



**Alteração curricular do curso de bacharelado em
Nutrição**

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

Brasília - 2008

SUMÁRIO

1. Apresentação e Objetivos das Alterações.....	4
2. Justificativa.....	4
3. Histórico do Curso.....	5
4. Perfil do Profissional.....	6
5. Estrutura e conteúdo curricular.....	8
6. Principais diferenças entre o currículo atual e o proposto.....	8
6.1. Carga Horária em disciplinas e no estágio.....	8
PROPOSTO.....	8
%.....	8
6.2. Disciplinas que tiveram seus carga horária ou conteúdo revisados.....	9
6.3. Disciplinas Novas.....	9
6.4. Disciplinas excluídas.....	10
BASTOS, E. A. Metodologia do Trabalho Científico. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.....	15
BIBLIOGRAFIA BÁSICA.....	20
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	20
BASTOS, E. A. Metodologia do Trabalho Científico. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.....	21
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	23
BASTOS, E. A. Metodologia do Trabalho Científico. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.....	26
6.5. Interação com as Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição.....	29
7. Regimento do Curso de Graduação em Nutrição.....	31
ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	37
ANEXO I. Grade curricular de 2004.....	40
Car. Hor. Total: 3.460.....	40
ANEXO II. Grade curricular 2006.....	41
ANEXO III. Grade curricular 2008.....	42
ANEXO IV – Regulamento do trabalho de curso.....	43
ANEXO VI. Normatização das Atividades complementares.....	54

1. Alteração curricular do curso de bacharelado em Nutrição

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

1. Apresentação e Objetivos das Alterações

O processo de alteração curricular do curso de graduação em Nutrição teve início no ano de 2007 e envolveu, em diferentes momentos, professores, alunos e Coordenação de Curso de Nutrição do UNIEURO, e atende às necessidades percebidas como fundamentais diante do quadro de rápidas e intensas transformações que caracterizam a Nutrição contemporânea.

Todo projeto supõe ruptura com o presente e promessas para o futuro. A alteração curricular proposta para o Curso de Graduação em Nutrição tem o objetivo de atualizar a formação oferecida pela IES e torná-la sincronizada com os desafios do crescimento da área e da sua importância para a sociedade.

Assim, atualizará a formação propiciada pelo curso de Nutrição do UNIEURO atendendo plenamente à necessidade de compatibilizar a formação de nível superior às transformações do processo de transição nutricional verificada no país nos últimos anos. A conclusão da tramitação dessa alteração curricular está em estreita consonância com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Educação para a área na resolução CNE/CES nº 05/2001 e com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição.

2. Justificativa

No âmbito da educação, ressalta-se a reestruturação do ensino superior redimensionando o seu papel de atender às novas demandas sociais, no que tange as evoluções científico-tecnológicas, transformações do mundo do trabalho, bem como ao processo de organização social. Neste sentido, a sociedade demanda profissionais com habilidade para se adaptar a estas constantes mudanças.

As inflexões que vêm correndo na ciência da Nutrição desde o início da década de 90 exigem novas formas de atuação para o Nutricionista. É preciso considerar a evolução da Ciência da Nutrição, de acordo com o processo de

transição alimentar e nutricional, pela ênfase da importância da alimentação para a saúde, o conceito de segurança alimentar e pela alimentação como direito humano básico. Tudo isto implica em constantes redefinições das competências necessárias à prática dos profissionais de saúde e, com o surgimento de novas áreas de atuação, tais como a Nutrição Funcional, a Fitoterapia, a Nutrição esportiva e outras, exigem novas formas de atuação para o Nutricionista.

Diante dessas rápidas transformações, grande parte dos conteúdos programáticos dos cursos e disciplinas da grande área de Nutrição se tornou obsoleta, tornando necessários e urgentes os ajustes de forma e conteúdo, que são contemplados na alteração curricular aprovada pelo colegiado.

Com essas alterações pretende-se atender à demanda constante de formação de quadros altamente capacitados e aptos a compreender as transformações e preparar e adequar a Instituição (docentes, discentes, coordenação) para tais mudanças. Será possível modernizar a formação de profissionais de Nutrição para atuarem junto ao mercado de trabalho nas distintas áreas inerentes ao profissional, de acordo com a Resolução CFN nº 380/05: alimentação coletiva; Nutrição clínica; Nutrição social; ensino; Nutrição esportiva; *home care*; *personal dieter*; consultoria e *marketing*; Nutrição em geriatria, entre outras, adquirindo as competências e habilidades da profissão.

3. Histórico do Curso

O Curso de Nutrição iniciou-se em agosto de 2004, obedecendo a Resolução CONSU nº 1/2004 (UNIEURO) com grade curricular que permitisse a formação ampla do profissional no campo de alimentação e Nutrição (ANEXO I). Será desenvolvido em oito semestres, oferecendo vagas nos três períodos. Em 2006 (ANEXO II), o curso apresentou alteração na grade curricular com vistas a introduzir disciplinas que conduzissem o aluno a ingressar de forma mais completa no mercado de trabalho. Em 2008 será implantada a nova grade do curso de Nutrição (ANEXO III) com vistas a inovar e incluir novas disciplinas para fornecer ao futuro Nutricionista uma base sólida e ampla de conhecimento específico em Alimentação e Nutrição e toda sua abrangência.

O currículo do Curso atenderá às exigências do Ministério da Educação para a área na resolução CNE/CES nº 05/2001 e com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição e contempla, com matérias básicas e profissionais, os conhecimentos necessários ao exercício nas várias áreas de atuação do Nutricionista. Esse, ainda, privilegia os estudantes com possibilidades bem maiores de adquirir uma melhor formação, porque é composto de disciplinas teóricas e práticas e exige, ainda, quatro estágios supervisionados (Nutrição clínica, Nutrição social, Unidades de Alimentação e Nutrição em Atendimento Ambulatorial).

Com as alterações, almeja-se que os profissionais formados pelo Unieuro apresentem aceitação no mercado de trabalho do Distrito Federal e demais regiões do país. É certo que tal aceitação ocorrerá em função de uma sólida capacidade analítica propiciada ao longo dos programas, bem como à flexibilidade emprestada ao perfil do profissional formado.

4. Perfil do Profissional

O curso de graduação em Nutrição do UNIEURO almeja como perfil do egresso um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentam fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população.

Para a elaboração deste eixo educacional, consideraram-se as competências e habilidades definidas nas Diretrizes Curriculares para os cursos de Graduação em Nutrição, tomando-se também como referência o documento elaborado pelo Conselho Federal de Nutricionistas, “Definições e atribuições principal e específicas dos Nutricionistas, conforme áreas de atuação”, e a Lei nº 8234, de 17/09/1991, que regulamenta a profissão do Nutricionista. Assim, pretende-se que o profissional a ser formado possua as seguintes habilidades:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.

- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino 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 sócio-cultural 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 e Nutrição e de saúde.
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e Nutrição.
- Atuar em *marketing* de alimentação e Nutrição.
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana.
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e Nutrição.

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

5. Estrutura e conteúdo curricular

O currículo proposto respeita a obrigatoriedade de disciplinas teóricas e práticas fixadas pela legislação específica do Curso de Nutrição. A relação teoria-prática será desenvolvida durante toda a formação do acadêmico, na forma de atividades de extensão, iniciação científica, práticas em laboratório, saídas de campo, estágio curricular, etc.

Considera-se fundamental na organização curricular a diversificação dos cenários de prática, os quais devem possibilitar o “aprender fazendo” nos campos da atuação profissional, ou seja, a aprendizagem baseada em realidades e situações concretas, em contraposição a situações hipoteticamente ideais desde o início do processo de formação.

Em consequência, um importante componente curricular foi aprimorado: as atividades práticas desde o início do curso, para que o aluno faça contato com a realidade. Tal prática deverá contemplar, além das atividades inerentes às disciplinas teórico-práticas, o estágio supervisionado em atendimento ambulatorial e os demais estágios obrigatórios. Esta organização beneficiará tanto ao futuro profissional, possibilitando-lhe compreender a realidade como um todo, como à instituição educadora, permitindo-lhe direcionar a formação do Nutricionista de forma a contemplar o perfil definido no projeto Pedagógico. As disciplinas, conteúdos curriculares e posicionamento no fluxo do curso são apresentadas no item 7 deste documento.

6. Principais diferenças entre o currículo atual e o proposto

6.1. Carga Horária em disciplinas e no estágio

	ATUAL		PROPOSTO	
	CH	%	CH	%
TOTAL*	3620*	100	3580*	100
Disciplinas	3020	83	2820	79
Estágio	600	17	760	21
Atividades complementares	140	-	200	-

* Disciplinas + estágio.

O estágio curricular passou de 600 horas (17% da carga do curso) para 760 horas (21% da carga do curso).

6.2. Disciplinas que tiveram seus carga horária ou conteúdo revisados

- **Introdução à Nutrição:** ementa alterada para que sejam convidados especialistas em cada área da Nutrição para falar a respeito da área em questão.
- **Língua portuguesa:** possuía 20 horas mensais (1 hora semanal), passando a ser oferecida em 40 horas mensais (2 horas semanais).
- **Técnicas de Informação e comunicação II:** possuía 20 horas mensais (1 hora semanal), passando a ser oferecida com o nome **Metodologia e ética em Nutrição**, com aumento da carga horária para 40 horas mensais.
- **Gastronomia Nacional e Mundial:** possuía 80 horas mensais, passando a ser oferecida em 40 horas mensais e oferecida a disciplina optativa II (anualmente) denominada Gastronomia hospitalar (80 horas mensais).
- **Nutrição no esporte:** possuía 40 horas mensais (2 horas semanais), passando a ser oferecida em 60 horas mensais (3 horas semanais).
- **Bromatologia:** possuía 60 horas mensais (3 horas semanais), passando a ser oferecida em 40 horas mensais (4 horas semanais).
- **Economia e Administração de Serviço de Alimentação II:** possuía 40 horas mensais (2 horas semanais), passando a ser oferecida em 60 horas mensais (3 horas semanais).
- **Dietoterapia I e II:** possuíam 60 horas mensais (3 horas semanais) cada, passando a ser oferecida em 80 horas mensais (4 horas semanais) e com os nomes alterados para **Fisiopatologia e Dietoterapia I e II** e contemplando o conteúdo de fisiopatologia da Nutrição.

6.3. Disciplinas Novas

- **Metodologia e ética em Nutrição** – 40 horas mensais
- **Fitoterapia aplicada à Nutrição** – 60 horas mensais
- **Gastronomia Hospitalar (optativa – oferecida anualmente)-** 80 horas semanais
- **Trabalho de Curso 1**– 20 horas mensais
- **Trabalho de Curso 2**– 40 horas mensais
- **Patologia Nutricional e Dietoterapia I e II** – ambas com 80 horas mensais
- **Estágio Em atendimento ambulatorial** – 160 horas mensais

6.4. Disciplinas excluídas

- **Noções de Urgência e emergência clínica**
- **Estrutura e Planejamento dos serviços de alimentação:** Conteúdo contemplado em Economia e Administração de serviços de alimentação
- **Ética em Nutrição:** passou a contemplar a disciplina de metodologia e ética.
- **Fisiopatologia da Nutrição:** conteúdo contemplado em Fisiopatologia e dietoterapia I e II.

As ementas e bibliografias das disciplinas do primeiro ao oitavo semestres estão descritas abaixo:

1° SEMESTRE

1. APROXIMAÇÃO AO AMBIENTE PROFISSIONAL I

Ementa: A realidade profissional do setor saúde. Visão biopsicossocial em saúde. O processo saúde/doença: perspectivas individualizantes e perspectivas institucionais. O paciente frente ao processo saúde/doença no contexto do tratamento. Os Principais Pontos do Ciclo Vital e a Assistência integral. Relação terapêutica: o profissional de saúde diante do paciente. Interação profissional de saúde-paciente. O trabalho em equipe interdisciplinar. As relações interpessoais na equipe de saúde e algumas questões quanto ao status profissional.

Bibliografia Básica:

CANELLA, P.; MALDONADO, M.T. **Recursos de relacionamento para profissionais de saúde.** Rio de Janeiro : Reichmann & Affonso, 2003.

NOGUEIRA-MARTINS, M.C. **Humanização das relações assistenciais: a formação do profissional de saúde.** São Paulo : Casa do Psicólogo, 2001.

RODRIGUES, O. M.; NEME, A. M. **Psicologia da saúde: perspectivas interdisciplinar.** São Paulo : Rima, 2003.

Bibliografia Complementar:

MERHY, E.; Onocko, R. **Agir em saúde.** 2.ed. São Paulo : Hucitec, 1997.

REMEN, R. N. **O paciente como ser humano.** São Paulo : Summus, 1993.

2. CITOLOGIA E HISTOLOGIA

Ementa: Estudo da morfologia microscópica das células e ultra-estrutura de suas organelas relacionado com as funções específicas, servindo assim como base para compreensão dos diferentes processos biológicos. Formação dos gametas, processos de divisão, migração, crescimento e diferenciação celular a partir do ovócito fertilizado que ocorrem durante o desenvolvimento embrionário e fetal humano. Estudo dos tecidos básicos que constituem o corpo humano: tecido epitelial, tecido conjuntivo, tecido muscular e tecido neural que, em diferentes arranjos e proporções, agrupam-se para formar órgãos e sistemas.

Bibliografia Básica:

CITOLOGIA

DE ROBERTIS, E.M.F.; Hibb, J. **Bases da biologia celular e molecular**. 3.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2001.

JUNQUEIRA, Luiz Carlos; CARNEIRO, José. **Biologia celular e molecular**. 7.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2000.

HISTOLOGIA

JUNQUEIRA, Luiz Carlos; CARNEIRO, José. **Histologia básica**. 10.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2004.

STEVENS, Alan; Lowe, James. **Histologia humana**. 2.ed. São Paulo : Manole, 2001.

Bibliografia Complementar:

CITOLOGIA

ALBERTS, B. [et.al.]. **Fundamentos de biologia celular**. Porto Alegre : Artmed, 1999.

HISTOLOGIA

GARTNER, L.P. **Tratado de histologia em cores**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1999.

3. SAÚDE, HISTÓRIA E SOCIEDADE

Ementa: Processo de formação sócio-cultural. Crítica às dicotomias homem/natureza, corpo/mente. Saúde e exclusão social. Eco-destruição; anomia global; corpo/metamercadoria; ética e compromisso profissional.

Bibliografia Básica:

BERGER, Peter. **Perspectivas sociológicas**. Petrópolis : Vozes, 1973.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Rio de Janeiro: Graal, 1986.

Bibliografia Complementar:

DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência**. São Paulo : Atlas, 1983.

LUZ, Madel. Políticas de descentralização e cidadania. In: Pinheiro, R.M.R.(org.). **Os Sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde**. Rio de Janeiro: UERJ, IMS, ABRASCO, 2001.

4. TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO, EDUCAÇÃO E COMUNICAÇÃO EM SAÚDE

Ementa: Utilização de técnicas de comunicação e informação em saúde. Promoção da saúde. Comunicação em saúde. Relacionamento terapêutico e comunicação. Bioinformática.

Bibliografia Básica:

MEZZOMO, A.A.[et.al.]. **Fundamentos de humanização: uma visão multidisciplinar**. São Paulo : Local, 2003.

Portal do Ministério da Saúde. Disponível em: www.saude.gov.br/bvs

Bibliografia Complementar:

MERVAL, Rosa. **Introdução à psicologia**. Petrópolis : Vozes, 1995.

VASCONCELOS, Eymard. Mourão. **Educação popular e atenção à saúde da família**. São Paulo: Huicitec, 2001.

5. ANATOMIA HUMANA I E II

Ementa: A Anatomia Humana com vistas à formação científica, em alto nível acadêmico. Além da descrição dos aspectos morfológicos dos sistemas orgânicos. A anatomia funcional, a relação existente entre os diversos órgãos e estruturas do corpo humano e inter-relação com as demais disciplinas do curso. Esta disciplina está estruturada para ser um guia do discente que busca informações anatômicas objetivas, atualizadas e concisas no campo da Anatomia Humana.

Bibliografia Básica:

DÂNGELO, J.G.; FATTINI, Carlo Américo. **Anatomia Humana Básica**. São Paulo: Atheneu, 2002.

SPENCE, Alexander P. **Anatomia Humana Básica**. São Paulo : Manole, 1991.

Bibliografia Complementar:

DÂNGELO, J.G.; FATTINI, Carlo Américo. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**. São Paulo: Atheneu, 2002.

NETTER, Frank H. **Atlas de Anatomia Humana**. Porto Alegre : Artmed, 1996.

SOBOTTA, Johan. **Atlas de Anatomia Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

6. BIOESTATÍSTICA

Ementa: Coleta, organização, resumo, apresentação e análise de dados. Obtenção de conclusões válidas e tomadas de decisões científicas, baseadas em análises estatísticas. Realização de leitura crítica de trabalhos científicos e aplicação de conhecimentos estatísticos na compreensão de resumo de conteúdos científicos apresentados por outras disciplinas do curso. A disciplina objetiva propiciar ao aluno o conhecimento necessário para a compreensão das idéias definidas no campo da ciência. Desenvolver o pensamento lógico e a consciência crítica. Perceber a importância do rigor científico. Valorizar a ciência como conhecimento aberto e dinâmico e mutável. Avaliar o grau de importância da informação fornecida pelas técnicas do método científico sob o ponto de vista objetivo apoiado pelo conhecimento das técnicas estatísticas.

Bibliografia Básica:

BERQUÓ, SOUSA, GOTLIEB. **Bioestatística**. 1ª. ED., EPU, 1981.

JEKEL, J.F.; KARTZ, D.L.; ELMORE, J.G. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. Elsevier, 1980.

Bibliografia Complementar:

VIEIRA, S. **Bioestatística: tópicos avançados**. 2ª. ED. ELSEVIER, 2004.

7. BIOQUÍMICA E BIOFÍSICA I E II

Ementa: Introdução geral à bioquímica. Metabolismo celular. Tópicos em bioquímica aplicada. Estudo das estruturas, da conformação e metabolismo de aminoácidos, proteínas, ácidos nucleicos, carboidratos e lipídeos, vitaminas, coenzimas. Bioenergética. Regulação Metabólica. Água, Equilíbrio ácido-base e sistemas tamponantes.

Bibliografia Básica:

LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.I.; COX, M.M. **Princípios de bioquímica**. 2.ed. São Paulo : Sarvier, 1995.

VOET, Donald; VOET, Judith; PRATT, C.W. **Fundamentos de bioquímica**. Porto Alegre : Artmed, 2002.

Bibliografia Complementar:

ALBERTS, Bruce; BRAY, Denis; JOHNSON, Alexander. **Fundamentos da biologia celular**. Porto Alegre : Artmed, 2002.

CAMPBELL, Mary K. **Bioquímica**. Porto Alegre : Artmed, 2002.

MARZZOCO, Anita; TORRES, Baptista Torres. **Bioquímica básica**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1999.

ZAHA, A.; SCHRANK, A.; LORETO, E.L.S. **Biologia molecular básica**. Porto Alegre : Mercado de Letras, 2000.

8. INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO

Ementa: História da Ciência da Nutrição. História da Nutrição e Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Contextualizar o aluno no desenvolvimento da nutrição e seu mercado de trabalho.

Bibliografia Básica:

GIBNEY, Michael J.; VOSTER, Hester H.; KOK Frans J. **Introdução à Nutrição Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

GARCIA R.W.D.; CANESQUI, A.M. **Antropologia da Nutrição – Um diálogo possível**. Fiocruz.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Secretaria de Ensino Superior. *Os cursos de nutrição no Brasil: evolução, corpo docente e currículo*. Brasília, 1983. 280p. (Série de Cadernos de Ciências da Saúde, 6).

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**., São Paulo: Global, 2004.

2º SEMESTRE

9. FISILOGIA

Ementa: Fisiologia humana dos sistemas nervoso, cardiovascular, respiratório, urinário, digestório e endócrino.

Bibliografia Básica:

GUYTON, Arthur. **Fundamentos de Guyton**: tratado de fisiologia médica. 10.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2002.

GUYTON, Arthur. **Fisiologia humana**. 6.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1988.

Bibliografia Complementar:

GUYTON, Arthur. HALL, John. **Tratado de fisiologia médica**. 10.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2002.

BERNE, Robert. LEVY, Matthew. **Fisiologia**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

AIRES, Margarida Mello. **Fisiologia**. 10.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1999.

10. GENÉTICA HUMANA

Ementa: As bases químicas e físicas da hereditariedade. Genética molecular. Os mecanismos de transmissão hereditária e suas aplicações práticas. Regulação gênica. Estudo das mutações e anomalias hereditárias a nível molecular, morfológico e fisiológico. Genética de microrganismos. Genética extracromossômica.

Genética das características quantitativas: estimativa da herdabilidade e melhoramento genético. Dinâmica dos genes a nível populacional e mecanismos responsáveis pelo processo evolutivo.

Bibliografia Básica:

GRIFFITHS, Anthony. [et.al.]. **Genética moderna**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1999.

GRIFFITHS, Anthony.[et.al.]. **Introdução à genética**. 7.ed. Rio de Janeiro : Ed. Guanabara Koogan, 2002.

Bibliografia Complementar:

SNUSTAD, D.P.; SIMMONS, Margaret. **Fundamentos de genética**. 2.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2001.

LEWIN, B. **Genes VII**. Porto Alegre: Artmed, 2001.

11. LÍNGUA PORTUGUESA

Ementa: Estrutura e organização do pensamento lógico, dedução e indução, textualidade, coesão e coerência textual. A comunicação humana: processo, elementos, registros, funções da linguagem, vícios de linguagem, denotação e conotação. O valor do vocábulo na frase. Processo de leitura e interpretação. Produção de textos.

Bibliografia Básica:

GARCIA, O.M. **Comunicação em prosa moderna**. 15.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1992.

SAVIOLI, F.; FIORIN, J.L. **Para entender o texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 2003.

Bibliografia Complementar:

FAVERO, L.L. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo : Ática, 1999 PERELMAN, C.; TYTECA, L. **Tratado da argumentação: a nova retórica**. São Paulo : Martins Fontes, 2000.

INGEDORE, V.K. **Coerência textual e coesão**. São Paulo : Atlas, [20--].

12. SANEAMENTO DO MEIO EM NUTRIÇÃO

Ementa: Saneamento básico. Saneamento ambiental. Água. Resíduos sólidos. Defensivos agrícolas e outros poluentes. Controle de roedores e artrópodes como vetores de doenças. Situação epidemiológica dos distúrbios nutricionais e suas relações com as condições de saneamento básico. Vigilância sanitária e epidemiológica. Roteiro para investigação e prevenção de surtos de toxiiinfecção alimentar. A disciplina tem como objetivo conhecer conceitos básicos de Saneamento Ambiental e suas influências no exercício da profissão de nutricionista. Verificar a interferência do saneamento ambiental sob o aspecto nutricional.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI JR., A. **Saneamento, Saúde e Ambiente: Fundamentos para um desenvolvimento sustentável**. Varela, 2004.

SILVA JR. E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. Varela, 2005.

Bibliografia Complementar:

BOUGUERRA, M. L. **As Batalhas da Água: por um bem comum da humanidade**. Petrópolis-RJ, Ed. Vozes, 2004.

MINAYO, M. C. de M. & Miranda A.C. **Saúde em ambiente sustentável: estreitando nós**. Rio de Janeiro, Ed. Fiocruz, 2002.

13. METODOLOGIA E ÉTICA EM NUTRIÇÃO

Leitura de trabalhos técnico-científicos. Ciência; Tipos de Conhecimentos. Fatos, Leis e Teorias. Documentação Pessoal. Pesquisa Científica: bibliográfica, descritiva e experimental. Noções de trabalhos de graduação. Técnica de seminário. Ética, moral, deontologia da nutrição e bioética. Ética profissional: legislação, direitos, deveres e responsabilidade. Princípios de bioética. Código de ética do nutricionista. Aspectos legais do exercício profissional. Órgãos de classe. Aspectos éticos da prescrição dietética. Ética e pesquisa. Responsabilidade profissional. Relação interprofissional. Responsabilidade individual e profissional.

Bibliografia Básica:

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

COSBY, P. C. **Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento**. São Paulo: Atlas, 2003.

BRASIL: Lei 8.234, de 17/09/1991. **Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências**.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - **Código de Ética do Nutricionista**. Brasília, DF. Resolução n 334/ 2004 de 10 de maio de 2004.

Bibliografia Complementar:

BASTOS, E. A. **Metodologia do Trabalho Científico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

COSTA, Sérgio Francisco. **Método Científico: Os caminhos da Investigação**. São Paulo: Harbra, 2001.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – **Atribuições: Principal e Específicas**. Acesso: www.cfn.org.br

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS-1. **Manual do Nutricionista, 2004**. Acesso: www.cfn.org.br

14. NUTRIÇÃO HUMANA I

Ementa: Estuda os fundamentos da nutrição e nutrição e alimentação humana nos seus aspectos bioquímicos, fisiológicos e dos requerimentos nutricionais. São abordados os conceitos básicos de dieta normal nos diferentes períodos fisiológicos e discussões plenárias de aspectos relevantes para as disciplinas de ciências da saúde.

Bibliografia Básica:

KRAUSE, M. V. & MAHAN, L. K. **Alimentos , nutrição e dietoterapia**. Roca, 1985.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E. & MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo, Savier, 1998.

Bibliografia complementar:

FRANCO, G. **Tabela de Composição dos Alimentos**. 9 ed. Rio de Janeiro, Atheneu, 1992.

IBGE, Estudo Nacional de Despesa Familiar - ENDEF. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. Rio de Janeiro, 1981.

15. BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa: Fundamentos e regulação dos metabolismos de carboidratos, lipídios e aminoácidos. Enzimas digestivas e zimogênios. Bioquímica do sangue. Transporte

de oxigênio. Equilíbrio ácido-base. Metabolismo e excreção do colesterol. Ácidos biliares. Classificação e metabolismo de lipoproteínas. Metabolismo energético dos músculos e contração. Cálcio e metabolismo ósseo. A disciplina tem como objetivos apresentar os limites e abrangência da Bioquímica enquanto ciência, e mostrar as características químicas, estruturais e funcionais das moléculas combustíveis, macromoléculas estruturais, macromoléculas funcionais, enzimas e macromoléculas informacionais. Objetiva também revisar o as principais vias e ciclos metabólicos celulares, com análise das estruturas moleculares e seqüência de reações, seu controle pela célula; estabelecer correlações entre o funcionamento metabólico celular e as grandes síndromes fisiopatológicas que envolvam desequilíbrios metabólicos, como Diabetes Mellitus, obesidade, dislipidemias (com ênfase na bioquímica do processo aterosclerótico), síndromes edematosas (como insuficiência cardíaca, insuficiência hepática, insuficiência renal), desnutrição e hipovitaminoses, além de estabelecer as bases da interpretação dos exames complementares.

Bibliografia Básica:

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica.**

Tradução de W.R. Loodi, e A.A. Simões. São Paulo: Sarvier, 1995.

VIEIRA, E.C.; GAZZINELLI, G.; MARES-GUIA, M. **Bioquímica celular e biologia molecular.** 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1996. 360 p.

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO. **Biologia Celular e Molecular.** Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan S. A., 7ª Edição, 2000.

Bibliografia Complementar:

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. **Bioquímica Básica.** Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2000.

STRYER, L. **Bioquímica.** 4ª. Edição. RJ: Ed. Guanabara Koogan. 1996.

3º SEMESTRE

16. ANATOMIA E FISILOGIA APLICADAS À NUTRIÇÃO

Ementa: Anatomia e Fisiologia do sistema digestório. Anatomia e Fisiologia do sistema urinário. Sistema nervoso autônomo. Glândulas endócrinas. Sistemas sensoriais especiais. Balanço dietético.

Bibliografia Básica:

DÂNGELO, J.G. & FATTINI, C.A. **Anatomia humana básica.** São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

ERHART, E.A. **Elementos de anatomia.** São Paulo: Editora Atheneu, 2000.

Bibliografia Complementar:

GUYTON, A.C. **Fisiologia humana.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

TOTORA, G.J. **Corpo humano: Fundamentos de anatomia e fisiologia.** Porto Alegre: Editora Artmed, 2004.

17. PARASITOLOGIA HUMANA

Ementa: Introdução à parasitologia humana. Os protozoários. Amebas e ciliados. Flagelados intestinais e geniturinários. Flagelados do sangue e de outros tecidos. Os esporozoários parasitas do homem. Platyhelminthes parasitas do homem. Nematelminthes parasitas do homem. Ectoparasitas.

Bibliografia Básica:

REY, Luis. **Bases da parasitologia médica.** Rio de Janeiro : Guanabara, 2002.

NEVES, David Pereira. **Parasitologia humana.** São Paulo : Atheneu, 2000.

Bibliografia Complementar:

REY, Luis. **Dicionário de medicina e saúde**. Rio de Janeiro : Guanabara, 1999.
De CARLI, Geraldo Attlio. **Parasitologia clínica**. São Paulo : Atheneu, 2001.
CINERMAN, B.; FRANCO, M.A. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos**. São Paulo : Atheneu, 1998.
AMATO NETO, V. **Exame parasitológico das fezes**. São Paulo : Sarvier, 1991.

18. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa: O mundo microbiano. Morfologia e fisiologia de microrganismos. Crescimento e controle de microrganismos, agentes antimicrobianos. Isolamento e caracterização de microrganismos. Grupo de interesse microbiológico: bactérias, fungos e vírus. Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. A contaminação dos alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Fatores que favorecem o aparecimento de toxinfecções alimentares e medidas preventivas.

Bibliografia básica:

FRANCO, B.D.G.M. & LANGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Varela, 2002.

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005

Bibliografia complementar:

SILVA; JUNQUEIRA; SILVEIRA. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

GERMANO, P.M.L. **Treinamento de manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003

19. IMUNOLOGIA BÁSICA

Ementa: O programa envolve o estudo da resposta imunológica e de todos seus componentes quer celulares quer humorais, bem como sistema complementar.

Bibliografia Básica:

JANEWAY, Charles[et.al.]. **Imunobiologia: o sistema imunológico na saúde e na doença**. 5.ed. Porto Alegre : Artmed, 2002.

ABBAS, Abel[et.al.]. **Imunologia celular e molecular**. 4.ed. Pensilvânia: Saunders Company, 2000.

Bibliografia Complementar:

SCROFERNEKER, Maria Lúcia. POHLMANN, Paula Raffin. **Imunologia básica e aplicada** Porto Alegre : Sagra Luzzatto, 1998.

STITES, Daniel [et.al.]. **Imunologia médica**. 9.ed. Rio de Janeiro : Guanabara, 2000.

PARHAM, Peter. **O sistema imune**. Porto Alegre : Artmed, 2001.

CALICH, V.L.G. **Imunologia básica**. Porto Alegre : Artes Médicas, 1989.

20. NUTRIÇÃO HUMANA II

Ementa: Estudo do metabolismo energético. Aspectos nutricionais e metabólicos das proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e oligoelementos. Integração metabólica de macronutrientes e micronutrientes. Necessidades e recomendações nutricionais humanas baseadas nas DRI's (*Dietary Reference*

Intakes), incluindo o cálculo do valor energético total para as diferentes idades, sexos, ocupações e estados fisiológicos.

Bibliografia básica:

KRAUSE, M.V. & MAHAN, L. K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Roca, São Paulo, 2005.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A; SHIKE, M; ROSS, A, C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo: Manole, 2003.

Bibliografia complementar:

DUTRA-DE-OLIVEIRA , J.E. & MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2003.

21. EDUCAÇÃO AGRÍCOLA

Ementa: Segurança alimentar no campo. Principais produtos agropecuários e sua obtenção. Característica agrônômica das culturas. Problemas ligados ao produto in natura destinado ao consumo e à industrialização: amadurecimento, colheita, acondicionamento, transporte, armazenamento e conservação. Obtenção e conservação de matérias primas de origem animal. Boas práticas agrícolas.

Bibliografia básica:

JUAN A. ORDOÑEZ. **Tecnologia de Alimentos** Volume I. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

JUAN A. ORDOÑEZ. **Tecnologia de Alimentos** Volume II. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

Bibliografia complementar:

CHITARRA, M. I. F. & CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL/FAEPE. 1990.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura**. 2a. Ed. Editora UFV, 2003.

22. BROMATOLOGIA BÁSICA

Ementa: Estudo da composição bromatológica dos alimentos, incluindo água, proteínas, lipídeos, carboidratos e sais minerais, assim como a suas funções, importância e interações nos alimentos. Na nutrição, a composição bromatológica será utilizada para estabelecer a correlação inicial com o valor nutricional dos alimentos.

Bibliografia básica:

BOBBIO, P.A., BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo:Varela, 2001.

ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos**. Viçosa: UFV, 2004.

Bibliografia complementar:

BOBBIO, F.O., BOBBIO, P. A. **Manual de Laboratório de química de alimentos**. São Paulo:Varela, 2003.

23. GATRONOMIA NACIONAL E MUNDIAL

Ementa: História da gastronomia e sua relação com o mundo contemporâneo; A formação gastronômica brasileira e internacional. Fornecer ao aluno noções sobre a história da gastronomia e a formação do hábito alimentar dos diferentes povos que possibilitem o atendimento adequado ao perfil específico de cada cliente com elaboração de cardápios diferenciados.

Bibliografia Básica:

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

ARAÚJO, W.M.C. et al. **Da Alimentação à Gastronomia**. Ed. UnB, 2005.

Bibliografia Complementar:

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2002.

FLANDRIN, J.L & MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

4º SEMESTRE

24. FARMACOLOGIA BÁSICA PARA NUTRIÇÃO

Ementa: O programa envolve o estudo da utilização dos medicamentos. Farmacodinâmica, farmacocinética, uso terapêutico. Interações medicamentosas e toxicidade.

Bibliografia Básica:

GOODMAN & GILMAN. **As bases farmacológicas da terapêutica**. Rio de Janeiro : Mc Graw Hill, 2003.

RANG, H. P. [et. al] **Farmacologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Bibliografia Complementar:

FDA Drug Information: // www.fda.gov/cder/drug/default.htm DEF: // <http://www.epuc.com.br/def/>

25. PATOLOGIA GERAL

Ementa: Apresentar os processos patológicos presentes nas Patologias existente e que são comuns entre si.

Bibliografia básica

MONTENEGRO, M.F.; FRANCO, M. **Patologia processos gerais**. 4.ed. São Paulo : Atheneu,1999.

ROBBINS, S.L.; CONTRAN, R.S. **Patologia estrutural e funcional**. 5.ed. São Paulo : Interamericana, 1996.

Bibliografia Complementar

BRASILEIRO-FILHO, G.B. **Bogliolo: patologia geral**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

GUIDUGLI-NETO, J. **Elementos de patologia geral**. São Paulo : Santos, 1997.

FARAH, S.B. **DNA: segredos e mistérios**. 2.ed. São Paulo : Sarvier, 2000.

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

26. HIGIENE E CONTROLE DOS ALIMENTOS

Ementa: Higiene dos alimentos. Risco Sanitário: perigos físicos, químicos e biológicos em alimentos. Boas práticas de fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Legislação Sanitária de Alimentos.

Bibliografia básica:

GERMANO, P.M.L.&GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo, Varela, 2001.

ROZENFELD, S. **Fundamentos de Vigilância Sanitária**. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2000.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Diário Oficial da União. Resolução RDC 216 / 2004. ANVISA/MS.

SILVA JUNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário de Alimentos. São Paulo, Varela, 2002.

27. FUNDAMENTOS DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

Ementa: Água. Carboidratos. Proteínas. Óleos e gorduras. Enzimas. Escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos. Pigmentos naturais em alimentos. Aplicação de enzimas no processamento de alimentos. Imobilização de enzimas, microrganismos e aditivos em diferentes suportes para aplicação na produção de alimentos.

Bibliografia básica:

SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição. Introdução à bromatologia.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

BOBBIO, P.A., BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos.** São Paulo: Varela, 2001.

Bibliografia complementar:

BOBBIO, F.O., BOBBIO, P. A. **Manual de Laboratório de química de alimentos.** São Paulo: Varela, 2003.

BOBBIO, F.O., BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos.** São Paulo: Varela, 2003.

28. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

A disciplina tem como finalidade desenvolver nos alunos habilidade para a avaliação nutricional do ponto de vista clínico, dietético, bioquímico e antropométrico tanto a nível individual como em coletividades; assim como habilidades para realizar procedimentos de planejamento, execução e análise de programas de avaliação nutricional. Inquéritos dietéticos. Uso de softwares de avaliação nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação nutricional de coletividades.** Florianópolis: Ed. UFSC 1995.

SILVA, S.M.C.S. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Editora Roca, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DEVLIN, T.M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas.** São Paulo: Editora Edgard Blücher LTDA, 1998.

GUEDES, D.P & GUEDES, J.E.R.P. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição.** Londrina: Midiograf, 1998.

29. EPIDEMIOLOGIA GERAL

Conceitos gerais: saúde, doença e epidemiologia. Objetivos e métodos epidemiológicos. Indicadores diretos e indiretos de saúde. Epidemiologia das enfermidades transmissíveis e não transmissíveis. Vigilância epidemiológica. Medidas gerais de prevenção e proteção à saúde. Noções de ecologia e poluição. Saúde e meio ambiente. Saneamento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ROUQUAYROL, M.Z & ALMEIDA-FILHO, N. **Epidemiologia e saúde.** Rio de Janeiro: Medsi, 1999.

PEREIRA, M.G. **Epidemiologia.** Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBIERI, J.C. **Desenvolvimento e meio ambiente.** São Paulo: Makron, 1997.

PHILIPPI JR., A. **Saneamento, Saúde e Ambiente: Fundamentos para um desenvolvimento sustentável.** São Paulo: Manole. 2004.

30. FITOTERAPIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Introdução, conceitos e definições da fitoterapia aplicada à nutrição. Aspectos Botânicos e etnobotânicos da fitoterapia aplicada à nutrição. Biodiversidade e a disponibilidade de novos princípios ativos e de alimentos. Os princípios ativos vegetais. Formas de apresentação e vias de administração dos fitoterápicos. Interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos. Fitocosmética. Fitoterápicos e a saúde global dos pacientes. Legislação relativa ao uso de fitoterápicos por nutricionistas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LORENZI, H.; Matos, Abreu F J. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. Nova Odessa : Instituto Plantarum, 2002.

PANIZZA, Sylvio. **Plantas que curam: cheiro de mato**. São Paulo : IBRASA, 199

Bibliografia Complementar:

MATOS, Abreu F. J. **Farmácias vivas**. Fortaleza : UFC, 2002

VON HERTWIG, I. F. **Plantas aromáticas e medicinais**. São Paulo : Ícone, 1986.

31. TRABALHO DE CURSO I

Introdução à elaboração do trabalho de conclusão de curso e orientação individual ao aluno.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

COSBY, P. C. **Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento**. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, E. A. **Metodologia do Trabalho Científico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

COSTA, Sérgio Francisco. **Método Científico: Os caminhos da Investigação**. São Paulo: Harbra, 2001.

5º SEMESTRE

32. NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE

EMENTA: A disciplina objetiva capacitar o aluno ao atendimento nutricional do grupo materno-infantil, por meio da compreensão dos aspectos fisiológicos, de saúde e nutrição, que envolvem o ser humano desde a gestação até a adolescência, contribuindo para a melhoria das condições de saúde, prevenindo e identificando as alterações orgânicas e funcionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, S.M.C.S. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Editora Roca, 2007.

KRAUSE, M. M. et al. **Alimentos, nutrição e dietoterapias**. São Paulo: Roca, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FALCÃO, M.C., CARRAZA, F.R. **Manual básico de apoio nutricional em pediatria**. São Paulo: Atheneu, 1999.

33. TÉCNICA DIETÉTICA I

Oportuniza o contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Proporciona uma base para a compreensão dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração dos cardápios. Capacita o aluno ao conhecimento dos diversos grupos de alimentos, suas equivalências de ordem nutricional e uso culinário. Estudo das alterações sofridas em decorrência dos diversos procedimentos de armazenamento e preparo a que são submetidos os alimentos. Objetivos e fases gerais de preparo de alimentos e processos de cocção. Análise sensorial de alimentos. Todos os assuntos desenvolvidos dentro de um enfoque teórico-prático. Planejamento e cálculo dietético.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório**. Atheneu, 2005.

ARAÚJO, W.M.C. **Alquimia dos alimentos**. Senac, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORNELLAS, L..O. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

34. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Fatores determinantes do comportamento alimentar. Fundamentos de comunicação. Métodos e técnicas pedagógicas aplicadas à nutrição. Diagnóstico educativo. Planejamento e avaliação de programas de educação nutricional. Educação nutricional em programas de nutrição e instituições. Compreensão da validade, limites e papel do educador em nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição saúde e comunidade**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MOTTA, D.G. & FABER BOOG, M.C. **Educação nutricional**. São Paulo: Ibrasa, 1988.

VASCONCELOS, E.M. **Educação popular nos serviços de saúde**. São Paulo: Hucitec, 1997.

35. NUTRIÇÃO EM GERIATRIA

Conceitos em geriatria e gerontologia. Envelhecimento da população brasileira. Políticas de Saúde voltadas ao grupo de idosos. Fatores sócio econômicos e psicológicos que afetam o estado nutricional do idoso. O processo de envelhecimento e as mudanças fisiológicas ocorridas no envelhecimento. Recomendações nutricionais e prescrições dietéticas. Pesquisa aplicada à saúde e a nutrição do idoso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO FILHO, E.T. & PAPALÉO NETTO, M. **Geriatría: fundamentos, clínica e terapêutica**. São Paulo, Atheneu, 1994.

FREITAS, E.V.; PY, L.; CANÇADO, F.A.X; GORZONI, L. **Tratado de geriatria e gerontologia**. Guanabara Koogan, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRISANCHO, A.R. **Anthropometric standards for the assessment of growth and nutritional status**. Michigan Press, 1990.

36. ESTÁGIO EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL

Acompanhamento nutricional de pacientes em todos os estados fisiológicos em regime ambulatorial para fins de aprimoramento profissional na perspectiva de complementar a nutrição clínica com enfoque em consultório. Além disso, aperfeiçoar o conhecimento teórico-prático no que se refere aos mecanismos fisiopatológicos da patologia de base bem como a dietoterapia mais apropriada para cada indivíduos dentro das suas limitações sociais, econômicas, culturais, religiosas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AUGUSTO, A. L.P., ALVES, D.C.; MANNARINO, I.C. & GERUDE, M. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1999.

MACCARDLE, W.D. **Fisiologia do Exercício**. Guanabara-Koogan, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. São Paulo: Editora Manole LTDA, 1999.

WAIZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica v.2**. São Paulo: Atheneu, 2000.

6° SEMESTRE

37. TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Conservação de alimentos pelo calor, frio, eliminação de água e fermentação. Processos de utilização de enzimas. Processos de industrialização de alimentos de origem animal e vegetal. Princípios gerais dos métodos de controle dos alimentos nos aspectos bioquímicos, físicos e microbiológicos de matéria prima e produto final. Propriedades sensoriais. Sanitização de indústria de alimentos. Processo de maturação de frutas, substâncias tóxicas em alimentos. Análise sensorial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentos especiais e irradiados, coadjuvantes, contaminação, interação**. São Paulo: Atheneu, 2000.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, T.C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M.H. & SILVA, M.A .A.P. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

BURUFFALD, R. & OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.

38. TÉCNICA DIETÉTICA II

Complementa, aprofunda e atualiza conhecimentos da disciplina técnica dietética. Alterações físicas e químicas da dieta normal: Planejamento, cálculo dietético e elaboração de cardápios para anemia, intolerância à lactose, doença celíaca. Alimentação alternativa: vantagens, desvantagens, fatores antinutricionais e preparações. Suplementos nutricionais. Interações nutriente-nutriente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ORNELLAS, L..O. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

TEXEIRA, A.B. & LUNA, N.M.M. **Técnica dietética: fator de correção de alimentos**. Cuiabá: Stúdio Press Editora e Comunicação LTDA, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório**. Atheneu, 2005.

39. FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I

Atuação legal do profissional nutricionista em dietoterapia. Terapia nutricional oral e suas especificidades. Padronização de anotação em prontuário nos moldes do SOAP.

Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados e em regime ambulatorial. Repercussão dos estados fisiopatológicos no estado nutricional e conduta terapêutica nutricional específica para cada caso clínico. Fisiopatologia e dietoterapia da obesidade, desnutrição, diabetes mellitus, pneumopatias, síndrome metabólica e doenças metabólicas. Noções gerais de Nutrição Enteral e Parenteral com ênfase nos aspectos legais e suas especificidades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDREOLI, T.E., BENNETT, J.C., CARPENTER, C.C.J. E PLUM, F. **Medicina Interna Básica**. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan, 2002.

PORTH, C.M. **Fisiopatologia**. Guanabara-Koogan, 2003.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no adulto**. São Paulo: Ed. Manole: 2002.

SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2002.

TEIXEIRA-NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro Ed. Guanabara: 2003.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Enteral e Parenteral na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. São Paulo: Manole, 1999.

MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 1998.

AUGUSTO, A. L.P., ALVES, D.C.; MANNARINO, I.C. & GERUDE, M. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1999.

40. NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I

Determinantes econômicos, políticos e sociais do estado nutricional da população. Sistema alimentar no Brasil e no mundo. Principais problemas nutricionais. Políticas de saúde. Sistema Único de Saúde. Planejamento e avaliação de programas de nutrição em saúde pública. Política dos programas de nutrição em saúde pública existentes no país. Organizações nacionais e internacionais ligadas à alimentação. Vigilância nutricional. Atuação do Nutricionista como profissional de saúde nos diferentes setores de atendimento primário, secundário e terciário.

BIBLIGRAFIA BASICA

CASTRO, J. **Geografia da fome**. Civilização brasileira, 2005.

NOBRÉGA, F.J. **Distúrbios da nutrição**. Rio de janeiro: Revinter, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, I.N.R. **Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1995.

DUTRA-DE-OLIVEIRA. **A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil**. São Paulo: Ed. Sarvier, 1996.

41. ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I

Planejamento, instalação e montagem de um serviço da alimentação. Tipos de restaurantes e seus diferentes serviços. Estrutura organizacional. Etapas do processo de alimentos e bebidas. Aspectos de segurança em serviços de alimentação. Objetiva fornecer conhecimentos que possibilitem ao aluno entender o funcionamento de restaurantes e/ou serviços similares, prevendo problemas e dificuldades cotidianas do serviço e formulando soluções. O aluno deverá ser capaz de relacionar os conhecimentos teóricos com realidades futuramente observadas, adequando, de forma concisa e criativa, situações não ideais em um serviço de alimentação.

BIBLIGRAFIA BASICA

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: Planejamento e administração.** Rio de Janeiro: Manole,

TEIXEIRA, S. *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes,** São Paulo: SENAC, 2000.

42. NUTRIÇÃO NO ESPORTE

EMENTA: A disciplina analisa as alterações bioquímicas e fisiológicas que ocorrem durante o exercício físico relacionando-as com necessidades nutricionais decorrentes desse estado. A disciplina visa o ensino do metabolismo de nutrientes, dos sistemas energéticos, da avaliação nutricional, das áreas funcionais de trabalho, da sua relação com a nutrição, das noções básicas de treinamento desportivo, do balanço hidroeletrólítico, do planejamento alimentar e nutricional nas diversas etapas de treinamento e de competição e da suplementação nutricional aplicado à atividade física.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUEDES, D.P. & GUEDES, J.E.R.P. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição.** Londrina: Editora Midiograf, 1998.

SILVA, S.M.C.S. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Editora Roca, 2007.

CLARK, N. **Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa.** Porto Alegre: Editora Artmed, 1998.

SETTINERI, L.I.C. **Nutrição e atividade física.** São Paulo: Editora Atheneu, 1987.

WOLINSKY, I. & HICKSON, J.F. **Nutrição no exercício e no esporte.** São Paulo: Editora Roca, 1996.

7º SEMESTRE

43. FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II

Repercussão dos estados patológicos no estado nutricional. Fisiopatologia e dietoterapia nas diversas doenças e faixas etárias: renais, vasculares, infecciosas, parasitárias, alérgicas, na magreza, obesidade, pré-operatório e pós-operatório, queimadura, erros natos metabólicos, aids e nas preparações para exames clínicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AUGUSTO, A. L.P., ALVES, D.C.; MANNARINO, I.C. & GERUDE, M. **Terapia nutricional.** São Paulo: Atheneu, 1999.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento.** São Paulo: Manole, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BUCHMAN, A. L. **Manual de Suporte nutricional**. São Paulo: Editora Manole, 1997.

MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 1998.

NEVES, N.M.S. **Nutrição e doença cardiovascular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2002.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Enteral e Parenteral na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 1998.

44. TRABALHO DE CURSO II

Elaboração de trabalho de conclusão de Curso. Orientação individual ao aluno e defesa perante banca examinadora.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

COSBY, P. C. **Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento**. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, E. A. **Metodologia do Trabalho Científico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

COSTA, Sérgio Francisco. **Método Científico: Os caminhos da Investigação**. São Paulo: Harbra, 2001.

45. NUTRIÇÃO FUNCIONAL

A disciplina *Nutrição Funcional* focaliza aspectos bioquímicos e funcionais de cada indivíduo, desenvolvendo intervenções individualizadas para restaurar o equilíbrio fisiológico e bioquímico de cada um. Têm ênfase na pesquisa e sua aplicação clínica buscando equilibrar os sistemas de base do funcionamento do corpo humano.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BLAND, J. S.; BENUN, S. H. **Genetic Nutrioneering**. Illinois: Keats Publishing, 1999.

BAKER, S.M. **Detoxification and Healing: The Key to Optimal Health**. New Canaan: Keats Publishing, 1997

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUYTON, A.C., HALL, J.E. **Fisiologia Humana e Mecanismos das Doenças**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

WILLIAMS, Roger John. **Biochemical Individuality: The Basis for the Genetotrophic Concept**. New Canaan: Keats Publishing, 1998

46. TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS

Estudo dos contaminantes tóxicos naturalmente presentes nos alimentos e das contaminações sofridas pelos alimentos por agentes tóxicos outros que não os microorganismos. Objetiva proporcionar ao estudante uma visão abrangente e crítica acerca dos aspectos toxicológicos dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CONTRERAS, C.J. et al. **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S., eds. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

47. MARKETING EM NUTRIÇÃO

A Administração Mercadológica. Administração da Concorrência. Marketing Global. Administração de Produtos. Administração do Marketing de Serviços de Alimentação e Nutrição. Administração de Preços. Administração de Canais de Marketing. Administração da Promoção. Administração Geral do Marketing.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KOTLER, Philip. **Administração de Marketing: análise planejamento, implementação e controle**. São Paulo. Atlas, 1998.

McCARTHY, E. Jerome e PERREAUULT, Willian D. **Marketing Essencial: uma abordagem gerencial e global**. São Paulo. Atlas, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing: Conceitos, Exercícios, Casos**. São Paulo: Atlas, 1994.

48. NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA II

Caracterização dos Problemas Alimentares e Nutricionais em saúde pública, analisando os processos causais e as formas de intervenção para minimizá-los. Planejamento, Execução e Avaliação de Programas de Alimentação Institucional, de atenção primária a saúde e de vigilância sanitária dos alimentos. O Papel do Nutricionista em Saúde Pública.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE ANGELIS, R.C. **Fome oculta: impacto para a população do Brasil**. São Paulo: Atheneu, 1999.

NOBRÉGA, F.J. **Distúrbios da nutrição**. Rio de Janeiro: Revinter, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, I.N.R. **Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1995.

DUTRA-DE-OLIVEIRA. **A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil**. São Paulo: Ed. Sarvier, 1996.

49. ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação em Serviços de Alimentação. Modalidades de Unidades de Alimentação, suas características e necessidades teórico-administrativas específicas. Gestão de materiais. Gestão de recursos financeiros. Gestão de pessoal. Garantia de qualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: Planejamento e administração**. Rio de Janeiro: Manole, 2000.

TEIXEIRA, S. *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2001.

PROENÇA, RPC. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.

50. NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL

Conhecer técnicas de suporte nutricional enteral e parenteral, suas indicações, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitorização; reconhecer o nutricionista como membro da equipe de terapia nutricional e suas funções específicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HARRISON, TR. **Medicina Interna**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1992.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WAITZBERG, DL. **Nutrição enteral e parenteral na prática clínica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1995.

8º SEMESTRE

51. ESTÁGIO SUPERVISADO EM DIETOTERAPIA

Desenvolvimento de atividades práticas sob supervisão em Serviço de Nutrição para coletividades enfermas com aplicação dos conhecimentos teórico de fisiopatologia da nutrição e dietoterapia. Acompanhamento nutricional de paciente, de rotina administrativa e técnica de profissionais em hospitais e ambulatórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AUGUSTO, A. L.P., ALVES, D.C.; MANNARINO, I.C. & GERUDE, M. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1999.

BACCHUS, C. **Emergências em endocrinologia metabolismo e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. São Paulo: Editora Manole LTDA, 1999.

WAIZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica v.2**. São Paulo: Atheneu, 2000.

52. ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Desenvolvimento de atividades práticas, sob supervisão, em serviço de alimentação para coletividades com aplicação dos conhecimentos teóricos de planejamento organizacional, funcionamento e avaliação de um serviço de alimentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

REGGIOLLI, M.R. & GONSALVES, M.I.E. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z. CARVALHO, J. & BISCONTINI, T.M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HAZELWOOD, D. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

RÊGO, J.C. & FARO, Z.P. **Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeição**. São Paulo: Varela, 1999.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

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

53. ESTÁGIO ORIENTADO EM SAÚDE PÚBLICA

Desenvolvimento de atividades práticas em instituições ligadas a saúde da comunidade, para aplicação dos conhecimentos teóricos de nutrição, em saúde pública, visando capacitar para a atuação individual ou em equipes multiprofissionais, responsáveis pelos aspectos nutricionais de saúde comunitária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLEHMIG, I. **Texto e atlas do desenvolvimento normal e seus desvios no lactente: diagnóstico e tratamento precoce do nascimento até o 180 mês.** São Paulo: Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARTAL, R; WISWEL, R. A. & DRINKWATER, B.L. **O exercício na gravidez.** São Paulo: Manole, 1999.

DE ANGELIS, R. C. **Fome oculta: impacto para a população do Brasil.** São Paulo: Atheneu, 1999.

6.5. Interação com as Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição

A proposta de alteração do currículo do curso de graduação em Nutrição atende, quanto ao conteúdo, em linhas gerais, à Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as diretrizes curriculares nacionais do referido curso. No quadro abaixo se encontra a distribuição, em disciplinas, dos conteúdos previstos no art. 6º da citada da seguinte forma:

CONTEÚDOS DAS DCNs	CURRÍCULO UNIEURO
I - Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;	<ul style="list-style-type: none"> - Citologia e histologia - Bioquímica e biofísica I e II - Anatomia Humana I e II - Fisiologia Humana - Genética Humana - Bioquímica aplicada à Nutrição - Anatomia e fisiologia aplicadas à Nutrição - Imunologia básica - Parasitologia Humana - Patologia geral
II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de Comunicação e Educação em saúde I - Metodologia e Ética em Nutrição - Bioestatística - Saúde, história e sociedade - Língua portuguesa - Gastronomia Nacional e Mundial - Epidemiologia geral
III - Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se:	<ul style="list-style-type: none"> - Aproximação ao Ambiente Profissional

<p>a) compreensão e domínio de Nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da Nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação Nutricionista-paciente;</p> <p>b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e</p> <p>c) abordagem da Nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Introdução à Nutrição I - Nutrição humana I e II - Saneamento do Meio em Nutrição - Atendimento em Nutrição - Farmacologia básica para Nutrição - Avaliação nutricional - Nutrição materno-infantil e do adolescente - Educação Nutricional - Economia e Administração de Serviços de alimentação I e II - Nutrição e Saúde pública I e II - Fisiopatologia e Dietoterapia I e II - Nutrição no esporte - Nutrição enteral e parenteral - Nutrição em geriatria - Nutrição funcional - Marketing em Nutrição - Fitoterapia aplicada à Nutrição
<p>IV - Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bromatologia básica - Educação agrícola - Fundamentos de Ciência dos alimentos - Higiene e controle dos alimentos - Microbiologia dos alimentos - Técnica dietética I e II - Tecnologia de alimentos - Toxicologia dos alimentos
<p>Art. 7º A formação do Nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de Nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.</p> <p>Parágrafo único. A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: Nutrição clínica, Nutrição social e Nutrição em unidades de alimentação e Nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Estágio Supervisionado em Nutrição Social - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica - Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição - Estágio Supervisionado em atendimento ambulatorial
<p>Art. 8º O projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverá contemplar atividades complementares e as Instituições de Ensino Superior deverão criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Atividades Complementares

adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.	
Art. 12. Para conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, o aluno deverá elaborar um trabalho sob orientação docente.	- Trabalho de Curso I e II

Assim, a estrutura do curso de Nutrição contempla as exigências das Diretrizes curriculares, como:

I - a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;

II - as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;

III - a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;

IV - os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;

V - a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;

VI - a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;

VII - o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;

VIII - a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no Nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade; e

IX - a articulação da Graduação em Nutrição com a Licenciatura em Nutrição.

7. Regimento do Curso de Graduação em Nutrição

Art. 1º - O curso de graduação Bacharelado em Nutrição destina-se à formação de profissionais para o exercício na área de Nutrição e é oferecido no período matutino, no vespertino e no noturno.

Art. 2º - O curso de graduação Nutrição será ministrado com duração plena abrangendo um total de 3780 horas, incluindo as atividades complementares.

PARÁGRAFO ÚNICO: Serão exigidas 04 (quatro) disciplinas correspondentes ao Estágio Supervisionado, três com 200 horas e uma com 160 horas, totalizando 760 (setecentos e sessenta) horas.

Art. 3º - O componente obrigatório foi construído a partir de uma ampla discussão entre Colegiado (docentes, discentes e coordenação) e CONSU, que culminou com este elenco de disciplinas, sem as quais as habilidades e competências já definidas na formação do Nutricionista, ficariam profundamente comprometidas. Assim, o curso apresentará a seguinte grade:

	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		CRÉDITOS	
			SEMANAL	SEMESTRAL		
1º semestre	AAPI	Aproximação ao Ambiente Profissional I	2	40	2	
	CH	Citologia, Histologia	4	80	4	
	TIECS	Técnicas de Informação, Educação e Comunicação em Saúde	1	20	1	
	BQFS	Bioquímica e Biofísica I	2	40	2	
	ANAT	Anatomia Humana I	3	60	3	
	Módulo I			12	240	12
	ANAT	Anatomia Humana II	3	60	3	
	BEST	Bioestatística	2	40	2	
	BQFS	Bioquímica e Biofísica II	2	40	2	
	INUT	Introdução a Nutrição	2	40	2	
	SAHS	Saúde, História e Sociedade	2	40	2	
	Módulo II			11	220	11
	Total			23	460	23

	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		CRÉDITOS
			SEMANAL	SEMESTRAL	
2º Semestre	FISIO	Fisiologia	5	100	5
	BQNUT	Bioquímica aplicada à Nutrição	4	80	4
	SMNT	Saneamento do meio em Nutrição	2	40	2
	NHU I	Nutrição humana I	3	60	3
	LPT	Lingua portuguesa	2	40	2
	MET	Metodologia e ética em Nutrição	2	40	2
	GENE	Genética Humana	3	60	3
	Total			21	420
	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		CRÉDITOS
			SEMANAL	SEMESTRAL	
3º Semestre	EDUA	Educação agrícola	2	40	2
	PARA	Parasitologia humana	3	60	3
	ANU	Anatomia e fisiologia aplicadas à Nutrição	2	40	2
	BROM	Bromatologia básica	2	40	2
	IMUNO	Imunologia básica	4	80	4
	MCAL	Microbiologia dos alimentos	3	60	3
	GAST	Gastronomia nacional e mundial	4	40	4
	NHU II	Nutrição Humana II	3	60	3
Total			23	420	23

	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		CRÉDITOS	
			SEMANAL	SEMESTRAL		
4º semestre	AVNU	Avaliação nutricional	3	60	3	
	HCAL	Higiene e controle dos alimentos	3	60	3	
	FITO	Fitoterapia aplicada à Nutrição	2	40	2	
	PATO	Patologia geral	3	60	3	
	FCA	Fundamentos de ciências dos alimentos	4	80	4	
	FABN	Farmacologia básica para Nutrição	2	40	2	
	EPID	Epidemiologia geral	2	40	2	
	TCC1	Trabalho de curso I	1	20	1	
	Total			20	400	20
	5º semestre	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		CRÉDITOS
			SEMANAL	SEMESTRAL		
NMIA		Nutrição materno-infantil e do adolescente	4	80	4	
NGER		Nutrição em geriatria	3	60	3	
EAA		Estágio em atendimento ambulatorial	8	160	8	
TCDT I		Técnica dietética I	4	80	4	
ENUT		Educação nutricional	3	60	3	
TOTAL			22	440	23	

	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		CRÉDITOS
			SEMANAL	SEMESTRAL	
6º semestre	TCDT II	Técnica dietética II	4	80	4
	TCAL	Tecnologia dos alimentos	4	80	4
	EASA I	Econ. E adm. De serviços de alimentação I	3	60	3
	NSP I	Nutrição em saúde pública I	3	60	3
	DTER I	Fisiopatologia e Dietoterapia I	4	80	4
	NUTE	Nutrição no esporte	3	60	3
	TOTAL			21	420
	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		CRÉDITOS
			SEMANAL	SEMESTRAL	
7º semestre	NEO	Nutrição enteral e parenteral	2	40	2
	EASA II	Encon. E adm. De serviços de alimentação II	4	80	4
	NSP II	Nutrição em saúde pública II	2	40	2
	DTER II	Fisiopatologia e Dietoterapia II	4	80	4
	MKTN	Marketing em Nutrição	2	40	2
	TCC2	Trabalho de curso II	2	40	2
	NFUN	Nutrição Funcional	3	60	3
	TXAL	Toxicologia dos alimentos	2	40	2
	TOTAL			21	420
semestre8º	CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		CRÉDITOS
			SEMANAL	SEMESTRAL	
	ESDT	Estágio supervisionado em Nutrição Clínica	10	200	10
	ESSP	Estágio supervisionado em Saúde Pública	10	200	10
	ESUA	Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	10	200	10
Total			30	600	30
TOTAL			3580		

CONSIDERAÇÕES SOBRE TRABALHO DE CURSO E ESTÁGIO SUPERVISIONADO

TRABALHO DE CURSO (TCC):

Representa atividade de síntese e integração do conhecimento, poderá ser desenvolvido por meio das experiências vivenciadas em qualquer das atividades pedagógicas inerentes ao curso.

É uma disciplina de integração do conhecimento construído ao longo do processo de graduação, na qual o discente desenvolverá o trabalho na forma de projeto de pesquisa a ser apresentado no período pré-estabelecido de conclusão do curso. Na conclusão do TCC, deverá ser entregue monografia ou artigo científico segundo as normas técnicas, além de apresentação escrita para o orientador e um examinador externo. As regras das disciplinas de TCC estão estabelecidas em documento específico.

Na disciplina de TCC I são trabalhados os fundamentos da pesquisa e o referencial teórico. Após este embasamento os alunos deverão construir um Projeto de Pesquisa que será executado na disciplina de TCC II.

O projeto deve conter o tema e sua delimitação, a justificativa, os objetivos (geral e específicos), o referencial teórico, os procedimentos metodológicos e a bibliografia sobre o tema escolhido. Ainda nesta disciplina, após a construção do projeto de pesquisa, ocorrerá o aprofundamento do referencial teórico que subsidiará a elaboração do instrumento de coleta de dados, a ser aplicado, no semestre seguinte, na continuidade do TCC.

Na disciplina de TCC II será retomado o projeto de pesquisa bem como o referencial teórico. Após esta fase, iniciam-se as orientações individuais para execução do projeto, elaboração do instrumento, coleta de dados, organização, análise e discussão dos dados e, por último, a construção do TCC e apresentação pública do trabalho.

O TCC deverá ser realizado de forma individual ou em dupla quando for trabalho de campo e autorizado pelo coordenador da disciplina. Deverá ser elaborado, preferencialmente, em área de interesse do aluno, sob orientação de um professor do curso de Nutrição do Unieuro. Porém, a construção da monografia deverá respeitar e ter como eixo às linhas de pesquisa do Curso de Nutrição.

O TCC deverá ser submetido a uma banca examinadora formada por três membros, sendo um deles o orientador, dois docentes, podendo ser um deles convidado externo.

Quando incluírem pesquisa envolvendo seres humanos ou animais, será submetido ainda, ao comitê de Ética em Pesquisa. A Normatização do trabalho de Conclusão de Curso - TCC está disposta no Anexo IV.

ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS

Representam 21% da carga horária total do curso, estando de acordo com o artigo 7º da Resolução CNE/ CES nº. 5 de 2001.

No 5º semestre, o discente realizará um estágio em atendimento ambulatorial que, além de propiciar o contato com a realidade do profissional Nutricionista, promove atenção primária e qualidade de vida à população atendida. Os estágios supervisionados do 8º semestre contemplam as três grandes áreas da Nutrição, a saber: Saúde Pública, Nutrição Clínica e Gestão de Produção de Refeições.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares são caracterizadas pelo aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes presenciais e/ou à distância, tais como, monitorias, estágios, programas de iniciação científica ou de extensão, estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins. Possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, adquiridas dentro ou fora do ambiente escolar.

As Atividades Complementares devem atender às seguintes normas gerais:

1. São consideradas disciplinas extracurriculares do Curso, para validação como Atividades Complementares, as disciplinas oferecidas pelo UNIEURO ou outras Instituições de Ensino Superior (IES), fora do horário regular das aulas e cujo conteúdo não esteja integralmente contemplado por nenhuma disciplina do currículo.

2. As disciplinas de áreas afins, assim definidas pelo Colegiado do Curso, pertencentes aos demais cursos da instituição ou de outras IES, são consideradas disciplinas extracurriculares.

3. A validação de qualquer das atividades, depende de prévia aprovação do Coordenador do Curso.

4. As atividades complementares são obrigatórias para a integralização curricular e são distribuídas nas áreas de ensino, pesquisa e extensão. Têm como objetivo incentivar o aluno a participar de experiências diversificadas que contribuam para a sua formação humana e profissional, atendendo às diretrizes nacionais do ensino em Nutrição.

5. Serão consideradas atividades de formação acadêmica de ensino a participação em projetos de monitoria de disciplinas que integram o elenco do curso e a participação em seminários de integração, em que temas relevantes para a área de Nutrição são abordados, utilizando-se a interdisciplinaridade.

6. As atividades de formação acadêmica de pesquisa contemplam a participação em projetos de iniciação científica e a publicação de trabalhos em periódicos ou em anais de congressos.

7. É considerada formação acadêmica de extensão a participação em seminários, palestras, congressos, conferências, encontros, cursos de atualização e similares. Além disso, a participação em estágios extracurriculares e a representação estudantil em colegiados de cursos, plenário de departamento e colegiados superiores são contabilizados como atividades complementares.

8. O aluno deverá comprovar, para integralização do currículo, a participação em eventos, atividades de extensão e iniciação científica, relacionados com a formação do Nutricionista ou estágio extracurricular. As atividades deverão possuir relação direta com os objetivos do curso, ser desenvolvidas durante o período de vínculo formal com a IES e serão analisadas por comissão designada pelo coordenador do curso. Para tanto o aluno deverá apresentar comprovação das atividades desenvolvidas, junto ao setor de protocolo.

Entende-se que a participação do aluno no fazer universitário é de grande importância para sua formação. Os cursos de graduação têm como responsabilidade, além da formação profissional a formação de cidadãos. As normas para as atividades complementares encontram-se no anexo VI.

Art. 4º - O estudante deverá ser aprovado nas disciplinas listadas no Artigo anterior e concluído atividades complementares.

Art. 5º - O tempo de permanência no curso será de 6 (seis) semestres, no mínimo.

ANEXO I. Grade curricular de 2004

CENTRO UNIVERSITARIO EURO-AMERICANO

Código Mód	Nível	Sigla	Disciplina	CH
1006	1	BIOC	BIOLOGIA CELULAR	040 1
1007	1	EMBR	EMBRIOLOGIA	040 1
1008	1	SHSO	SAUDE, HISTORIA E SOCIEDADE	040 1
1009	1	AAP1	APROXIMACAO AO AMBIENTE PROFISSIONAL I	040 1
1010	1	TICS	TECNICAS DE INFORMACAO, EDUCACAO E COMUNICACAO	020 1
1013	1	HIST	HISTOLOGIA	040 2
1024	1	MTAP	MATEMATICA APLICADA	040 1
1025	1	ANAT	ANATOMIA HUMANA	080 2
1026	1	QGIN	QUIMICA GERAL E INORGANICA	100 2
1016	2	PSSD	PSICOLOGIA EM SAUDE	040
1017	2	FISI	FISIOLOGIA	100
1019	2	GENE	GENETICA HUMANA	060
1022	2	AAP2	APROXIMACAO AO AMBIENTE PROFISSIONAL II	040
1027	2	BIOQ	BIOQUIMICA	080
1194	2	EDUA	EDUCACAO AGRICOLA	060
1195	2	PORT	LINGUA PORTUGUESA	020
1196	2	TICS2	TECNICAS DE INFORMACAO, EDUCACAO E COMUNICACAO	040
1197	3	PARA	PARASITOLOGIA HUMANA	060
1198	3	AAP3	APROXIMACAO AO AMBIENTE PROFISSIONAL III	040
1199	3	BROM	BROMATOLOGIA BASICA	080
1200	3	BSTN	BIOESTATISTICA EM NUTRICAO	060
1201	3	HCAL	HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS	060
1202	3	MICRO	MICROBIOLOGIA	060
1204	3	SMNT	SANEAMENTO DO MEIO EM NUTRICAO	040
1209	3	NUTN	NUTRICAO NORMAL	060
1203	4	GAST	GASTRONOMIA NACIONAL E MUNDIAL	060
1205	4	AAPIV	APROXIMACAO AO AMBIENTE PROFISSIONAL IV	060
1206	4	BRDT	BROMATOLOGIA APLICADA A DIETETICA	080
1207	4	IMUNO	IMUNOLOGIA BASICA	060
1208	4	MCAL	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	060
1210	4	PATO	PATOLOGIA GERAL	060
1211	4	TXAL	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	040
1212	4	FABN	FARMACOLOGIA BASICA PARA NUTRICAO	060
1213	5	AAP V	APROXIMACAO AO AMBIENTE PROFISSIONAL V	080
1214	5	DIET	DIETETICA	100
1215	5	EPID	EPIDEMIOLOGIA GERAL	040
1216	5	TCAL	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	060
1217	5	TCDT	TECNICA DIETETICA	100
1218	5	EAUA	ECONOMIA E ADMINISTRACAO DE UNIDADES DE	060
1219	5	PLSA	PLANEJAMENTO DE SERVICOS DE ALIMENTACAO	040
1220	6	AAPVI	APROXIMACAO AO AMBIENTE PROFISSIONAL VI	100
1221	6	AVNU	AVALIACAO NUTRICIONAL	080
1222	6	EDNU	EDUCACAO NUTRICIONAL	040
1223	6	NMIA	NUTRICAO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE	060
1224	6	NUSP	NUTRICAO EM SAUDE PUBLICA	080
1225	6	NUTI	NUTRICAO DO IDOSO	040
1226	6	NUTE	NUTRICAO NO ESPORTE	040
1227	7	AAPVI	APROXIMACAO AO AMBIENTE PROFISSIONAL VII	120
1228	7	DTER	DIETOTERAPIA	080
1229	7	FPNT	FISIOPATOLOGIA DA NUTRICAO	080
1230	7	VGAN	VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	040
1231	7	MONO	PREPARACAO DE MONOGRAFIA	040
1232	8	ESNU	ESTAGIO SUPERVISIONADO EM NUTRICAO CLINICA	120
1233	8	ESSP	ESTAGIO SUPERVISIONADO EM SAUDE PUBLICA	120
1234	8	ESUA	ESTAGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTACAO	120
Car. Hor. Total:				3.460

ANEXO II. Grade curricular 2006

CENTRO UNIVERSITARIO EURO-AMERICANO

Código Mód	Curso: 20		Disciplina	CH
	Nível	Sigla		
1008	1	SHSO	SAUDE, HISTORIA E SOCIEDADE	040 2
1009	1	AAP1	APROXIMACAO AO AMBIENTE PROFISSIONAL I	040 1
1010	1	TICS	TECNICAS DE INFORMACAO, EDUCACAO E COMUNICACAO	020 1
1244	1	BEST	BIOESTATISTICA	040 2
1925	1	CH	CITOLOGIA E HISTOLOGIA	080 1
1926	1	BQFS	BIOQUIMICA E BIOFISICA I	040 1
1927	1	ANAT	ANATOMIA HUMANA I	060 1
1928	1	ANAT2	ANATOMIA HUMANA II	060 2
1930	1	BQFS	BIOQUIMICA E BIOFISICA II	040 2
2090	1	INUT	INTRODUCAO A NUTRICAO	040 2
1017	2	FISI	FISIOLOGIA	100
1019	2	GENE	GENETICA HUMANA	060
1195	2	PORT	LINGUA PORTUGUESA	020
1204	2	SMNT	SANEAMENTO DO MEIO EM NUTRICAO	040
1242	2	TIEC2	TECNICAS DE INFORMACAO, EDUCACAO E COMUNICACAO	020
1752	2	NUTHI	NUTRICAO HUMANA I	060
2091	2	BAN	BIOQUIMICA APLICADA A NUTRICAO	080
2092	2	AFAN	ANATOMIA E FISIOLOGIA APLICADA A NUTRIC	040
1197	3	PARA	PARASITOLOGIA HUMANA	060
1202	3	MICRO	MICROBIOLOGIA	060
1751	3	IMUNO	IMUNOLOGIA BASICA	080
1903	3	NHII	NUTRICAO HUMANA II	060
2093	3	ETN	ETICA EM NUTRICAO	040
2094	3	EDUA	EDUCACAO AGRICOLA	040
2110	3	BROM	BROMATOLOGIA BASICA	060
1201	4	HCAL	HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS	060
1208	4	MCAL	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	060
1210	4	PATO	PATOLOGIA GERAL	060
1755	4	GAST	GASTRONOMIA NACIONAL E MUNDIAL	080
2095	4	FCA	FUNDAMENTOS DE CIENCIAS DOS ALIMENTOS	080
2096	4	ANUT	ATENDIMENTO EM NUTRICAO	040
2097	4	FABN	FARMACOLOGIA BASICA PARA NUTRICAO	040
1215	5	EPID	EPIDEMIOLOGIA GERAL	040
1757	5	NMIA	NUTRICAO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCEN	080
1758	5	FPNT	FISIOPATOLOGIA DA NUTRICAO	060
2098	5	AVNU	AVALIACAO NUTRICIONAL	060
2099	5	80	TECNICA DIETETICA I	080
2100	5	EAUA	ESTRUT.E PLAN. DE SERV.DE ALIMENTACAO	080
2101	5	NUEC	NOCOES DE URGENCIA E EMERGENCIA CLINICA	040
1226	6	NUTE	NUTRICAO NO ESPORTE	040
1762	6	TDTII	TECNICA DIETETICA II	080
1763	6	TCAL	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	080
1764	6	EASAI	ECONOMIA E ADM DE SERV DE ALIMENT I	060
1765	6	NSPI	NUTRICAO E SAUDE PUBLICA I	060
1766	6	DTERI	DIETOTERAPIA I	060
2102	6	ENUT	EDUCACAO NUTRICIONAL	060
1760	7	NUFUN	NUTRICAO FUNCIONAL	060
1769	7	DTRII	DIETOTERAPIA II	060
1772	7	TXAL	TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS	060
1773	7	MKTN	MARKETING EM NUTRICAO	040
1976	7	TC	TRABALHO DE CURSO	040
2103	7	NSPII	NUTRICAO E SAUDE PUBLICA II	040
2104	7	EASA2	ECONOMIA E ADM DE SERV DE ALIMENT II	040
2105	7	NEP	NUTRICAO ENTERAL E PARENTERAL	040

2106	7	NGER	NUTRICAÇÃO EM GERIATRIA	060
2107	8	ESDT	ESTAGIO SUPERVISIONADO EM DIETOTERAPIA	200
2108	8	ESUA	EST.SUP.EM UNID. DE ALIMENTAC.E NUTRICAÇÃO	200
2109	8	ESSP	ESTAGIO SUPERVISIONADO EM SAUDE PUBLICA	200
Car. Hor. Total:				3.620

ANEXO III. Grade curricular 2008

Código	Nível	Sigla	Disciplina	CH
1008	1	SHSO	SAUDE, HISTORIA E SOCIEDADE	040
1009	1	AAP1	APROXIMACAO AO AMBIENTE PROFISSIONAL I	040
1010	1	TICS	TECNICAS DE INFORMACAO, EDUCACAO E COMUNICACAO	020
1244	1	BEST	BIOESTATISTICA	040
1925	1	CH	CITOLOGIA E HISTOLOGIA	080
1926	1	BQFS	BIOQUIMICA E BIOFISICA I	040
1927	1	ANAT	ANATOMIA HUMANA I	060
1928	1	ANAT2	ANATOMIA HUMANA II	060
1930	1	BQFS	BIOQUIMICA E BIOFISICA II	040
2090	1	INUT	INTRODUCAO A NUTRICAÇÃO	040
0579	2	LP	LINGUA PORTUGUESA	040
1017	2	FISI	FISIOLOGIA	100
1019	2	GENE	GENETICA HUMANA	060
1204	2	SMNT	SANEAMENTO DO MEIO EM NUTRICAÇÃO	040
1752	2	NUTHI	NUTRICAÇÃO HUMANA I	060
2091	2	BAN	BIOQUIMICA APLICADA A NUTRICAÇÃO	080
2861	2	MET	METODOLOGIA E ETICA EM NUTRICAÇÃO	040
1197	3	PARA	PARASITOLOGIA HUMANA	060
1208	3	MCAL	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	060
1751	3	IMUNO	IMUNOLOGIA BASICA	080
1903	3	NHII	NUTRICAÇÃO HUMANA II	060
2092	3	AFAN	ANATOMIA E FISIOLOGIA APLICADA A NUTRIC	040
2094	3	EDUA	EDUCACAO AGRICOLA	040
2870	3	BROM	BROMATOLOGIA BASICA	040
2871	3	GAST	GASTRONOMIA NACIONAL E MUNDIAL	040
1201	4	HCAL	HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS	060
1210	4	PATO	PATOLOGIA GERAL	060
1215	4	EPID	EPIDEMIOLOGIA GERAL	040
2095	4	FCA	FUNDAMENTOS DE CIENCIAS DOS ALIMENTOS	080
2097	4	FABN	FARMACOLOGIA BASICA PARA NUTRICAÇÃO	040
2098	4	AVNU	AVALIACAO NUTRICIONAL	060
2862	4	FITO	FITOTERAPIA APLICADA A NUTRICAÇÃO	040
2863	4	TCC1	TRABALHO DE CURSO I	020
1757	5	NMIA	NUTRICAÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCEN	080
2099	5	TCDTI	TECNICA DIETETICA I	080
2102	5	ENUT	EDUCACAO NUTRICIONAL	060
2106	5	NGER	NUTRICAÇÃO EM GERIATRIA	060
2864	5	ESC	ESTAGIO EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL	160
1762	6	TDII	TECNICA DIETETICA II	080
1763	6	TCAL	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	080
1764	6	EASAI	ECONOMIA E ADM DE SERV DE ALIMENT I	060
1765	6	NSPI	NUTRICAÇÃO E SAUDE PUBLICA I	060
1767	6	NUTE	NUTRICAÇÃO NO ESPORTE	060
2865	6	DTERI	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I	080
1211	7	TXAL	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	040
1713	7	TCCII	TRABALHO DE CONCLUSAO DE CURSO II	040
1760	7	NUFUN	NUTRICAÇÃO FUNCIONAL	060
1773	7	MKTN	MARKETING EM NUTRICAÇÃO	040
2103	7	NSPII	NUTRICAÇÃO E SAUDE PUBLICA II	040
2105	7	NEP	NUTRICAÇÃO ENTERAL E PARENTERAL	040
2866	7	EASII	ECONOMIA E ADM DE SERV DE ALIMENT II	080
2867	7	DTEII	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I	080
2109	8	ESSP	ESTAGIO SUPERVISIONADO EM SAUDE PUBLICA	200
2868	8	ESNC	ESTAGIO SUPERVISIONADO EM NUTRICAÇÃO CLINICA	200
2869	8	ESUAN	ESTAGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTACAO	200
Car. Hor. Total:				3.580

ANEXO IV – Regulamento do trabalho de curso

CAPITULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

I O Trabalho de Curso (TC), atividade acadêmico-curricular indispensável à integralização do Curso de Nutrição do UNIEURO, é normatizado por este Regulamento.

II As atividades de orientação, elaboração, apresentação e avaliação do TC são partes integrantes das disciplinas Trabalho de Curso I e Trabalho de Curso II, desenvolvidas, em caráter instrumental, nos períodos quarto e sexto do Curso de Nutrição do UNIEURO.

III O TC consiste em uma investigação de caráter científico, a ser realizada de forma individual ou em dupla (quando trabalho de campo), que propicia ao aluno a vivência do processo de elaboração e execução de uma pesquisa geradora de novos conhecimentos.

III.1 O TC será elaborado e desenvolvido pelo aluno concluinte do Curso de Nutrição do UNIEURO, sob a orientação de Professor Orientador. Para esta orientação, será exigida a carga horária mínima de duas horas semanais de cada aluno.

IV Constituem objetivos do TC:

IV.1 estimular a produção científica;

IV.2 integrar o ensino, a pesquisa e a extensão;

IV.3 desenvolver a capacidade de interpretação e o espírito crítico sobre os fenômenos das Ciências da Saúde;

IV.4 produzir conhecimentos técnico-científicos: contemplando a natureza plural das Ciências da Sociais e Humanas e suas inter-relações;

V A área na qual será desenvolvido o TC será de escolha do aluno, porém deverá estar inserida em uma linha de pesquisa do curso, respeitada a disponibilidade dos Professores Orientadores e, sempre que possível, abordando visão voltada para os problemas locais, a abordagem integral da pessoa e aspectos relacionados à saúde coletiva, envolvendo questões da área de Nutrição ou relacionados às ciências correlatas.

VI O TC deverá envolver preferencialmente uma pesquisa de campo e, não apenas bibliográfica, isto é, deverá envolver coleta de dados.

VII Semestralmente será feita a divulgação das áreas temáticas, núcleos de estudos e pesquisas nos quais os alunos podem desenvolver seus TC. Os alunos matriculados no

quarto semestre do curso deverão entregar, em data previamente divulgada, um pré-projeto de pesquisa que será avaliado como parte da disciplina.

CAPÍTULO II DO PRÉ-PROJETO

VIII O pré-projeto deverá ser entregue em três vias, sendo duas impressas e uma enviada por e-mail para o endereço eletrônico do Coordenador do Curso . O pré-projeto deve ser digitado em fonte *Times New Roman* ou *Arial* tamanho 12, espaçamento 1,5 entre linhas, em folhas A4, impressas em um só lado e com margens de 3cm (superior e esquerda) e 2cm (inferior e direita), elaborado com, no máximo, cinco páginas, e conter:

VIII.1.a Identificação do aluno;

VIII.1.b Identificação da área de interesse;

VIII.1.c Tema a ser desenvolvido;

VIII.1.d Justificativa pela escolha do tema;

VIII.1.e Objetivos;

VIII.1.f Metodologia;

VIII.1.g Referências;

VIII.1.h Anexos (opcional).

VIII.2 Uma das vias impressas deve ser entregue sem a identificação do aluno.

CAPÍTULO III DAS NORMAS TÉCNICAS

IX A redação do Projeto e da Versão final do TC deverá obedecer aos padrões técnicos exigidos para a elaboração de trabalhos científicos, em conformidade com as indicações:

IX.1 da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

IX.2 de Norma da Revista selecionada para publicação.

X As normas estão disponíveis na Biblioteca Central do UNIEURO podendo ser consultadas *online* por meio do endereço eletrônico www.bibliotecaunieuro.edu.br.

CAPÍTULO IV DO PROJETO DE PESQUISA

XI O Projeto de Pesquisa (com em torno 15 páginas, excluindo anexos) deverá ser digitado em fonte *Times New Roman* ou *Arial* tamanho 12, espaçamento 1,5 entre linhas, em folhas A4 impressas em um só lado e com margens de 3cm (superior e esquerda) e 2cm (inferior e direita). O mesmo deverá conter, no mínimo e obrigatoriamente, os seguintes elementos:

XI.1 capa padronizada de apresentação, modelo UNIEURO, contendo identificação da instituição, do Curso, nome do aluno, título do trabalho (com no máximo 15 palavras) e local e data da realização (ano);

XI.2 folha de rosto, contendo os dados de identificação: no nome do autor, do orientador, da instituição, curso, órgão e demais elementos necessários à vinculação do projeto, título e local e data da realização (ano);

XI.3 sumário;

XI.4 introdução;

XI.5 referencial teórico

XI.6 metodologia;

XI.7 cronograma;

XI.8 orçamento;

XI.9 referências bibliográficas.

XII O Projeto de Pesquisa deverá ser entregue em três vias, sendo uma enviada por e-mail, para o endereço eletrônico do Coordenador do Curso e duas vias impressas, que serão encaminhadas para a avaliação, após serem protocolados na Secretaria de Apoio do UNIEURO.

XIII Antes do início da fase de execução, quando envolver animais ou seres humanos, o projeto de pesquisa deve ser submetido à avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa, conforme Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

XIV Qualquer alteração no projeto original, a qualquer tempo, deverá ser submetida a avaliação do orientador e pelo professor da disciplina.

CAPÍTULO V DA REDAÇÃO FINAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

XV A redação final do TC deverá ser apresentada contendo, no mínimo, um artigo encaminhado para publicação, em periódico científico nacional ou estrangeiro, indexado e com corpo editorial.

XVI A redação final do TC deverá ser entregue em três vias, sendo uma por e-mail para o endereço eletrônico do coordenador do curso e duas impressas e encadernadas, protocoladas na Secretaria de Apoio para entrega à Banca Examinadora. Deverá conter, no mínimo e obrigatoriamente, os seguintes elementos:

XVI.1 capa de apresentação, contendo identificação da Instituição e do Curso de Nutrição, nome do aluno, título do trabalho e local e data da realização (ano);

XVI.2 folha de rosto, contendo identificação do Centro Universitário UNIEURO, título do trabalho, nome do aluno, nome do professor orientador (e co-orientador, caso se aplique), cidade e data da realização (ano);

XVI.3 Folha de aprovação;

XVI.4 Resumo em língua vernácula;

XVI.5 Resumo em língua estrangeira;

XVI.6 Sumário;

XVI.7 Introdução;

XVI.8 Desenvolvimento;

XVI.9 Conclusão;

XVI.10 Referências Bibliográficas

OBSERVAÇÕES:

- . O resumo deverá ser estruturado e com, no máximo, 250 palavras;
- . Após o resumo, incluir até cinco palavras-chave;
- . Não há limite mínimo de páginas para a redação final do TC, desde que não seja exigido pelo periódico a ser publicado;
- . O TC deverá ser digitado em fonte *Times New Roman* ou *Arial* tamanho 12, espaçamento 1,5 entre linhas, em folhas A4 impressas em um só lado e com margens de 3cm (superior e esquerda) e 2cm (inferior e direita).

XVII Havendo solicitação de alterações ou correções na versão final, estas deverão ser entregues, na Secretaria de Apoio, no prazo estipulado, para serem encaminhadas à Banca Examinadora.

XVIII Para receber a aprovação final na disciplina Trabalho de Curso II, a versão final corrigida do TC deverá ser entregue na Secretaria de Apoio, até a data estipulada a cada semestre, pelo menos dez dias úteis antes da data para a publicação da nota final no Sistema de atas do UNIEURO.

XIX A versão final do TC deverá conter todas as alterações e correções sugeridas pela Banca Examinadora e, após a folha de rosto, uma cópia da ata de aprovação. Esta versão deverá ser enviada por e-mail para o endereço eletrônico e entregue em cinco vias encadernadas, assinadas pelo Professor Orientador (e pelo co-orientador, caso se aplique) e pelo aluno orientando, sendo uma para ser encaminhada à Biblioteca Central do

UNIEURO, uma para cada componente da Banca Examinadora, uma para o professor orientador e uma que será protocolada e devolvida para o aluno autor.

CAPITULO VI DA COORDENAÇÃO DAS ATIVIDADES DO TRABALHO DE CURSO

XX A coordenação das atividades inerentes ao Trabalho de Curso de Nutrição é função do coordenador das disciplinas Trabalho de Curso I e II, do Curso de Nutrição, também denominado Coordenador dos TC, designado pelo Coordenador do Curso de Nutrição do Unieuro.

XXI Compete ao Coordenador dos TC:

XXI.1 Publicar semestralmente as áreas temáticas, núcleos de estudos e pesquisas entre os quais os alunos do VII semestre podem optar para desenvolver seus TC;

XXI.2 Proceder a orientação inicial dos alunos quanto à escolha do tema a ser desenvolvido no Trabalho de Curso e a divulgação das normas para apresentação do pré-projeto;

XXI.3 Publicar semestralmente a data limite para os alunos do VII semestre encaminharem os pré-projetos de TC;

XXI.4 Coordenar as atividades dos Professores Orientadores de TC, designados pelo Coordenador do Curso de Nutrição do UNIEURO;

XXI.5 Elaborar e divulgar, no primeiro mês de cada período letivo, o cronograma das disciplinas Trabalho de Curso I e II, com as atividades previstas para a realização dos TC;

XXI.6 Determinar, em conjunto com o Coordenador do Curso de Nutrição, os critérios que devem compor a avaliação dos TC, respeitados os parâmetros previstos neste regulamento e no Regimento do UNIEURO para a avaliação, procedendo a necessária divulgação das decisões para conhecimento dos alunos;

XXI.6.a A qualquer tempo, poderão ser reformulados os critérios de avaliação dos TC, ouvidas as sugestões dos Coordenador do Curso de Nutrição, Colegiado do curso, dos professores orientadores e dos alunos orientados. As reformulações nos critérios serão introduzidas a partir do semestre seguinte a sua análise e publicação.

XXI.7 Encaminhar ao Coordenador do Curso de Nutrição, para análise e pronunciamento, as solicitações formalizadas pelos discentes, entregues na Secretaria de Apoio por escrito e fundamentadas, a respeito de alteração do Projeto e/ou da substituição do Professor Orientador;

XXI.8 Elaborar os formulários:

XXI.8.a para os Professores Orientadores registrarem as atividades desenvolvidas e a freqüência discente às atividades de orientação;

XXI.8.b para encaminhamento ou apresentação de alunos e professores a outras Unidades Acadêmicas do UNIEURO, ou a outras instituições, para atividades relacionadas ao TC;

XXI.9 Analisar e decidir a respeito de eventuais solicitações, devidamente fundamentadas, e comprovação de necessidade, feitas pelos Professores Orientadores, objetivando a colaboração de Co-orientadores para o desenvolvimento das atividades referentes aos temas dos trabalhos sob sua responsabilidade. Somente haverá a formalização do co-orientador após:

XXI.9.a Assinatura, pelo co-orientador a ser incluído, de termo de concordância de coorientação, reconhecendo que sua participação na pesquisa não configura vínculo empregatício nem prestação de serviços à UNIEURO e, concordando que o trabalho será publicado, sejam quais forem os resultados;

XXI.9.b A aprovação da solicitação.

XXI.10 Definir e divulgar, semestralmente e com a necessária antecedência, a composição das Bancas Examinadoras que deverão avaliar os trabalhos de conclusão de curso, considerando os temas e os Projetos inscritos pelos alunos;

XXI.11 Convocar reuniões com professores orientadores;

XXI.12 Convocar reuniões com alunos matriculados nas disciplinas Trabalho de Curso I e II.

XXII O Coordenador dos TC poderá solicitar monitor para as disciplinas Trabalho de Curso I e II.

CAPITULO VII DA AUTORIA DO TRABALHO DE CURSO

XXIII Para a autoria dos TC do Curso de Graduação em Nutrição deverá considerar-se que:

XXIII.1 Para fins de responsabilidade perante a Comissão Científica do UNIEURO e o Comitê de Ética em Pesquisa UNIEURO, o pesquisador responsável será o professor orientador;

XXIII.2 Para fins de publicação de resultados parciais e finais do TC em quaisquer eventos e publicações científicas e leigas, o autor principal será o aluno;

XXIII.3 O nome do orientador será o último a ser citado;

XXIII.4 Havendo outros autores, todos devem ser incluídos. Não deve haver inclusão indevida nem omissão de qualquer participante que preencha os critérios de autoria.

CAPITULO VIII DA ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CURSO

XXIV A orientação do TC será efetivada pelo Professor Orientador.

XXV O Professor Orientador deve ser professor pertencente ao corpo docente do UNIEURO.

XXVI Cada Professor Orientador poderá ter, sob sua orientação, concomitantemente, até cinco TC.

XXVII Cabe ao Professor Orientador:

XXVII.1 Cumprir o horário que for combinado com seu(s) orientando(s) para desenvolver o trabalho de orientação dos alunos;

XXVII.2 Elaborar escala de atendimentos de seu(s) orientando(s) e encaminhá-la ao Coordenador dos TC;

XXVII.3 Cumprir e fazer cumprir os prazos estabelecidos para realização das atividades relacionadas com os TC, divulgados pelo Coordenador dos TC de acordo com o calendário acadêmico do UNIEURO, para cada semestre letivo;

XXVII.4 Providenciar e encaminhar as documentações necessárias ao andamento de todas as fases do TC;

XXVII.5 Assinar documentações necessárias ao andamento do TC;

XXVII.6 Avaliar, logo após a entrega dos pré-projetos pelos alunos, a relevância e a viabilidade do tema proposto pelo(s) aluno(s) para o TC e propor sugestões;

XXVII.7 Prestar aos alunos orientação técnico-científica na elaboração do Projeto do TC;

XXVII.8 Oferecer aos alunos orientação e sugestões quanto à bibliografia e demais fontes de consulta e pesquisa, com vistas à elaboração do TC;

XXVII.9 Orientar os alunos no encaminhamento do Projeto de TC para avaliação e encaminhamentos necessários, tanto na UNIEURO como em outras instituições (caso se aplique), a fim de obter aprovação do Projeto de TC;

XXVII.10 Orientar os alunos na entrega da cópia final do Projeto do TC aprovado e demais documentos necessários para a conclusão da disciplina Trabalho de Curso I

XXVII.11 Acompanhar e orientar os alunos no início da fase de execução de todos os TC sob sua orientação;

XXVII.12 Orientar os alunos na organização do seu plano de atividades relacionadas como TC;

XXVII.13 Orientar os alunos, continuamente, na fase de execução da pesquisa;

XXVII.14 Orientar os alunos na análise dos dados da pesquisa;

XXVII.15 Orientar os alunos na interpretação e na discussão dos dados analisados e na elaboração do artigo;

XXVII.16 Orientar e acompanhar os alunos no encaminhamento para publicação do artigo;

XXVII.17 Orientar os alunos na preparação da versão final do TC;

XXVII.18 Orientar os alunos na elaboração das correções solicitadas e reformulações sugeridas pela Banca Examinadora do TC;

XXVII.19 Orientar os alunos na entrega das cópias finais do TC e demais documentos necessários para a conclusão da disciplina Trabalho de Curso II;

XXVII.20 Registrar as atividades desenvolvidas e a freqüência discente, em formulários próprios, e a cada sessão de atendimento e orientação do TC, encaminhando-os bimensalmente à Secretaria de Apoio até o 5º. dia útil do mês subsequente;

XXVII.21 Avaliar o rendimento escolar dos alunos nas atividades pertinentes ao TC, na forma prevista neste Regulamento e nas disciplinas Trabalho de Curso I e II

XXVII.22 Encaminhar, ao Coordenador dos TC, por meio da Secretaria de Apoio, os registros de andamento das atividades relativas aos TC sob sua orientação, sempre que solicitado;

XXVII.23 Encaminhar, ao Coordenador dos TC, por meio da Secretaria de Apoio, os documentos requeridos, sempre que solicitado;

XXVII.24 Participar, quando convocado, das Bancas Examinadoras dos TC;

XXVII.25 Presidir as Bancas Examinadoras dos TC dos alunos que tenham sido por si orientados;

XXVII.26 Estar presente no evento de apresentação oral dos TC que tenham sido por si orientados;

XXVII.27 Exercer as demais atribuições que lhe sejam dadas pelo Coordenador de Curso e/ou pelo Coordenador dos TC;

XXVII.28 Atender a convocações do Coordenador dos TC para tratar de assuntos relacionados com os TC sob sua orientação;

XXVII.29 Participar de reuniões convocadas pelo Coordenador dos TC para planejamento das disciplinas e atividades relacionadas com os TC;

XXVII.30 Participar de outras reuniões convocadas pelo Coordenador dos TC e/ou pelo Coordenador do Curso de Nutrição;

XXVII.31 Cumprir e fazer cumprir este Regulamento e todos os prazos estabelecidos.

CAPÍTULO IX DA AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CURSO

XXVIII A avaliação do rendimento escolar do aluno será realizada nas disciplinas Trabalho de Curso I e II. Na disciplina de TC I serão avaliados o pré-projeto e o projeto e na disciplina de TC II o TC escrito e a sua apresentação oral.

XXIX Será atribuída uma nota final para o projeto e outra para o TC. Para a composição da nota final haverá cinco etapas.

XXX Cada etapa da avaliação terá uma nota, de zero a dez, acompanhada de um parecer descritivo.

XXXI As notas, acompanhadas dos respectivos pareceres, devem ser entregues, nos prazos estabelecidos, na Secretaria de Apoio, em formulários próprios, assinadas pelo Professor Orientador e pelo Aluno Orientando.

XXXII As etapas da avaliação, são as seguintes:

XXXII.1 **ETAPA 1:** entrega do pré-projeto e avaliação pelo Professor Orientador, incluindo conteúdo, assiduidade às sessões de orientação, comprometimento, cumprimento de normas e prazos (3);

XXXII.2 **ETAPA 2:** entrega da versão final do TC e avaliação pelo Professor Orientador, incluindo conteúdo, assiduidade às sessões de orientação, comprometimento, cumprimento de normas e prazos (7);

XXXII.3 **ETAPA 3:** avaliação, da parte escrita do TC, pela Banca Examinadora (7);

XXXII.4 **ETAPA 4:** apresentação oral do TC em sessão pública, em evento científico organizado para este fim (3).

XXXIII A Banca Examinadora será presidida pelo Professor Orientador do TC a ser avaliado, e composta por dois Professores indicados pelo Coordenador dos TC e homologados pelo Coordenador do Curso.

XXXIV Para a composição da Banca Examinadora:

XXXIV.1 Um dos professores indicados deve pertencer ao corpo docente do Curso de Nutrição do UNIEURO;

XXXIV.2 O outro professor indicado pode pertencer ao corpo docente do Curso de Nutrição do UNIEURO ou a outra Unidade Acadêmica do UNIEURO;

XXXIV.3 Dependendo da necessidade, poderá ser indicado um terceiro membro, externo a UNIEURO, desde que formalizada por escrito a indicação, fundamentada e justificada.

O professor orientador poderá sugerir nomes para a composição da Banca Examinadora.

XXXV A Banca Examinadora poderá solicitar reformulações ou correções no TC e solicitar que seja entregue novamente, a fim de proceder a reavaliação do mesmo, dentro do prazo estipulado pelo Coordenador dos TC.

XXXVI Cada membro da Banca Examinadora deverá apresentar, em formulário próprio e no prazo estipulado, um parecer descritivo, contendo as correções solicitadas e as reformulações sugeridas (caso se apliquem) e comentários gerais sobre o TC.

XXXVII Após o encaminhamento das correções solicitadas e das reformulações sugeridas, será elaborado o parecer descritivo final e cada membro da Banca Examinadora atribuirá uma nota, de zero a dez.

XXXVIII O Professor Orientador, em conjunto com os membros da Banca Examinadora, fará o registro, em ata, da nota final do TC que será obtida por meio da média aritmética de cada um dos valores atribuídos pelos membros da mesma.

XXXVIII A ata, com a nota final da parte escrita do TC, atribuída pela Banca Examinadora, deverá ser assinada pelo Professor Orientador, pelos membros da Banca Examinadora e pelo aluno orientando.

XL Da decisão final da Banca Examinadora não caberá recurso.

XLI A apresentação oral deverá se desenvolver, em sessão aberta ao público, coordenada pelo Coordenador dos TC, na data e horários definidos no calendário próprio desta atividade, no tempo de 20 (vinte) minutos, com 20 (vinte) minutos para discussão, se houver questionamento.

XLII Atendida a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) no conjunto de atividades de que se compõem as disciplinas Trabalho de Curso I e II e, havendo aprovação nas mesmas, será considerado aprovado no TC o aluno que obtiver o somatório mínimo de média 6,0 (seis), nas quatro etapas da avaliação do TC, sendo exigida nota superior a cinco

em cada uma das etapas. Havendo uma nota inferior a cinco, em quaisquer das etapas de avaliação do TC, qualquer que seja o peso daquela etapa na composição da nota final, o aluno será considerado reprovado.

XLIII O aluno considerado reprovado nas disciplinas Trabalho de Curso I e II, na conformidade do disposto no Regimento do UNIEURO, poderá matricular-se novamente no semestre letivo seguinte, admitindo-se a mudança de tema. Em casos especiais, sob apreciação da Coordenação dos TC, poderá ocorrer a mudança do Professor Orientador.

XLIV Os casos de abandono, ou que ultrapassem o prazo do semestre em curso, serão considerados como reprovação. O trabalho poderá ter continuidade no semestre seguinte, mediante nova matrícula.

CAPITULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

XLV Os prazos devem ser cumpridos, conforme cronograma estabelecido, para cada período letivo, nos planos de ensino das disciplinas Trabalho de Curso I e II

XLV.1 Havendo atraso, a relevância do motivo deve ser avaliada pelo Coordenador dos TC, em conjunto com o Coordenador do Curso de Nutrição, a partir do parecer, por escrito, encaminhado à Secretaria de Apoio pelo professor orientador.

XLV.2 Não serão admitidos atrasos. Em ocorrendo tal situação, será atribuída nota "0" (zero) na disciplina, acontecendo a reprovação do aluno.

XLVI As disposições presentes, neste Regulamento, poderão ser complementadas ou reformuladas pela publicação de Resoluções do Coordenador dos TC, do Coordenador do Curso de Nutrição, Órgãos Colegiados do Curso.

XLVII Os casos omissos que surjam da aplicação das normas constantes neste Regulamento, serão dirimidos, em primeira instância, pelo Coordenador dos TC em conjunto com o Coordenador do Curso de Nutrição e, em segunda instância, pelo Pró-Reitor Acadêmico.

XLVIII O presente Regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado de Curso e se destina a todos os alunos do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIEURO.

ANEXO VI. Normatização das Atividades complementares

SEÇÃO I - Dos objetivos

Art. 1º As atividades complementares têm como objetivo incentivar o aluno a participar de experiências diversificadas que contribuam para a sua formação humana e profissional, atendendo às diretrizes nacionais do ensino em Nutrição.

SEÇÃO II - Das normas

Art. 2º Serão consideradas apenas as atividades que não fazem parte das disciplinas curriculares. As atividades devem possuir relação com a área de conhecimento do curso.

Art. 3º Todas as atividades consideradas como complementares devem ser obrigatoriamente comprovadas. Os documentos que comprovam a referida atividade devem ser encaminhados para a Coordenação do Curso, no semestre em que o aluno realizar a atividade, a Coordenação encaminhará à secretaria acadêmica para a validação das horas na grade curricular.

Art. 4º O aluno deverá acumular 200 (duzentas) horas que correspondem a 200 pontos, ao longo do curso, em três ou mais atividades complementares, contabilizando no máximo 90 pontos em cada tipo de atividade (conforme lista de atividades).

§ Único - As atividades determinadas estão em consonância com os projetos pedagógicos dos Cursos e são reconhecidas pelas Coordenações de Curso.

Art. 5º As atividades complementares devem ser realizadas durante o período em que o aluno esteja regularmente matriculado no Curso de Graduação.

SEÇÃO III - Das atividades complementares

Art. 6º As atividades complementares, bem como o número de horas computadas, estão listadas e enumeradas abaixo.

§ 1 - Apresentação de trabalho em congresso, seminário, simpósio, salão de iniciação científica e similar, local, regional, nacional e internacional.

Horas de atividades complementares computadas: Para apresentação de trabalhos sob a forma de Pôster sem publicação em Anais (2,5 pontos), Pôster com publicação em Anais (5,0 pontos), apresentação oral sem publicação em Anais (7,5 pontos) e com publicação (10 pontos). Para eventos Internacionais acrescenta-se 2,5 na pontuação específica.

§ 2 - Publicações de artigo científico completo (artigo efetivamente publicado ou com aceite final de publicação) em periódico especializado, com comissão editorial, sem a necessidade de ser o primeiro autor.

Horas de atividades complementares computadas: cada publicação equivale a 25 pontos.

§ 3 - Autor ou co-autor de capítulo de livro (relacionado aos objetivos do curso).

Horas de atividades complementares computadas: Cada publicação equivale a 35 pontos.

§ 4 - Participação, como membro efetivo, em eventos científicos: semana acadêmica (ou equivalente), seminário, jornada, fórum, congresso, encontro, apresentação e/ou defesa pública de trabalho de conclusão de curso, monografia, dissertação e tese promovidas por instituições reconhecidas.

O número de horas computadas para atividades complementares será de 0,5 pontos para cada hora de curso. Em relação aos eventos para os quais não for determinado previamente o número de horas a serem computadas para atividades complementares, sua pontuação ficará a critério da Coordenação.

§ 5 - Participação, como membro efetivo, em cursos de nível superior (cursos de extensão universitária, cursos dirigidos especificamente a acadêmicos e profissionais de nível superior da área de saúde), promovidos por instituições reconhecidas:

Horas de atividades complementares computadas: cada uma hora realizada equivale a uma hora de atividade complementar.

§ 6 - Atuação como monitor em disciplinas do Curso (mínimo de um semestre completo).

Horas de atividades complementares computadas: Cada uma hora realizada de monitoria equivale 0,5 pontos em atividade complementar.

§ 7 - Estágio não obrigatório, remunerado ou não, realizado sob supervisão e intermediado pelo Núcleo de atendimento ao discente (Órgão responsável pelo estágio na UNIEURO) ou outras instituições.

Horas de atividades complementares computadas: cada uma hora realizada equivale 0,5 pontos em atividade complementar.

§ 8 - Ministrar Curso de Extensão, reconhecido pela Pró-Reitoria de Extensão Universitária do UNIEURO.

Horas de atividades complementares computadas: cada uma hora de curso ministrado equivale 0,5 pontos em atividade complementar.

§ 9 - Participação em atividade de extensão / ação comunitária, reconhecida pela Pró-Reitoria de Extensão do UNIEURO.

Horas de atividades complementares computadas: cada uma hora realizada equivale 0,5 pontos em atividade complementar.

§ 10 - Participação em pesquisa, com ou sem bolsa de iniciação científica, com pesquisador ou grupo de pesquisa / instituição.

Horas de atividades complementares computadas: 10 pontos por mês de participação em pesquisa ou horas constantes no certificado.

§ 11 - Participação em comissões (organização de eventos), colegiados (Diretório Acadêmico, Comissão de Divulgação).

Horas de atividades complementares computadas: 5 (cinco) horas por mês de atuação.

§ 12 - Casos específicos de atividades não contempladas na lista anterior, serão avaliadas pela Coordenação.

Parágrafo do Artigo 11º do Regulamento	1 Atividade	Documentação
1	Apresentação de trabalho/ anais	- Pôster ou apresentação oral sem publicação - certificado -Pôster ou apresentação oral com publicação – certificado e publicação do resumo em anais
2	Publicação de Artigo	Artigo ou carta de aceite
3	Autoria ou Co-autoria de capítulo de livro	Ficha catalográfica, sumário e página inicial do capítulo

4	Participação, como membro efetivo, em eventos científicos: seminário, jornada, encontro, fórum, congresso, apresentação e/ou defesa pública de trabalho de conclusão de curso, monografia, dissertação e tese	Certificado(deve conter o número de horas ou o programa completo com horários)
5	Participação em Cursos	Certificado(deve conter o número de horas ou o programa completo com horários)
6	Monitoria	Atestado fornecido pela Unidade Acadêmica
7	Estágio não obrigatório	Contrato e certificado / atestado com descrição das atividades desenvolvidas, número de horas ou período e horário.
8	Ministrar curso de extensão	Certificado(deve conter o número de horas ou o programa completo com horários)
9	Participação em atividades de extensão / ação comunitária	Certificado(deve conter o número de horas ou o programa completo com horários de participação)
10	Participação em pesquisa	Certificado / atestado com resumo da pesquisa realizada, descrição das atividades realizadas, período de realização, com horas ou horário de atividade.
11	Participação em comissões e colegiados	Certificado / atestado(deve conter o número de horas ou o período de atividades e horários)
12	Outra	Documentação disponível(deve conter o número de horas ou o programa completo com horários)