidade de Saúde da família – Observar as atribuições dos profissionais; Acompanhar as atividades na unidade; Acompanhar as atividades na comunidade/domicílio.hospitalar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FONTINELE JÚNIOR, Klinger. **Programa saúde da família: PSF : comentado . 2. ed. rev., atual., ampl.** Goiânia: AB Editora, 2008.

SOUSA, Maria Fátima. **Programa saúde da família no Brasil: análise da desigualdade no acesso à atenção básica.** Brasília: Editora do Departamento de Ciência da Informação e Documentação da Universidade de Brasília, 2007.

WEBER, César Augusto Trinta. **Programa de saúde da família: educação e controle da população.** Porto Alegre: AGE, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Brasil. Ministério da Saúde. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Brasília, 2009. Disponível em: < http://164.41.147.210/opsan/arquivos/documentos_tecnicos/matriz_acoes_an_abs_2009.pdf>.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. 4.ed. Série Pactos pela Saúde. Brasília, 2007. Disponível em: < http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/volume_4_completo.pdf>.

Pasquim, EM. Nutrição no Programa Saúde da Família. [Monografia]. Curso de Especialização em Saúde Coletiva: Educação em Saúde. Universidade de Brasília. 2002. Disponível em: < <http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/ct/pdf/1espec.pdf>>.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| ENFE0096 | Plantas Medicinais da Coleta à Terapêutica | 15 | 30 | 2 | 45 | - |

| Pré-requisitos | Co-Requisitos | Requisitos CH |
|----------------|---------------|---------------|
| | | |

EMENTA

Conhecimento sobre o histórico do uso de plantas medicinais e fitoterapia. Legislação e conhecimento teórico-prático sobre o cultivo, coleta e manipulação de plantas medicinais. Conceito de fitoterapia, fitoquímica e farmácia viva. Estruturação de uma farmácia viva, manipulação de plantas medicinais.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

A disciplina tem como objetivo fornecer subsídios para a compreensão dos princípios que norteiam o uso de plantas medicinais, situando o aluno nos diferentes aspectos relacionados a este aspecto da medicina complementar.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, aulas práticas, leitura de textos complementares, seminários, exposições.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através três ou mais avaliações parciais, que poderão ser aplicadas como: avaliação escrita, seminários ou outra atividade a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1. Introdução a fitoterapia**
- 2. Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares do SUS**
 - 1.1 Nas plantas medicinais e fitoterapia
- 3. Plantas Medicinais e Fitoterapia**
 - 2.1 Espécies botânicas reconhecidas pelo SUS
 - 2.2 Cultivo de plantas medicinais e Fitopatologia
 - 2.3 Fitoquímica
 - 2.4 Manipulação de plantas medicinais
- 4. Farmácias Vivas**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LEDA, Paulo Henrique de Oliveira; SÁ, Ivone Manzali de SAAD; Gláucia de Azevedo . Fitoterapia Contemporânea – 1ª Ed. – elsevier, 2009;
 CORRÊA JÚNIOR, C.; SCHEFFER, M.C.; MING, L.C. **Cultivo agroecológico de : plantas medicinais**, aromáticas e conimentares. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2006. 75 p.
 SARTÓRIO, M.L. **Cultivo orgânico de plantas medicinais**. Viçosa, Aprenda Fácil, 258 p. 2000.
 CORRÊA JUNIOR, C.; MING, L.C.; SCHEFFER, M.C. **Cultivo de plantas medicinais, condimentares e aromáticas**. CEMATER – PR. 1991.162p.
 RIBEIRO, P.G.F.; DINIZ, R.C.. **Plantas aromáticas e medicinais: cultivo e utilização**. Londrina: LAPAR, 2008. 218
 MATOS, José de Abreu. **Farmácias Vivas**. Editora da Universidade Federal do Ceará (EUFCE), Fortaleza, 1991.
 MATOS, J. M. D.; MATOS, M. E. O. **Farmacognosia curso teórico-prático**. Fortaleza: Edições UFC, 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SARTÓRIO, M.L.; TRINDADE, A.A.C. **Plantas medicinais**: cultivo e utilização. Viçosa, CPT, 2000. **CD ROM**
MATOS, F. J. de Abreu . **Plantas da medicina popular do Nordeste**. Fortaleza: Edições UFC, 1999.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE ENFERMAGEM

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE ENFERMAGEM

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)

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Disciplina | <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Atividade complementar | <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Monografia | <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0047 | Prática em Nutrição Clínica | 15 | 30 | 2 | 45 | |

| | | | | | |
|----------------|-----------------------------|---------------|--|-----------------|--|
| Pré-requisitos | NUTR0081 Nutrição Clínica 2 | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | |
|----------------|-----------------------------|---------------|--|-----------------|--|

EMENTA

Responsabilidade ético-profissional do nutricionista no trato com o paciente. Avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado e/ou ambulatorial. Estudo de casos clínicos.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno:

- Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatorial e estabelecer o diagnóstico nutricional dos mesmos,
- Interpretar exames laboratoriais,
- Estabelecer uma conduta dietoterápica de acordo com o diagnóstico nutricional e clínico do paciente,
- Despertar no aluno a responsabilidade ética no exercício da profissão.

METODOLOGIA

Elaboração de protocolos de atendimento nutricional.

Atendimento de pacientes a nível ambulatorial e hospitalar, com supervisão direta do professor.

Discussões de casos clínicos vivenciados nas atividades práticas realizadas nas enfermarias dos hospitais e no ambulatório (clínica escola).

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada por meio das discussões dos casos clínicos bem como da atuação prática nas enfermarias e ambulatórios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Responsabilidade ética profissional do nutricionista no trato com o paciente no que diz respeito a:

- avaliação do estado nutricional, prescrição, acompanhamento e avaliação dos resultados da terapêutica dietética adotada.

Métodos de avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado e/ou ambulatorial.

Estudo de casos clínicos de interesse em Nutrição:

- Identificação do paciente
- Exames complementares com fim de diagnóstico
- Diagnóstico da patologia principal e das síndromes patológicas concomitantes
- Estudo da patologia principal e síndromes patológicas concomitantes
- Interação droga-nutriente
- Dietoterapia adotada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DEVLIN, Thomas M., (Coord.). Manual de bioquímica com correlações clínicas. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. xxx, 1186 p. ISBN 8521204060 (enc.)

FIGUEIRA, Fernando; FERREIRA, Otelo Schwambach; ALVES, Joao Guilherme Bezerra. Pediatria: Instituto Materno-Infantil de Pernambuco (IMIP). 3. ed. Rio de Janeiro: MEDSI; Guanabara Koogan, 2004. xlv, 1493 p. ISBN 8571993815 (enc.).

HARRISON, Tinsley Randolph; BRAUNWALD, Eugene (Ed.). **Medicina interna**. 16.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2006. 2v. ISBN 858604525 (v. 1) (enc.). 1 – EX 2006

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. xxxvii, 1242 p. ISBN 8572415483 (enc.). 1 – EX

WALLACH, Jacques B.. **Interpretação dos exames de laboratório**. 4. ed. - Rio de Janeiro: MEDSI, 1989.. 721 p. ISBN 85-85019-80-8 (broch.) 1 – Ex

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, Lilian; SCHOR, Nestor (Coord.). **Guia de nutrição**: nutrição clínica do adulto. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xvi, 474 p (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar) ISBN 852042340X (broch.) . 5 – EX

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2.ed. São Paulo: Roca, 2011. xlviii, 1256 p. ISBN 9788572418720 (enc.). 4 – EX (1ª Ed. 2007)

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Disciplina | <input type="checkbox"/> | Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> | Atividade complementar | <input type="checkbox"/> | Módulo |
| <input type="checkbox"/> | Monografia | <input type="checkbox"/> | Trabalho de Graduação |

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 | | | |
| NUTR0048 | Prática em Nutrição na Atividade Física e Desportos | 15 | 30 | 2 | 45 | 5 |

| | | | | | |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|---|
| Pré-requisitos | NUTR0070 - Nutrição Humana, Dietética e Esportiva | Co-Requisitos | | Requisitos C.H. | - |
|----------------|---|---------------|--|-----------------|---|

EMENTA

Estágio em diferentes campos de atuação do nutricionista na área de nutrição esportiva.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Capacitar os estudantes para:

- Identificar termos e conceitos, e outros elementos básicos e específicos empregados na disciplina práticas em nutrição na atividade física e desportos tais como: nutrição esportiva - locais de atuação e atribuições, prescrição dietética para atletas e desportistas portadores ou não de necessidades especiais, distúrbios nutricionais e transtornos alimentares entre atletas e desportistas;
- Exemplificar termos e conceitos aprendidos;
- Aplicar os termos e conceitos aprendidos na prescrição dietética e orientação nutricional em situações práticas de treinamento e competição entre atletas e desportistas portadores ou não de necessidades especiais.

METODOLOGIA

- Para estratégias de ensino: aulas expositivas, discussão por meio de seminários e estudo dirigido, e aprendizagem baseada em problemas.
- Para recursos: quadro branco, reprodução de textos e de filmes, projetor multimídia (com som, quando necessário), e-mail.

AVALIAÇÃO

Ao final de cada unidade, serão aplicadas provas com questões objetivas e/ou discursivas, compreendendo os conteúdos trabalhados naquela unidade. Após a realização de cada prova, haverá a resolução das questões em conjunto (professor e estudantes), no intuito de esclarecer dúvidas e/ou corrigir erros.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Nutrição Esportiva: definição, locais de atuação e atribuições;
- Aspectos Fisiológicos e Bioquímicos da Nutrição, do Exercício e do Esporte;
- Composição corporal: avaliação prática;
- Nutrição Ótima para o Exercício e o Treinamento;
- Equilíbrio energético, Exercício e Controle do Peso;
- Distúrbios alimentares entre atletas e desportistas;
- Nutrição e Atividade Física em Atletas Portadores de Necessidades Especiais;
- Avaliação de Recursos Ergogênicos;
- Prescrição Dietética e Orientação Nutricional de Atletas;
- Clubes esportivos, Academias e similares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAUGHAN, R; GLEESON, M; GREENHEFF, P. Bioquímica do exercício e do treinamento. 1ª ed. Barueri, SP: Manole Editora, 2000.
WOLINSKY, I; HICKSON Jr., J.F. Nutrição no exercício e no esporte. 2ª ed. São Paulo: Roca Editora, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAMASO, A. Nutrição e exercício na prevenção de doenças. Rio de Janeiro: Medsi Editora, 2001.
DARTAGNAN, P. G.; GUEDES, J. E. R. P. Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. 2ª Ed. Rio de Janeiro: SHAPE Editora, 2003.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0059 | Relação terapeuta-paciente | 30 | 15 | 2 | 45 | |

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

EMENTA

Favorecer a reflexão sobre a expressão e a relação terapeuta-paciente nos moldes atuais de atenção à saúde, enfocando a singularidade que marca esta relação e os movimentos transferenciais e contratransferenciais que a permeiam.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Geral:

Possibilitar ao aluno o reconhecimento de aspectos transferenciais e contratransferenciais dentro do contexto profissional para que administre conflitos inter e intra-pessoais.

Específicos:

- A) Sensibilizar o aluno quanto às exigências éticas que se colocam em pauta quando se considera a singularidade e adversidade humanas;
- B) Promover a capacitação do aluno para ser agente de cuidados e de mudanças no modelo assistencial em saúde.

METODOLOGIA

Metodologia participativa com exposição oral dialógica e visitas técnicas.

AVALIAÇÃO

4 pontos: relato de observações;
 2 pontos: prova escrita;
 4 pontos: estudos de caso (grupo), participação em sala de aula (individual) e apresentação de trabalho (grupo).

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

Subjetividade e saúde;
 Relação interpessoal: comunicação verbal, comunicação por contatos corporais, abordagem integrativa X abordagem organicista;
 Singularidade, exame e clínica;
 Clínica ampliada
 Transferência e contratransferência.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LIMA, Iana Bezerra; BASTOS, Luís Othon. Conflitos de poder na relação entre profissionais de saúde sob a óptica do paciente. **Revista de Enfermagem** : UFPE On Line, Recife, Disponível em : <<http://www.ufpe.br/revistaenfermagem/index.php/revista/article/view/8>>. Acesso em : 25 ago. 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

| |
|--|
| |
|--|

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

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 | | | |
| NUTR0083 | Tecnologia do Alimentos 2 | 15 | 30 | 2 | 45 | |

| Pré-requisitos | Co-Requisitos | Requisitos C.H. |
|--|---------------|-----------------|
| Tecnologia dos Alimentos (NUTR0024) Controle de Qualidade de Alimentos (NUTR0076) | | |

EMENTA

Elaboração de produtos alimentícios a partir de matérias primas convencionais ou não, e de produtos especificamente formulados para atender a necessidades populacionais específicas de acordo com a legislação em vigor. Aplicação de métodos de otimização e controle de processamento de alimentos.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Geral: Fornecer ao estudante as ferramentas para assessorar e participar de equipes de elaboração de produtos alimentícios na área de gestão pública ou privada no exercício da profissão.
 Específico: Vivenciar a aplicação os métodos de preservação mais utilizados pela indústrias nas matérias primas regionais convencionais ou não para elaboração de produtos alimentícios conforme a legislação em vigor.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, práticas de laboratório, seminários e visitas técnicas a indústrias de alimentos de pequeno médio e grande porte da região.

AValiação

Relatórios das aulas práticas e provas escritas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1-Planejamento de experimentos para obtenção de produtos alimentícios de origem animal e vegetal aplicando métodos de processamento adequados as características da matéria prima.
 2- Otimização dos processos com base os resultados de avaliação de qualidade obtidos e adequação dos produtos a legislação vigente.
 3- Estudo da estabilidade físico química e microbiológica dos produtos nas condições usuais de armazenamento e manuseio.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1- EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos 2ª** Ed. São Paulo Atheneu 2008
 2- FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática.**2ª Ed.Porto alegre: Artmed 2006
 3-GAVA Altanir Jaime, SILVA, Carlos Alberto Bento da, FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava **Tecnologia de alimentos** princípios e aplicações . São Paulo Nobel 2008.
 4- ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos VI** Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre. Artmed 2008
 5-- ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos VII** Alimentos de origem animal Porto Alegre. Artmed 2008
 6- OTTERER M, REGITANO-D'ARCE M.A.B.SPOTO M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** Barueri SP Manole 2006

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1- ARAUJO, W.M.C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília SENAC 2009 557p (Serie Alimentos e Bebidas v.2)
- 2- FURTADO, M.M. **Principais problemas dos queijos: causas e prevenção** São Paulo Fonte Comunicações 2005 200p
- 3- HARBUTT, J. DENNY R. **Manual enciclopédico do queijo**. Lisboa. Estampa 1999 256p
- 4- MORETTO, E. FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo, Varela, 1999 256p
- 5- PRANDL, O. **Tecnologia e higiene da carne**. Zaragoza Acribia 1994 854p.
- 6- TERRA, NN. **Apontamentos de Tecnologia de carne**. São Leopoldo RS Ed. UNISINOS 1998 216p.
- 7- TSCHEUSCHNER, H.D. (Ed) **Fundamento de tecnologia de los alimentos**. Zaragoza (España) Acribia 2001 216p.
- 8- VENTURINI FILHO W.G. (Coord) **Bebidas alcoólicas ciência e tecnologia**. São Paulo SP. Ed Blucher 2010 461p (série Alimentos e bebidas) v1.
- 9- VENTURINI FILHO W.G. (Coord) **Bebidas alcoólicas ciência e tecnologia**. São Paulo SP. Ed Blucher 2010 385p (série Alimentos e bebidas) v2.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO 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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Disciplina
 Atividade complementar
 Monografia

Prática de Ensino
 Módulo
 Trabalho de Graduação

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Carga Horária Semanal | | Nº. de Créditos | CH Global | Período |
|---------|---------------------|-----------------------|---------|-----------------|-----------|---------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| NEN0049 | Inglês Instrumental | 45 | - | 3 | 45 | |

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

EMENTA

Revisão das estruturas básicas da língua inglesa, com ênfase nas habilidades de compreensão textual e comunicação oral.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Oferecer ao aluno conhecimentos sobre a Língua Inglesa e informações sobre a cultura dos povos que utilizam esse idioma.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, debates, leitura de textos complementares, seminários.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de duas ou mais avaliações parciais, que poderão ser realizadas como: avaliação escrita, seminário, artigos, resumos, ou outra atividade a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Tempos verbais (simple present, present continuous, simple past, past continuous, future going to, will).
 2. Verbos modais: can, could, must, should.
 3. Tipos de pronomes: pessoais, possessivos, demonstrativos, indefinidos, reflexivos, interrogativos, relativos.
 4. Adjetivos possessivos.
 5. Função morfossintática do adjetivo e do substantivo.
 6. Principais funções das preposições e conjunções.
 7. Skimming x scanning.
 8. Estudo de itens lexicais: análise morfológica, cognatos, indícios contextuais.
 9. Estudo dos sintagmas nominal e verbal.
- Estudo da coesão textual: lexical e gramatical.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MURPHY, Raymond. **English Grammar in Use**. Cambridge, CUP, 1998.
 OXENDEN, Clive et al. **English File Intermediate**. Oxford, OUP, 1994
 SWAN, Michael. **Practical English Usage**. Oxford, OUP, 1997

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALEXANDER, L.G. **Longman English Grammar Practice for intermediate students**. New York, Longman, 1996.
 FUCHS, Marjorie; BONNER, Margaret. **Grammar Express- For self-study and classroom use**. Longman, New York, 2000

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE ENFERMAGEM

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE ENFERMAGEM

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)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Carga Horária Semanal | | Nº. de Créditos | CH Global | Período |
|----------|--|-----------------------|---------|-----------------|-----------|---------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| ENFE0093 | Plantas medicinais e condimentares no combate a parasitos humanos. | 30 | 30 | 3 | 60 | |

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

EMENTA

Conhecer a descrição botânica das plantas medicinais e condimentares que são eficazes no combate às parasitoses humanas. Preparar fitoterápicos. Realizar o cultivo orgânico de plantas medicinais e aromáticas. Identificar generalidades sobre Fitopatologia e características gerais de fitopatógenos

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Contextualizar do uso de plantas no tratamento de parasitoses humanas.
Conhecer características botânicas das espécies medicinais mais utilizadas popularmente.
Divulgar o conhecimento científico e práticas tradicionais enfatizando o uso seguro de algumas espécies medicinais.
Estimular o cultivo orgânico de plantas medicinais em áreas urbanas.
Integrar extrativismo e manejo sustentado de plantas medicinais e aromáticas.

AVALIAÇÃO

Produção de textos (resumos, relatórios de experimentos e folders).
Leitura e análise crítica de artigos científicos (debates/ seminários).
Avaliações teórico-práticas que responderão por 50% da média final. Os demais 50% serão distribuídos entre as atividades complementares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

MÓDULO I - Principais espécies botânicas utilizadas no combate às parasitoses humanas e que também podem ser usadas como recurso nutricional.

- Unidade 1:** Introdução a fitoterapia.
- Unidade 2:** Espécies botânicas reconhecidas pelo Ministério da Saúde.
- Unidade 3:** Políticas públicas sobre práticas integrativas e complementares
- Unidade 4:** Manipulação e preparo dos fitoterápicos.
- Unidade 5:** Plantas medicinais e condimentares x endoparasitos.
- Unidade 6:** Plantas medicinais e condimentares x ectoparasitos.

MÓDULO II - Principais parasitos de plantas medicinais.

- Unidade 1:** Cultivo orgânico de plantas medicinais.
- Unidade 2:** Generalidades sobre Fitopatologia.
- Unidade 3:** Características gerais de fitopatógenos.
- Unidade 4:** Sintomatologia.
- Unidade 5:** Interação parasito-hospedeiro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AGRIOS, G.N. **Plant Pathology**. Academic Press, New York. 1963. 629 p.
ALMEIDA, E. R. **Plantas medicinais brasileiras: conhecimentos populares e científicos**. São Paulo:Hemus,1993. 341p.
COSTA, Maria Ap. e al, *Plantas e saúde: guia introdutório à fitoterapia*. Brasília: Governo do Distrito Federal, 1992, 88p.
FILHO, A.B. et al. **Manual de Fitopatologia. Princípios e Conceitos**. Editora Agronomica Ceres. Vol.1. São Paulo, S.P. 1995. 919 p.
LORENZI, HENRI & MATOS, F.J. Abreu. *Plantas Medicinais no Brasil - nativas e exóticas*. Instituto Plantarum, 2002.
MATOS, F.J.A., **Farmácias vivas: sistema de utilização de plantas medicinais projetado para pequenas comunidades**. Fortaleza: E.U.F.C., 1991. 75 p. 60
Ministério da Saúde. **Doenças infecciosas e parasitárias**. Guia de bolso. 4ª. Ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 334p.
NEVES, D.P., Melo, A.L., Linardi, P.M., Vitor, R.W.A. **Parasitologia humana**. 11ª. Ed., São Paulo: Editora Atheneu,

2005. 494p.

ROMEIRO, R.S. **Bactérias Fitopatogênicas**. Imp. Univ. Da Universidade de Viçosa, Viçosa, M.G. 1995. 283 p.
SIMÕES, C.M.O., et al. **Plantas da medicina popular no Rio Grande do Sul**. 3.ed. Porto Alegre: Ed. da Universidade/ UFRGS, 1989. 174p.,il.

SISTEMA Único de Saúde - Goiânia. *Como utilizar plantas medicinais*. SUS-GO, Hospital de Medicina Alternativa, 1992.

SHULTZ, HÄNSEL, TYLER. *Fitoterapia Racional: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde*. Manole. São Paulo, 2002.4. ed. Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARNES, J; ANDERSON, L.A, PHILLIPSON, D. **Plantas Medicinais**. Barcelona: Pharma Editora ,2005..

CARRICONDE, C. **Introdução ao Uso de Fitoterápicos nas Patologias de APS**. Olinda: Centro Nordestino de Medicina Popular, 2002.

CARVALHO, J.S.T. **Fitoterápicos Antiinflamatórios: aspectos químicos, farmacológicos e aplicações terapêuticas**. Ribeirão Preto: Tecmedd, 2004.

COIMBRA, R. **Manual de Fitoterapia**. Belém: CEJUP, 1994.

CORRÊA, A. D., BATISTA, R. S., QUINTAS, L. E. M. **Plantas Medicinais: do cultivo à terapêutica**. Petrópolis: Vozes, 1998.

DINIZ, M. F. M et al **Memento Terapêutico: as Plantas como Alternativa. Conhecimentos Populares e Científicos**. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 1997.

FARMACOPÉIA BRASILEIRA. 4.ed. Parte I e II. 1988.

LIPP, J.F. **Herborismo, Tradição, Simbolismo y Uso de las Plantas Medicinales en Oriente y Occidente**. Cingapura: Ducan Said Publishers, 1996.

LORENZI, H. **Árvores brasileiras**. Nova Odessa:São Paulo, v.1 e 2, 2001. 368p.

MAGALHÃES, P.M. **O caminho das Plantas Medicinais: aspectos sobre o manuseio de plantas medicinais: noções de cultivo, coleta, secagem e armazenamento**. Campinas: RZM Press, 1997.

MARTINS, E. R. et al. **Plantas Medicinais**. Viçosa: UFV, 2000.

MATOS, F. J. A. **Farmácias Vivas – Sistema de Utilização de Plantas Medicinais Projetado para Pequenas Comunidades**. Fortaleza: Edições UFC, 1994.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, PROGRAMA NACIONAL DE PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS, Brasília, DF, 2007.

O Formulário Fitoterápico do Professor Dias da Rocha. Fortaleza: UFC, 1997.

Plantas Medicinais – Guia de seleção e emprego de plantas usadas em fitoterapia no nordeste do Brasil. 2ª ed. Fortaleza: Imprensa Universitária, 2000.

MILLS, S. KERRY, B. **Principles and Practice of Phytoteraphy: Modern Herbal Medicine**. London: Churchill Livingtone, 2000.

NEWALL, C.A, ANDERSON, L.A, PHILLIPSON, J.D. **Plantas Medicinais: guia para profissional de saúde**. São Paulo: Premier, 2002.

PHILLIP, R.B. **Herbal-Drug interaction and adverse effects: an evidence based quick reference guide**. London: Medical Publish, 2004.

REIS, M.C.P. et al. **Memento Terapêutico – Programa de Fitoterapia, Secretaria de Saúde do Município do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro, 2002.

ROSENDO A Y. e CALIXTO, J. B. (Orgs.). **Plantas Medicinais sob a Ótica da Química Medicinal Moderna**. Chapecó: Argos, 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

<http://www.anvisa.gov.br>

Periódicos científicos

Revista Brasileira de Botânica

Revista Brasileira de Farmacognosia

Revista Brasileira de Plantas Medicinais

Fitoterapia

Annual Review of Phytopathology

Critical Reviews in Plant Sciences

Journal of Agromedicine

Journal of Ethnopharmacology

Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine

Journal of Herbs, Spices & Medicinal Plants

Journal of Medicinal Plant Research

Journal of Parasitology and Vector Biology

Journal of Pharmacognosy and Phytotherapy

Molecular Plant-Microbe Interactions

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE ENFERMAGEM

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

CURSO DE ENFERMAGEM

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)

| | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina | <input type="checkbox"/> Prática de Ensino |
| <input type="checkbox"/> Atividade complementar | <input type="checkbox"/> Módulo |
| <input type="checkbox"/> Monografia | <input type="checkbox"/> Trabalho de Graduação |

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Carga Horária Semanal | | Nº. de Créditos | CH Global | Período |
|---------|---------------------------------------|-----------------------|---------|-----------------|-----------|---------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| NEF0018 | LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO ACADÊMICO | 60 | - | 4 | 60 | |

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

EMENTA

Compreensão e produção de textos acadêmicos na perspectiva da metodologia científica e da análise de gêneros.

OBJETIVO(S) DO COMPONENTE

Fornecer subsídios para o aluno:
- ler, produzir e compreender textos científicos;
- elaborar com propriedade resumos, resenhas, e outros gêneros acadêmicos, em função de suas necessidades de estudo.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, debates, leitura de textos complementares, seminários.

AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada através de duas ou mais avaliações parciais, que poderão ser aplicadas como: avaliação escrita, seminário, artigos, resumos, ou outra atividade a critério do professor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Parte I – Gêneros de Textos acadêmicos
- Entrando em contato com os gêneros acadêmicos
 - Os principais gêneros acadêmicos
 - Redação dos gêneros acadêmicos
 - A escolha do tema
 - Aspectos formais: formatação dos trabalhos acadêmicos, tipos de citação e sistema de referência
- Parte II – Elaboração dos Principais Gêneros Acadêmicos
- **Fichamento**
 - Resumo (com observação para resumos de eventos científicos) e Resenha
 - Projeto de Pesquisa
 - Relatório de Pesquisa
 - Artigo

Monografia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. 24.ed. São Paulo: Perspectiva, 2012.
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DEMO, Pedro,. Pesquisa e informação qualitativa: aportes metodológicos. 4 ed. Campinas, SP: Papyrus, 2009.
FLICK, Uwe. Introdução à pesquisa qualitativa. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.
MINAYO, M.C.S. e SANCHES, O. Quantitativo-Qualitativo: oposição ou complementaridade. **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, (1983), v.9, n.3, pp.239-262.
PRESTES, Maria Luci de Mesquita. **A pesquisa e a construção do conhecimento científico: do planejamento aos textos, da escola à academia**. 3.ed. São Paulo: Respel, 2005.
SAVIANI, Dermeval. **Pedagogia histórico-crítica: primeiras aproximações**, 10ª edição, Campinas, SP: Autores Associados, 2008.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA

NÚCLEO DE ED. FÍSICA - CAV

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO FÍSICA

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

ANEXO 2

REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS

REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS

| | Dispositivo Legal | Explicitação do Dispositivo | Observações |
|---|--|--|---|
| 1 | Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso. | O PPC está coerente com as Diretrizes Curriculares Nacionais? NSA para cursos que não têm Diretrizes Curriculares Nacionais. | Este dispositivo está explicitado e referenciado no texto do PPC entre os itens 4.2 e 9. |
| 2 | Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana (Resolução CNE/CP N° 01 de 17 de junho de 2004) | A Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes estão inclusas nas disciplinas e atividades curriculares do curso? | Referenciado no texto do PPC nas ementas das disciplinas: Saúde e Sociedade, Psicologia Aplicada a Nutrição e Educação Nutricional 1 e do 1º, 3º e 5º períodos respectivamente. |
| 3 | Titulação do corpo docente (Art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996) | Todo Corpo Docente tem formação em Pós-Graduação? | Todo corpo docente do curso de Graduação em Nutrição tem Pós-Graduação (ver item 10.2.1 e anexo 6 do PPC). |
| 4 | Núcleo Docente Estruturante (NDE) (Resolução CONAES N° 1, de 17/06/2010) | O NDE atende à normativa pertinente? | Este dispositivo está referenciado no texto do PPC no Anexo 10. |
| 5 | Carga horária mínima, em horas - para Bacharelados e Licenciaturas Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CES N° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CP 2 /2002 (Licenciaturas) Resolução CNE/CP N° 1 /2006 (Pedagogia) | O curso atende à carga horária mínima em horas estabelecidas nas resoluções? | Este dispositivo está explicitado e referenciado no texto do PPC no item 9.1 - Estrutura curricular. Estando a carga Horária do curso em consonância com a resolução da CNE/CES nº4/2009. |
| 6 | Tempo de integralização Resolução CNE/CES N° 02/2007 (Graduação, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CES N° 04/2009 (Área de Saúde, Bacharelado, Presencial). Resolução CNE/CP 2 /2002 (Licenciaturas) | O curso atende ao Tempo de Integralização proposto nas resoluções? | Este dispositivo está explicitado e referenciado no texto do PPC no item 9.1 - Estrutura curricular. Estando a carga Horária do curso em consonância com a resolução da CNE/CES nº4/2009. |
| 7 | Condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida (Dec. N° 5.296/2004, com prazo de implantação das condições até dezembro de 2008) | A IES apresenta condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida? | Este dispositivo está explicitado e referenciado no texto do PPC no item 10. |
| 8 | Disciplina obrigatória/optativa de Libras (Dec. N° 5.626/2005) | O PPC prevê a inserção de Libras na estrutura curricular do curso (obrigatória ou optativa, depende do curso)? | Este dispositivo está explicitado e referenciado no texto do PPC no item 9.1.2 como componente eletivo. |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 09 | Informações acadêmicas (Portaria Normativa N° 40 de 12/12/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC N° 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010) | As informações acadêmicas exigidas estão disponibilizadas na forma impressa e virtual? | Este dispositivo está explicitado e referenciado no texto do PPC no item 8.3. . |
| 10 | Políticas de educação ambiental (Lei n° 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto N° 4.281 de 25 de junho de 2002) | Há integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente? | Ao longo do curso este tema é tratado de forma transversal e continuada. Entretanto, destacamos alguns componentes curriculares que abordam diretamente o tema meio ambiente: Parasitologia e Epidemiologia do 2° e 5° período do curso respectivamente. |

ANEXO 3

COMPONENTES CURRICULARES DE FLEXIBILIZAÇÃO (ATIVIDADES COMPLEMENTARES)

COMPONENTES CURRICULARES DE FLEXIBILIZAÇÃO DO CURRÍCULO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

O presente instrumento normaliza a equivalência em horas de componentes curriculares que caracterizam o núcleo flexível de 120 horas totais para integralização do currículo pleno do Curso de Graduação em Nutrição, imperativo para a conclusão do Curso.

CAPÍTULO 1

Das disposições preliminares

O núcleo flexível do currículo de Graduação em Nutrição tem por objetivo propiciar aos alunos a vivência interdisciplinar e atuação supervisionada nos campos do ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para o fortalecimento de competências e habilidades inerentes ao perfil do profissional nutricionista, constituindo-se de:

I - Disciplinas eletivas

II - Atividades complementares: Estágio extracurricular, Monitoria, Iniciação Científica, Extensão e Temas atuais em Nutrição.

CAPÍTULO 2

Das disciplinas eletivas

Das 120 horas-aulas necessárias para integralização do currículo pleno do Curso de Graduação em Nutrição, 90 horas deverão corresponder a disciplinas eletivas.

As disciplinas eletivas poderão ser cursadas no próprio Curso de Nutrição, em outras Unidades da UFPE ou Instituições de Ensino Superior.

As disciplinas eletivas poderão ser cursadas em qualquer fase do curso, desde que cumpridos os pré-requisitos.

As disciplinas eletivas oferecidas pelo Curso de Nutrição estarão registradas no SIG@, semestralmente.

As disciplinas eletivas cursadas em outras Unidades da UFPE ou Instituições de Ensino Superior somente poderão ser realizadas até o 6º semestre do Curso.

Para creditação da carga horária de disciplinas eletivas cursadas em outras Unidades da UFPE ou Instituições de Ensino Superior, o aluno, depois de obter a condição de aprovado, deverá encaminhar ao Colegiado do Curso de Nutrição um pedido formal. Se aprovado o pedido, o parecer será encaminhado ao Coordenador do Curso, que tomará as devidas providências para o registro da carga horária no SIG@.

CAPÍTULO 3

Das atividades complementares

Consideram-se como atividades complementares os conhecimentos adquiridos pelo aluno, mediante participação efetiva em práticas de Estágio extracurricular, Monitoria, Iniciação Científica, Extensão e Temas Atuais, este último será reconhecido por meio da participação do estudante em eventos como: Congressos, Simpósios, Seminários, Jornadas, Cursos de Atualização, Oficinas de Estudo, Encontros Científicos, Semanas Acadêmicas, Encontros de Estudantes, Conferências e Palestras.

A carga horária de atividades complementares necessárias para integralização do currículo pleno do Curso de Nutrição deverá totalizar 30 horas distribuídas, preferencialmente, ao longo do curso, mesclando-se ao máximo os tipos de atividades.

A creditação das atividades complementares deverá ser avaliada pelo Colegiado, sendo de exclusiva responsabilidade do aluno:

- o preenchimento da carga horária mínima de atividades complementares, por meio de atividades de sua escolha, respeitadas as disposições deste regulamento;
- a adequada comprovação das atividades realizadas, através de documentação idônea, a qual será arquivada em pasta individual.
- a solicitação ao Colegiado do Curso, até o final do 7º período, de creditação de atividades complementares para inclusão no histórico escolar.

CAPÍTULO 4

Da equivalência da carga horária das atividades complementares

- I – Estágio Extracurricular – 30 horas
- II - Monitoria – 30 horas
- III – Iniciação Científica – 30 horas
- IV – Extensão – 30 horas
- V- Temas atuais – 30 horas

Para a creditação das atividades de Estágio extracurricular, Monitoria, Iniciação Científica e Extensão levar-se-á em conta o disposto na Resolução Nº 06/2006, desta Universidade, ou seja:

- os projetos, referentes a estas modalidades, deverão estar registrados nas instâncias competentes (Pró-Reitoria Acadêmica; Pró-Reitoria de Pesquisa; Pró-Reitoria de Extensão);
- a participação do aluno nas atividades do projeto deverá ocorrer mediante acompanhamento sistemático do professor e não poderá ser inferior a 60 horas;
- o aluno não poderá participar de projetos de mais de uma destas modalidades num mesmo semestre;

- a solicitação para a creditação da atividade no histórico escolar deverá ser encaminhada ao Colegiado do Curso, acompanhada de certificado de participação do aluno na atividade com o parecer do professor-orientador, atendendo modelo estabelecido pela instância;
- a solicitação para creditação da atividade deverá ser encaminhada ao Colegiado do Curso até o semestre seguinte da conclusão do trabalho.

Para a creditação das 30 horas de atividades do componente curricular “Temas Atuais em Nutrição” serão consideradas as equivalências de carga-horária por evento, conforme participação do aluno em:

| | |
|---|----------|
| • Congressos, Simpósios e Seminários Nacionais e Regionais com apresentação de trabalho ou resumo em anais (até o máximo de 2 eventos) | 10 horas |
| • Congressos, Simpósios e Seminários Nacionais e Regionais sem apresentação de trabalho ou resumo em anais (até o máximo de 5 eventos) | 2 horas |
| • Curso de Atualização com carga horária mínima de 4 horas (até o máximo de 3 eventos) | 3 horas |
| • Jornadas, Oficinas de Estudo, Encontros Científicos, Semanas Acadêmicas, Encontros de Estudantes, Conferências e Palestras com apresentação de trabalho (até o máximo de 2 eventos) | 5 horas |
| • Jornadas, Oficinas de Estudo, Encontros Científicos, Semanas Acadêmicas, Encontros de Estudantes, Conferências e Palestras sem apresentação de trabalho (até o máximo de 3 eventos) | 2 horas |
| • Comissões organizadoras de eventos (até o máximo de 3 eventos) | 2 horas |

Os eventos acima citados devem ser na área de interesse para a formação profissional do aluno de nutrição.

A equivalência em horas para creditação de atividades do componente curricular “Temas Atuais em Nutrição”, apresentada neste documento, poderá ser reavaliada e modificada, a critério do Colegiado do Curso, se detectada tal necessidade.

ANEXO 4

REGIMENTO DE ESTÁGIO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA - CAV
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

(ANEXO DA ATA DO COLEGIADO DE 10 DE JULHO DE 2008)

NORMAS DE ESTÁGIO

CAPÍTULO I

DA LEGISLAÇÃO QUE REGE OS ESTÁGIOS CURRICULARES

Art. 1º - Os Estágios Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, constituem-se disciplinas do Currículo Pleno e atendem:

- I - à Lei nº 6.494, de 07 de dezembro de 1977, que dispõe sobre os estágios de estudantes de estabelecimentos de ensino superior e de ensino profissionalizante do 2º grau e supletivo e dá outras providências;
- II - ao Decreto 87.497, de 18 de agosto de 1982, que regulamenta a Lei 6.494, de 07 de dezembro de 1977;
- III - à Resolução nº05 de 07/11/2001 do Conselho Nacional de Educação / Câmara de Educação Superior, que Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;
- IV - à Resolução nº 02/85 do Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Pernambuco, que disciplina os Estágios Curriculares de Graduação;
- V - à Resolução nº 75/87 do Conselho Federal de Nutricionistas que dispõe sobre a responsabilidade técnica do Nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por Estagiário de Nutrição, em treinamento em serviço e dá outras providências.

CAPÍTULO II

DA NATUREZA DOS ESTÁGIOS CURRICULARES

Art. 2º - Para concessão do diploma de Nutricionista há necessidade de re e aprovação no Estágio Curricular.

Parágrafo Único - o Estágio Curricular é obrigatório nas três áreas de atuação profissional:

- a) Nutrição em Coletividade Sadia
- b) Nutrição em Coletividade Enferma
- c) Nutrição em Saúde Pública

Art. 3º - O Estágio Curricular poderá assumir a forma de atividade de extensão comunitária conforme Resolução 02/85, mediante a participação do aluno em projeto social desenvolvido na comunidade e prévia aprovação no Colegiado do Curso.

Art. 4º - Os Estágios serão realizados nas Instituições selecionadas que atenderem aos requisitos:

I - estar devidamente conveniadas com a UFPE;

II - possuir profissional nutricionista responsável pela supervisão direta do estagiário;

III - emitir apólice de seguro de vida e acidentes pessoais a favor do aluno;

IV - efetivar assinatura do Termo de Compromisso pelo Estagiário, pelo Coordenador do Curso e pela Unidade Cedente.

Art. 5º - Para a realização do Estágio Curricular em Instituição fora do Estado será obrigatória a existência de convênio celebrado entre a UFPE e a Instituição onde se desenvolverá o Estágio.

CAPÍTULO III

DO OBJETIVO GERAL DOS ESTÁGIOS

Art.6º - Constitui objetivo geral dos Estágios Curriculares conduzir o aluno à iniciação e habilitação no desempenho das atividades mais frequentes, inerentes à profissão do Nutricionista, em áreas específicas.

CAPÍTULO IV

DA ORGANIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS

Art. 7º - Os Estágios Curriculares estarão sob a coordenação geral da Comissão de Estágios, composta por três (3) Professores Níveis, responsáveis por cada área de Estágio indicados pelo Coordenador do Núcleo de Nutrição, ouvido o Colegiado do Curso. Esta Comissão será eleita no Colegiado do Curso através de apresentação de candidatura e terá um mandato de 2 (dois) anos.

Art. 8º - Para início das atividades de Estágio Curricular, o aluno deverá estar vinculado à pré-matrícula, conforme Art. 2º e Parágrafo Único da Resolução 02/85.

Art. 9º - Os Estágios deverão atender à carga horária e ao programa previsto no currículo do Curso.

Parágrafo 1º - A carga horária mínima diária será de quatro (4) horas e máximo de seis (6) horas, de acordo com a disponibilidade da Instituição.

Parágrafo 2º - A carga horária destinada a reuniões quinzenais será computada na carga horária do estágio.

Parágrafo 3º - Os casos excepcionais deverão ser avaliados pela Comissão de Estágios, mediante requerimento, a qual emitirá parecer final.

Art. 10º - Para o desenvolvimento da disciplina Estágio, deverão ser observados os programas que acompanham estas Normas.

Art. 11 - O cronograma de Estágio será elaborado pelo Coordenador de cada área específica.

Art. 12 - O Curso se desobriga de indicar novo local de estágio, no semestre letivo em curso, para o aluno que não cumprir as Normas estabelecidas.

CAPÍTULO V

DOS RECURSOS HUMANOS

Art. 13 - Para efeito de desenvolvimento, os Estágios Curriculares contarão com Docentes do Núcleo de Nutrição e Nutricionistas das Unidades de Estágio.

Art. 14 - Os Nutricionistas envolvidos nos Estágios Curriculares estarão distribuídos nas seguintes funções:

I - Coordenador da disciplina de Estágio Curricular, por área e Coletividade Sadia, Coletividade Enferma, Nutrição em Saúde Pública;

II - Professor Supervisor;

III - Supervisor Técnico;

Art. 15 – Coordenador da disciplina de Estágio Curricular será membro da Comissão de Estágios e também professor supervisor.

Art. 16 - Professor Supervisor será o Docente Nutricionista que supervisionará o aluno, durante a realização do Estágio Curricular.

Parágrafo 1º - Estará habilitado como Professor Supervisor todo Docente Nutricionista pertencente ao Núcleo de Nutrição.

Parágrafo 2º - Os Professores Supervisores serão indicados pelo Coordenador do Núcleo de Nutrição, conforme Art. 8, inciso I da Resolução 02/85.

Parágrafo 3º - A supervisão será realizada em Unidades estabelecidas como campo de estágio, distribuídas entre Professores Supervisores de cada área de Estágio, de forma equitativa.

Art. 17 – Supervisor Técnico será o profissional Nutricionista responsável pela orientação e acompanhamento do Estagiário na Unidade que oferece o Estágio.

CAPÍTULO VI

DAS COMPETÊNCIAS

Art. 18 - Compete à **Comissão de Estágios**:

I - Assessorar a Coordenadoria do Curso nos assuntos pertinentes aos Estágios;

II - Fornecer à Coordenadoria do Curso, relação das Unidades de Estágio, para efetivação de novos convênios;

III - Apoiar os Professores Supervisores das áreas de Estágios;

IV - Apreçar e opinar sobre casos excepcionais surgidos no decorrer dos Estágios;

V - Revisar, a cada 2 anos, as Normas de Estágio, atualizando-as quando necessário.

Art. 19 - Compete ao **Professor Coordenador** da Disciplina Estágio:

I - Realizar os contatos iniciais com os Supervisores Técnicos das Unidades de Estágio.

II - Planejar e avaliar os Estágios oferecidos;

III - Distribuir uniformemente com os Professores Supervisores as Unidades de Estágio a serem supervisionadas;

IV - Realizar reunião com os alunos antes do início do Estágio para distribuição dos mesmos nas respectivas Unidades e informar acerca das Normas de Estágio vigentes;

V - Fornecer à Coordenadoria do Curso a relação dos alunos nas Unidades de Estágio, para registro das apólices de seguro dos estagiários;

VI - Propiciar aos Professores Supervisores e Supervisores Técnicos o acesso às Normas de Estágio;

VII - Realizar reuniões quinzenais com os Professores Supervisores e Estagiários para acompanhar o desenvolvimento do Estágio de acordo com o cronograma previamente definido, facultada a presença dos Supervisores Técnicos das Unidades de Estágio;

VIII - Promover com os Professores Supervisores e Supervisores Técnicos, reuniões semestrais de avaliação dos Estágios;

IX - Fornecer à Coordenadoria do Curso, no final de cada semestre letivo:

a) o resultado das avaliações e frequência dos alunos;

b) carga horária cumprida pelos Professores Supervisores;

c) relação nominal dos Supervisores Técnicos com os respectivos endereços das Unidades de Estágio, a fim de que sejam enviados certificados e declarações.

X - Comunicar à Coordenadoria do Curso a suspensão do estágio naqueles locais considerados inadequados do ponto de vista do aprendizado;

XI - Convocar reuniões que se façam necessárias, no decorrer do Estágio;

Art. 20 - São atribuições do **Professor Supervisor**:

I - Colaborar nos contatos com o supervisor Técnico quando solicitado pelo Coordenador do Estágio;

II - Programar, juntamente com o Supervisor Técnico, as atividades a serem desenvolvidas na Unidade de Estágio, adaptando-as à Programação Curricular de Estágio e considerando as peculiaridades de cada Unidade;

III - Colaborar na distribuição dos alunos por Unidade de Estágio, quando pelo Coordenador do Estágio;

IV – Realizar no mínimo duas visitas ao local do estágio do aluno supervisionado;

V - Assessorar, quando necessário, os Supervisores Técnicos;

VI - Buscar, nas Unidades, subsídios que permitam retroalimentação do estágio;

VII - Participar das reuniões quinzenais para acompanhamento do aluno no cumprimento do programa de atividades do Estágio;

VIII - Realizar reunião com os estagiários, sempre que se fizer necessário;

IX – Atribuir, ao término do Estágio, nota de avaliação com base na ficha de acompanhamento semanal do aluno (Anexo I) e relatório;

X – Garantir, no prazo de 15 dias após o término do Estágio, a devolução das folhas de frequência e do resultado da avaliação dos estagiários, devidamente datadas e assinadas pelo Supervisor Técnico;

XI – Entregar ao Coordenador do Estágio as folhas de frequência e do resultado da avaliação dos estagiários até 48 h antes do último dia de registro no SIGA, depois de efetuada a operação, pelo professor;

XII - Levar ao conhecimento do Supervisor Técnico decisões tomadas pela Comissão de Estágio em situações especiais, relacionadas a sua Unidade.

Art. 21 - Compete ao **Supervisor Técnico**:

I - Apresentar o aluno-estagiário na Unidade a que pertence;

II - Instruir os estagiários, quanto às exigências da Unidade de Estágio;

III - Programar juntamente com o Professor Supervisor as atividades a serem desenvolvidas na Unidade de Estágio, adaptando-as à Programação Curricular, e considerando as peculiaridades do local;

IV - Orientar e acompanhar o cumprimento do programa de atividades de Estágio;

V - Informar ao Professor Supervisor sobre o andamento do estágio em relação ao cumprimento do programa de atividades; frequência (Anexo II) e desempenho do estagiário;

VI - Fornecer ao Professor Supervisor os subsídios necessários à avaliação do estagiário;

VII - Atribuir notas de avaliação ao término do Estágio, com base nos r e ficha de acompanhamento semanal do aluno (Anexo I);

VIII - Emitir parecer acerca da veracidade das informações e das atividades constantes no relatório final do estagiário;

IX - Entregar ao Professor Supervisor a frequência e o resultado da avaliação dos estagiários no prazo máximo de quinze dias, a contar da data de conclusão do Estágio;

X - Entregar ao Professor Supervisor, ao final de cada Estágio, a relação dos Supervisores Técnicos responsáveis pelo aluno durante o período do estágio;

XI - Participar das reuniões semestrais de avaliação do Estágio.

CAPÍTULO VII

DOS ESTAGIÁRIOS

Art. 22 - É considerado Estagiário o aluno dos 7^o e 8^o períodos do Ciclo Profissional do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 23 - São atribuições do **Estagiário**:

I - Cumprir as orientações do Professor Supervisor e do Supervisor Técnico, no tocante às exigências das Instituições ofertantes do Estágio;

II - Cumprir a carga horária estabelecida pelo Curso e o horário fixado pelo Supervisor Técnico;

III - Usar uniforme condizente com o local de Estágio;

IV - Responsabilizar-se pela manutenção da harmonia e cordialidade entre o Curso e o local de Estágio;

V - Participar das reuniões quinzenais previstas no cronograma dos estágios;

VI - Elaborar o relatório com base nas atividades desenvolvidas no decorrer do Estágio;

VII - Entregar, no prazo máximo de oito dias após o término do Estágio, uma cópia do relatório ao Supervisor Técnico e outra ao Professor Supervisor.

CAPÍTULO VIII

DA AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Art. 24 - O estagiário será avaliado após cumprir integralmente a carga horaria prevista para o estágio curricular correspondente;

Art. 25 - A avaliação do estagiário será realizada pelo Supervisor Técnico e pelo Professor Supervisor.

Art. 26 - A avaliação se fundamentará na observação das atitudes/habilidades do aluno e no relatório final, em cada área do Estágio.

1º - Na avaliação da atitude serão considerados os seguintes aspectos:

- a) assiduidade
- b) pontualidade
- c) interesse
- d) participação
- e) relacionamento (com os supervisores, colegas, funcionários e clientela)
- f) postura profissional (comportamento ético).

2º - Na avaliação da habilidade considerar-se-ão:

- a) emprego de técnicas corretas;
- b) capacidade de análise e avaliação dessas técnicas.

3º - Na avaliação do relatório levar-se-á em conta:

- a) redação;
- b) clareza;
- c) concisão;
- d) veracidade das informações.

Parágrafo Único - O relatório poderá incluir atividades correlatas não contempladas nos programas das respectivas áreas.

CAPÍTULO IX

DA APROVAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

Art. 27 - A aprovação do aluno na Disciplina Estágio atenderá as exigências da Resolução nº 02/85, que disciplina os Estágios Curriculares de Graduação.

Parágrafo 1º - Ao final do Estágio será atribuído ao estagiário, uma nota de 0 a 10.

Parágrafo 2º - Para atribuição de nota ao estagiário (Anexo III), serão considerados:

- a) as avaliações realizadas pelo Supervisor Técnico da Unidade com relação às atitudes/ habilidades;
- b) as avaliações realizadas pelo Professor Supervisor com relação ao relatório final.

Parágrafo 3º - As avaliações realizadas pelo Supervisor Técnico da Unidade terão valor de 0 a 10 em cada item de atitudes/habilidades da ficha de acompanhamento semanal do estagiário.

Parágrafo 4º - A média final do estagiário corresponderá ao somatório das notas atribuídas pelo Supervisor Técnico para atitudes (peso 4) e habilidades (peso 4) e da nota do relatório (peso 2) atribuída pelo Professor Supervisor.

Parágrafo 5º - A aprovação do estagiário estará condicionada à frequência de 75% da carga horária do estágio e média final igual ou superior a 7 (sete).

Parágrafo 6º - O Estagiário que não obtiver aprovação por média terá uma segunda oportunidade (prova final), dentro do prazo estabelecido pelo Colegiado do Curso, cujo teor será estipulado pelo Coordenador do Estágio, juntamente com o Professor Supervisor e Supervisor Técnico, sem necessidade de repetir o Estágio. No caso de não alcançar a média cinco (5), o aluno estará reprovado.

CAPÍTULO X

DA CARGA HORÁRIA DOCENTE

Art. 28 - No cálculo da carga horária docente da disciplina Estágio serão computadas as atividades didáticas.

Parágrafo 1º - São consideradas atividades didáticas:

- a) reuniões quinzenais com os Estagiários e Professores Supervisores;
- b) orientação aos Estagiários individualmente ou em grupo;
- c) avaliação da apresentação e discussão do (s) relatório (s).

Parágrafo 2º - A carga horária atribuída aos Coordenadores de Estágio será de 4 horas relativas à reunião com os estagiários antes do início do estágio.

Parágrafo 3º - A carga horária dos Professores Supervisores será assim distribuída:

- a) 4 horas por cada reunião quinzenal, sendo 2 horas destinadas a reunião com o grupo e 2 horas atendimento individual;
- b) 4 horas para avaliação do relatório (apresentação e discussão).

Parágrafos 4º - Poderão ser computadas, também, como carga horária docente do Professor Supervisor, 2 horas para as supervisões nas Unidades de Estágios.

CAPÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 29 - Estas Normas serão revisadas a cada dois anos pela Comissão de Estágio, e modificadas se necessário.

Art. 30 - Os assuntos omissos serão encaminhados à Comissão de Estágios, mediante requerimento do interessado, para discussão e posterior homologação pelo Colegiado do Curso.

Art. 31 - Estas Normas de Estágio serão apreciadas pelo Colegiado do Curso, homologadas pelo Pleno do Núcleo de Nutrição e entrarão em vigor na data de sua aprovação.

Art. 32 - Revogam-se as disposições em contrário.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA - CAV
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

FICHA DE ACOMPANHAMENTO SEMANAL

NOME DO ALUNO: _____

PERÍODO: _____

ÁREA DE ESTÁGIO: _____

| COMPORTAMENTOS OBSERVÁVEIS | S 1ª | E 2ª | M 3ª | A 4ª | N 5ª | A 6ª | MÉDIA SEMANTAL |
|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-------------------|
| Atitudes: | | | | | | | |
| 1- Assiduidade. | | | | | | | |
| 2- Pontualidade. | | | | | | | |
| 3- Veste-se adequadamente para o ambiente de trabalho. | | | | | | | |
| 4- Aceita sugestões e críticas que beneficiam suas tarefas. | | | | | | | |
| 5- Comporta-se corretamente no ambiente de trabalho (não fuma, não se senta sobre as mesas, demonstra respeito pelos profissionais, clientela e auxiliares). | | | | | | | |
| 6- Participa com interesse nas atividades desenvolvidas. | | | | | | | |
| MÉDIA FINAL | | | | | | | |
| Habilidades: | | | | | | | |
| 1- Cumpre integralmente as tarefas sob sua responsabilidade. | | | | | | | |
| 2- Utiliza e manuseia adequadamente o material de apoio (formulários, tabelas de composição de alimentos, mapas, prontuário do paciente e outros), necessários ao desenvolvimento de suas atividades. | | | | | | | |
| 3- Busca interação com profissionais da área e outros. | | | | | | | |
| 4- Realiza atividades adequadamente. | | | | | | | |
| 5- Aborda corretamente o cliente/paciente. | | | | | | | |
| MÉDIA FINAL | | | | | | | |

Data: _____

Assinatura do Supervisor Técnico/Carimbo



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA - CAV
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

ESTÁGIO CURRICULAR EM _____

CONTROLE DE FREQUÊNCIA DO ALUNO NO ESTÁGIO

ALUNO: _____ MÊS DO ESTÁGIO: _____

LOCAL DO ESTÁGIO: _____

| | DATA | HORA DA ENTRADA | HORA DA SAÍDA | ASSINATURA | Rubrica do Supervisor | Obs. |
|----|------|-----------------|---------------|------------|-----------------------|------|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |
| 18 | | | | | | |
| 19 | | | | | | |
| 20 | | | | | | |
| 21 | | | | | | |

Data: _____

Assinatura do Supervisor Técnico/Carimbo



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA - CAV
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

AValiação DO ESTAGIÁRIO

ÁREA DE ESTÁGIO: _____

NOME DO ALUNO: _____

LOCAL: _____

| CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO | NOTAS | PESO | NOTAS X PESO ÷ 10 |
|--|-------|-------|-------------------|
| ATITUDES (Supervisor Técnico) | | 4 | |
| HABILIDADES (Supervisor Técnico) | | 4 | |
| RELATÓRIO (Professor Supervisor) | | 2 | |
| Média final do Estágio | ----- | ----- | |

ATITUDES - Considerar a assiduidade, pontualidade, comportamento, interesse e participação em todo o decorrer do estágio.

HABILIDADES - Considerar o emprego de técnicas corretas e capacidade de análise e avaliação dessas técnicas.

RELATÓRIO – Observar a veracidade, clareza, precisão e coerência das informações.

OBS. A média final do estagiário corresponderá ao somatório das notas atribuídas pelo Supervisor Técnico para atitudes (peso 4) e habilidades (peso 4) e da nota do relatório (peso 2) atribuída pelo Professor Supervisor.

Vitória de Santo Antão, _____

SUPERVISOR TÉCNICO

PROFESSOR SUPERVISOR

COORD. DA DISCIPLINA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA - CAV
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR

1 - FOLHA DE ROSTO

- Designação do relatório (Área do Estágio)
- Nome do aluno
- Credenciais do aluno
- Local do Estágio (Instituição)
- Nome do Professor Supervisor
- Nome do Supervisor Técnico
- Local (cidade)
- Data (ano)

2 - SUMÁRIO

- Assuntos com respectiva paginação.

3 - INTRODUÇÃO

- Objetivos ou finalidades do estágio
- Período
- Carga horária
- Identificação da Instituição
- Localização
- Capacidade de atendimento

4 - DESENVOLVIMENTO

- Estrutura e características da Instituição (organograma)
- Situação do Serviço de Nutrição em relação à Instituição
- Objetivos ou finalidades do Serviço de Nutrição
 - Estrutura do Serviço de Nutrição - Departamentos e respectivas competências
- Etapas do Estágio

5 - COMENTÁRIOS E SUGESTÕES

6 - CONCLUSÕES

ANEXO 5

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA

Regulamento Interno de Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição

Art. 1º – Nos termos da Resolução da **CNE/CES** Nº 5, de 07 de novembro de 2001, artigo 12, para conclusão do Curso de Graduação em Nutrição o aluno deverá elaborar trabalho sob orientação docente.

Parágrafo único - Nos termos do Currículo do Curso de Nutrição do Centro Acadêmico de Vitória, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é atividade curricular obrigatória para os alunos matriculados, conforme o disposto neste Regulamento.

Capítulo I – do Trabalho de Conclusão de Curso

Art. 2º - O TCC visa à avaliação do aproveitamento dos conhecimentos adquiridos durante o curso, sendo sua apresentação e aprovação, por banca de arguição, requisitos mandatórios para conclusão do curso.

Art. 3º - O TCC tem por fim propiciar ao aluno:

- I. A inserção do acadêmico do Curso de Nutrição no campo da Pesquisa Científica e Educacional;
- II. O aprofundamento do conhecimento em tema de sua predileção;
- III. Aprofundar a pesquisa científica acerca de inovações do mundo profissional;
- IV. Aprofundar o estudo de problemas regionais, buscando apontar possíveis propostas de solução, com o objetivo de integrar universidade e sociedade;
- V. A oportunidade de demonstrar o grau de conhecimentos adquiridos, e de habilidade na expressão oral e escrita;
- VI. O desenvolvimento do comportamento autônomo em relação à compilação e à produção do conhecimento;
- VII. O desenvolvimento da capacidade de interpretação e crítica de temas vinculados à Nutrição e áreas afins;
- VIII. A oportunidade de divulgação do trabalho de pesquisa realizado, através da apresentação do TCC.

Art. 4º - O TCC deverá atender uma das seguintes categorias:

- I. Trabalho de revisão crítica da literatura sobre tema atual de interesse da área;
- II. Trabalho original de pesquisa vinculado à área de atuação do nutricionista ou áreas afins;
- III. Trabalho de ação extensionista ou monitoria de caráter científico, social ou tecnológico.

Capítulo II – Das fases do TCC

Art. 5º - No 5º PERÍODO, o aluno deverá iniciar discussões para a escolha de um tema de seu interesse, o qual deverá estar vinculado à área de atuação do nutricionista, segundo o artigo 6º da resolução CNE/CES Nº 5, de 07 de novembro de 2001.

Art. 6º - No 6º PERÍODO, o aluno deverá elaborar o seu projeto de trabalho, sob a orientação de um docente com atuação na área do tema escolhido, conforme lista divulgada pela Coordenação do TCC, no início do semestre anterior. Esta fase está contemplada na disciplina TCC 1 do perfil curricular do Curso.

§ 1º - O orientador poderá recusar projetos incompletos e conceder o prazo de cinco dias corridos para que o aluno proceda às devidas correções. Caso continue incompleto o projeto poderá ser recusado.

§ 2º – O projeto será avaliado pela Comissão Temporária ao término da disciplina TCC1 (conferir formulários de Avaliação da Apresentação Escrita do Projeto de TCC e Avaliação da Apresentação Oral do Projeto de TCC, em anexo a este documento).

Art. 7º - Ainda **no 6º PERÍODO**, a comissão encaminhará o resultado da avaliação do projeto à Coordenação de TCC, para oficializar a aprovação.

Nesta etapa, o aluno deverá iniciar a coleta dos dados a serem utilizados na disciplina TCC 2, no 8º período.

Art. 8º - No 8º PERÍODO do Curso de Nutrição, o aluno deverá realizar a organização, análise, conclusão, apresentação e defesa do seu TCC, fase contemplada na disciplina TCC 2 do perfil curricular.

Capítulo III – Da Coordenação de TCC

Art. 9º - A Coordenação de TCC estará subordinada à Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição, sendo responsável pela organização e supervisão de todas as atividades de TCC.

Parágrafo único – O Coordenador de TCC será selecionado dentre os professores do Curso de Graduação em Nutrição, aprovado pelo Colegiado do Curso, e nomeado pelo Coordenador do Núcleo de Nutrição.

Art. 10º - Compete ao Coordenador de TCC:

- I. Definir, semestralmente, em conjunto com os demais professores, a lista de linhas de trabalho e de professores orientadores de TCC;
- II. Elaborar e divulgar, entre os alunos, a relação dos professores orientadores de TCC e respectivas áreas de atuação, assim como o calendário das atividades relativas ao TCC, no início de cada semestre;
- III. Publicar a lista de convocação dos alunos para inscrição no regime de orientação;
- IV. Disponibilizar, aos alunos interessados, os formulários de inscrição e de controles da evolução do processo de orientação do TCC;
- V. Constituir Comissão Temporária para a triagem dos projetos da disciplina TCC1;
- VI. Encaminhar ao Coordenador do Curso, a cada semestre, a relação dos projetos aprovados e respectivos professores orientadores;
- VII. Manter controle e registros das atividades de TCC sob sua Coordenação;
- VIII. Promover reuniões periódicas com os orientadores;

- IX. Coordenar o processo de constituição das Bancas Examinadoras em conjunto com os professores orientadores;
- X. Divulgar, com antecedência mínima de 15 dias, lista contendo a composição das Bancas, bem como, o local e horário para a defesa do trabalho monográfico do aluno;
- XI. Receber do professor orientador a versão final do TCC em CD-ROM ou via eletrônica para encaminhamento ao acervo das bibliotecas central e setorial;
- XII. Responsabilizar-se pela publicação anual dos resumos de TCC aprovados, nos relatórios anuais da biblioteca setorial ou no site do Centro Acadêmico de Vitória;
- XIII. Dirimir quaisquer dúvidas do corpo discente, docente ou órgão superior no que se referir ao TCC do Curso de Nutrição;
- XIV. Zelar pelo cumprimento das presentes normas.

Capítulo IV – Dos Professores Orientadores

Art. 11 - Poderá candidatar-se à orientação de TCC qualquer docente pertencente ao quadro de professores efetivos do Centro Acadêmico de Vitória, com titulação mínima de Mestre.

Art. 12 - Cada professor poderá orientar, no máximo, cinco (05) alunos por período letivo, podendo a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição alterar este número, a qualquer tempo, para atender às necessidades e padrões de qualidade do Curso.

Parágrafo único - Caberá ao Coordenador de TCC comunicar à Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição a necessidade de alteração do número de vaga por professor orientador.

Art. 13 - É facultado ao professor orientador recusar a orientação, devendo justificar ao Coordenador de TCC, por escrito, o motivo da recusa.

Parágrafo único – Caso o aluno não encontre nenhum professor que se disponha a assumir sua orientação, caberá ao Coordenador de TCC a indicação.

Art. 14 - É dever do professor orientador:

- I. Colaborar com o aluno na escolha e definição do tema do TCC;
- II. Responsabilizar-se por auxiliar na elaboração do projeto;
- III. Orientar o aluno na escolha da bibliografia;
- IV. Opinar sobre a viabilidade do plano do TCC e acompanhar sua execução;
- V. Estabelecer os procedimentos e o cronograma de trabalho em conjunto com o orientando;
- VI. Atender semanalmente seus orientandos, em horário e local previamente determinados;
- VII. Comparecer às reuniões convocadas pelo Coordenador de TCC;
- VIII. Mediar a banca examinadora do trabalho por ele orientado;
- IX. Participar das defesas para as quais for designado;
- X. Cumprir e fazer cumprir este Regulamento;

§ 1º - A orientação deve ser individual.

§ 2º - O exercício da orientação não isenta o aluno da integral responsabilidade pela realização do Trabalho de Conclusão de Curso.

Art. 15 – O desligamento do professor do encargo de orientador poderá ocorrer por iniciativa própria, mediante requerimento ao Coordenador de TCC, ou por determinação deste. Em ambos os casos, deverá ser consultado o Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição e respeitado o tempo hábil para a nomeação de novo orientador, de acordo com o disposto neste Regulamento.

Capítulo V – Dos Alunos em fase de Orientação

Art. 16 - É dever do aluno sob orientação:

- I. Cumprir as normas contidas neste Regulamento;
- II. Comparecer às reuniões convocadas pelo orientador ou Coordenador de TCC;

- III. Frequentar as atividades programadas de orientação com o professor, para efeito de discussão e aprimoramento de seu trabalho, devendo justificar eventuais faltas;
- IV. Cumprir o calendário de atividades;
- V. Entregar ao orientador, se solicitado, relatórios parciais sobre as atividades desenvolvidas;
- VI. Responsabilizar-se pelo uso de direitos autorais resguardados por lei a favor de terceiros quando das citações, cópias ou transcrições de trechos de outrem;
- VII. Comparecer em dia, hora e local determinados, para apresentar e defender o TCC perante a Banca Examinadora.
- VIII. Informar por escrito ao Coordenador do TCC qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento de condições estabelecidas neste regulamento.

Capítulo VI – Da Inscrição no Regime de Orientação

Art. 17 – É assegurado o regime de orientação a todos os alunos do sexto semestre do Curso matriculados na disciplina TCC1.

Parágrafo único - No início de semestre o aluno deverá registrar em formulário específico o tema escolhido e o professor orientador, conforme o disposto no Art.6º.

Capítulo VII – Do Período de Inscrição

Art. 18 – No início do sexto período do curso, na disciplina TCC1, será disponibilizado para os alunos:

- I. Formulário de Inscrição;
- II. A lista dos professores credenciados para orientação, classificados por áreas de conhecimento e número máximo de orientandos;
- III. Cópia do Regulamento do TCC

Capítulo VIII– Do projeto de TCC

Art. 19 - O projeto do TCC aprovado no sexto período deverá ser entregue ao término do período na Coordenação de TCC em via única, contendo:

- I. Capa: Universidade Federal de Pernambuco: Centro Acadêmico de Vitória; Curso de Graduação em Nutrição; Título; Cidade; Ano (em caixa alta).
- II. Folha de rosto: os mesmos dizeres da capa, acrescentando-se a expressão “Projeto apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição como requisito parcial para a elaboração do Trabalho de Conclusão do Curso de Bacharel em Nutrição”; e os nomes do Autor e Orientador.
- III. Sumário
- IV. Caracterização do problema e Revisão Bibliográfica
- V. Justificativa
- VI. Objetivos
- VII. Hipóteses ou questões a investigar
- VIII. Metodologia
- IX. Cronograma
- X. Orçamento
- XI. Referências Bibliográficas

Parágrafo único - O projeto do TCC deverá ter extensão doc. ou rtf., conter entre 10 e 15 páginas; escrito em papel A4; fonte Arial12 no texto e 14 nos títulos; cor preta; com espaço entrelinhas de 1,5cm tanto para o texto quanto entre parágrafos; margens superior e esquerda com 3cm; margens inferior e direita com 2,0cm; número da página no canto superior direito.

Art. 20 - Aprovado o projeto, o exemplar será devolvido ao aluno pelo Coordenador de TCC.

Art. 21 - A mudança de tema somente será permitida mediante requerimento do aluno, com anuência do professor orientador, devendo ser apresentado um novo projeto sujeito à aprovação da Coordenação do TCC, no prazo de sessenta dias a contar da data da entrega do requerimento.

Capítulo IX – Dos Relatórios Parciais

Art. 22 - Poderão ser exigidos relatórios parciais sobre o desenvolvimento do TCC, contendo informações detalhadas acerca das atividades realizadas, segundo o cronograma proposto, atendendo a forma estabelecida pelo professor orientador.

Capítulo X – Da Forma de Apresentação Escrita do TCC

Art. 23 - O TCC deverá ser apresentado na forma escrita, respeitando os seguintes padrões:

§ 1º Deverá ter extensão doc. ou rtf., com espaço entrelinhas de 1,5 cm tanto para o texto quanto entre parágrafos, impresso em folhas brancas, papel A 4, tinta preta, fonte Arial 12 no texto e 14 nos títulos, margens superior e esquerda com 3cm; margens inferior e direita com 2,0cm; número da página no canto superior direito, sendo vedada a inserção de cabeçalho.

§ 2º A redação deverá obedecer às regras gramaticais e ortográficas da língua portuguesa em vigor, conforme a estrutura a seguir:

- I. Capa: Universidade Federal de Pernambuco: Centro Acadêmico de Vitória; Curso de Graduação em Nutrição; Título; Cidade; Ano (em caixa alta).
- II. Folha de rosto: os mesmos dizeres da capa, acrescentando-se a expressão “TCC apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição como requisito para Conclusão do Curso de Bacharel em Nutrição”; e os nomes do Autor e Orientador.
- III. Ficha catalográfica
- IV. Folha de aprovação
- V. Dedicatória (opcional)
- VI. Agradecimentos (opcional)
- VII. Resumo
- VIII. Listas: ilustrações, tabelas, abreviaturas e siglas (opcional)
- IX. Sumário
- X. Introdução com Justificativa

- XI. Revisão de literatura
- XII. Objetivos
- XIII. Hipóteses ou questões investigadas
- XIV. Metodologia
- XV. Resultados
- XVI. Discussões
- XVII. Conclusões ou Considerações Finais
- XVIII. Recomendações (opcional)
- XIX. Apoio financeiro (quando houver)
- XX. Referências Bibliográficas
- XXI. Anexo (s)
- XXII. Apêndice (s)

§ 3º - As referências bibliográficas e outras citações técnicas não citadas neste regulamento deverão seguir as normas vigentes da ABNT.

§ 4º - O trabalho na forma escrita deverá ser entregue em 3 vias, com encadernação em espiral, na coordenação do TCC, no prazo mínimo de 20 dias antes da data da defesa.

Art. 23 – O trabalho na forma escrita deverá ser encaminhado à Coordenação do TCC juntamente com carta de anuência do professor orientador.

Parágrafo único – O encaminhamento fora do prazo previsto será analisado pelo coordenador do TCC e do Curso de Graduação em Nutrição.

Capítulo XI – Da Defesa do TCC

Art. 24 – Será considerado apto à defesa o aluno que tenha cumprido o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas reuniões de orientação e o encaminhamento da versão escrita do TCC.

Art. 25 – Para a defesa do TCC, o trabalho deverá ser apresentado oral em evento específico para este fim.

Art. 26 – O Coordenador de TCC divulgará datas e locais onde os alunos apresentarão e defenderão seus trabalhos, perante banca examinadora, em sessão com arguição.

Parágrafo único - A data para a defesa deverá ocorrer no último mês do semestre letivo.

Capítulo XI - Da Banca Examinadora

Art. 27 – A Banca Examinadora será constituída pelo professor orientador e por três profissionais de áreas de competências correlatas ao objeto do TCC, escolhidos em comum acordo entre aluno e orientador, aprovados pelo Coordenador de TCC. Neste ato também será nomeado um professor na qualidade de suplente.

§ 1º - Poderão compor as Bancas Examinadoras professores de outros Cursos bem como de outras instituições de ensino superior e profissionais de nutrição ou áreas afins, com nível superior,

§ 2º - O professor orientador mediará a Banca Examinadora.

Art. 28 – A Banca Examinadora receberá da Coordenação do TCC, no prazo mínimo de 15 dias de antecedência, o trabalho na forma escrita, juntamente com o “formulário de avaliação”, a data e hora da defesa do trabalho.

Capítulo XII – Do Exame e Avaliação do TCC

Art. 29 - Durante a sessão de defesa, cada examinador terá no máximo 05 (cinco) minutos para sua arguição, e o aluno poderá utilizar no máximo (quinze) minutos para resposta.

Art. 30 - Para avaliação do TCC a Banca Examinadora levará em consideração o desempenho do aluno no trabalho escrito e na defesa (apresentação oral).

Art. 31 – Ficará a cargo do orientador avaliar o conjunto da obra, a partir do desempenho do aluno em todo processo de construção do TCC, além do conjunto da obra, observada pelo orientador.

§ 1º- O trabalho escrito será avaliado levando-se em consideração (formulário em anexo):

- I. Obediência à forma de apresentação e formatação exigidas neste regulamento;
- II. Clareza e objetividade da redação;
- III. Sequência lógica das ideias;
- IV. Atendimento aos objetivos propostos;
- V. Clareza na descrição da metodologia e dos resultados;
- VI. Pertinência na discussão dos resultados;
- VII. Adequação das citações no texto;
- VIII. Qualidade e quantidade de referências, em concordância com a categoria do trabalho (Art. 4).

§ 2º- A defesa do trabalho será avaliada levando-se em consideração:

- I. Pontualidade;
- II. Apresentação pessoal;
- III. Atendimento à forma e estrutura do pôster, exigidas neste regulamento;
- IV. Clareza na redação do artigo e na apresentação dos dados;
- V. Conhecimento geral sobre o assunto;
- VI. Capacidade de interpretar as perguntas e responder corretamente com segurança;
- VII. Expressão verbal.

Art. 31 – A atribuição das notas dar-se-á após o encerramento da etapa de arguição, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador.

§ 1º - Para a atribuição das notas, serão utilizadas fichas individuais de avaliação, onde cada membro da banca atribuirá suas notas (de zero a cinco) tanto para a versão escrita, quanto para a defesa.

§ 2º - A nota final do trabalho será composta pelo somatório das notas da versão escrita e da defesa atribuída por cada avaliador, seguida pela média aritmética das notas dos três membros da banca examinadora

§ 3º - O peso atribuído obedecerá: 7 (sete) para a banca examinadora e 3 (três) para o orientador.

§ 4º O trabalho aceito em periódico indexado garantirá 50% da nota referente à defesa, mediante cópia do parecer de aceite.

Art. 32 – As notas do TCC serão divulgadas, oficialmente, após dois dias úteis do término do evento, sendo divulgada no sig@ (Sistema de Informação e Gestão Acadêmica).

Art. 33 – Será aprovado o aluno que obtiver nota final igual ou superior a 7,0 (sete).

Parágrafo único - Não será concedida revisão da nota final do TCC.

Art. 34 - No prazo máximo de 15 (quinze) dias após a defesa, depois de efetuadas as correções recomendadas pela banca, o aluno deverá entregar ao coordenador do TCC:

a) Uma cópia em CD-ROM da versão utilizada na apresentação oral, da versão final com as correções e o resumo expandido, para acervo das bibliotecas setorial e central;

Parágrafo único – O professor orientador deverá encaminhar o material recebido ao coordenador de TCC, mediante carta de anuência.

Art. 35 - Se reprovado pela Banca Examinadora de TCC, o aluno não poderá renovar matrícula no período letivo subsequente para a exclusiva inscrição na disciplina TCC 2.

Art. 36 – Os trabalhos de TCC aprovados poderão ser publicados na forma de resumo expandido, impressa ou digital.

Art. 37 – Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO

Eu, Prof. _____, do Centro Acadêmico de Vitória (CAV) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), nos termos do Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Colegiado do Curso de Nutrição, comprometo-me orientar o estudante _____ na elaboração de seu TCC do início do ___ semestre de _____ ao final do ___ semestre de _____.

Assumo ainda que qualquer modificação no compromisso seja por mim comunicada com antecedência mínima de trinta (30) dias à Coordenação do TCC de Nutrição do CAV/UFPE.

Vitória de Santo Antão, ___ de _____ de _____.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

REGISTRO DE ATIVIDADES – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

| | |
|-------------------------------------|------|
| Prof. ^(a) orientador(a): | |
| Estudante: | |
| Mês: | Ano: |

| Data | Atividade desenvolvida | Rubrica Prof. ^(a) |
|---------|------------------------|------------------------------|
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |
| ___/___ | | |

| |
|--|
| Ass. Prof. ^(a) orientador(a): |
| Ass. estudante: |

Obs:

- O Prof.^(a) orientador(a) fica incumbido(a) de encaminhar o registro de atividades do estudante à Coordenação do TCC no último dia de cada mês;
- Prof.^(a) orientador(a) e estudante devem realizar pelo menos um (01) encontro semanal.

AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL DO PROJETO DE TCC

| ESTUDANTE | Atendimento ao tempo de apresentação (0,5 ponto) | Apresentação pessoal (até 0,5 ponto) | Expressão verbal (até 0,5 ponto) | Capacidade de interpretar as perguntas e responder corretamente com segurança (até 0,5 ponto) | Atendimento à forma e estrutura da apresentação (até 0,5 ponto) | Atendimento à forma e estrutura do projeto (até 0,5 ponto) | NOTA (total de pontos) |
|------------------|---|---|---|--|--|---|---------------------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Vitória de Santo Antão, ____ de _____ de _____.

Examinador (nome legível e assinatura)

AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ESCRITA DO PROJETO DE TCC

| ESTUDANTE | Introdução | | | Metodologia | | | | | Viabilidade do cronograma (até 0,5 ponto) | Abrangência a atualização das referências (até 5,0 ponto) | NOTA (total de pontos) |
|-----------|--|----------------------------------|---------------------------------------|---|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---|---|---|------------------------|
| | Clareza e objetividade (até 1,0 ponto) | Sequencia lógica (até 1,0 ponto) | Fundamentação teórica (até 0,5 ponto) | Adequação aos objetivos (até 1,0 ponto) | Desenho amostral (até 0,5 ponto) | Método de coleta (até 1,0 ponto) | Análise dos dados (até 0,5 ponto) | Contemplanção dos aspectos éticos (até 0,5 ponto) | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Vitória de Santo Antão, ____ de _____ de ____.

Examinador (nome legível e assinatura)

AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL DA MONOGRAFIA DO TCC

| Estudante: _____ | |
|---|--------|
| (Perguntar ao estudante) Este trabalho foi aceito para publicação em periódico indexado: () SIM () NÃO | |
| CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E VALORES | PONTOS |
| Pontualidade (Zero ou 0,5 ponto) | |
| Apresentação pessoal (até 0,5 ponto) | |
| Atendimento à forma e estrutura da apresentação (até 0,5 ponto) | |
| Clareza na redação da apresentação e na exposição dos dados (até 1,0 ponto) | |
| Conhecimento geral sobre o assunto (até 1,0 ponto) | |
| Capacidade de interpretar as perguntas e responder corretamente com segurança (até 1,0 ponto) | |
| Expressão verbal (até 0,5 ponto) | |
| Parecer: _____ _____ _____ _____ _____ | |

Nota (total de pontos): _____

Vitória de Santo Antão, ____ de _____ de _____.

Examinador (nome legível e assinatura)

AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ESCRITA DA MONOGRAFIA DO TCC

| Estudante: | |
|---|--------|
| CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E VALORES | PONTOS |
| O leitor identifica, pela leitura da monografia, claramente a qualificação do principal problema a ser abordado, os objetivos e métodos para atingi-los, os resultados discutidos e as conclusões (até 1,5 ponto) | |
| Clareza e objetividade da redação (até 0,5 ponto) | |
| Sequencia lógica das ideias (até 0,5 ponto) | |
| Atendimento aos objetivos propostos (até 0,5 ponto) | |
| Clareza na descrição da metodologia e dos resultados (até 0,5 ponto) | |
| Pertinência da discussão dos resultados (até 0,5 ponto) | |
| Adequação das citações no texto (até 0,5 ponto) | |
| Qualidade e quantidade de referências, em concordância com a categoria do trabalho (revisão ou original) (até 0,5 ponto) | |
| Parecer: _____ _____ _____ | |

Nota (total de pontos): _____

Vitória de Santo Antão, ____ de _____ de _____.

Examinador (nome legível e assinatura)

CARTA DE ANUÊNCIA

Declaro que _____, estudante do curso de **NUTRIÇÃO DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO**, finalizou sua monografia de conclusão de curso, intitulada

_____, e encontra-se apto(a) a defendê-la. Junto a esta carta, seguem três vias encadernadas em espiral da monografia para apreciação pela banca examinadora.

Vitória de Santo Antão, ____ de _____ de _____.

ANEXO 6

EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DOS LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO CLÍNICA

| EQUIPAMENTO E MATERIAIS | Quantidade |
|--|-------------------|
| Adipômetro | 1 unid. |
| Adipômetro | 1 unid. |
| Aparelho de ar refrigerado | 1 unid. |
| Armário em Madeira | 2 unid. |
| Armário em metal | 1 unid. |
| Balança Antropométrica digital | 1 unid. |
| Balança de pé, digital | 1 unid. |
| Balança infantil | 1 unid. |
| Balança/antropométrica | 1 unid. |
| Banco em Madeira | 2 unid. |
| Banco redondo em Inox | 2 unid. |
| Bebês que acompanham Noelle | 2 unid. |
| Berço infantil plástico | 1 unid. |
| Biombo | 2 unid. |
| Bolsa termica | 1 unid. |
| Cadeira alcochoada | 1 unid. |
| Cadeira de madeira | 1 unid. |
| Cadeira de plástico branca | 8 unid. |
| Cadeira Redondas com rodas | 4 unid. |
| Caixa primeiros socorros | 1 unid. |
| Cama hospitalar | 3 unid. |
| Capote descartável | 1 unid. |
| CPU+ Monitor | 1 unid. |
| Escadinha | 1 unid. |
| Estadiômetro | 2 unid. |
| Estetoscópio | 1 unid. |
| Estetoscópio littmann infantil | 1 unid. |
| Female Pelvis Median Section (Pélvis feminina) | 1 unid. |
| Fita métrica | 1 unid. |
| Lençóis | 5 unid. |
| Lixeiro inox | 1 unid. |
| Luvas de Procedimento M | 1 unid. |
| Male Pelvis Median Section (Pélvis masculina) | 1 unid. |
| Martelinho de borracha | 1 unid. |
| Mesa de cabeceira | 2 unid. |
| Mesa de computador | 1 unid. |
| Mesa de Madeira | 1 unid. |
| Modelo pélvico acrílico (feminino) | 2 unid. |

LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO CLÍNICA

| EQUIPAMENTOS E MATERIAIS | Quantidade |
|--|-------------------|
| Noelle (Maternal and neonatal simulation system) (Gestante | 1 unid. |
| Obstetrical Manekin (Gestante meio corpo) | 1 unid. |
| Otoscópio | 1 unid. |
| Pinard | 1 unid. |
| Quadro branco | 1 unid. |
| Regua em Madeira | 1 unid. |
| Regua metálica 30 cm | 1 unid. |
| Réguas p/Nível (PVC) | 1 unid. |
| Relógio de parede | 1 unid. |
| Retroprojetor | 1 unid. |
| Rolo de papel seda grande | 1 unid. |
| Suporte de Soro | 1 unid. |
| Tensiômetro | 1 unid. |
| Termômetro de Mercúrio | 1 unid. |
| Termômetro digital | 1 unid. |
| Travesseiro | 1 unid. |
| Travesseiro + fronha | 1 unid. |
| TZJ 0503 – Manequim Bissexual com órgãos internos (Bebê) | 1 unid. |

BIOTÉRIO

| EQUIPAMENTO E MATERIAL | MARCA | CAV |
|--|--------------|------------|
| gabinete para biotério | Insight | 1 |
| freezer vertical | Electrolux | 1 |
| bancada de granito | ----- | 1 |
| fogão industrial | ----- | 1 |
| ventilador | Ventisol | 1 |
| ar-condicionado 30.000BTU | Koneco | 1 |
| ar-condicionado | Brize | 1 |
| exaustor | ----- | 2 |
| balança semianalítica | Marte | 1 |
| estante para biotério | ----- | 4 |
| cadeira | ----- | 2 |
| câmara de gás para sacrifício de animais | Insight | 1 |

LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA

| EQUIPAMENTOS | | |
|------------------------------------|-------------|------------|
| DISCRIMINAÇÃO | MARCA | TOMBO |
| Agitador magnetico com aquecimento | Tecnal | 9133 |
| Agitador mecanico | Nova ética | |
| Balança analítica | Bel | 5396-2010 |
| Bancada de marmore | | 00292-2009 |
| Banho-Maria Termostatzado | Tecnal | 9128 |
| Banho-Maria Termostatzado | Tecnal | 9129 |
| Bloco digestor | Marconi | 00295-2009 |
| Centrifuga de Gerber | ITR | 00293-2009 |
| Circulador de água | | 00297-2009 |
| Computador | Lg | 00288-2009 |
| Destilador de água | Quimis | 00826-2006 |
| Destilador de nitrogênio | Marconi | 02639-2007 |
| Espectrofotômetro | Spectrum | 03975-2008 |
| Estabilizador | SMS | Sem Tombo |
| Estufa grande | Marconi | 7253-2010 |
| Impressora | Epson | 289-2009 |
| Medidor de Atividade de Água | Braseq | Sem Tombo |
| Medidor de pH | PHTec | 4403-2008 |
| Medidor de Umidade Digital | Tecnal | 9130 |
| Moinho | Marconi | 6563-2010 |
| Neutralizador de Gases | Marconi | 274-2009 |
| Penetrômetro | Instrutherm | |
| Polarímetro | Optromics | 4402-2008 |
| Polarímetro | Optromics | 5872-2010 |
| Refratômetro | Unoterm | 5182-2008 |
| Refratômetro | Unoterm | 585-2007 |
| Refratômetro Digital | ATAGO | Sem Tombo |
| Termolactodensímetro | | |

LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA

| REAGENTES | PESO/QUANT |
|------------------------------|------------|
| Acetado de zinco dihidratado | 500mL |
| Acetamida PA | 600g |
| Acetato de chumbo neutro PA | 500g |
| Acetato de sódio cristal PA | 500g |
| Acetato de zinco | 500g |
| Acetona | 3 litros |
| Ácido acético PA | 7,5 litros |
| Ácido ascórbico PA | 100g |

LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA

| REAGENTES | PESO/QUANT |
|-------------------------------------|------------|
| Ácido bórico | 750 g |
| Ácido bórico - solução 2% | 6100mL |
| Ácido cítrico PA anidro | 500g |
| Ácido cítrico PA mono-hidratado | 1000g |
| Ácido clorídrico | 2,5 litros |
| Ácido Iódico PA | 25g |
| Ácido láctico | 300 mL |
| Ácido nítrico PA 65% | 3 litros |
| Ácido oxálico PA | 3100g |
| Ácido sulfúrico | 1,5 litros |
| Ácido tânico - solução | 1 litro |
| Ácido tricloroacético 75% - solução | 50 mL |
| Álcool amílico | 6 litros |
| Álcool etílico | 3 litros |
| Álcool etílico 48 INMP | 1 litros |
| Álcool etílico 70% | 0 |
| Álcool etílico 92,8% | 0 |
| Álcool etílico 99% | 0 |
| Álcool isopropílico PA | 1 litro |
| Álcool metílico | 2 litros |
| Alfa naftol PA | 100g |
| Amido solúvel PA | 4000g |
| Azul de bromofenol | 25 g |
| Azul de metileno | 250g |
| Azure II | 25 g |
| Azul de Toluidina | 25g |
| Bicarbonato de sódio - comercial | 30g |
| Bicarbonato de sódio PA | 2000g |
| Biftalato de potássio PA | 500g |
| Bissulfato de potássio | 50g |
| Carbonato de sódio anidro PA | 500g |
| Citrato de sódio PA (tribásico) | 500g |
| Cloral hidratado | 500g |
| Cloreto de cálcio PA | 500g |
| Cloreto de potássio PA | 500g |
| Cloreto de sódio PA cristalizado | 2000g |
| Cloreto férrico III PA | 500g |
| Clorofórmio PA | 1,5 litros |
| Corante de Giemsa | 1 litro |
| EDTA | 500g |
| Éter etílico | 200 mL |
| Éter etílico PA | 400 ML |
| Alça de drigalsk | 6 unid. |
| Algodão hidrófilo | 6 rolos |

| LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA | |
|--|---------------------|
| REAGENTES | PESO/QUANT |
| Almofariz e pistilo | 4 unid. |
| Balão de destilação | 1 unid. |
| Balão de destilação | 1 unid. |
| Balão de fundo chato | 1 unid. |
| Balão de fundo redondo | 1 unid. |
| Etilenoglicol monometil éter PA | 1 litro |
| Fenoltaleína | 100g |
| Ferrocianeto de potássio PA | 500g |
| Fornaldeído 37% PA | 500 mL |
| Fosfato de potássio bibásico anidro PA | 500g |
| Fosfato de potássio monobásico anidro PA | 500g |
| Frutose puríssima | 250g |
| Fucsina ácida | 25g |
| Fucsina básica PA | 25g |
| Glicerina | 800 mL |
| Glicerina PA bidestilada | 1 litro |
| Glicose PA | 500g |
| Graxa de silicone | 50g |
| Guaiacol | 2 frascos de 100 mL |
| Hexano PA | 200 mL |
| Hidróxido de amônio | 1 litro |
| Hidróxido de potássio PA - lentilhas | 25g |
| Hidróxido de sódio 50% - solução | 200 mL |
| Hidróxido de sódio PA - lentilhas | 2.300g |
| Iodeto de potássio | 500g |
| Iodo PA | 100g |
| Manitol | 500g |
| Metabissulfito de sódio | aprox. 30g |
| Óleo mineral | 1 litro |
| Óxido de titânio PA | 100g |
| Peróxido de hidrogênio | 100mL |
| Resorcina PA | 100g |
| Sílica gel branca | 300g |
| Solução de Lugol de gram | 500mL |
| Sulfato cúprico pentahidratado | 500g |
| Sulfato de cobre II PA - anidro | 250 g |
| Sulfato de magnésio | 1500g |
| Sulfato de potássio PA | 500g |
| Sulfato de sódio anidro PA | 1000g |
| Sulfato de zinco PA | 1500g |
| Tartarato de sódio e potássio PA | 1000g |
| Tiosulfato de sódio PA | 1000g |
| Verde de bromocresol | 25g |
| Vermelho de fenol | 25 g |
| Vermelho de metila | 25g |

LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA

| VIDRARIA | QUANTIDADE |
|---|-------------|
| Balão volumétrico | 88 unid. |
| Barra magnética | 10 unid. |
| Bastão de plástico | 10 unid. |
| Bastão de vidro | 4 unid. |
| Béquer de plástico | 13 unid. |
| Béquer de vidro | 131 unid. |
| Bico de bunsen | 4 unid |
| Botijão de gás | 1 unid. |
| Bureta | 37 unid. |
| Cabo de kohler | 2 unid. |
| Cadinho | 6 unid. |
| Cadinho de Gooch | 12 unid. |
| Câmara de Neubauer | 1 unid. |
| Cápsula de alumínio | 10 unid. |
| Cápsula de porcelana | 20 unid. |
| Cartucho de extração | 202 unid. |
| Cartucho de máscara p/ amônia/metilamina | 1 unid. |
| Copo béquer graduado | 3 unid. |
| Copo béquer sem graduação | 1 unid. |
| Cubeta para espectrofotômetro | 10 unid. |
| Dessecador | 5 unid. |
| Eppendorf | 80 unid. |
| Erlenmeyer | 33 unid |
| Escova para vidraria | 3 unid. |
| Espátula de metal | 10 unid. |
| Estante p/ tubos de ensaio metal | 2 unid. |
| Estante p/ tubos de ensaio plástico | 14 unid. |
| Extrator de soxlet | 1 unid. |
| Fita indicadora de pH | 3 cx |
| Frasco de vidro âmbar para solução | 10 unid. |
| Funil | 48 unid. |
| Funil de Buchner | 1 unid. |
| Funil de separação | 3 unid. |
| Garra para bureta | 15 unid. |
| Garra para condensador | 3 unid. |
| Garra para funil | 17 unid. |
| Haste para bureta | 5 unid. |
| Kitassato | 10 unid. |
| Lâmina de bisturi | 3 cx |
| Lava olhos | 4 unid. |
| Luva latex descartável | 1 cx em uso |
| Luva latex natural e neoprene | 1 par |

| LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA | |
|---|-------------------|
| VIDRARIA | QUANTIDADE |
| Máscara descartável | 1 unid. |
| Óculos de proteção | 2 unid. |
| Papel de filtro | 70g |
| Copo reboilers | 8 unid. |
| Peneira de Análise Granulométrica | 3 unid. |
| Condensador Soxlet | 3 unid. |
| Papel de filtro qualitativo | 170 folhas |
| Papel de filtro quantitativo | 400 folhas |
| Peça semi-facial de silicone | 1 unid. |
| Pera | 21 unid. |
| Pesa-filtro | 2 unid. |
| Peso p/ calibração da balança analítica | 1 unid. |
| Pinça Mor | 8 unid. |
| Pinça de madeira | 47 unid. |
| Pinça para cadinho | 2 unid. |
| Pinça para dessecação | 4 unid. |
| Pincel para limpar bancada | 1 unid. |
| Pipeta graduada | 150 unid. |
| Pipeta kipp com frasco 250 mL | 1 unid. |
| Pipeta monocanal | 6 unid. |
| Pipeta volumétrica | 163 unid. |
| Pipetador automático | 2 unid. |
| Pisseta | 4 unid. |
| Ponteira | 5000 unid. |
| Presilha de metal | 13 unid. |
| Proveta de plástico | 10 unid. |
| Proveta de vidro | 64 unid. |
| ipet Pasteur | 85 unid. |
| Seringa | 3 unid. |
| Tela de amianto | 2 unid. |
| Termohigrômetro | 1 unid. |
| Termômetro | 5 unid. |
| Seringa | 3 unid. |
| Tela de amianto | 2 unid. |
| Termohigrômetro | 1 unid. |
| Termômetro | 5 unid. |
| Termômetro tipo espeto | 4 unid. |
| Tripé | 3 unid. |
| Tubo de Duham | 100 unid. |
| Tubos p/ centrífuga s/ tampa tipo cone | 8 unid. |
| Tubos tipo falcon plástico | 80 unid. |
| QUANTIDADE 2010 | |
| Tubos tipo falcon plástico | 16 unid. |
| Vidro de relógio | 14 unid. |

LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

| EQUIPAMENTOS | MARCA | QUANTIDADE |
|-----------------------------------|-------------------------|-------------------|
| Agitador de Tubos | Marconi MA 162/1 | 1 |
| Agitador de Tubos | Phoenix AP56 | 1 |
| Agitador de Tubos Tipo Shaker | Marconi MA 563 | 2 |
| Ar-Condicionado Tipo Split | Elgin | 1 |
| Autoclave | Phoenix | 2 |
| Balança Analítica | Marconi | 1 |
| Balança Semi-Analítica | BEL | 1 |
| Banho de Ultra-Som | Unique | 1 |
| Banho-Maria | Tecnal | 1 |
| Bomba a Vácuo | Tecnal | 1 |
| Bomba de Ar Eletrônico | Desconhecida | 2 |
| Bomba Peristáltica | Marconi | 1 |
| Cabine de Segurança Biológica | Pachane PA40 | 2 |
| Centrífuga | Marconi | 1 |
| Condutivímetro | Tecnal | 1 |
| Contador de Colônias Mecânico | Phoenix CP-602 | 1 |
| Espectrofotômetro | Spectrum SP1105 | 1 |
| Espectrofotômetro | Bioespectro SP-22 | 1 |
| Estereoscópio (Lupa) | Tecnival | 1 |
| Estufa de Secagem e Esterilização | Nova Ética | 1 |
| Estufa de Secagem e Esterilização | Tecnal | 1 |
| Estufa Microbiológica | Desconhecida | 1 |
| Estufa Tipo BOD | Tecnal TE-391 | 1 |
| Forno Microondas | Electrolux ME47X | 1 |
| Freezer | Brastemp 280 Frost Free | 1 |
| Incubadora Refrigerada | Marconi | 2 |
| Manta Aquecedora | Quimis | 2 |
| Medidor de pH | Marconi PA 200 | 1 |
| Medidor de pH | Tecnal TE-3MP | 1 |
| Medidor de pH | Marconi | 3 |
| Microcentrífuga | HT 6000RPM | 1 |
| Microscópio Óptico | Bioval | 2 |
| Miniestufa | Alfakit AT610 | 1 |
| Módulo Isolador Estabilizado | Microsol | 1 |
| Mufla | Quimis | 1 |
| Mufla | June | 1 |
| Refrigerador | Consul 300 Degelo Seco | 1 |
| Refrigerador | Brastemp 360 Eletrônico | 1 |
| Refrigerador | Continental 370 | 1 |
| Refrigerador | Consul Facilite Master | 1 |
| Rotaevaporador | Marconi | 1 |

Lab. Microbiologia dos Alimentos

| REAGENTES | PESO/QUANT |
|--|-------------------|
| Ácido Cítrico PA | 500 g |
| Ácido Clorídrico | 1 L |
| Ácido Lático PA | 200 mL |
| Ácido Sulfúrico | 1 L |
| Ácido Tricloroacético | 50 mL |
| Ágar Base Baird-Parker | 500g x 6 |
| Ágar Base Columbia Sangue | 500 g |
| Ágar Base Oxford Listeria | 500 g |
| Ágar Base Sal Manitol | 500 g |
| Ágar Base Sangue | 500g x 3 |
| Ágar Batata Dextrose | 500 g |
| Ágar Bismuto Sulfito | 500g x 3 |
| Ágar Citrato Simmons | 500 g |
| Ágar DNase Teste Base | 500 g |
| Ágar EMB, Levine | 500 g |
| Ágar Eosina Azul de Metileno (EMB) | 500 g x 3 |
| Ágar Hektoen Entérico | 500 g x 3 |
| Ágar Infusão de Cérebro e Coração (BHI) | 500 g x 2 |
| Ágar Lisina Ferro (LIA) | 500 g x 2 |
| Ágar Manitol | 500 g |
| Ágar Nutriente | 500 g |
| Ágar Plate Count (PCA) | 500 g x 4 |
| Agar Powder Bacteriológico | 500 g x 6 |
| Ágar Sabouraud Dextrose | 500 g x 2 |
| Ágar Tríplice Açúcar Ferro (TSI) | 500 g |
| Ágar Violeta-Vermelho Bile (VRBA) | 500 g |
| Ágar Xilose Lisina Desoxicolato (XLD) | 500 g |
| Água Peptonada | 500 g |
| Álcool Amílico PA | 2 L |
| Álcool Etílico 96% | 3 L |
| Alfa - Naftol PA | 100 g |
| Asparagina Anidra | 500 g |
| Azul de metileno | 100 g |
| Bicarbonato de sódio | 2000 g |
| Caldo Base Tetrionato | 500 g x 2 |
| Caldo Base Uréia | 1000 g |
| Caldo Bile Verde Brilhante 2% | 500 g x 4 |
| Caldo EC | 500 g x 5 |
| Caldo Enriquecido Listeria (LEB) | 500 g |
| Caldo Infusão de Cérebro e Coração (BHI) | 1500 g |
| Caldo Lactobacillus MRS | 2000 g |
| Caldo Lactosado | 500g x 2 |
| Caldo Lauril Triptose | 500 g x 2 |
| Caldo Mueller Hinton | 500 g x 4 |
| Caldo Rappaport Vassiliadis | 500 g x 4 |
| Caldo Selenite Cystine | 500g x 3 |

Lab. Microbiologia dos Alimentos

| REAGENTES | PESO/QUANT | |
|---|-------------------|-------------------|
| Caldo Soja Triptona (Soyabean Casein Digest Medium) | 500 g x 3 | |
| Caseína Hidrolisada | 500 g | |
| Cloral Hidratado | 500 g | |
| Cloreto de Sódio | 500 g x 3 | |
| Cloreto férrico III PA | 500 g | |
| Decalina | 1 L | |
| EDTA (sal dissódico) | 500 g | |
| Extrato de Carne | 500 g | |
| Extrato de Levedura | 500g | |
| Extrato de Malte | 500 g x 3 | |
| Ferrocianeto de Potássio | 500 g | |
| Fita Autoclavável | 1 | |
| Glicose | 500 g | |
| Hexano | 1 L | |
| Kit Coloração GRAM | 1 | |
| Lactose | 500 g | |
| Lauril Sulfato de Sódio | 500 g | |
| Lugol Forte (solução) | 1 L | |
| Manitol | 500 g | |
| Meio MR - VP | 500 g x 2 | |
| Óleo de Imersão | 200 mL | |
| Peptona Bacteriológica | 500 g x 5 | |
| Potássio Dicromato | 500 g | |
| Saco Autoclavável | 2 x 20 sacos | |
| Sulfato de Sódio Anidro PA | 500 g | |
| Sulfato Ferroso | 500 g | |
| Tetraborato de Sódio Dodecahidratado | 100 g | |
| Violeta Cristal | 25 g | |
| VIDRARIA | Unidade/cx | QUANTIDADE |
| Placas de Petri | 7 x 20 placas | 140 unid. |
| Alça de drigalski | | 4 unid. |
| Alça de platina | | 14 unid. |
| Algodão hidrófilo | 250g | 3 pct |
| Almofariz c/ pistilo | grande | 7 unid. |
| Balão volumétrico | 10 ml | 1 unid. |
| Balão volumétrico | 25 ml | 2 unid. |
| Balão volumétrico | 200 ml | 1 unid. |
| Balão volumétrico | 250 ml | 1 unid. |
| Balão volumétrico | 500 ml | 11 unid. |
| Balão volumétrico | 1000 ml | 3 unid. |
| Bastão de plástico | | 4 unid. |
| Bastão de vidro | | 5 unid. |
| Béquer de vidro | 2000 ml | 1 unid. |
| Béquer de vidro | 250 ml | 1 unid. |

Lab. Microbiologia dos Alimentos

| VIDRARIA | Unidade/cx | QUANTIDADE |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Béquer de vidro | 100 ml | 17 unid. |
| Béquer de vidro | 50 ml | 20 unid. |
| Béquer de vidro | 25 ml | 3 unid. |
| Béquer de vidro | 10 ml | 19 unid. |
| Béquer de plástico | 50 ml | 1 unid. |
| Béquer de plástico | 1000 ml | 1 unid. |
| Béquer de plástico | 2000 ml | 2 unid. |
| Bico de bunsen | | 5 unid. |
| Cabo de Khole | | 14 unid. |
| Cadinho | P | 2 unid. |
| Cadinho de alumínio | | 1 unid. |
| Cadinho com tampa | M - 43 | 2 unid. |
| Cadinho sem tampa | A - 49 | 2 unid. |
| Caixa para lavagem de vidrarias | | 1 unid. |
| Cápsula de porcelana | P | 3 unid. |
| Cápsula de porcelana | M | 3 unid. |
| Erlenmeyer | 125 ml | 7 unid. |
| Erlenmeyer | 250 ml | 15 unid. |
| Erlenmeyer | 500 ml | 5 unid. |
| Erlenmeyer | 1000 ml | 1 unid. |
| Escorredor p/ vidraria tipo balcão | | 3 unid. |
| Escorredor p/ vidraria tipo parede | | 2 unid. |
| Escova para vidraria | P | 1 unid. |
| Escova para vidraria | M | 1 unid. |
| Escova para vidraria | G | 1 unid. |
| Espátula inox | | 2 unid. |
| Estante p/ tubos de ensaio | 40 tubos | 5 unid. |
| Estante p/ tubos de ensaio | 25 tubos | 7 unid. |
| Funil | G | 18 unid. |
| Funil | P | 1 unid. |
| Funil de decantação | 100 ml | 1 unid. |
| Kitassato | 500 ml | 2 unid. |
| Kitassato | 250 ml | 3 unid. |
| Kitassato | 125 ml | 2 unid. |
| Lava olhos de emergência | | 5 unid. |
| Luva de borracha | | 1 unid. |
| Luva de látex natural antiderrapante | P | 1 unid. |
| Papel de filtro qualitativo | 11 cm de diâm | 100 unid. |
| Papel de filtro qualitativo | 15 cm de diâm | 100 unid. |
| Papel de filtro qualitativo | 24 cm de diâm | 100 unid. |
| Papel indicador de pH | pH 1-14 | 1 unid. |
| Peras de borracha | | 21 unid. |
| Pesa filtro | | 1 unid. |
| Pinça de madeira para tubo de ensaio | | 11 unid. |

Lab. Microbiologia dos Alimentos

| VIDRARIA | Unidade/cx | QUANTIDADE |
|--|-------------------|-------------------|
| Pinça de metal para transporte de vidraria | | 2 unid. |
| Pipeta graduada | 1 ml | 147 unid. |
| Pipeta graduada | 2 ml | 18 unid. |
| Pipeta graduada | 5 ml | 108 unid. |
| Pipeta graduada | 10 ml | 30 unid. |
| Pipeta monocanal | 0,5 - 10uL | 1 unid. |
| Pipeta monocanal | 2-20 uL | 1 unid. |
| Pipeta monocanal | 5-50 uL | 1 unid. |
| Pipeta pauster | | 10 unid. |
| Pipeta volumétrica | 1 mL | 9 unid. |
| Pipeta volumétrica | 2mL | 11 unid. |
| Pipeta volumétrica | 5 ml | 10 unid. |
| Pipeta volumétrica | 10 mL | 2 unid. |
| Pipeta volumétrica | 15 mL | 16 unid. |
| Pipeta volumétrica | 20 mL | 14 unid. |
| Pipeta volumétrica | 25 mL | 13 unid. |
| Pipeta volumétrica | 30 mL | 3 unid. |
| Pipeta volumétrica | 100 mL | 3 unid. |
| Pipetador tipo pump | 10mL | 4 unid. |
| Pisseta | 500 mL | 3 unid. |
| Placa de petri de vidro | P | 20 unid. |
| Placa de petri de vidro | M | 150 unid. |
| Ponteira tipo universal | 0-200uL | 400 unid. |
| Proveta de plástico | 500 mL | 2 unid. |
| Proveta de plástico | 1000 mL | 1 unid. |
| Proveta de vidro | 10 mL | 2 unid. |
| Proveta de vidro | 25 mL | 4 unid. |
| Proveta de vidro | 100 mL | 1 unid. |
| Proveta de vidro | 250 mL | 3 unid. |
| Proveta de vidro | 300 mL | 1 unid. |
| Proveta de vidro | 500 mL | 1 unid. |
| Proveta de vidro | 1000 mL | 5 unid. |
| Proveta de vidro | 2000 mL | 1 unid. |
| Tela de amianto | | 1 unid. |
| Touca descartável | | 100 unid. |
| Vidro de relógio | P | 1 unid. |
| Vidro de relógio | G | 5 unid. |
| Tripé de alumínio | | 2 unid. |
| Tubos de Dühran | 6x40 | 54 unid. |
| Tubos de Dühran | 6x30 | 207 unid. |
| Tubos de Dühran | 7x50 | 100 unid. |

LAB. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

| VIDRARIA | Unidade/cx | QUANTIDADE |
|-------------------------|-------------------|-------------------|
| Tubo de ensaio c/ rosca | P | 85 unid. |
| Tubo de ensaio c/ rosca | M | 89 unid. |
| Tubo de ensaio s/ rosca | P | 78 unid. |
| Tubo de ensaio s/ rosca | M | 179 unid. |
| Tubo de ensaio s/ tampa | G | 156 unid. |
| Tubo de eppendorf | 1,5 mL | 50 unid. |
| Tubo de eppendorf | 0,5 mL | 53 unid. |
| Tubo Falcon | 50 mL | 20 unid. |

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

| MATERIAL | MARCA | TOMBO |
|---------------------------|-------------------------|--------------|
| Ar-Condicionado | LG Gold | 01572-2007 |
| Ar-Condicionado | LG Gold | 01567-2007 |
| Ar-Condicionado | LG Gold | 01569-2007 |
| Ar-Condicionado | LG Gold | 01571-2007 |
| Balança Digital | Desconhecida | 05590-2008 |
| Balança Digital | Desconhecida | 05592-2008 |
| Balança Digital | Desconhecida | 05591-2008 |
| Balança Digital | Desconhecida | 05591-2008 |
| Balança Semi-Analítica | Marte AS2000C | 03642-2007 |
| Batedeira | Arno | 04477-2008 |
| Batedeira | Mallory | Não |
| CPU Computador | Desconhecida | 01148-2005 |
| Despoldadeira | Engefrio | 9941-2010 |
| Estabilizador | SMS | 09220-2004 |
| Extrator de Sucos | Vitalex | 7551-2010 |
| Extrator de Sucos | Vitalex | 7552-2010 |
| Extrator de Sucos | Vitalex | 7553-2010 |
| Extrator de Sucos | Vitalex | 7550-2010 |
| Extrator de Sucos | Vitalex | 7554-2010 |
| Extrator de Sucos | Vitalex | 04560-2008 |
| Fogão | Dako Amazonas Plus | 00352-2009 |
| Fogão | Dako Amazonas Plus | 00353-2009 |
| Fogão | Dako Amazonas Plus | 00354-2009 |
| Fogão | Dako Amazonas Plus | 00355-2009 |
| Forno Microondas | Consul Facilite Master | 03872-2007 |
| Freezer | Electrolux FE26 | 03994-2007 |
| Impressora | Lexmark E120 | Não |
| Liquidificador | Walita Philips | Não |
| Liquidificador Industrial | Desconhecida | 7549-2010 |
| Mix | Walita Philips | 04478-2008 |
| Monitor Computador | Samsung SyncMaster 790v | 01161-2005 |
| Panificadora | SuperMix | Não |
| Refrigerador | Electrolux RDE38 Degelo | 03862-2007 |

Técnica Dietética

| MATERIAL | TOMBO |
|-----------------------------------|------------|
| Armário Compesado 2 Portas Grande | 02224-2007 |
| Armário Compesado 2 Portas Grande | 02227-2007 |
| Armário Compesado 2 Portas Grande | 02228-2007 |
| Armário Compesado 2 Portas Médio | 02267-2007 |
| Bancada de Mármore | 00371-2009 |
| Bancada de Mármore | 00370-2009 |
| Bancada de Mármore | 00369-2009 |
| Bancada de Mármore | 00368-2009 |
| Bancada de Pia de Alumínio | 00361-2009 |
| Bancada de Pia de Alumínio | 00362-2009 |
| Bancada de Pia de Alumínio | 00363-2009 |

Técnica Dietética

| MATERIAL | TOMBO |
|--------------------------------|------------|
| Bancada de Pia de Alumínio | Sem Tombo |
| Bancos de Madeira | Sem Tombo |
| Bancos de Madeira | 00229-2009 |
| Bancos de Madeira | Sem Tombo |
| Bancos de Madeira | 00228-2009 |
| Cadeira Alcochoada com Encosto | 01368-2007 |
| Cadeira Alcochoada com Encosto | 00345-2009 |
| Cadeira Alcochoada com Encosto | 00372-2009 |
| Cadeira Alcochoada com Encosto | 1155-2009 |
| Cadeira Alcochoada com Encosto | 00343-2009 |
| Guarda-Volumes Metálico | 01661-2007 |
| Mesa de Mármore Pequena | 00373-2009 |
| Mesa de Mármore Pequena | 00374-2009 |
| Mesa de Mármore Pequena | 00375-2009 |
| Mesa de Mármore Pequena | 00376-2009 |
| Mesa para Computador | 00342-2009 |

ANEXO 7

QUADRO DOS DOCENTES

| Ficha do Curso - Docentes | | | | |
|--|---|------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Curso: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO | | | | |
| Vinculação: [Deptº/Centro/Pró-Reitoria]: NÚCLEO DE NUTRIÇÃO / CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA / PROACAD | | | | |
| DOCENTES DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO | ÁREA DE CONHECIMENTO | TITULAÇÃO | QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL* | REGIME DE TRABALHO |
| EFETIVOS | | | | |
| Carmem Lygia Burgos Ambrósio | Bioquímica | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Christine Lamenha Luna Finkler | Engenharia Química/Bioprocessos | Doutorado | Engenharia Química | DE (40 h) |
| Cristina de Oliveira Silva | Fisiologia e Farmacologia Cardiovascular | Doutorado | Ciências Biomédicas | DE (40 h) |
| Cybelle Rolim de Lima | Nutrição Experimental | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Eduila Maria Couto Santos | Nutrição Clínica | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Emerson Peter da Silva Falcao | Bioquímica/Química Medicinal | Doutorado | Ciências Biomédicas | DE (40 h) |
| Erlane de Castro Lima Machado | Ciência e Tecnologia dos Alimentos | Doutorado | Medicina Veterinária | DE (40 h) |
| Flavia Escapini Fanchiotti | Nutrição em Saúde Pública/Bioquímica | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Glaucia Maria Lopes Reis | Farmacologia | Doutorado | Farmácia | DE (40 h) |
| Juliana Souza Oliveira | Nutrição em Saúde Pública | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Keila Fernandes Dourado | Nutrição Clínica | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Leandro Finkler | Bioprocessos, Tec.de Alimentos, Microbiologia de Alimentos | Doutorado | Engenharia de Alimentos | DE (40 h) |
| Luciana Gonçalves de Orange | Nutrição Clínica | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Maria Cicília de Carvalho Ribas | Psicologia Clínica/Saúde Mental | Doutorado | Psicologia | DE (40 h) |
| Mariane Cajubá de Britto Lira | Nanotecnologia | Doutorado | Farmácia | DE (40 h) |
| Marina de Moraes Vasconcelos Petribú | Nutrição Clínica | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Marisilda de Almeida Ribeiro | Nutrição/Alimentação Institucional/Ciência dos Alimentos | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Matilde Cesiana da Silva | Técnica Dietética | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |

Ficha do Curso - Docentes**Curso: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO****Vinculação: [Deptº/Centro/Pró-Reitoria]: NÚCLEO DE NUTRIÇÃO / CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA / PROACAD**

| DOCENTES DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO | ÁREA DE CONHECIMENTO | TITULAÇÃO | QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL* | REGIME DE TRABALHO |
|---------------------------------------|---|------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| EFETIVOS | | | | |
| Michelle Figueiredo de Carvalho | Bases Experimentais da Nutrição | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Michelle Galindo de Oliveira | Comp. química de alimentos/Alimentação Coletiva | Mestrado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Paulo Roberto de Santana | Saúde Pública | Doutorado | Medicina | DE (40 h) |
| Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz | Nutrição e Cérebro | Doutorado | Medicina | DE (40 h) |
| Rene Duarte Martins | Farmacologia e Farmácia Clínica | Doutorado | Farmacia | DE (40 h) |
| Roberta de Albuquerque Bento | Ciência e Tecnologia de Alimentos | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Sebastião Rogério de Freitas Silva | Bases Experimentais da Nutrição | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Silvana Gonçalves Brito de Arruda | Ciência e Tecnologia dos Alimentos | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Wylla Tatiana Ferreira e Silva | Bases Experimentais da Nutrição | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Zelyta Pinheiro de Faro | Ciência e Tecnologia de Alimentos | Doutorado | Química Industrial | DE (40 h) |
| SUBSTITUTOS | | | | |
| A ser contratato. | Nutrição Clínica | Mestrado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| A ser contratato. | Nutrição Clínica | Mestrado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |

| Ficha do Curso - Docentes | | | | |
|--|--|------------------|---|---------------------------|
| Curso: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO | | | | |
| Vinculação: [Deptº/Centro/Pró-Reitoria]: NÚCLEO DE NUTRIÇÃO / CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA / PROACAD | | | | |
| DOCENTES DO NÚCLEO DE BIOLOGIA | ÁREA DE CONHECIMENTO | TITULAÇÃO | QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL* | REGIME DE TRABALHO |
| EFETIVOS | | | | |
| Ana Cristina Lauer Garcia | Genética | Doutorado | Ciências Biológicas | DE (40 h) |
| Claudia Rohde | Genética | Doutorado | C. Biológicas (Lic. e Bacharelado) | DE (40 h) |
| Cristiano Aparecido Chagas | Saúde | Doutorado | Ciências Biológicas (Licenciatura) | DE (40 h) |
| Erika Maria Silva Freitas | Biologia Celular/Histologia/Toxinologia | Doutorado | Ciências Biológicas (Modalidade Médica) | DE (40 h) |
| Jeanne Claine de Albuquerque Modesto | Toxinologia | Doutorado | Ciências Biomédicas | DE (40 h) |
| Katharine Raquel Pereira dos Santos | Biologia Celular, Histologia e Embriologia | Doutorado | Ciências Biológicas | DE (40 h) |
| José Eduardo Garcia | Genética da Conservação | Doutorado | Medicina Veterinária | DE (40 h) |
| Maria Zélia de Santana | Educação Inclusiva e LIBRAS | Mestrado | Pedagogia | DE (40 h) |
| Noemia Pereira da Silva Santos | Biotechnology | Doutorado | Ciências Biológicas (Licenciatura) | DE (40 h) |
| Simey de Souza Leão Pereira Magnata | Radiobiologia/Aplicação de Radioisótopos | Doutorado | Ciências Biomédicas | DE (40 h) |

| DOCENTES DO NÚCLEO DE ED. FÍSICA E CIÊNCIAS DO ESPORTE | ÁREA DE CONHECIMENTO | TITULAÇÃO | QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL* | REGIME DE TRABALHO |
|---|--------------------------------------|------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Ary Gomes Filho | Fisiologia e Fisiologia do exercício | Doutorado | Educação Física | DE (40 h) |
| Carol Virgínia Gois Leandro | Educação Física | Doutorado | Educação Física | DE (40 h) |
| João Henrique da Costa Silva | Fisiologia | Doutorado | Farmácia | DE (40 h) |
| Marco Antônio Fidalgo Amorim | Nutrição | Doutorado | Educação Física | DE (40 h) |
| Rhowena Jane Barbosa | Fisiologia e Fisiologia do Exercício | Pós-Doutorado | Fisioterapia | DE (40 h) |
| DOCENTES DO NÚCLEO DE ENFERMAGEM | ÁREA DE CONHECIMENTO | TITULAÇÃO | QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL* | REGIME DE TRABALHO |
| EFETIVOS | | | | |
| Ana Elisa Toscano Menezes da Silva | Nutrição | Doutorado | Fisioterapia | DE (40 h) |
| Gláucia Manoella de Souza Lima | Microbiologia | Doutorado | Biomedicina | DE (40 h) |
| Idjane Santana de Oliveira | Microbiologia | Doutorado | Biomedicina | DE (40 h) |
| Lisiane dos Santos Oliveira | Anatomia | Doutorado | Nutrição (Bacharelado) | DE (40 h) |
| Vitorina Nerivania Covello Rehn | Micologia e Parasitologia Humana | Doutorado | Ciências Biológicas Bacharelado | DE (40 h) |

ANEXO 8

DISCIPLINAS OFERTADAS / DOCENTES

**FORMULÁRIO PARA VINCULAR OS DOCENTES ÀS DISCIPLINAS DO
CURSO DE NUTRIÇÃO – CAV**

| DISCIPLINA | INSERIR DOCENTES |
|---|---|
| Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição 1 | MICHELLE GALINDO DE OLIVEIRA SILVANA GONCALVES BRITO DE ARRUDA MATILDE CESIANA DA SILVA ROBERTA DE ALBUQUERQUE BENTO |
| Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição 2 | MICHELLE GALINDO DE OLIVEIRA ROBERTA DE ALBUQUERQUE BENTO |
| Análise Sensorial dos Alimentos | ROBERTA DE ALBUQUERQUE BENTO SILVANA GONCALVES BRITO DE ARRUDA |
| Anatomia | ANA ELISA TOSCANO MENESES DA SILVA CASTRO ROSANA CHRISTINE CAVALCANTI XIMENES LISIANE DOS SANTOS OLIVEIRA |
| Avaliação do Estado Nutricional | FLAVIA ESCAPINI FANCHIOTTI |
| Bases da Farmacologia Aplicada à Terapêutica | CRISTINA DE OLIVEIRA SILVA GLAUCIA MARIA LOPES REIS |
| Bioestatística | Ainda não foi ofertada. |
| Biologia Celular e Embriologia | ERIKA MARIA SILVA FREITAS CRISTIANO APARECIDO CHAGAS |
| Bioquímica 1 | CARMEM LYGIA BURGOS AMBROSIO MARIANE CAJUBA DE BRITTO LIRA* |
| Bioquímica da Nutrição | CARMEM LYGIA BURGOS AMBROSIO MARIANE CAJUBA DE BRITTO LIRA |
| Bioquímica dos Alimentos | CHRISTINE LAMENHA LUNA ERILANE DE CASTRO LIMA MACHADO LEANDRO FINKLER ZELYTA PINHEIRO DE FARO* |
| Bromatologia | CHRISTINE LAMENHA LUNA ERILANE DE CASTRO LIMA MACHADO |
| Ciências Sociais e da Saúde | FLAVIA ESCAPINI FANCHIOTTI |
| Controle de Qualidade dos Alimentos | Ainda não foi oferecida |
| Desenvolvimento De Comunidade | JULIANA SOUZA OLIVEIRA PAULO ROBERTO DE SANTANA VANESSA SA LEAL |
| Educação Nutricional 1 | JULIANA SOUZA OLIVEIRA |
| Educação Nutricional 2 | JULIANA SOUZA OLIVEIRA |
| Empreendedorismo | MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO MICHELLE GALINDO DE OLIVEIRA |
| Epidemiologia Aplicada à Nutrição | PAULO ROBERTO DE SANTANA |

| | |
|---|--|
| Estágio de Nutrição em Saúde Pública | Ainda não foi oferecida |
| Estágio em Coletividade Enferma | EDUILA MARIA COUTO SANTOS ERIKA MICHELLE CORREIA DE MACEDO KEILA FERNANDES DOURADO LUCIANA GONCALVES DE ORANGE MARINA DE MORAES VASCONCELOS PETRIBU |
| Estágio em Coletividade Sadia | MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO MATILDE CESIANA DA SILVA MICHELLE GALINDO DE OLIVEIRA ROBERTA DE ALBUQUERQUE BENTO SILVANA GONCALVES BRITO DE ARRUDA |
| Estágio em Nutrição e Saúde Pública | ANDRE MAURICIO MELO SANTOS FLAVIA ESCAPINI FANCHIOTTI JULIANA SOUZA OLIVEIRA PAULO ROBERTO DE SANTANA VANESSA SA LEAL |
| Ética Profissional | ERIKA MICHELLE CORREIA DE MACEDO |
| Farmacologia Básica | CRISTINA DE OLIVEIRA SILVA GLAUCIA MARIA LOPES REIS RENE DUARTE MARTINS |
| Física e Biofísica | JEANNE CLAINE DE ALBUQUERQUE MODESTO DIJANAH COTA MACHADO |
| Fisiologia da Nutrição | MARCO ANTONIO FIDALGO AMORIM RHOWENA JANE BARBOSA DE MATOS |
| Fisiologia Geral | ARY GOMES FILHO CRISTINA DE OLIVEIRA SILVA RENE DUARTE MARTINS RHOWENA JANE BARBOSA DE MATOS |
| Genética Humana | RONALDO CELERINO DA SILVA ANA CRISTINA LAUER GARCIA CLAUDIA ROHDE |
| Higiene dos Alimentos | CHRISTINE LAMENHA LUNA LEANDRO FINKLER |
| Histologia | NOEMIA PEREIRA DA SILVA SANTOS SILVIA REGINA DA SILVEIRA NEVES |
| Informática Aplicada à Nutrição (eletiva) | Ainda não foi oferecida. |
| Linguagem Brasileira de Sinais - Libras | MARIA ZÉLIA DE SANTANA |
| Métodos de Investigação em Nutrição | CYBELLE ROLIM DE LIMA SEBASTIAO ROGERIO DE FREITAS SILVA WYLLA TATIANA FERREIRA E SILVA |
| Microbiologia e Imunologia | GLAUCIA MANOELLA DE SOUZA LIMA IDJANE SANTANA DE OLIVEIRA |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Noções de Gastronomia (eletiva) | Ainda não foi oferecida. |
| Nutrição Clínica 1 | EDUILA MARIA COUTO SANTOS ERIKA MICHELLE CORREIA DE MACEDO KEILA FERNANDES DOURADO LUCIANA GONCALVES DE ORANGE MARINA DE MORAES VASCONCELOS PETRIBU |
| Nutrição Clínica 2 | EDUILA MARIA COUTO SANTOS ERIKA MICHELLE CORREIA DE MACEDO KEILA FERNANDES DOURADO LUCIANA GONCALVES DE ORANGE MARINA DE MORAES VASCONCELOS PETRIBU |
| Nutrição em Saúde Pública 1 | VANESSA SA LEAL |
| Nutrição em Saúde Pública 2 | PAULO ROBERTO DE SANTANA VANESSA SA LEAL |
| Nutrição Experimental | SEBASTIAO ROGERIO DE FREITAS SILVA |
| Nutrição Humana Dietética e Esportiva | CYBELLE ROLIM DE LIMA MICHELLE FIGUEIREDO CARVALHO SEBASTIAO ROGERIO DE FREITAS SILVA WYLLA TATIANA FERREIRA E SILVA |
| Nutrição Materno-Infantil | JULIANA SOUZA OLIVEIRA MICHELLE FIGUEIREDO CARVALHO |
| Parasitologia | ELAINNE CHRISTINE DE SOUZA GOMES VITORINA NERIVANIA COVELLO REHN |
| Políticas de Saúde | FLAVIA ESCAPINI FANCHIOTTI JULIANA SOUZA OLIVEIRA PAULO ROBERTO DE SANTANA VANESSA SA LEAL |
| Processos Patológicos Gerais | RAQUEL RAIMUNDA GOLDSTEIN COSTA CRUZ |
| Psicologia Aplicada à Nutrição | MARIA CICILIA DE CARVALHO RIBAS |
| Relação Terapeuta-Paciente (eletiva) | MARIA CICILIA DE CARVALHO RIBAS |
| Saúde e Sociedade | FLAVIA ESCAPINI FANCHIOTTI JULIANA SOUZA OLIVEIRA PAULO ROBERTO DE SANTANA VANESSA SA LEAL |
| Técnica Dietética | MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO MATILDE CESIANA DA SILVA |
| Tecnologia de Alimentos | ZELYTA PINHEIRO DE FARO LEANDRO FINKLER |
| Trabalho de Conclusão de Curso 1 | CYBELLE ROLIM DE LIMA MICHELLE FIGUEIREDO CARVALHO WYLLA TATIANA FERREIRA E SILVA |

Trabalho de Conclusão de Curso 2

CYBELLE ROLIM DE LIMA
MICHELLE FIGUEIREDO CARVALHO
WYLLA TATIANA FERREIRA E SILVA

ANEXO 9

DEMONSTRATIVO DOS PROJETOS DE PESQUISA E EXTENSÃO

**DEMONSTRATIVO DOS PROJETOS DE PESQUISA E EXTENSÃO DO
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO**

| 1º RESUMO PROJETOS DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO | ANO | | | | | | | SUB TOTAL |
|--|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------------|
| | 2006.2 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | |
| Projetos de Pesquisa do Núcleo de Nutrição | 12 | 12 | 12 | 11 | 16 | 3 | 1 | 67 |
| Projetos de Extensão do Núcleo de Nutrição | 0 | 1 | 1 | 11 | 3 | 4 | 0 | 20 |
| Projetos de Extensão dos Núcleos Nutrição/Ciências Biológicas | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 |
| Projetos de Extensão do Núcleo de Nutrição/ Enfermagem | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Subprojetos de Extensão do Núcleo de Nutrição | 0 | 1 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | 17 |
| Subprojetos de Extensão dos Núcleos dos Nutrição/Ciências Biológicas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Subprojetos de Extensão dos Núcleos dos Nutrição/Enfermagem | 0 | 2 | 0 | 3 | 2 | 0 | 0 | 7 |
| Subprojetos de Extensão dos Núcleos dos Nutrição/Biblioteca | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 |

| 2º RESUMO PROJETOS DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO | |
|---|-----------|
| TOTAL DE PROJETOS DE PESQUISA | 67 |
| TOTAL DE PROJETOS DE EXTENSÃO | 20 |
| TOTAL DE PROJETOS DE PESQUISA E EXTENSÃO | 87 |

| 3º RESUMO PROJETOS DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO | |
|---|----|
| TOTAL DE SUBPROJETO (DO PROJETO CONEXÃO VITÓRIA) | 27 |

ANEXO 10

PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA AO DISCENTE

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA – CAV

**NÚCLEO DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL E APOIO PSICOSSOCIAL -
NAEPS**

O programa de assistência estudantil, em conformidade com o Decreto nº 7.234/10, atende prioritariamente estudantes com renda per capita familiar de até um salário mínimo e meio ou oriundos da rede pública de educação básica, além dos critérios estabelecidos pelas instituições de ensino superior. Tem como objetivos: democratizar as condições de permanência dos estudantes na educação superior pública federal, minimizando os efeitos das desigualdades sociais e regionais; a conclusão do percurso acadêmico com qualidade; bem como a redução das taxas de retenção e evasão nos cursos de graduação.

Os programas atendem a estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica e acadêmica, na perspectiva de contribuir para a formação universitária democrática e socialmente referenciada. A seguir, os Auxílios e a Bolsa, cuja implementação é feita sob a responsabilidade do Núcleo de Assistência Estudantil e Apoio Psicossocial (NAEPS) do Centro Acadêmico de Vitória (CAV):

- **Auxílio Alimentação**

Objetiva oferecer segurança alimentar e nutricional aos estudantes, através da oferta mensal de R\$ 176,00. Atualmente 464 estudantes do CAV estão recebendo o auxílio. É oferecido temporariamente, uma vez que o referido Centro ainda não dispõe de Restaurante Universitário.

- **Auxílio Transporte**

Objetiva garantir aos estudantes não residentes em Vitória de Santo Antão condições financeiras para realização do trajeto diário casa-universidade-casa. O valor é variável de acordo com as despesas de traslado, com teto

de R\$ 172,00. Atualmente 263 estudantes do CAV estão recebendo o auxílio.

- **Auxílio Moradia**

Objetiva oferecer aos estudantes oriundos de outras cidades condições para se instalarem em Vitória de Santo Antão. O valor do auxílio é de R\$ 300,00. Atualmente 276 estudantes do CAV estão recebendo o auxílio. É oferecido temporariamente, uma vez que o referido Centro ainda não dispõe de Casa do Estudante.

- **Bolsa Permanência**

Objetiva o desenvolvimento acadêmico e manutenção financeira do estudante através de sua inserção em atividades de ensino, pesquisa, extensão, estágio, além de atividades de caráter técnico ou administrativo. O universitário recebe bolsa mensal no valor atual de R\$ 349,15, devendo cumprir carga horária de 12 horas semanais nas referidas atividades. Atualmente 176 estudantes do CAV estão inseridos na Bolsa.

ANEXO 11

TRECHOS DE ATA E ORDEM DE SERVIÇO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA 2ª REUNIÃO DO COLEGIADO E DA 5ª REUNIÃO DO PLENO DE NUTRIÇÃO, ANO 2007, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 20 DE JUNHO DE 2007. Ao vigésimo dia do mês de junho, às quinze horas, na sala do Bloco Administrativo do CAV, reuniram-se os professores deste Núcleo, com as seguintes presenças: Carmem Lygia Burgos Ambrósio, César Augusto Souza de Andrade, Cristina de Oliveira Silva, Carol Virgínia Góis Leandro, Erilane de Castro Lima Machado, Flávia Escarpini Fanchiotti, Idjane Santana de Oliveira, Marisilda de Almeida Ribeiro, Noemia Pereira da Silva Santos e Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz, com a seguinte pauta: (...) **5. Aprovação PPC com Equivalências das Disciplinas.** A Profª Carmem lembrou a construção do PPC. Na reunião realizada no Campus Recife com a Proacad, o PPC foi elogiado, havendo poucas mudanças, entre as quais, a inclusão de mais dois itens: roteiro e regulamentação do trabalho de conclusão de cursos e as normas de estágio curricular. Para o roteiro do trabalho de conclusão de curso, qualquer professor pode orientar. Quanto ao regulamento, ela sugeriu que fosse em forma de pôster a ser avaliado por banca, como ocorre na iniciação científica. Para isto, cada professor receberia a versão impressa com antecedência. A Profª Carmem ficou de enviar para todos os professores um roteiro elaborado pelos docentes do Campus Recife, para que leiam e avaliem, podendo fazer alterações. Em relação às normas de estágio curricular, essas serão da responsabilidade da Coordenadora Carmem e das professoras Marisilda Ribeiro e Flávia Escarpini, pois o estágio tem que ser supervisionado por nutricionistas de formação. A Profª Carmem apresentou para avaliação o Quadro de Equivalências das Disciplinas e de Informações da Estrutura Curricular, em anexo. Após discussão, todos os presentes aprovaram o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, devendo o mesmo ser encaminhado para o Conselho Gestor do Centro para aprovação e devidos encaminhamentos. Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 20 de junho de 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA - CAV
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA REUNIÃO DO COLEGIADO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 30 DE MARÇO DE 2007. Ao trigésimo dia do mês de março de dois mil e sete às quatorze horas e trinta minutos, na sala dos professores do Núcleo de Nutrição do CAV, reuniram-se os professores deste Núcleo, com as seguintes presenças: Carmem Lygia Burgos Ambrósio, Emerson Peter da Silva Falcão, Flavia Escapini Fanchiotti, Raquel Raimunda Glodstein Costa Cruz, com a seguinte pauta: **1. Incorporação do Componente Eletivo Bases da Farmacologia Aplicada à Terapêutica ao Curso de Graduação em Nutrição.** Após discussão e análise do programa, os professores aprovaram por unanimidade a incorporação do referido componente no Currículo do Curso de Graduação em Nutrição. **2. Disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição.** Após discussão, foram aprovadas por unanimidade as modificações que seguem no que diz respeito às denominações das disciplinas: *Citologia e Embriologia* passará a ser denominada Biologia Celular; *Genética Humana I* passará a ser Genética Humana; *Bioquímica I* passará a ser denominada Bioquímica Geral e a disciplina Fisiologia Geral da Nutrição passará a ser Fisiologia Geral. A modificação na denominação das disciplinas não implicou em alteração na carga horária, nas ementas ou no conteúdo programático das mesmas. Os Professores que ministram disciplinas dos primeiro e segundo períodos de Nutrição se comprometeram em encaminhar para a Coordenação as ementas das disciplinas por eles ministradas até o dia 04 (quatro) de abril de 2007 (dois mil e sete) com as devidas correções. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais do CAV, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 30 de março de 2007.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA - CAV
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO**

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA 4ª REUNIÃO DO COLEGIADO E DA 7ª REUNIÃO DO PLENO DE NUTRIÇÃO, ANO 2007, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 17 DE SETEMBRO DE 2007. Ao décimo sétimo dia do mês de setembro, às quinze horas, na sala do Bloco Administrativo do CAV, sob a presidência da Coordenadora do Núcleo e do Curso de Nutrição, Professora Carmem Lygia Burgos Ambrósio, reuniram-se os professores deste Núcleo, com as seguintes presenças: Ana Paula Moraes Ventura, Cristina de Oliveira Silva, Emerson Peter da Silva Falcão, Eriane de Castro Lima Machado, Flávia Escapini Fanchiotti, Marisilda de Almeida Ribeiro, Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz e José Luiz de Brito Alves, este último representante do DA, com a seguinte pauta: (...) **3. PPC.** A Profa. Carmem lembrou a data de entrega das ementas, 19 (dezenove) de setembro, e que só alguns ajustes podem ser feitos, como correções no uso da linguagem. No caso de haver erros de conteúdo das ementas que precisem ser corrigidos, que os mesmos sejam feitos e entregues em documento à parte, para que saibamos as correções que foram introduzidas. Essas ementas serão analisadas na próxima reunião, segunda-feira, 24 (vinte e quatro) de setembro. Em relação as atividades complementares, a Profa. Carmem informou que conversou com Marilene da PROACAD e ela orientou que a carga horária total de eletivas é de 120 horas (cento e vinte), distribuídas da seguinte forma: 30 horas (trinta) de componentes eletivos no próprio curso, ou 90 horas (noventa) em outro curso de graduação, ou em atividades complementares. O Núcleo de Nutrição pretende oferecer três eletivas e deixar carga horária livre para o aluno escolher eletivas em outro curso. As atividades complementares referem-se à monitoria, extensão, iniciação científica e participação em congresso. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 17 de setembro de 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO E DO PLENO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 24 DE SETEMBRO DE 2007. Ao vigésimo quarto dia do mês de setembro, às quinze horas e trinta minutos, na Sala dos Professores do CAV, sob a presidência da Coordenadora do Núcleo e do Curso de Nutrição, Professora Carmem Lygia Burgos Ambrósio, reuniram-se os professores deste Núcleo, com as seguintes presenças: Cristina de Oliveira Silva, Emerson Peter da Silva Falcão, Erilane de Castro Lima Machado, Flávia Escapini Fanchiotti, Marisilda de Almeida Ribeiro, Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz, Sebastião Rogério de Freitas Silva. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **3. Aprovação do Projeto Político Pedagógico do Curso - PPC.** A Coordenadora Carmem lembrou a orientação da PROACAD para que não fossem modificadas as ementas para não alterar o perfil do Curso. Se necessário, fazer, apenas, pequenas correções e ajustes. Os professores presentes conferiram e analisaram o PPC do Curso de Nutrição - as ementas de todos os períodos (do 1º ao 8º período), a grade curricular, a parte introdutória – e após algumas correções (alteração de nomes e pré-requisitos), com registro em anexo, o referido documento foi aprovado por unanimidade. Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 24 de setembro de 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 01 DE ABRIL DE 2008. Ao primeiro dia do mês de abril de dois mil e oito, às quatorze horas e trinta minutos, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se os membros deste Colegiado, sob a presidência da Coordenadora do Núcleo e do Curso de Nutrição, Professora Carmem Lygia Burgos Ambrósio, com as seguintes presenças: Érika Maria Silva Freitas, Erilane de Castro Lima Machado, Flavia Escapini Fanchiotti, Marisilda de Almeida Ribeiro e Zelyta Pinheiro de Faro. Faltas justificadas: Carol Virgínia Góis Leandro, Idjane Santana de Oliveira. Faltas: Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz, representante do Diretório Acadêmico. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **3. Atividades complementares.** A Coordenadora informou que a pendência existente é a tabela de eletivas em relação aos três cursos, lembrando que em relação ao Curso de Nutrição, a carga horária mínima das eletivas é de quarenta e cinco horas. Ela acrescentou que espera finalizar este trabalho até o próximo dia quinze e que após a aprovação das normas pelo Colegiado, as mesmas serão divulgadas para todos os alunos. A proposta é que o Curso de Nutrição ofereça sempre três eletivas, dentre as quais, inicialmente, Empreendedorismo e Farmacologia aplicada à Nutrição. Profa. Carmem lembrou que desde o primeiro período ela orienta os alunos para irem cursando as eletivas, de forma que não fiquem presos ao término do Curso. O documento foi analisado e após algumas retificações foi aprovado, conforme Anexo 1 (anexo um) desta Ata. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 01 de abril de 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 10 DE JULHO DE 2008. Ao décimo dia do mês de julho de dois mil e oito, às nove horas, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se os membros deste Colegiado, sob a presidência da Coordenadora do Núcleo e do Curso de Nutrição, Professora Carmem Lygia Burgos Ambrósio, com as seguintes presenças: Carol Virgínia Góis Leandro, Eriane de Castro Lima Machado, Flavia Escapini Fanchiotti, Marisilda de Almeida Ribeiro, Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz e Diego Felipe dos Santos Silva, este último representante do Diretório Acadêmico. **Em férias:** Érika Maria Silva Freitas, Zelyta Pinheiro de Faro. **Faltas justificadas:** Idjane Santana de Oliveira. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **3. Estágios.** A Profa. Flávia apresentou algumas das retificações feitas nos artigos, incisos e parágrafos das Normas de Estágio. Após debate e sugestões feitas pelos demais professores, as Normas de Estágio foram concluídas, conforme versão em anexo. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 10 de julho de 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 16 DE JULHO DE 2008. Ao décimo sexto dia do mês de julho de dois mil e oito, às nove horas, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se os membros deste Colegiado, sob a presidência da Coordenadora do Núcleo e do Curso de Nutrição, Professora Carmem Lygia Burgos Ambrósio, com as seguintes presenças: Erilane de Castro Lima Machado, Flavia Escapini Fanchiotti, Idjane Santana de Oliveira, Marisilda de Almeida Ribeiro, Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz. **Em férias:** Érika Maria Silva Freitas, Zelyta Pinheiro de Faro. **Falta:** Carol Virgínia Góis Leandro e o Representante do Diretório Acadêmico. A reunião teve a seguinte pauta: **1. Normas do Trabalho de Conclusão do Curso – TCC.** A Profa. Marisilda concluiu o trabalho de apresentação e debate das Normas do TCC, iniciado no dia anterior, quinze de julho, cuja versão final encontra-se anexa a esta Ata. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 16 de julho de 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 10 DE NOVEMBRO DE 2008. Ao décimo dia do mês de novembro de dois mil e oito, às quatorze horas e trinta minutos, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência da Coordenadora do Curso de Nutrição, Profa. Carmem Lygia Burgos Ambrósio, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças: Carol Virgínia Góis Leandro, Érika Maria Silva Freitas, Eriane de Castro Lima Machado, Marisilda de Almeida Ribeiro, Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz, Zelyta Pinheiro de Faro e Rayanne Costa, esta última representante do Diretório Acadêmico – DA, além dos docentes convidados Eduila Maria Couto Santos, Roberta de Albuquerque Bento, Sebastião Rogério de Freitas Silva, Silvana Gonçalves Brito de Arruda e Wylla Tatiana Ferreira e Silva. **Falta justificada:** Flavia Escapini Fanchiotti. **Falta:** Idjane Santana de Oliveira. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **4. Ementas das disciplinas TCC 1 e TCC 2.** Profa. Carmem solicitou a Profa. Wylla que apresentasse o que já ficou definido das ementas de TCC 1 e TCC 2. Profa. Wylla apresentou o trabalho já realizado, anotou algumas sugestões dadas pelo Colegiado e, após ajustes, as referidas ementas seguem anexas a presente Ata. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 10 de novembro de 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA 1ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 14 DE JANEIRO DE 2009. Ao décimo quarto dia do mês de janeiro de dois mil e nove, às 14 horas e trinta minutos, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência da Coordenadora do Curso de Nutrição, Profa. Carmem Lygia Burgos Ambrósio, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (Anexo 1): Idjane Santana de Oliveira, Zelyta Pinheiro de Faro e as professoras convidadas Carolina Beatriz da Silva Souza, Eduila Maria Couto Santos, Keila Fernandes Dourado, Michelle Figueiredo Carvalho, Roberta de Albuquerque Bento, Silvana Gonçalves Brito de Arruda e Wylla Tatiana Ferreira e Silva. Férias: Carol Virgínia Góis Leandro, Erilane de Castro Lima Machado, Flávia Escapini Fanchiotti, Marisilda de Almeida Ribeiro, Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz e Sebastião Rogério de Freitas, o qual integrava a relação de professores convidados. Faltas justificadas: Érika Maria Silva Freitas. Falta: representante do Diretório Acadêmico. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **2. Nova disciplina eletiva.** Após apresentação da ementa e do programa da disciplina Nutrição Materno-Infantil (Anexo 2) pelas professoras Eduila e Michelle, foram sugeridas algumas alterações e a disciplina foi aprovada por todos (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Kátia Elaine de Vasconcelos e Silva, Assistente em Administração, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 14 de janeiro de 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DE ATA DA 2ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO PLENO DO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 10 DE FEVEREIRO DE 2009. Ao

décimo dia do mês de fevereiro de dois mil e nove, às quatorze horas e quarenta e cinco minutos, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência da Coordenadora do Núcleo de Nutrição, Profa. Carmem Lygia Burgos Ambrósio, os membros deste Pleno com as seguintes presenças, conforme lista anexa (Anexo1): Carol Virgínia Góis Leandro, Carolina Beatriz da Silva Souza, César Augusto Souza de Andrade, Christine Lamenha Luna Finkler, Cristina de Oliveira Silva, Cybelle Rolim de Lima, Eduila Maria Couto Santos, Emerson Peter da Silva Falcão, Erilane de Castro Lima Machado, Gláucia Maria Lopes Reis, Juliana Cáu Durante, Keila Fernandes Dourado, Leandro Finkler, Luciana Gonçalves de Orange, Marina de Moraes Vasconcelos Petribú, Marisilda de Almeida Ribeiro, Matilde Cesiana da Silva, Michelle Figueiredo Carvalho, Paulo Roberto de Santana, Raquel Raimunda Goldstein Costa Cruz, Roberta de Albuquerque Bento, Sebastião Rogério de Freitas Silva, Silvana Gonçalves Brito de Arruda, Karla Adriana e Artur Araújo, estes últimos representantes do Diretório Acadêmico de Nutrição – DA. Faltas justificadas: Wylla Tatiana Ferreira e Silva. Faltas: Edmária Kelly de Lima Benício, Jayme Duarte Ribeiro Júnior, Mário Ribeiro de Melo Júnior. Férias: Flavia Escapini Fanchiotti, René Duarte Martins, Zelyta Pinheiro de Faro. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **12. Outros assuntos. 12.1 Equivalências de disciplinas.** Profa. Carmem falou da necessidade e importância de criar as equivalências que seguem para minimizar a questão da retenção e evasão dos alunos. Após analisadas as ementas e consultados os professores responsáveis pelas disciplinas, todos aprovaram, conforme segue: Microbiologia e Imunologia (NUTR0011) do Curso de Nutrição equivalente com Microbiologia (ENFE0020) e Imunologia (ENFE0059) do Curso de Enfermagem; Parasitologia (NUTR0012) do Curso de Nutrição equivalente com Parasitologia (ENFE0022) do Curso de Enfermagem e Parasitologia (BIOL0072) do Curso de Ciências Biológicas; Farmacologia Básica (NUTR0056) do Curso de Nutrição equivalente com Farmacologia 1 (ENFE0021) do Curso de Enfermagem. Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 10 de fevereiro de 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA 1ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA EM 27 DE FEVEREIRO DE 2009. Ao vigésimo sétimo dia do mês de fevereiro de dois mil e nove, às quatorze horas e trinta minutos, reuniram-se, sob a presidência da Coordenadora do Curso de Nutrição, Profa. Carmem Lygia Burgos Ambrósio, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (Anexo 1): Ana Cristina Lauer Garcia, Eduíla Maria Couto Santos, Marisilda de Almeida Ribeiro, René Duarte Martins, Silvana Gonçalves Brito de Arruda, Wylla Tatiana Ferreira e Silva e Rayanne Costa, esta última representante do Diretório Acadêmico – DA. Faltas justificadas: Flavia Escapini Fanchiotti, Idjane Santana de Oliveira. Além dos membros citados estiveram presentes os seguintes docentes: Keila Fernandes Dourado, Marina de Moraes Vasconcelos Petribú e Roberta de Albuquerque Bento. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **4. Disciplina Trabalho de Conclusão de Curso 1 - TCC1.** Profa. Wylla informou que têm dois alunos do quarto período querendo se matricular em TCC1. Havia ficado definido que só os alunos do sexto período poderiam cursar esta disciplina. Como o único pré-requisito de TCC1 é a disciplina Métodos de Investigação em Nutrição (NUTR0010), não há um mecanismo legal de impedimento para que os alunos do quarto período se matriculem, a menos que sejam reprovados no pré-requisito. A solução apontada foi acrescentar na ementa de TCC1 o pré-requisito de carga horária, com o total de horas dos quatro períodos. A discussão foi transferida para próxima reunião. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 27 de fevereiro de 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DE ATA DA 2.^a REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 16 DE MARÇO DE 2009.

Ao décimo sexto dia do mês de março de dois mil e nove, às quatorze horas e trinta minutos, na sala 02 do bloco Pirituba deste Centro Acadêmico, reuniram-se os membros deste Colegiado, sob a presidência da Coordenadora do Curso de Nutrição, Profa. Carmem Lygia Burgos Ambrósio, com as seguintes presenças, conforme lista anexa (Anexo 1): Ana Cristina Lauer Garcia, Eduíla Maria Couto Santos, Flavia Escapini Fanchiotti, Marisilda de Almeida Ribeiro, René Duarte Martins, Silvana Gonçalves Brito de Arruda e Wylla Tatiana Ferreira e Silva. Faltas justificadas: Idjane Santana de Oliveira. Falta: representante do Diretório Acadêmico. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **2. Discussão e votação sobre o turno do Curso de Nutrição para 2010.**

Após a apresentação da proposta, foi aberta a discussão. Profa. Carmem expôs as propostas sugeridas pela Direção, que são as seguintes: 1) Permanecer o horário de sete às treze horas, com uma observação, se possível, no Edital do Vestibular, que o aluno pode ser solicitado para desenvolver alguma atividade na parte da tarde; 2) Horário integral das oito às doze horas e das quatorze às dezessete horas. Profa. Carmem falou que mesmo com o horário de sete às treze horas, os resultados do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade) foram muito bons, e que dessa forma as tardes ficam livres para monitoria ou disciplinas eletivas. Profa. Marisilda informou que há uma nova legislação para carga horária total dos cursos de graduação de Nutrição que é de 4.000 horas/aula, o que na teoria está bom, mas o estágio está extremamente reduzido. Profa. Eduíla reforça que, se possível, deverá constar no Edital do Vestibular, que o horário é pela manhã e que os alunos podem ser solicitados à tarde. Profa. Wylla falou que se os estágios forem à tarde, como é que fica a situação dos alunos que trabalham. Prof. René disse que o CAV apresenta várias bolsas disponíveis e que talvez o horário integral seja melhor. Na votação todos concordaram com a 1^a proposta, ou seja, permanecer o horário de sete às treze horas, com a ressalva de constar no Edital do Vestibular que o aluno poderá ser solicitado para desenvolver algumas atividades na parte da tarde. Nada mais havendo a tratar, eu, Kátia Elaine de Vasconcelos e Silva, Assistente em Administração, lavrei a presente Ata, que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 16 de março de 2009.

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA 5ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 29 DE ABRIL DE 2009.

Ao vigésimo nono dia do mês de abril de dois mil e nove, às quatorze horas e trinta minutos, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência da Coordenadora do Curso de Nutrição, Profa. Carmem Lygia Burgos Ambrósio, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (Anexo 1): Eduíla Maria Couto Santos, Flávia Escapini Fanchiotti, Lisiane dos Santos Oliveira, Marisilda de Almeida Ribeiro, René Duarte Martins, Silvana Gonçalves Brito de Arruda, Wylla Tatiana Ferreira e Silva e Sílvia Selma Alexandre Silva, esta última representante da Escolaridade e convidada. **Falta justificada:** Ana Cristina Lauer Garcia. **Falta:** representante do Diretório Acadêmico – DA. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **5. Outros Assuntos.** (...) **5.2 Alteração de pré-requisito de disciplina.** Profa. Eduíla informou a alteração no pré-requisito da disciplina Materno-infantil do Curso de Nutrição, o qual foi alterado de Nutrição Clínica II para Nutrição Clínica I, por motivo da demanda de uma disciplina eletiva no 7º período. A referida solicitação foi aprovada por todos, ficando a Secretaria de Cursos responsável em inserir a disciplina no sig@. Nada mais havendo a tratar, eu, Kátia Elaine de Vasconcelos e Silva, Assistente em Administração, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 29 de abril de 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA 6ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 29 DE MAIO DE 2009. Ao vigésimo nono dia do mês de maio de dois mil e nove, às quatorze horas e trinta minutos, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência da Coordenadora do Curso de Nutrição, Profa. Carmem Lygia Burgos Ambrósio, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (Anexo 1): Ana Cristina Lauer Garcia, Eduíla Maria Couto Santos, Flavia Escapini Fanchiotti, Marisilda de Almeida Ribeiro, Silvana Gonçalves Brito de Arruda, Wylla Tatiana Ferreira e Silva, Maria Isabel Pessoa, esta última representante do 6.º período do curso de Nutrição. **Falta justificada:** Lisiane dos Santos Oliveira. **Falta:** René Duarte Martins e o representante do Diretório Acadêmico – DA. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **4. Estágios. 4.1 Exclusão do componente Estágio complementar e distribuição da carga horária com os demais estágios.** Profa. Carmem informou que ela conseguiu falar com Marilene Protásio da PROACAD (Pró-reitoria para Assuntos Acadêmicos), a qual disse que seria possível a redistribuição de carga horária das disciplinas de estágio. A aluna Maria Isabel questionou qual a solução para o caso dos alunos que trabalham no horário das reuniões. Profa. Carmem informou que as empresas devem ter a flexibilidade de liberá-los para que possam participar das reuniões, as quais são obrigatórias, e que os alunos deveriam resolver diretamente com seus supervisores essa questão. Após várias discussões acerca dos dias das reuniões, ficou decidido que haverá uma reunião para elaborar e aprovar um cronograma. Profa. Eduíla sugeriu que as reuniões aconteçam quinzenalmente, com 4 horas de duração e que neste dia o aluno não deveria ir ao estágio, ficando disponível para a reunião. Em seguida, houve votação, sendo unânimes as seguintes propostas: 1) Retirar o Estágio Complementar da grade curricular de Nutrição. 2) Distribuir sua carga horária (120 horas) entre os estágios (Estágio em coletividade enferma, Estágio em coletividade sadia, Estágio em saúde pública), passando cada um deles de 210 para 255 (total arredondado devido as quinze horas mínimas contabilizadas para cada crédito), divididas da seguinte forma: 240 horas práticas e 15 teóricas (usadas para as reuniões). 3) Oferecer os estágios de Coletividade Sadia e Coletividade Enferma no 7.º período e Estágio em Saúde Pública no 8.º período. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Kátia Elaine de Vasconcelos e Silva, Assistente em Administração, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 29 de maio de 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DE ATA DA 6ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 29 DE MAIO DE 2009. Ao vigésimo nono dia do mês de maio de dois mil e nove, às quatorze horas e trinta minutos, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência da Coordenadora do Curso de Nutrição, Profa. Carmem Lygia Burgos Ambrósio, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (Anexo 1): Ana Cristina Lauer Garcia, Eduíla Maria Couto Santos, Flavia Escapini Fanchiotti, Marisilda de Almeida Ribeiro, Silvana Gonçalves Brito de Arruda, Wylla Tatiana Ferreira e Silva, Maria Isabel Pessoa, esta última representante do 6.º período do curso de Nutrição. **Falta justificada:** Lisiane dos Santos Oliveira. **Falta:** René Duarte Martins e o representante do Diretório Acadêmico – DA. A reunião teve a seguinte pauta: (..) **2. Aprovação da disciplina Análise Sensorial.** Profa. Silvana apresentou a ementa da disciplina eletiva Análise Sensorial (Anexo 2), explicando o seu conteúdo ao Colegiado. Após sugestão de alteração na ementa, pela Profa. Marisilda, a referida disciplina foi aprovada por todos. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Kátia Elaine de Vasconcelos e Silva, Assistente em Administração, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 29 de maio de 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA 10ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 03 DE DEZEMBRO DE 2009. Ao terceiro dia do mês de dezembro de dois mil e nove, às quatorze horas e trinta minutos, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência do Coordenador do Curso de Nutrição, Prof. Sebastião Rogério de Freitas Silva, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (Anexo 1): Ana Cristina Lauer Garcia, Eduila Maria Couto Santos, Lisiane dos Santos Oliveira, René Duarte Martins, além da professora convidada Marisilda de Almeida Ribeiro. **Faltas justificadas:** Flavia Escapini Fanchiotti, Silvana Gonçalves Brito de Arruda e o professor convidado Paulo Roberto de Santana. **Férias:** Wylla Tatiana Ferreira e Silva. **Falta:** o representante do Diretório Acadêmico - DA. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **3. Disciplina eletiva.** A Profa. Maria Cícília Ribas analisou a ementa da nova disciplina eletiva (Psicologia do Desenvolvimento) e sugeriu mudança de epígrafe para Relação Terapeuta/Paciente, oferecida para os cursos de Nutrição e Enfermagem, com carga horária total de 45 horas. Todos aprovaram e a ementa segue em anexo (Anexo 2). (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 03 de dezembro de 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA 3ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 28 DE SETEMBRO DE 2010. Ao vigésimo oitavo dia do mês de setembro de dois mil e dez, às quatorze horas, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência do Coordenador do Curso de Nutrição, Prof. Sebastião Rogério de Freitas Silva, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (ANEXO 1): Ana Cristina Lauer Garcia, Juliana Souza Oliveira, Leandro Finkler, Lisiane dos Santos Oliveira, René Duarte Martins, Silvana Gonçalves Brito de Arruda. **Faltas Justificadas:** Eduila Maria Couto Santos, João Henrique da Costa Silva, além dos professores convidados Keila Fernandes Dourado e Paulo Roberto de Santana. **Faltas:** Wylla Tatiana Ferreira e Silva e o representante do Diretório Acadêmico. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **2. Definição do NDE – Núcleo Docente Estruturante.** Prof. Sebastião informou sobre a reunião, no último dia vinte, com a Profa. Andréa Melo, Diretora do Departamento de Avaliação Institucional e Planejamento – DAP/PROPLAN (Pró-Reitoria de Planejamento, Orçamento e Finanças), sobre a visita dos avaliadores do MEC (Ministério de Educação) para reconhecimento do Curso. Nessa reunião foi aconselhado compor o quanto antes o NDE, cuja principal função é acompanhar o desenvolvimento do PPC (Projeto Pedagógico do Curso), revisando e atualizando, quando necessário. Deverão compor o NDE, preferencialmente, sessenta por cento de doutores com DE (dedicação exclusiva). Após os esclarecimentos, ficou definido o NDE do Curso de Nutrição, como segue: além do Coordenador e da Vice-Coordenadora do Curso, respectivamente, Prof. Sebastião Rogério e Profa. Wylla Tatiana, os professores Carmem Burgos, César Andrade, Cristina Oliveira, Emerson Peter, Erilane Machado, Marisilda Ribeiro e Zelyta de Faro. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 28 de setembro de 2010.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA – CAV
DIRETORIA

ORDEM DE SERVIÇO Nº 026/2010 CAV/UFPE

A Diretora do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco, no uso de suas atribuições:

RESOLVE:

Indicar, a partir de 28 de dezembro de 2010 os docentes abaixo relacionados para compor o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição - Bacharelado do Centro Acadêmico de Vitória, conforme deliberação do colegiado do respectivo curso em sua 3ª Reunião Ordinária realizada em 28/10/2010.

- Sebastião Rogério de Freitas Silva – SIAPE 2345691
- Wylla Tatiana Ferreira e Silva – SIAPE 3346571
- Carmem Lygia Burgos Ambrósio – SIAPE 3330052
- César Augusto Souza de Andrade – SIAPE 1540603
- Cristina de Oliveira Silva – SIAPE 2250756
- Emerson Peter da Silva Falcão – SIAPE 1541578
- Erilane de Castro Lima Machado – SIAPE 1281450
- Marisilda de Almeida Ribeiro – SIAPE 2134366
- Zelyta Pinheiro de Faro - SIAPE 2130327

CUMPRASE.

Vitória de Santo Antão, 03 de novembro de 2010.


Florisbela de Arruda Câmara e Siqueira Campos
Centro Acadêmico de Vitória - UFPE
Diretora
SIAPE: 2130885



CONFERE COM O ORIGINAL

Data: 28/10/11



Patrícia do Nascimento Silva
Centro Acadêmico de Vitória / UFPE
Assistente em Administração / CAV
SIAPE: 1606089



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DE ATA DA 3ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 28 DE SETEMBRO DE 2010. Ao vigésimo oitavo dia do mês de setembro de dois mil e dez, às quatorze horas, no Bloco Administrativo deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência do Coordenador do Curso de Nutrição, Prof. Sebastião Rogério de Freitas Silva, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (ANEXO 1): Ana Cristina Lauer Garcia, Juliana Souza Oliveira, Leandro Finkler, Lisiane dos Santos Oliveira, René Duarte Martins, Silvana Gonçalves Brito de Arruda. **Faltas Justificadas:** Eduila Maria Couto Santos, João Henrique da Costa Silva, além dos professores convidados Keila Fernandes Dourado e Paulo Roberto de Santana. **Faltas:** Wylla Tatiana Ferreira e Silva e o representante do Diretório Acadêmico. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **3.5 Disciplina eletiva Plantas Medicinais da Coleta à Terapêutica (ENFE0096).** Devido à demanda, Prof. René sugere que a referida disciplina passe a integrar o elenco de eletivas oferecidas pelo Curso de Nutrição, fazendo parte do perfil do Curso. Todos aprovaram. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maura Francinete Rodrigues Costa Lima, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 28 de setembro de 2010.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DA ATA DA 2ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 18 DE MAIO DE 2011. Aos dezoito dias do mês de maio de dois mil e onze, às quinze horas e trinta minutos, no Auditório deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência do Coordenador do Núcleo de Nutrição, Prof. Sebastião Rogério de Freitas Silva, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (ANEXO1): Ana Cristina Lauer Garcia, Juliana de Souza Oliveira, Leandro Finkler, Lisiane dos Santos Oliveira, Silvana Gonçalves Brito de Arruda, Wylla Tatiana Ferreira e Silva, e o representante do Diretório Acadêmico – DA, Hugo Phillippe de Lima Nascimento. **Faltas justificadas:** Eduila Maria Couto Santos, René Duarte Martins. **Falta:** João Henrique da Costa Silva. Esta reunião contou, também, com a presença dos membros do Núcleo Docente Estruturante – NDE, conforme lista anexa (ANEXO 2): Carmem Lygia Burgos Ambrósio, César Augusto Souza de Andrade, Emerson Peter da Silva Falcão, Eriane de Castro Lima Machado, Marisilda de Almeida Ribeiro, Wylla Tatiana Ferreira e Silva e Zelyta Pinheiro de Faro. **Falta justificada:** Cristina de Oliveira Silva. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **3. Projeto Pedagógico do Curso. PPC.** Prof. Sebastião solicitou que Maura Francinete apresentasse a versão atualizada do PPC, realizada pelo NDE, ao Colegiado para que fosse analisado. Maura Francinete apresentou em multimídia nova versão com as mudanças e atualizações em destaque. Foi solicitado acrescentar no PPC a política de acompanhamento ao egresso, considerando o item do documento de regulação referente ao perfil do egresso e também como forma de registrar a implementação de proposta constante do PDI/UFPE (Plano de Desenvolvimento Institucional). Após alguns comentários e correções, a nova versão do PPC foi aprovada pelo Colegiado e ficará disponível via eletrônica e impressa para todos da comunidade acadêmica. (...) Nada mais havendo a tratar, eu, Maria Alexandra Prado de Oliveira, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 18 de maio de 2011.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DE ATA DA 2ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO E 1ª ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - NDE DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 18 DE MAIO DE 2011. Aos dezoito dias do mês de maio de dois mil e onze, às quinze horas e trinta minutos, no Auditório deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência do Coordenador do Núcleo de Nutrição, Prof. Sebastião Rogério de Freitas Silva, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme lista anexa (ANEXO 1): Ana Cristina Lauer Garcia, Juliana de Souza Oliveira, Leandro Finkler, Lisiane dos Santos Oliveira, Silvana Gonçalves Brito de Arruda, Wylla Tatiana Ferreira e Silva, e o representante do Diretório Acadêmico – DA, Hugo Phillipe de Lima Nascimento. **Faltas justificadas:** Eduila Maria Couto Santos, René Duarte Martins. **Falta:** João Henrique da Costa Silva. Esta reunião contou, também, com a presença dos membros do Núcleo Docente Estruturante – NDE, conforme lista anexa (ANEXO 2): Carmem Lygia Burgos Ambrósio, César Augusto Souza de Andrade, Emerson Peter da Silva Falcão, Erilane de Castro Lima Machado, Marisilda de Almeida Ribeiro, Wylla Tatiana Ferreira e Silva e Zelyta Pinheiro de Faro. **Falta justificada:** Cristina de Oliveira Silva. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **2. Avaliação Externa do Curso.** Prof. Sebastião iniciou a reunião ressaltando que não seria feita mais nenhuma alteração no Plano Pedagógico do Curso - PPC até a avaliação do MEC (Ministério da Educação). Ele informou que, na reunião do Conselho Gestor, havia indicado o nome da professora Francisca Pion para professor emérito, pois ela muito contribuiu na montagem dos laboratórios de nutrição deste Centro Acadêmico e questionou se não seria o caso de incluir o nome da referida professora no PPC. A Técnica em Assuntos Educacionais - TAE, Maura Francinete, esclareceu que inseriu na abertura do PPC os nomes dos participantes das versões anteriores, conforme informações em arquivo, bem como as mudanças realizadas após abril de 2009. Nas informações arquivadas não constavam o nome da Profa. Francisca, considerando conveniente não acrescentar para não

alterar o documento. Prof. Sebastião e os membros do Colegiado concordaram. A TAE Maura Francinete acrescentou que os avaliadores só levam em consideração o que esta no sistema do e-mec, sendo importante que todas as atividades constem do PPC, o qual é inserido no sistema. Prof. Sebastião disse que estava fazendo um levantamento sobre as atividades dos egressos para confirmar sua permanência na região, atendendo, assim, o propósito do curso que é de interiorização. Prof. César Andrade acrescentou que este item não cabe como avaliação e sim como uma política de acompanhamento dos egressos. Profa. Silvana Brito disse para acrescentar no PPC a Clínica-Escola, que já está em funcionamento no Hospital João Murilo. **3. Projeto Pedagógico do Curso - PPC.** Prof. Sebastião solicitou que Maura Francinete apresentasse a versão atualizada do PPC ao Colegiado e ao NDE para que fosse analisado. Maura Francinete apresentou em multimídia nova versão com as mudanças e atualizações em destaque para os professores analisarem. Foi solicitado acrescentar no PPC a política de acompanhamento ao egresso, considerando o item do documento de regulação referente ao perfil do egresso e também como forma de registrar a implementação de proposta constante do PDI/UFPE (Plano de Desenvolvimento Institucional). Após alguns comentários e correções, a nova versão do PPC foi aprovada pelos membros do NDE e do Colegiado, a qual ficará disponível via eletrônica e impressa para todos da comunidade acadêmica. (...). Nada mais havendo a tratar, eu, Maria Alexandra Prado de Oliveira, Técnica em Assuntos Educacionais, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 18 de maio de 2011.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DE ATA DA 1ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, E 1ª ORDINÁRIA DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE – DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 19 DE MARÇO DE 2012. Aos dezenove dias do mês de março de dois mil e doze, às quatorze horas e trinta minutos, no Laboratório de Semiologia e Semiotécnica 2 deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência do Coordenador do Núcleo de Nutrição, Prof. Sebastião Rogério de Freitas Silva, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme listas anexas: **MEMBROS DO COLEGIADO (ANEXO 1):** Ana Cristina Lauer Garcia, Juliana Souza Oliveira, Leandro Finkler, Lisiane dos Santos Oliveira, René Duarte Martins, Silvana Gonçalves Brito de Arruda e Wylla Tatiana Ferreira, além do representante do D.A., Hugo Phillipe Nascimento; **MEMBROS DO NDE (ANEXO 2)** - Carmem Lygia Burgos Ambrosio, Emerson Peter da Silva Falcão, Eriane de Castro Lima Machado, Marisilda de Almeida Ribeiro, Wylla Tatiana Ferreira e Silva, Zelyta Pinheiro de Faro. **Faltas (membros do Colegiado):** Eduíla Maria Couto Santos e João Henrique da Costa Silva. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **2. Discussão sobre o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.** Prof. Sebastião Rogério justificou a convocação desta reunião lembrando a necessidade de se retomar o processo de constante avaliação do Projeto Pedagógico do Curso – PPC – de Nutrição, função hoje atribuída ao Núcleo Docente Estruturante – NDE. Ele ressaltou o fato de que, antes da constituição do NDE, esse trabalho de construção e acompanhamento da implantação e implementação do PPC foi desenvolvido pelo Colegiado de Nutrição, por isso a importância da promoção deste encontro com os dois grupos, NDE e Colegiado, a fim de possibilitar o conhecimento das atividades já realizadas. Para isso, o Coordenador Sebastião Rogério sugeriu que se fizesse a releitura das atas de reuniões anteriores; sugeriu também que, se necessário, poderia ser feita uma nova composição da equipe que compõe o NDE, mantendo-se, no entanto, uma parte dos atuais componentes,

com o objetivo de preservar a memória da atuação desse Núcleo. Após algumas observações feitas pelos membros presentes, todos concordaram em dar continuidade ao trabalho que vinha sendo desenvolvido no ano de dois mil e onze, ou seja, análise do perfil do Curso, carga horária das disciplinas e redistribuição dos componentes curriculares nos diversos períodos. Finalizando, Prof. Sebastião propôs que a análise fosse feita por área, em reunião dos respectivos grupos de professores com a Coordenação do Curso; quando estivessem concluídos os encontros de todas as áreas, o resultado seria apresentado ao NDE. Todos concordaram. Nada mais havendo a tratar, eu, Cristiano Dornelas de Andrade, Assistente em Administração, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 19 de março de 2012.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

TRANSCRIÇÃO DE TRECHO DE ATA DA 2ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, EM CONJUNTO COM O NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE – DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 03 SETEMBRO DE 2012. Aos três dias do mês de setembro de dois mil e doze, às quatorze horas, na sala 2 deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência do Coordenador do Núcleo de Nutrição, Prof. Sebastião Rogério de Freitas Silva, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme listas anexas: **MEMBROS DO COLEGIADO (ANEXO 1):** Juliana Souza Oliveira, Leandro Finkler, Lisiane dos Santos Oliveira, René Duarte Martins, Silvana Gonçalves Brito de Arruda e Wylla Tatiana Ferreira. **MEMBROS DO NDE (ANEXO 2) -** Carmem Lygia Burgos Ambrosio, Cristiane de Oliveira Silva, Emerson Peter da Silva Falcão, Marisilda de Almeida Ribeiro, Wylla Tatiana Ferreira e Silva, Zelyta Pinheiro de Faro. **Faltas Justificadas (membros do Colegiado):** João Henrique da Costa Silva. **Faltas Justificadas (membros do NDE):** Eriane de Castro Lima Machado, **Licenças (membros do Colegiado):** Ana Cristina Lauer Garcia. A reunião teve a seguinte pauta: (...) **2. Reforma do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição.** O Coordenador Sebastião Rogério iniciou a reunião mostrando os resultados das reuniões anteriores com as grandes áreas do curso de Nutrição, essas reuniões aconteceram nas seguintes datas, no dia vinte nove de junho com os professores de Saúde Pública, Vanessa Sá Leal, Flávia Escapini Fanchiotti e Juliana Souza Oliveira, em que foram feitas as seguintes alterações: a disciplina Ciências Sociais com 45h do 1º período e a disciplina Saúde Desenvolvimento de Comunidades com 30 horas do 5º período, foram unificadas sendo formada a disciplina Saúde e Sociedade com 45h que será ofertada no 1º período. A disciplina Nutrição em Saúde Pública 1, do 3º período foi deslocada para o 5º período, foi criada a disciplina Políticas de Saúde com 30h em seu lugar. No dia três de julho de dois mil e doze, a reunião foi realizada com os professores de Nutrição Clínica, Luciana Orange, Keyla Dourado, Marina Petribú e

Eduíla Couto em que foram aprovadas as seguintes alterações: a disciplina eletiva Nutrição Materno Infantil com 60h passa a ser obrigatória e será ofertada no 6º período, tendo como pré-requisito a disciplina de Nutrição Clínica I. No dia dez de julho de dois mil doze a reunião ocorreu com os professores da área de Tecnologia de Alimentos, Christitine Lamenha Luna Finkler, Erilane de Castro Lima, Leandro Finkler e Zelyta Faro, em que foram aprovadas as seguintes alterações: a disciplina Higiene dos Alimentos do 3º período, que antes tinha 45 horas passa a ter 60h. A disciplina eletiva Controle de Qualidade com 60h passa a ser obrigatória e será ofertada à tarde. Foi criada a disciplina Tecnologia de Alimentos II, eletiva com 45h que será ofertada à tarde. Também foi criada a disciplina Bioestatística com 30h, em que esta disciplina será ministrada pelo mesmo professor, que será contratado para o Curso de Saúde Coletiva. No dia um de agosto de 2012 houve reunião com os professores da área Alimentação Coletiva, Marisilda Ribeiro, Michelle Galindo e Matilde Cesiana revisaram as ementas das disciplinas. A disciplina Ética Profissional foi transferida do 5º período para o 2º e a disciplina de Psicologia Aplicada a Nutrição foi transferida para o 3º período. A disciplina Bases Farmacológicas Aplicadas a Terapêutica era eletiva e tornou-se obrigatória. O professor Sebastião Rogério salientou que consultou os professores do Básico por email, a professora Jeanne Claine salientou que gostaria de modificar a ementa de Biofísica, o professor Cristiano Aparecido se colocou a disposição para conversar com o NDE (Núcleo Docente Estruturante) e depois pensar na ementa. O professor Sebastião Rogério salientou que a carga horária total do curso deveria ser distribuída de forma mais uniforme possível ao longo dos períodos, conforme recomendação da Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos (Proacad). Todos concordaram. Nada mais havendo a tratar, eu, Maria Alexsandra Prado de Oliveira, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 03 de setembro de 2012.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA
NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

ATA DA 3ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO, EM CONJUNTO COM O NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE – DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, REALIZADA NO DIA 12 DE SETEMBRO DE 2012. Aos doze dias do mês de setembro de dois mil e doze, às nove horas e trinta minutos, na sala 1 deste Centro Acadêmico, reuniram-se, sob a presidência do Coordenador do Núcleo de Nutrição, Prof. Sebastião Rogério de Freitas Silva, os membros deste Colegiado com as seguintes presenças, conforme listas anexas: **MEMBROS DO COLEGIADO (ANEXO 1):** Eduíla Maria Couto Santos, Juliana Souza Oliveira, Leandro Finkler, Lisiane dos Santos Oliveira, René Duarte Martins, Silvana Gonçalves Brito de Arruda e Wylla Tatiana Ferreira. **MEMBROS DO NDE (ANEXO 2):** Carmem Lygia Burgos Ambrosio, Cristina de Oliveira Silva, Emerson Peter da Silva Falcão, Marisilda de Almeida Ribeiro, Wylla Tatiana Ferreira e Silva, Zelyta Pinheiro de Faro. **Faltas (membros do Colegiado):** João Henrique da Costa Silva, Representante do D.A. **Faltas Justificadas (membros do NDE):** Erilane de Castro Lima Machado, **Licenças (membros do Colegiado):** Ana Cristina Lauer Garcia. **Licenças (membros do NDE):** Christine Lamenha Luna Flinkler. A reunião teve a seguinte pauta: **1. Leitura e aprovação da Ata anterior.** Após leitura da Ata da 2ª Reunião Extraordinária, realizada no dia três de setembro de dois mil e doze, foi aprovada por todos. **2. Reforma do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição.** O Professor Sebastião Rogério iniciou a reunião informando que consultou os professores do Básico por e-mail e que, alguns responderam e tiveram suas demandas contempladas. Comentou ainda que a Pró-Reitoria para Assuntos Acadêmicos (Proacad) questionou sobre a transição dos alunos do perfil do curso anterior para o novo, se teriam condições de acompanhar a estrutura curricular, ressaltando que cada professor em sua disciplina, estimulasse os discentes nessa mudança de perfil para enriquecer a sua formação. Ele citou exemplos de disciplinas que estavam nessa situação e sugeriu a utilização de equivalências, posto que as disciplinas do Básico tem padrão de equivalência, indicando os períodos cruciais para

a transição para o novo perfil que seriam os 3º, 4º e 5º períodos. Ele continuou pontuando que precisavam mudar a justificativa, os objetivos geral e específicos, começando pela leitura da justificativa. Prof. Sebastião ainda esclareceu que a necessidade das adequações consistia em assegurar a importância das disciplinas do curso. Os professores Leandro Finkler, Renê Duarte, Wylla Tatiana propuseram algumas modificações. Logo após, o Professor Sebastião Rogério frisou que o objetivo geral do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) estava insuficiente, que precisava melhorar e sublinhar a formação do profissional para a região, um profissional sensível à realidade local. Após as discussões dos membros do Colegiado, ficou definida a justificativa do PPC. Em seguida foi tratado o tópico da estrutura curricular: a carga horária da disciplina Saúde e Sociedade foi reduzida para 45h. Quanto às disciplinas eletivas, ele endossou que o relatório do MEC apresentou ausência de disciplinas de nivelamento e sugeriu a criação da disciplina Português Instrumental, que seria disponibilizada para todo o Centro Acadêmico. No tocante a síntese de carga horária, a Proacad sugeriu que os componentes curriculares livres, realizados em outros cursos, contassem como atividades complementares. A professora Juliana Souza questionou sobre a falta da visão global e ressaltou a necessidade de reuniões pedagógicas. Em seguida, o professor Sebastião Rogério elencou as mudanças na parte de integralização curricular, entre o tempo mínimo de 8 períodos e máximo deixou de ser 12 para 14 períodos para a conclusão do curso, que seria o limite para entrar em jubilação. Todos aprovaram as sugestões. Nada mais havendo a tratar, eu, Maria Alexandra Prado de Oliveira, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim. Vitória de Santo Antão, 12 de setembro de 2012.