



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
CURRÍCULO 2009**

VERSÃO ATUALIZADA

FLORIANÓPOLIS, ABRIL 2018

Sumário

1. CONTEXTO E INSERÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO	3
2. HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO.....	5
3. CONCEITOS DOS EIXOS INTEGRADORES DO CURRÍCULO	7
4. PERFIL DO EGRESSO	8
5. CONCEPÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA DO CURSO	9
5.1 Verticalização dos conhecimentos, coordenação por áreas e cenários de prática.....	10
5.2 Rede de colaboração para a formação no Curso de Nutrição	15
5.3 Metas e/ou ações de formação do Curso de Nutrição.....	15
6. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFSC	17
6.1 Relação detalhada das disciplinas do Curso.....	22
6.2 Disciplinas Optativas.....	60
7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	63
8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	65
9. ESTÁGIOS CURRICULARES	66
10. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM.....	69
11. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	71

1. CONTEXTO E INSERÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

O Curso de Graduação em Nutrição da UFSC encontra-se vinculado ao processo de formação profissional do nutricionista em Santa Catarina¹. É o único Curso, no Estado, oferecido por uma instituição de ensino superior pública e gratuita. O Curso foi criado por meio da Portaria nº 384/Gabinete do Reitor – UFSC, de 10 de agosto de 1979, e implantado no primeiro semestre letivo de 1980. Em 22 de fevereiro de 1985, por meio do Parecer nº 109/85 e da Portaria Ministerial nº 249, de 25 de março de 1985, obteve o reconhecimento pelo Ministério da Educação e Cultura. A profissão de nutricionista está regulamentada desde 1967 pela Lei nº 5276, de 24 de abril de 1967, que foi revogada pela Lei nº. 8234, de 17 de setembro de 1991. Os egressos do Curso da UFSC, como todos os nutricionistas formados no Brasil, têm direito ao registro profissional junto aos Conselhos Regionais da categoria, condição que lhes confere habilitação, condição legal e exercício de atividades privativas a este profissional².

O perfil do Curso de Graduação em Nutrição tem como pressupostos teóricos alguns elementos norteadores, quais sejam:

a) As diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)³, que reafirmam a necessidade do desenvolvimento de ações de promoção de práticas alimentares saudáveis e a prevenção e o controle dos distúrbios nutricionais e doenças associadas à alimentação e nutrição. Destaca ainda, o monitoramento da situação alimentar e nutricional, a garantia da qualidade dos alimentos e de refeições desde a sua origem (produção de alimentos) até a comercialização e ao consumo (sistema alimentar), o desenvolvimento de pesquisas e recursos humanos, bem como o estímulo às ações intersetoriais que propiciem Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) orientada pelo Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Estas ações são fundamentais para o sistema de saúde, pois é para este setor que recaem as consequências da insegurança alimentar e nutricional.

b) O panorama epidemiológico do Brasil, que revela de um lado, o aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) e, de outro, as deficiências nutricionais e as doenças infecciosas³. Este panorama está relacionado especialmente com as mudanças nas práticas

¹ Alves E, Rossi CE, Vasconcelos FAG. Nutricionistas egressos da Universidade Federal de Santa Catarina: áreas de atuação, distribuição geográfica, índices de pós-graduação e de filiação aos órgãos de classe. *Rev. Nutr.* 2003; 16(3):295-304. Vasconcelos FAG, Rossi CE, Costa M. Evolução histórica do nutricionista em Santa Catarina (1980-2003). *Rev. Ciênc. Saúde.* 2005; 24(1/2):28-35.

² Brasil. Presidência da República. Lei nº. 8234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União. 1991; 17 set. [Acesso 2015 mar 27]. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/18234.htm >

³ Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

alimentares que vêm ocorrendo de forma globalizada, e têm sido associadas ao quadro de morbimortalidade, à nutrição e ao estilo de vida da população brasileira.

c) A compreensão da totalidade do ciclo de vida, que é fundamental para a prevenção e o controle das doenças não transmissíveis. Tem como origem a saúde materna e a nutrição pré-natal, o período gestacional, a amamentação natural exclusiva durante seis meses e a saúde das crianças e adolescentes, com destaque para as crianças no ambiente escolar, o adulto em diversos seguimentos, como no local de trabalho, assim como a população idosa. Trata-se de promover uma alimentação adequada e saudável desde a gestação até a velhice⁴.

Ao lado destes pressupostos, o Curso de Nutrição da UFSC se alinha com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs)⁵ instituídas para os Cursos de Nutrição, cujo debate sobre a formação de profissionais está pautado na necessidade das instituições formadoras centrarem esforços para o desenvolvimento de práticas de ensino voltadas para o fortalecimento do Sistema Único de Saúde (SUS) e, portanto, profissionais capazes de prestarem atendimento integral e mais humanizado, de trabalhar em equipe e de compreender melhor a realidade em que vive a população.

As DCNs propõem como referência de perfil do egresso desejado:

“Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas de conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”.

Diante deste contexto, o Projeto Pedagógico do Curso foi aprovado pelas instâncias deliberativas em 15 de dezembro de 2009 por meio da Portaria nº 397 da Pró-Reitoria de Ensino de Graduação. Tal projeto tem como objetivo reorientar o processo de formação do nutricionista do Curso da UFSC para o desenvolvimento de ações de promoção e proteção da saúde, em nível individual, comunitário e populacional, considerando os conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), conjugados aos da interdisciplinariedade, humanismo, flexibilidade e ética, no processo ensino-aprendizagem.

Todos estes elementos embasaram os objetivos do Curso, assim delineados:

⁴ WHO. World Health Organization. Global strategy on diet, physical activity and health: List of all documents and publications. Fifty-seventh World Health Assembly. A57/9, 17 abr. 2004.

⁵ Brasil. Ministério da Educação e Cultura. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. Diário Oficial da União. 2001; Seção 1(9 nov):39.

“Desenvolver nos graduandos a capacidade de articular os conhecimentos biológicos, políticos, econômicos e sociais em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição são fundamentais para promover e recuperar a saúde, bem como, prevenir e tratar doenças de indivíduos e grupos populacionais, a partir de instrumental técnico e científico”.

“Desenvolver atividades no campo da nutrição e alimentação humana, com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, visando à garantia da SAN e do DHAA em nível individual e coletivo”

Destaca-se que a efetivação da reestruturação curricular de 2009 foi motivada pela aprovação da participação do curso no Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (Pró-saúde II)⁶, o que intensificou a integração com nutricionistas que atuam na atenção básica, além de nutricionistas e gestores da alimentação escolar municipal, para definição, planejamento e avaliação de práticas nos territórios que servirão de cenários de prática para os graduandos.

2. HISTÓRICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO⁷

Ao longo dos anos, o Curso desenvolveu sistematicamente avaliações de sua prática pedagógica, buscando aprimorar a qualidade do ensino na Nutrição. Ressalta-se que a emergência do debate sobre as mudanças na formação não foi uma constatação isolada do Curso da UFSC; no cenário nacional, esse debate emergiu de forma ampliada para todo ensino superior. No caso das profissões da área da saúde, dentre elas a de nutricionista, as críticas e avaliações sobre o processo de formação apontavam, em geral, os seguintes pontos comuns: 1) predomínio da visão biológica do homem; 2) fragmentação do conhecimento e, portanto, da unidade do homem; 3) ênfase na análise e na resolução da enfermidade, e não no processo saúde-doença; 4) divisão da teoria e da prática, do básico e do profissionalizante (com ênfase no atendimento clínico); 5) predomínio das especialidades, com tendência à transferência da responsabilidade da formação para a pós-graduação; 6) valorização crescente da clínica, consolidando a atenção/prática curativa de alta complexidade como eixo da formação profissional; 7) exaltação do curativo e postergação da importância da promoção da saúde e da prevenção das doenças; 8) posição secundária das Ciências Sociais na formação; 9) alta valorização do exercício liberal e da competência, no futuro exercício profissional; 10) defasagem

⁶ Brasil. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Programa Nacional de Reorientação da Formação. Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde – Pró-Saúde: Objetivos, implementação e desenvolvimento potencial. Brasília: Ministério da Saúde. Ministério da Educação; 2009. Disponível em: <http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/programa_nacional_reorientacao_profissional_saude.pdf>

⁷ Redação reformulada com base em Neves Janaina das, Sousa Anete Araújo de, Vasconcelos Francisco de Assis Guedes de. Formação em Nutrição em Saúde Coletiva na Universidade Federal de Santa Catarina: reflexões sobre o processo de ensino para fortalecer o Sistema Único de Saúde. Rev. Nutr. [Internet]. 2014 Dec [cited 2015 July 22]; 27(6): 761-773

entre os conteúdos utilizados no processo formativo dos profissionais e as reais necessidades de saúde da população; e 11) escassez ou desenvolvimento insuficiente do raciocínio científico necessário à pesquisa.^{8, 9, 10, 11}

Desde os primeiros anos de 1990, a UFSC desenvolve experiência institucionalizada de articulação com o SUS, nos níveis de graduação, pós-graduação e educação permanente, por meio do Polo de Educação Permanente para o SUS e do Programa de Articulação da Rede Docente Assistencial – RDA (parceria entre UFSC, Secretaria Municipal de Saúde de Florianópolis e Hospital Universitário)¹².

Uma vez aprovadas as DCNs de 2001, o Curso vem realizando encontros anuais, envolvendo docentes e discentes e contando com contribuições de educadores e nutricionistas das Redes de Saúde e Educação do Município de Florianópolis com o objetivo de repensar a formação e definir a concepção do currículo.

A partir de 2002, o Curso e o Departamento de Nutrição da UFSC formularam um projeto com o objetivo de realizar avaliações curriculares e, ao mesmo tempo, buscar o desenvolvimento de projetos pedagógicos que possibilitem uma visão inter e transdisciplinar do conhecimento em Nutrição. Foi criado o *Fórum de Nutrição*, espaço de discussão composto pelo Centro Acadêmico de Nutrição, Empresa Junior de Nutrição, Programa de Educação Tutorial (PET da Nutrição) e Curso/Departamento de Nutrição da UFSC. O Fórum propiciou a reflexão sobre a avaliação do currículo, a elaboração de propostas de mudanças curriculares e a consolidação da *Semana da Nutrição* da UFSC como um momento de reflexão e debates sobre a formação de nutricionistas.

Em 2003, durante a *IV Semana de Nutrição da UFSC*, foram elaboradas propostas a respeito de aspectos relacionados às mudanças curriculares, tais como: 1) criar pré-estágios por fase ou ano, como um espaço de formação que relacione a teoria e a prática, 2) criar os conselhos de fase, composto por representantes de turmas e professores, cuja função seria discutir planos de ensino, conteúdos, metodologias, avaliações e frequência, 3) pensar no currículo como um espaço de produção e integração do conhecimento, 4) repensar a primeira fase do Curso garantindo o espaço de acolhimento do estudante, 5) propor mais momentos de reflexão e discussão sobre o ensino, proporcionando a reciclagem pedagógica constante e 6) oferecer aos acadêmicos do Curso um maior número de disciplinas optativas em diferentes áreas

⁸ Costa NMSC. Formação pedagógica de professores de nutrição: uma omissão consentida? *Rev. Nutr.* 2009; 22(1):97-104.

⁹ Soares NT, Aguiar AC. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. *Rev. Nutr.* 2010; 23(5):895-905.

¹⁰ Recine E, Gomes RCF, Fagundes AA, Pinheiro ARO, Teixeira BA, Sousa JS, et al. A formação em saúde pública nos cursos de graduação de nutrição no Brasil. *Rev. Nutr.* 2012; 25(1):21-33.

¹¹ Brasil. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Programa Nacional de Reorientação da Formação. Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde – Pró-Saúde: Objetivos, implementação e desenvolvimento potencial. Brasília: Ministério da Saúde. Ministério da Educação; 2009. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/programa_nacional_reorientacao_profissional_saude.pdf>

¹² Reibnitz KS, Daussy MFS, Silva CAJ, Reibnitz MT, Kloh D. Rede docente assistencial UFSC/SMS de Florianópolis: reflexos da implantação dos projetos Pró-Saúde I e II. *Rev. Bras. Educ. Med.* 2012; 36 (1):68-75.

do conhecimento e avaliar a proposta de inserção do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no último ano do Curso.

Em 2005 foi formada a Comissão do Projeto Político Pedagógico (PPP) formalmente instituída por meio da Portaria nº 132 do Centro de Ciências da Saúde da UFSC de 23 de novembro de 2006. Durante o ano de 2006, a comissão promoveu encontros para sensibilização de professores e estudantes para as mudanças curriculares necessárias para adequação do Curso às DCNs de 2001. A *VIII Semana da Nutrição da UFSC*, realizada em 2007, propiciou o debate com profissionais, ligados ao ensino nas áreas da Saúde e da Educação para subsidiar as mudanças necessárias na formação dos estudantes de Nutrição.

Com base neste processo e nas recomendações geradas nas *Semanas de Nutrição*, a Comissão do PPP elaborou a primeira versão de uma nova matriz curricular para o Curso de Nutrição da UFSC, que foi submetida à apreciação em 2008 durante *IX Semana da Nutrição*.

Desde a sua implantação em 2009, o currículo tem sido acompanhado continuamente por grupo de professores que compõem o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e pelos diferentes atores e parceiros que compõem o Curso de Nutrição, por meio de discussões nos chamados fóruns internos (docentes e discentes do Curso de Nutrição) e externos (nutricionistas da atenção básica e alimentação escolar) do Curso de Nutrição, conforme descrito nos itens posteriores.

3. CONCEITOS DOS EIXOS INTEGRADORES DO CURRÍCULO

Os eixos integrados são considerados os temas estruturantes da matriz curricular. As ações, reflexões e intervenções desenvolvidas durante os cinco anos de formação no Curso de Nutrição da UFSC devem nortear-se sobre estes princípios e seus respectivos conceitos.

Segurança Alimentar e Nutricional: conjunto de princípios, políticas, medidas e instrumentos que assegure a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Nota: acrescenta-se que, além de acesso e consumo, o organismo deve dispor de condições fisiológicas adequadas para o aproveitamento dos alimentos por meio de boa digestão, absorção e metabolismo de nutrientes.

Direito Humano a Alimentação Adequada: Direito humano indivisível, universal e não discriminatório que assegura a qualquer ser humano uma alimentação saudável e condizente com seus hábitos culturais. Nota: para garantia do DHAA, é dever do Estado estabelecer políticas que melhorem o acesso das pessoas aos recursos para produção, aquisição, seleção e consumo dos alimentos, por meio da elaboração e implementação de políticas, programas e ações que promovam sua progressiva realização.

Promoção da saúde: é o nome dado ao processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria de sua qualidade de vida e saúde, incluindo uma maior participação no controle desse processo. Para atingir um estado completo de bem estar físico e mental e social, os indivíduos e grupos devem saber identificar aspirações, satisfazer necessidades e modificar favoravelmente o meio ambiente. A saúde deve ser vista como um recurso para a vida e não como objetivo de viver.

4. PERFIL DO EGRESSO

O Curso de Graduação em Nutrição tem como perfil do egresso um profissional cidadão, com formação generalista, autônomo na busca do conhecimento, sensível e crítico em relação à realidade social, econômica, política e cultura, percebendo o ser humano e o mundo em sua integralidade, capaz de atuar como agente de transformação, trabalhando interdisciplinarmente de forma comprometida, ética e sustentável, em todos os campos de conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção e recuperação da saúde, bem como, a prevenção e tratamento de doenças de indivíduos e coletividade.

5. CONCEPÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA DO CURSO

Para atingir os objetivos do Curso e o perfil do egresso, a proposta pedagógica foi organizada de maneira a atender a formação de um profissional generalista e desenhada com as seguintes características^{13,14}:

- a) Estruturação de disciplinas interáreas que possibilitem articulações com base em um objeto e práticas integradoras e promovam a verticalização do conhecimento;
- b) Implementação de processos de ensino-aprendizagem que promovam o compartilhamento e construção de conhecimentos, priorizando metodologias ativas;
- c) Inserção em cenários de prática que contemplem a complexidade da atenção em saúde da baixa (unidades básicas de saúde) à alta complexidade (hospitais) para compreensão do sistema de referência e contra referência; e que possibilitem a atuação na rede de ensino básico (da educação infantil ao ensino médio) e em locais que compõem o sistema alimentar do território (locais de produção de alimentos, estabelecimentos de compra e de consumo da alimentação fora de casa);
- d) Definição de coordenações pedagógicas (coordenador de fase) do primeiro ao quarto ano do Curso por área de conhecimento para interlocução entre Secretarias, profissionais, docentes e discentes; e
- e) Articulação com profissionais das Redes de Saúde e de Educação “Fórum de Integração Ensino-Serviço” para acompanhamento e avaliação das atividades práticas em cinco territórios situados em Distritos Sanitários do município de Florianópolis.

¹³ Reformulado com base em Neves Janaina das, Sousa Anete Araújo de, Vasconcelos Francisco de Assis Guedes de. Formação em Nutrição em Saúde Coletiva na Universidade Federal de Santa Catarina: reflexões sobre o processo de ensino para fortalecer o Sistema Único de Saúde. Rev. Nutr. [Internet]. 2014 Dec [cited 2015 July 22]; 27(6): 761-773

¹⁴ Brasil. Ministério da Educação e Cultura. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União. 2001 [acesso 2014 abr 29]; Seção 1; 9 nov, p.39. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>>.

5.1 Verticalização dos conhecimentos, coordenação por áreas e cenários de prática¹⁵

A matriz curricular do Curso de Nutrição da UFSC foi estruturada de forma que as disciplinas e seus respectivos conteúdos (ementas) respondam a um objeto integrador. O objeto integrador consiste em um tema problematizador que norteia as atividades práticas articuladas e discussões teóricas a cada ano/semestre do Curso. Destaca-se que o Curso não possui uma estrutura modular, mas, com base no tema problematizador, as disciplinas foram alocadas de forma a responder a uma lógica de verticalização de conhecimentos com base na complexidade da atenção em saúde, conforme descrição a seguir^{16,17,18}:

¹⁵ Reformulado com base em Neves Janaina das, Sousa Anete Araújo de, Vasconcelos Francisco de Assis Guedes de. Formação em Nutrição em Saúde Coletiva na Universidade Federal de Santa Catarina: reflexões sobre o processo de ensino para fortalecer o Sistema Único de Saúde. Rev. Nutr. 2014; 27(6): 761-773.

¹⁶ Brasil. Ministério da Educação e Cultura. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União. 2001 [acesso 2014 abr 29]; Seção 1; 9 nov, p.39. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>>.

¹⁷ Berbel, NAN. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos? Interface. 1998; 2(2):139-54.

¹⁸ Limberger JB. Metodologias ativas de ensino--aprendizagem para educação farmacêutica: um relato de experiência. Interface: Comunic Saúde Educ.2013; 17(47):969-75.

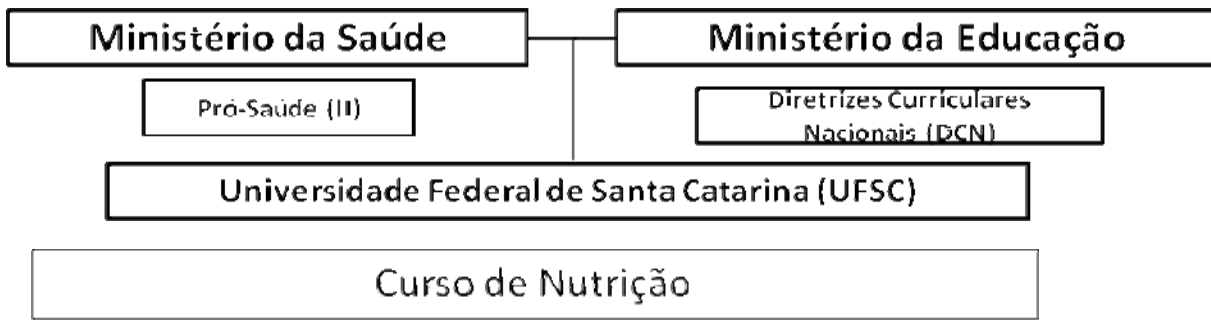
1º ano: COORDENADOR DA ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	
Disciplinas: 1ª fase (Cultura, consumo e padrões alimentares e Introdução à Segurança Alimentar e Nutricional) e 2ª fase (Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição e Sistema Alimentar).	
O primeiro ano do Curso está estruturado de maneira a apresentar ao estudante a porta de entrada do SUS, a atenção básica. O cenário de prática de referência é o Centro de Saúde da Família (CSF). Na atividade prática da 1ª fase, denominada de <i>territorialização</i> , os estudantes conhecem a estrutura física de um CSF, contam com a parceria de Agentes Comunitários de Saúde (ACS) para conhecer o território e entram em contato com equipes de saúde da família (ESF) e os profissionais dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF). Destaca-se que as atividades práticas contam com professores orientadores de todas as áreas de conhecimento do Departamento de Nutrição, na expectativa de que o processo de <i>territorialização</i> possibilite aos docentes e discentes um olhar atento sobre os instrumentos necessários para a formação em cada área. Durante a atividade prática da 2ª fase, os estudantes retornam aos mesmos territórios para identificação de políticas e programas públicos relacionados à saúde, alimentação e nutrição e abastecimento local de alimentos. As informações sobre o funcionamento dos programas e ações de alimentação e nutrição são obtidas com os coordenadores dos CSF, diretores, merendeiras, professores de unidades educativas públicas, privadas e filantrópicas, nutricionistas da saúde e da educação, e de produção e abastecimento locais com produtores de alimentos (agricultores e empreendedores familiares) e proprietários de estabelecimentos comerciais de compra de alimentos.	
OBJETO INTEGRADOR E CENÁRIOS DE PRÁTICA	
1ª fase: O território em saúde, alimentação e nutrição	2ª fase: O território e o diagnóstico em saúde, alimentação e nutrição
<ul style="list-style-type: none"> • Áreas de atuação da saúde e de interesse social situados em territórios do município de Florianópolis (em nº de cinco): centros comunitários como referência para a territorialização, e domicílios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Centro de Saúde da Família (CSF) • Instituições de Ensino públicas (NEIs, Creches, Escolas e Centros de Educação Complementar) e Escolas privadas. • Instituições filantrópicas. • Centro de Referência da Assistência Social (CRAS). • Estabelecimentos comerciais (supermercados, feiras, sacolões, mercados, padarias...).

2º ano: COORDENADOR DA ÁREA DE NUTRIÇÃO BÁSICA	
Disciplinas: 3ª fase (Epidemiologia nutricional e Avaliação nutricional) e 4ª fase (Nutrição humana, Técnica dietética, Vigilância sanitária alimentar e Planejamento e programação de ações em alimentação e nutrição).	
<p>O segundo ano do Curso de Nutrição está estruturado de forma que estudantes e docentes realizem diagnóstico utilizando os instrumentos básicos e conhecimentos iniciais de alimentação e nutrição.</p> <p>A atividade prática do segundo ano do Curso também é realizada nos mesmos territórios com o propósito de complementar o diagnóstico e de realizar um planejamento estratégico situacional. Na terceira fase, os estudantes aplicam inquéritos socioeconômicos e alimentar (Epidemiologia nutricional), avaliam o estado nutricional dos moradores e realizam levantamento de dados nos locais de comercialização de alimentos de referência para habitantes do território. Na quarta fase, os estudantes elaboram um diagnóstico com as informações coletadas nos três semestres anteriores para o planejamento estratégico situacional. Ao final do semestre, os estudantes apresentam aos coordenadores de distritos sanitários, bem como aos coordenadores e aos nutricionistas dos CSF todas as etapas que compõe o planejamento, com enfoque na planificação de ações em saúde, alimentação e nutrição. As ações podem envolver também intervenções com grupos de atenção (idosos, gestantes e grupos de alimentação saudável) e elaboração e degustação de preparações testadas no Laboratório de Técnica dietética, envolvendo parceiros do Programa de Alimentação Escolar do município.</p>	
OBJETO INTEGRADOR E CENÁRIOS DE PRÁTICA	
3ª fase: Diagnóstico em saúde, alimentação e nutrição.	4ª fase: Planejamento em saúde, alimentação e nutrição
<ul style="list-style-type: none"> • Áreas de atuação da educação situados em territórios do município de Florianópolis (em n° de cinco): escolas e NEI (Núcleos de Educação Infantil) como referência para a avaliação nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Centro de Saúde da Família (CSF) • Instituições de Ensino públicas (NEIs, Creches, Escolas e Centros de Educação Complementar) • Estabelecimentos comerciais (supermercados, mercados, padarias)

3ºano: COORDENADOR DA ÁREA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	
Disciplinas: 5ª fase (Nutrição e cálculo de dietas nos ciclos de vida I e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I) e 6ª fase (Nutrição e cálculo de dietas nos ciclos de vida II, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II e Nutrição em Saúde Pública).	
<p>O terceiro ano do Curso de Nutrição está estruturado de forma a possibilitar o desenvolvimento de ações de promoção em alimentação e nutrição para os diferentes ciclos de vida (individual e coletivamente). As ações estão relacionadas com as disciplinas Nutrição e cálculo de dietas nos ciclos de vida I e II e, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I e II. As práticas podem ser desenvolvidas a partir de ações com Agentes Comunitários de Saúde, grupos de alimentação saudável e de promoção da saúde e em instituições onde os indivíduos fazem as suas refeições (escolas públicas e privadas, restaurantes públicos e comerciais, hospitais e residências geriátricas). Estas instituições estão localizadas nos territórios de prática ou nos territórios ampliados (ligados aos distritos sanitários) ou ainda em locais considerados de referência em alimentação coletiva como os restaurantes universitários e Hospital Universitário, dentro da concepção de que os indivíduos fazem as refeições fora do domicílio e a maioria fora da comunidade. Também, os estudantes planejam e executam ações relacionadas à promoção da saúde tanto nas Unidades de Alimentação e Nutrição, quanto nas escolas e CSF em conjunto com os estagiários da área de Nutrição em Saúde Pública.</p>	
OBJETO INTEGRADOR E CENÁRIOS DE PRÁTICA	
5ª fase: Ações de promoção em alimentação e nutrição para diferentes ciclos de vida.	6ª fase: Alimentação e nutrição: ações de planejamento e de intervenção para os diferentes grupos.
<ul style="list-style-type: none"> • Centro de Saúde da Família (CSF) • UAN pública para alimentação de jovens e adultos • Núcleos de Educação Infantil (NEI) pública • Escolas com ensino fundamental público e privado • Restaurantes comerciais • Restaurante executivo • Residência geriátrica 	

4ºano: COORDENADOR DA ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA:	
Disciplinas: 7ª fase (Fisiopatologia da Nutrição I, Dietoterapia I e Nutrição experimental) e 8ª fase (Fisiopatologia da Nutrição II, Dietoterapia II, Ética e bioética, Atenção e assistência alimentar e nutricional).	
As atividades práticas do 4º ano estão concentradas no nível de alta complexidade da atenção à saúde do SUS. Os estudantes desenvolvem práticas com base em estudos de casos clínicos que alimentam a discussão em sala de aula (ação-reflexão) que culminam em uma intervenção ao final da disciplina (ação através de mini-estágios). As disciplinas destacam a importância da atenção alimentar e nutricional na alta complexidade, segundo os pressupostos da Política Nacional de Humanização e da Ética da Vida.	
OBJETO INTEGRADOR E CENÁRIOS DE PRÁTICA	
7ª fase: Ações de Alimentação e nutrição nas ações de prevenção, tratamento e recuperação da saúde.	8ª fase: Ações de alimentação e nutrição na prevenção, tratamento e recuperação da saúde
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO HOSPITAL INFANTIL (setores Unidades de Internação, de produção de refeições, Lactário e banco de leite)	
5ºano: COORDENADOR DE ESTÁGIOS	
Disciplinas: Estágios supervisionados em Nutrição e Saúde Pública, em Unidades de Alimentação e Nutrição e em Nutrição Clínica.	
OBJETO INTEGRADOR E CENÁRIOS DE PRÁTICA	
9ª e 10ª fases: O exercício profissional	
<ul style="list-style-type: none"> • Territórios (CSF, escolas municipais, centros comunitários e associações de moradores) • Unidades de Alimentação e Nutrição coletivas e comerciais • Hospital Universitário, Hospital da Polícia Militar e Hospital Infantil Joana de Gusmão. 	

5.2 Rede de colaboração para a formação no Curso de Nutrição



Foruns de Discussão Externos	Foruns de Discussão Internos	Ações de Fortalecimento do Vínculo do Estudante com a UFSC
Secretaria de Educação (Comitê Técnico de Ensino, Interação Ensino-Serviço)	Núcleo Docente Estruturante (NDE)	Programas de Educação Tutorial (Nutrição)
Secretaria de Saúde (Rede Docente Assistencial, Câmara Técnica Setorial de Alimentação e Nutrição, Interação Ensino-Serviço)	Colégio do Curso	Programa de Educação para o Trabalho (PET Saúde da Família e Vigilância)
Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)	Colégio do Departamento	Empresa Junor de Nutrição
Conselhos de Classe (Federal e Regional)	Coordenação de Fases	Monitoria, Extensão, Iniciação Científica, Estágio, Bolsa-Ciência
Secretaria Estadual de Saúde	Seminários em Nutrição	Bolsa Estudantil
Centro Coordenador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANNE) / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)	Programas de Educação Tutorial (PE-Saúde, Nutrição)	ReserVA (PPGN/Curso de Nutrição)
	Centro Acadêmico de Nutrição	
	Programa de Pós-graduação em Nutrição (PPGN)	
	Reunião Ensino-Serviço (coordenador do curso, coordenadores de áreas, nutricionistas e educadores)	
	Educação em Serviço-IL	

5.3 Metas e/ou ações de formação do Curso de Nutrição

- Contribuir com o fortalecimento do SUS na construção de ferramentas e estratégias para o sistema de segurança alimentar e nutricional (SISAN), que otimizem as ações de nutrição na prática cotidiana da atenção em saúde;
- Contribuir com a construção de um segmento favorável à adoção de práticas alimentares saudáveis com indivíduos, famílias e comunidades nos diferentes cenários de práticas do Curso de Nutrição da UFSC, dentro da ótica do DHAA;
- Contribuir com uma formação interdisciplinar do nutricionista que supere o fracionamento do conhecimento restrito em nutrição;
- Divulgar os resultados das ações implementadas para a população envolvida nas associações e conselhos comunitários, nas unidades de saúde, nas creches e escolas, nos locais de trabalho, nos conselhos locais de saúde, nas unidades de alimentação e nutrição, na universidade, dentre outros;
- Divulgar os resultados das ações implementadas nos eventos da área de Nutrição, nos fóruns de discussão sobre a formação de nutricionistas, além da sua publicação em periódicos;

- Contribuir para a ampliação da produção de conhecimentos e projetos interdisciplinariiedades em educação, saúde e nutrição;
- Sistematizar e disponibilizar o material produzido por estudantes e demais atores envolvidos no processo ensino-apredizagem em meio digital ou eletrônico, como cartilhas, materiais instrucionais, artigos e textos didáticos, depoimentos, banco de dados epidemiológicos, manuais de boas práticas, livros e/ou cadernos de receitas, relatórios técnicos, dentre outros.

6. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFSC

Carga Horária Obrigatória: 4356 h/a

Carga horária optativa: 144 h/a

1ª FASE

Objeto integrador: O território em saúde, alimentação e nutrição.

Prática: Acolhimento e reconhecimento dos indivíduos, família e comunidade nos diferentes cenários de prática.

Carga horária total da fase: 360 horas

Carga horária semanal: 20 h/a

Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
				-
BEG 5101	FUNDAMENTOS DA BIOLOGIA CELULAR	3	54	-
SPO 5114	SOCIOLOGIA DA SAÚDE	3	54	-
MOR 5210	ANATOMIA HUMANA	4	72	-
SPB 5200	POLÍTICAS PÚBLICAS EM SAÚDE	3	54	-
NTR 5600	CULTURA, CONSUMO E PADRÕES ALIMENTARES	3	54	-
NTR 5624	INTRODUÇÃO À SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	4	72	-

2ª FASE

Objeto integrador: O território e o diagnóstico em saúde, alimentação e nutrição.

Prática: Território e sua caracterização – Atenção à saúde, alimentação e nutrição para indivíduos, famílias e comunidades, em instituições e estabelecimentos públicos e privados.

Carga horária total da fase: 432 horas

Carga horária semanal: 24 h/a

Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
SPB 5210	EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA	5	90	-
MOR 5118	HISTOLOGIA	4	72	BEG 5101 MOR 5210
MIP 5306	PARASITOLOGIA VI	4	72	BEG 5101
BQA 5123	BIOQUÍMICA 03 - BÁSICA	4	72	BEG 5101
NTR 5625	POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	4	72	NTR 5600 NTR5624
NTR 5626	SISTEMA ALIMENTAR	3	54	NTR 5600 NTR5624

3ª FASE

Objeto integrador: Diagnóstico e planejamento em saúde, alimentação e nutrição.

Prática: Diagnóstico das políticas de saúde, alimentação, nutrição e segurança alimentar.

Carga horária total da fase: 432 horas

Carga horária semanal: 24 h/a

Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
NTR 5604	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	4	72	
BQA 5104	BIOQUÍMICA 04 - FISIOLÓGICA	4	72	BQA5123
MIP 5118	MICROBIOLOGIA III	4	72	BEG5101 BQA5123
CFS 5146	FISIOLOGIA HUMANA I	4	72	BQA5123 MOR5118 MOR5210
NTR 5120	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	4	72	SPB 5210
CIN5105	METODOLOGIA CIENTÍFICA	3	36	SPB5210
NTR1119	INTRODUÇÃO A TRABALHOS ACADÊMICOS EM NUTRIÇÃO	2	36	

4ª FASE

Objeto integrador da fase: Planejamento e intervenção em saúde, alimentação e nutrição.

Prática: Construção dos espaços de intervenção em saúde, alimentação e nutrição.

Carga horária total da fase: 486 h/a

Carga horária semanal: 27 h/a

Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
CAL 5301	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	3	54	BQA 5104
CAL 5309	BROMATOLOGIA	3	54	BQA 5104
CAL 5305	MICROBIOLOGIA/HIGIENE/CONTROLE DOS ALIMENTOS	4	72	MIP 5118
NTR 5606	NUTRIÇÃO HUMANA	3	54	BQA 5104 CFS 5146
NTR 5607	PLANEJAMENTO E PROGRAMAÇÃO DE AÇÕES EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	4	72	NTR5120 NTR5600 NTR5624 NTR5625 NTR5626
NTR 5608	TÉCNICA DIETÉTICA	6	108	NTR5626 MIP5118
NTR5605	VIGILÂNCIA SANITÁRIA ALIMENTAR	4	72	MIP5118 NTR5625 NTR5626

5ª FASE

Objeto integrador da fase: Promoção da saúde em alimentação e nutrição.

Prática: Ações de promoção em alimentação e nutrição para diferentes ciclos de vida.

Carga horária total da fase: 360 h.

Carga horária semanal: 20 h/a

Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
MIP 5202	IMUNOLOGIA II	3	54	BQA 5123 MOR 5118
BEG 5406	GENÉTICA HUMANA	2	36	BEG 5101
BEG 5204	EMBRIOLOGIA HUMANA	2	36	MOR 5118
NTR 5627	NUTRIÇÃO E CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS NOS CICLOS DE VIDA I	6	108	NTR 5604 NTR 5606 NTR5608
NTR 5611	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	6	108	CAL 5305 NTR 5606 NTR 5608
NTR 5612	SEMINÁRIO INTEGRADOR I	1	18	

6ª FASE

Objeto integrador da fase: Promoção da saúde em alimentação e nutrição.

Prática: Alimentação e nutrição: ações de planejamento e de intervenção para os diferentes grupos

Carga horária total da fase: 378 h

Carga horária semanal: 21 h/a

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
NTR 5628	NUTRIÇÃO E CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS NOS CICLOS DE VIDA II	6	108	NTR5627
NTR 5613	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	4	72	NTR5604 NTR5607
PTL 5121	PATOLOGIA GERAL V	4	72	BQA 5104 CFS 5146 MIP 5118 MIP 5202 MIP 5306
NTR 5614	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	6	108	NTR5611
NTR 5615	SEMINÁRIO INTEGRADOR II	1	18	

7ª FASE

Objeto integrador da fase: Alimentação saudável na atenção secundária e terciária.

Prática: Alimentação e nutrição nas ações de prevenção, tratamento e recuperação da saúde.

Carga horária total da fase: 306h.

Carga horária semanal: 17 h/a

Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
NTR 5629	FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO I	4	72	NTR5628 PTL5121
NTR 5617	DIETOTERAPIA I	6	108	NTR5628 PTL5121
NTR 5619	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL I	3	54	NTR5628 PTL5121
NTR 5618	SEMINARIO INTEGRADOR III	1	18	
NTR5631	DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	1	18	NTR1119 (NTR5623)
PSI5608	PSICOLOGIA E NUTRIÇÃO	2	36	

8ª FASE

Objeto integrador da fase: Alimentação saudável na atenção secundária e terciária.

Prática: Alimentação e nutrição nas ações de prevenção, tratamento e recuperação da saúde

Carga horária total da fase: 306 h.

Carga horária semanal: 17 h/a

Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
NTR 5620	ÉTICA E BIOÉTICA	3	54	
NTR 5621	ATENÇÃO E ASSISTÊNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	3	54	NTR5611 NTR5617
NTR 5630	FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO II	4	72	NTR5628 PTL5121
NTR 5622	DIETOTERAPIA II	6	108	NTR5628 PTL5121
NTR 5632	DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	1	18	NTR5631

9ª FASE e 10ª FASE

Objeto integrador da fase: O exercício profissional.

Prática: Estágios

Carga horária total da fase: 972 h.

Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS	PRÉ-REQ.
NTR 5415	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	18	324	3168 h
NTR 5412	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLINICA	18	324	3168 h
NTR 5414	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	18	324	3168 h

DISCIPLINAS OPTATIVAS

CARGA HORÁRIA MÍNIMA OBRIGATÓRIA - 144 HORAS/AULA

- TODAS AS DISCIPLINAS OFERECIDAS EM CURSOS DA UFSC, SENDO QUE SE RECOMENDA AS SEGUINTE DISCIPLINAS:

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	PR-E-REQUISITO
LSB7904	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (PCC 18 HORAS/AULA)	72	-
CAL5306	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E ANÁLISE SENSORIAL PARA NUTRIÇÃO	54	CAL5301/CAL5304/ CAL5309
CAL5307	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	54	BQA5123
FMC5209	INTERAÇÃO ENTRE FÁRMACOS E NUTRIENTE	36	BQA5104/BQA5123/CFS5146
GCN7909	GEOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO	108	-
MIP9108	DIAGNÓSTICO IMUNO-MOLECULAR EM PARASITOLOGIA	54	MED7003/MED7002/MIP5306/MIP5311/MIP5320
NFR5128	ENFERMAGEM EM PRIMEIROS SOCORROS	36	-
NTR5209	PADRÕES ALIMENTARES	54	NTR5606/NTR5608
NTR5501	PROGRAMA DE INTERCÂMBIO ACADÊMICO I	-	-
NTR5502	PROGRAMA DE INTERCÂMBIO ACADÊMICO II	-	-
NTR5503	PROGRAMA DE INTERCÂMBIO ACADÊMICO III	-	-
NTR5504	PROGRAMA DE INTERCÂMBIO ACADÊMICO IV	-	-
NTR5633	NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO	54	NTR5604/NTR5606/NTR5628
NTR5701	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	54	NTR5600
NTR5702	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL II	54	NTR5619
PTL5112	TOXICOLOGIA III	54	-
PTL5130	PATOLOGIA AMBIENTAL	54	PTL5121
QMC5206	QUÍMICA ORGÂNICA BÁSICA	54	-
SPO5117	SOCIOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	36	NTR5607/SPO5114

6.1 Relação detalhada das disciplinas do curso

Disciplina: BEG5101 – Fundamentos da Biologia Celular
Fase: 1ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 54
Descrição
Noções de microscopia de luz e eletrônica. Comparação entre células procarióticas e eucarióticas. Biomoléculas. Organização molecular, ultraestrutural e funcional das células eucarióticas animais e vegetais. Interações metabólicas entre células animais e vegetais. Processos reprodutivos celulares.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- ALBERTS, B, JOHNSON, A., LEWIS, J., RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Biologia Molecular da Célula . 5ª Edição, Editora Artmed, Porto Alegre, 2010. (Biblioteca Central - Número de Chamada: 576.3 B615 5.ed).
- ALBERTS B., BRAY D., JOHNSON A., LEWIS J., RAFF M., ROBERTS K., WALTER P. Fundamentos da Biologia Celular . 3ª Edição, Editora Artmed, Porto Alegre, 2011. (Biblioteca Central - Número de Chamada: 576.3 F981 3.ed.).
-ALBERTS, B, JOHNSON, A., LEWIS, J.,RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Biologia Molecular da Célula . 5ª Edição, Editora Artmed, Porto Alegre, 2010. (Biblioteca Central - Número de Chamada: 576.3 F981 2.ed.).
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- COOPER, G.M. A Célula: Uma Abordagem Molecular . 3ª Edição, Editora Artmed, Porto Alegre, 2007. (Biblioteca Central - Número de Chamada: 576.3 C776c 3ed.).
- JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. 2011. Biologia Celular e Molecular . 9ª Edição, Editora Guanabara e Koogan, Rio de Janeiro, 2011. (Biblioteca Central - Número de Chamada: 576.3 J95b 9.ed).
- JUNQUERIA, L. C. & CARNEIRO, J. 2005. Biologia Celular e Molecular . 8ª Edição, Editora Guanabara e Koogan, Rio de Janeiro, 2011. (Biblioteca Central – Número de Chamada: 576.3 J95b 8ed).
- DE ROBERTIS, E. M. F. & HIB, J. 2006. Bases da Biologia Celular e Molecular . 4ª Edição, Editora Guanabara e Koogan. (Biblioteca Central – Número de Chamada: 576.3 D278d).
- LODISH, H., BERK, A., KAISER, C. A., KRIEGER, M., SCOTT, M. P., BRETSCHER A., PLOEGH H., MATSUDAIRA, P, 2014. Biologia Celular e Molecular . 7ª Edição, Editora ARTMED, Porto Alegre. (Biblioteca Central – Número de Chamada: 576.3 B615 7ed).

Disciplina: MOR5210 - Anatomia Aplicada a Nutrição
Fase: 1ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Introdução à Anatomia. Sistema Tegumentar. Osteologia. Artrologia. Miologia. Sistema Circulatório. Sistema Digestivo. Sistema Respiratório. Aparelho Genito-Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Nervoso.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- D'ANGELO, J. G. & FATTINI, C. A. Anatomia Humana Sistemica e Segmentar: para o graduando de medicina. 2. Ed. São Paulo (SP): Atheneu, c1988.
- GABRIELLI, C & VARGAS J. C. Anatomia Sistemica: uma abordagem Direta para o Graduando. 4ª Ed. Editora da UFSC, Florianópolis, SC, 2012.
- MOORE, K. L.; AGUR, A. M. R.; DALLEY, A. F. Anatomia Orientada para a clínica . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1985.
- SOBOTTA, J. PUTZ, R, PABST, R. Atlas de Anatomia Humana . 20ª Ed., Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1995.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- TORTORA, G.J.; DERRICKSON, B. Princípios de anatomia e fisiologia . 12. Ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, c2010.xxviii, 1228p
- NETTER, Frank Henry. Atlas de anatomia humana . 3. Ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2003.
- ROHEN, JW & YOKOCHI, C.; LUTJEN-DRECOLL, E. Anatomia humana: Atlas Fotográfico

de Anatomia Sistêmica e Regional. 4º Ed., São Paulo: Manole, 1998.

Disciplina: NTR5600 - Cultura, Consumo e Padrões Alimentares
Fase: 1ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 54
Descrição
Cultura, Alimentação e Nutrição. Fatores que influenciam o consumo, hábitos e práticas alimentares. Influência de diferentes grupos étnicos nos hábitos e padrões alimentares da população brasileira, destacando-se a cultura afro-brasileira, africana, indígena e da imigração. Processo de mudanças nos hábitos e padrões de alimentação da população brasileira.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
<ul style="list-style-type: none"> - CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. (Org.). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005. - CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo, Global, 2004. - CASTRO, J. Geografia da Fome (o dilema brasileiro: pão ou aço). 5 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005. - FISCHLER, C. A “McDonaldização” dos costumes. In: J.L. Flandrin & M. Montanari. <i>História da alimentação.</i> São Paulo: Estação Liberdade, 1998. pp.841-862. - POULAIN, J.P. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
<ul style="list-style-type: none"> - BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. <i>Horizontes Antropológicos</i>, ano 13, n. 28, p. 87-116, 2007. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a05v1328.pdf - BLEIL, S. I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. <i>Cadernos de Debate</i>, v. VI, p. 1-25, 1998. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf - MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. <i>Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável.</i> Brasília:MS, 2006. Disponível em: http://dtr2001.saude.gov.br/editora/produtos/livros/pdf/05_1109_M.pdf - OLIVEIRA, S. P.; THEBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. <i>Rev. Saúde Pública</i>, vol.31, n.2, p. 201-208, 1997. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rsp/v31n2/2214.pdf - PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, I. R. R. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. <i>Ciênc. saúde coletiva</i>. vol.16, n.1, pp. 99-106, 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/csc/v16n1/v16n1a14.pdf - POULAIN, J.P.; Proença, R. P.C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. <i>Rev. Nutr.</i>, vol.16, no.4, p.365-386, 2003. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a01v16n4.pdf - SABINO, C. ; LUZ, M. T. ; ALMEIDA, M. C. V. S. . O fim da comida: suplementação alimentar e alimentação entre frequentadores assíduos de academias de musculação e fitness no Rio de Janeiro. <i>História, Ciências, Saúde-Manguinhos</i>, v. 17, n. 2, p. 343-356, 2010. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v17n2/05.pdf - SANTOS, L. A. S. Da dieta à reeducação alimentar: algumas notas sobre o comer contemporâneo a partir dos programas de emagrecimento na Internet. <i>Physis</i>, v. 20, n. 2, p. 459-474, 2010. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a07v20n2.pdf

Disciplina: NTR5624 – Introdução à Segurança Alimentar e Nutricional
Fase: 1ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Contextualização histórica de território em alimentação e nutrição. Relação áreas de conhecimento em nutrição e território. Relação entre o conceito de saúde e o Direito Humano. Histórico dos direitos humanos, enfocando na garantia do direito humano à alimentação adequada e o histórico da segurança alimentar e nutricional com enfoque no Brasil. Direito Humano à Alimentação Adequada para a promoção da Saúde e Segurança Alimentar.

Conceito, compreensão e significado de território e territorialização. O território em saúde, alimentação e nutrição.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- MENDES, EV. Distrito Sanitário: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde . 3 ed. São Paulo: HUCITEC, 1995. pg. 221 – 235. - SANTOS, Milton. Pobreza urbana . 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2009. 134p. - VALENTE, F.L.S. Direito Humano à Alimentação – desafios e conquistas . São Paulo, SP: Cortez, 2002. 272 pg.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012-2015 . Brasília, DF: CAISAN, 2011. 132 p. - MALUF, R. S. J. Segurança alimentar e nutricional . Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 173 pg. - SANTOS, Milton; ELIAS, Denise. Metamorfoses do espaço habitado : fundamentos teóricos e metodológicos da geografia . 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1991. 124pg. - SANTOS, Milton; SEABRA, Odette; CARVALHO, Mônica de; LEITE, José Corrêa. Território e sociedade: entrevista com Milton Santos . 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2000. 127 p. - WEITZMAN, Rodica. Educação popular em segurança alimentar e nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero . Belo Horizonte: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008. 231 p.

Disciplina: SPB5200 – Políticas Públicas em Saúde
Fase: 1ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 54
Descrição
Aspectos históricos e socioeconômico do desenvolvimento e da organização política da saúde no Brasil e no mundo. Reforma sanitária no Brasil. Princípios e diretrizes do Sistema único de Saúde. Financiamento e alocação de recursos de saúde no Brasil. Sistemas comparados e reformas de sistemas de saúde. Âmbito de organização do sistema de atenção. Rede de atenção à Saúde.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
1. Junges, José Roque and Barbiani, Rosângela Interfaces entre território, ambiente e saúde na atenção primária: uma leitura bioética . <i>Rev. Bioét.</i> , Ago 2013, vol.21, no.2, p.207-217. 2. Santos, Alexandre Lima and Rigotto, Raquel Maria Território e territorialização: incorporando as relações produção, trabalho, ambiente e saúde na atenção básica à saúde . <i>Trab. educ. saúde (Online)</i> , Nov 2010, vol.8, no.3, p.387-406. 3. Oliveira, Cátia Martins de and Cruz, Marly Marques Sistema de Vigilância em Saúde no Brasil: avanços e desafios . <i>Saúde debate</i> , Mar 2015, vol.39, no.104, p.255-267. 4. Oliveira, Paulo Antonio Barros and Mendes, Jussara Maria Rosa Processo de trabalho e condições de trabalho em frigoríficos de aves: relato de uma experiência de vigilância em saúde do trabalhador . <i>Ciênc. saúde coletiva</i> , Dez 2014, vol.19, no.12, p.4627-4635.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
1. Ferreira, Francisco Romão et al. Biopower and biopolitics in the field of Food and Nutrition . <i>Rev. Nutr.</i> , Feb 2015, vol.28, no.1, p.109-119. 2. Oliveira, Renata Borba de Amorim, Veras, Renato Peixoto and Prado, Shirley Donizete A alimentação de idosos sob vigilância: experiências no interior de um asilo . <i>Rev. bras. geriatr. gerontol.</i> , Dez 2010, vol.13, no.3, p.413-423. 3. Kraemer, Fabiana Bom et al. O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder . <i>Physis</i> , Dez 2014, vol.24, no.4, p.1337-1360. 4. Castiel, Luis David, Ferreira, Marcos Santos and Moraes, Danielle Ribeiro de Os riscos e a promoção do autocontrole na saúde alimentar: moralismo, biopolítica e crítica parresiasta . <i>Ciênc. saúde coletiva</i> , Maio 2014, vol.19,

no.5, p.1523-1532.

5. Borges, Camila Furlanetti and Baptista, Tatiana Wargas de Faria **A política de atenção básica do Ministério da Saúde: refletindo sobre a definição de prioridades.** *Trab. educ. saúde*, Jun 2010, vol.8, no.1, p.27-53

Disciplina: SPO5114 - Sociologia e Saúde

Fase: 1ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 54

Descrição

Evolução do pensamento sociológico. Contexto histórico do surgimento da Sociologia. Correntes do pensamento social: estruturalismo, funcionalismo e materialismo. Classes urbanas e rurais. Classes, poder e Estado no Brasil. Marginalidade social e luta de classes.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- FREYRE, G. **Sociologia da Saúde.** In: Sociologia da Medicina. São Paulo: É, 2009. pp.51-62.
- POULAIN, J-P. **Permanências e transformações da alimentação contemporânea.** In: Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 2ª Florianópolis: UFSC, 2013. pp.21-26.
- RODRIGUES, J. C. **A sociedade como sistema de significação.** In: Tabu do corpo. 7ª ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. pp.17-45.
- FOUCAULT, M. **O Nascimento da medicina social.** In: Microfísica do poder. 25ª ed. São Paulo: Graal, 2008. pp. 79-98.
- FOUCAULT, M. **Ver, saber.** In: O nascimento da clínica. 6ª ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2006. pp. 117-135.
- RODRIGUES, J. C. **Tabu do corpo.** 7ª ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. cap. 2 pp.62-68/88-113 e cap. 3 pp. 142-150
- LANGDON, E. J. **Cultura e os processos de saúde e doença.** In: JEOLA, L.S.; OLIVEIRA, M. (org.) Anais do Seminário Cultura. Saúde e Doença. Londrina, 2003.
- SACCOL, A. P. A construção social das doenças e a construção social da anorexia nervosa (cap. 1). **In: A representação social da anorexia nervosa entre profissionais do Sistema Único de Saúde do município de Florianópolis/SC: um estudo de caso.** Dissertação de mestrado, 2009. pp. 37-60. Disponível na BU.
- MATOS, Maria Y. C. **A Normalidade Estética: Os modelos legitimados do corpo.** Política e Trabalho, Revista de Ciências Sociais, n. 20, abril de 2014. pp. 221-227. Disponível em: <http://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/politicaetrabalho/article/view/6512/4077>
- HELMAN, C. G. **Cultura, saúde e doença.** Porto Alegre: Artmed, 5ª ed. 2009. cap. 3 pp. 55-78 e cap.7 pp. 169-178.
- POULAIN, J-P. **A mundialização e os movimentos de deslocação e de realocação da alimentação.** In: Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 2ª Florianópolis: UFSC, 2013. pp.27-43.
- MOREIRA, S. A. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e sociológicos.** Revista Ciência e Cultura. Vol.62, N°04. São Paulo, 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009
- POULAIN, J-P. **Entre o doméstico e o econômico: fluxo e refluxo do culinário.** In: Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 2ª Florianópolis: UFSC, 2013. pp.45-59.
- POULAIN, J-P. **A evolução das maneiras de comer.** In: Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 2ª Florianópolis: UFSC, 2013. pp.161-172.
- FILHO, M. B.; BATISTA, L. V. **Transição alimentar/nutricional ou mutação antropológica?** Revista Ciência e Cultura. Vol.62, N°04. São Paulo, 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400010&lng=pt
- PROENÇA, R. P. **Alimentação e Globalização: Algumas reflexões.** Revista Ciência e Cultura. Vol.62, N°04. São Paulo, 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014&lng=pt
- FERREIRA, S. R. G. **Alimentação, nutrição e saúde: avanços e conflitos da modernidade.** Revista Ciência e Cultura. Vol.62, N°04. São Paulo, 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-

67252010000400011&lng=pt
Bibliografia Complementar - 5 títulos
<ul style="list-style-type: none"> - BERGER, P.L.; BERGER, B. Socialização: como ser um membro da sociedade. In: Sociologia e Sociedade: leituras de introdução à Sociologia. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1981. pp. 200-214. - GRIGOROWITSCHS, T. O conceito “socialização” caiu em desuso? Uma análise dos processos de socialização na infância com base em Georg Simmel e George H. Mead. Educ. Soc. [online]. 2008, vol.29, n.102, pp. 33-54. ISSN 0101-7330. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/es/v29n102/a0329102.pdf - GRISOTTI, M. Sistemas Médicos: Percepção e comportamento em relação ao processo saúde-doença em uma comunidade de Florianópolis (SC). Política e Trabalho, Revista de Ciências Sociais, n. 20, abril de 2014. pp. 117-139. Disponível em: http://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/politicaetrabalho/article/viewFile/6520/4085 - GRISOTTI, M. Representações sociais em saúde: soma de propriedades individuais ou propriedades emergentes? Cadernos CER, série 2, n.15, 2004. pp. 233-247. - LANGDON, J. e WIIK, F. Antropologia, saúde e doença: uma introdução ao conceito de cultura aplicado às ciências da saúde. Revista Latino-América Enfermagem, junho 2010. pp. 173-181. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rlae/v18n3/pt_23.pdf - BECKER, S. G et al. Dialogando sobre o processo saúde/doença com a Antropologia: Entrevista com Esther Jean Langdon. Revista Brasileira de Enfermagem, Brasília, 2009, março-abril; 62(2), pp. 323-326. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/reben/v62n2/a25v62n2.pdf

Disciplina: BQA5123 - Bioquímica 03 - Básica
Fase: 2ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Química e importância biológica de carboidratos, lipídios e proteínas. Enzimas. Coenzimas e Vitaminas. Bioenergética. Metabolismo de carboidratos, lipídios, aminoácidos e proteínas. Interrelação e regulação metabólica.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
<ul style="list-style-type: none"> - BAYNE, J.W., DOMINICZAK, M.H Bioquímica Médica. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2011. 736 p. - CAMPBELL, M. K. Bioquímica. 3. Ed. Porto Alegre: Artmed (edição universitária). 2000 (ou 2003, 2ª impressão) 752 p. - CAMPBELL, M. K., FARREL S. O. Bioquímica - Bioquímica Básica. Tradução da 5. Ed. norte americana. São Paulo: Thomson, 2007. 263 p. - CAMPBELL, M. K., FARREL S. O. Bioquímica - Bioquímica Molecular. Tradução da 5. Ed. norte americana. São Paulo: Thomson, 2007. 509 p. - CAMPBELL, M. K., FARREL S. O. Bioquímica - Bioquímica Metabólica. Tradução da 5. Ed. norte americana. São Paulo: Thomson, 2007. 845 p. - DEVLIN, T.M. Manual de Bioquímica com correlações clínicas. 7 ed. São Paulo: Edgar Blucher. 2011. 1216p. - HARVEY, R., FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 528p. - MARZZOCCO, A & TORRES, B.B Bioquímica Básica. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2007. 386p. - MURRAY, R.K., GRANNER, O.K., RODWELL, V.W. HARPER, H. Bioquímica Ilustrada 27 ed. São Paulo: Atheneu, 2010. 620p. - NELSON, D., COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 5 ed. Porto Alegre: Artmed. 2011. 1274p. - VOET, D.; VOET, J.G. Fundamentos de Bioquímica. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 1616p.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
<ul style="list-style-type: none"> - CLARK, N. Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa. 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 352p. ISBN 9788536319902. BU/UFSC – Número de Chamada: 796-053.6:612.39C594g 4. Ed. - FRANCO, G. Tabela de composição química de alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 307p. ISBN 8573791349. Número de chamada: 663/664:54 F825t

- PACHECO, M, **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.** Ed. ver. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 654p. ISBN 8587600575. Número de Chamada: 663/664:54 P116t ed. rev.

Disciplina: MIP5306 - Parasitologia VI

Fase: 2ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 72

Descrição

Protozoários, helmintos e artrópodos de interesse médico: Morfologia e biologia. Micologia: fungos de interesse médico. Animais peçonhentos, araneísmo, escorpionismo, ofidismo. Noções de parasitologia e micologia aplicadas à Nutrição.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- NEVES, David Pereira. **Parasitologia humana.** 12. ed. São Paulo: Atheneu, 2011, c2012. 546 p.
- AMATO NETO, Vicente. **Parasitologia: uma abordagem clínica.** Rio de Janeiro (RJ): ELSEVIER, 2008. xix, 434p.
- REY, Luis. **Bases da parasitologia medica.** Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, c1992. 349p.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- MARCONDES, C. B. **Doenças transmitidas e causadas por artrópodes.** Ed. Atheneu. 2009. 557 pp.
- CARLI, Geraldo Attilio de. **Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 906 p.
- ZAITZ, Clarisse. **Compêndio de micologia médica.** Rio de Janeiro (RJ): MEDSI, 1998. 434p.

Disciplina: MOR5118 - Histologia

Fase: 2ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 72

Descrição

Métodos de Estudo em Histologia. Tecido Epitelial. Tecidos Conjuntivos. Tecidos Cartilaginoso e Ósseo. Tecidos Musculares. Tecido Nervoso. Sangue. Sistema Circulatório. Sistema Linfático. Sistema Digestivo. Sistema Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Reprodutor.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- DI FIORE, M. SH. et al. **Novo Atlas de Histologia.** 7º ed., Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 1984.
- GARTNER, L. P. & HIATT, J. L. **Tratado de Histologia em Cores.** Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 1999.
- GARTNER, L. P. & HIATT, J. L. **Atlas Colorido de Histologia.** Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 3º ed., 2002.
- JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. **Histologia Básica.** Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 10º ed., 2004, ou 11º ed., 2008, 12ª ed., 2013.
- SOBOTTA. **Histologia: Atlas colorido de citologia, histologia e anatomia microscópica humana.** 5º ed., Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 1999.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- KIERSZENBAUM, A. L. **Histologia e Biologia Celular: uma introdução à patologia.** 2ºed., Ed. Elsevier, Rio de Janeiro, 2008.
- SNELL, R. S. **Histologia Clínica.** 1º ed., Ed. Interamericana, Rio de Janeiro, 1985.
- TORTORA, G.J. **Corpo Humano: Fundamentos de Anatomia e Fisiologia.** 4º ed., Ed. Artes Médicas Sul LTDA., Porto Alegre, 2000.

Disciplina: NTR5625 – Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição

Fase: 2ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 72

Descrição

Introdução às Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. O Sistema de Segurança Alimentar

e Nutricional (SISAN) nas distintas esferas administrativas: municipal, estadual e federal. Identificação dos programas de alimentação e nutrição nos distintos territórios de prática
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição . Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf . Acesso em: 11/08/14.
- BRASIL. Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vista em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências . Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm . Acesso em: 11/08/14.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável . Brasília: Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf . Acesso em: 11/08/14.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- MALUF, R. S. J. Segurança alimentar e nutricional . Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 173 pg.
- L' ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil. I. Período de 1940 a 1964. Revista de Nutrição , v. 1, n. 2, p. 87-138, 1988.
- L' ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil. II. A partir dos anos setenta. Revista de Nutrição , v. 2, n. 1, p. 7-54, 1989.
- SCHMITZ, B. A. S., HEYDE, M.E.D., CINTRA, I. P., FRANCESCHINI, S. C., TADDEI, J.A. A. C. & SIGULEM, D.M. Políticas e Programas Governamentais de Alimentação e Nutrição no Brasil e sua involução. Cadernos de Nutrição , v. 13, p. 39-54, 1997.
- VASCONCELOS, F. A. G. A Política Social de Alimentação e Nutrição no Brasil: Acumulação de Capital e Reprodução da Fome/Desnutrição. Revista Saúde em Debate , v. 13, n. 23, p. 42-49, 1988.
- VASCONCELOS, F. A. G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas à Lula. Revista de Nutrição , v. 18, n. 4, p. 439-457, 2005.
- VALENTE, F. L. S. Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada. Revista de Nutrição , v. 10, n. 1, p. 10-36, 1997.

Disciplina: NTR5626 – Sistema Alimentar
Fase: 2ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 54
Descrição
Políticas federais, estaduais e municipais promotoras da Agricultura Familiar, com ênfase na priorização da compra de alimentos de comunidades tradicionais indígenas e de remanescente de quilombos. Modelos produtivos de alimentos e as possíveis implicações dos contaminantes químicos introduzidos nos alimentos para a saúde humana, saúde ambiental e saúde social. Identificar alimentos e respectivos grupos alimentares. Analisar dados sobre abastecimento de alimentos nos distintos territórios de prática.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
-CARNEIRO, Maria José; MALUF, Renato Sérgio. Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar. Rio de Janeiro: Mauad, 2003. 230 p.
-LOVATO, Paulo Emilio; SCHMIDT, Wilson. Agroecologia e sustentabilidade no meio rural: experiências e reflexões de agentes de desenvolvimento local. Chapecó: ARGOS, 2006. 151 p. (Debates).
-MOONEY, P. R. (Patrick R.). O escândalo das sementes: o domínio na produção de alimentos. São Paulo: Liv. Nobel, 1987. 146p.
-POLLAN, Michael. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008. 271p.
-POLLAN, Michael. O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 479p.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- ALTIERI, Miguel A. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura

sustentável. Guaíba: Agropecuária, 2002. 592p.

- BEZERRA, Maria do Carmo de Lima. IBAMA. **Agricultura sustentável**. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente, 2000. 190p.
- BRASIL. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. ZAMBOLIM, Laércio. **Produção integrada no Brasil: agropecuária sustentável, alimentos seguros**. Brasília, DF: MAPA, 2008/2009. 1008 p.
- CANCI, Adriano; ALVES, Antonio Carlos; GUADAGNIN, Clístenes Antônio. **Kit diversidade: estratégias para a segurança alimentar e valorização das sementes locais**. Guaraciaba: Ed. do Autor, 2010. 280p.
- EHLERS, Eduardo. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. 2 ed. rev. e atual. Guaíba: Agropecuária, 1999. 178 p.
- MALUF, Renato Sérgio. **Segurança alimentar e nutricional**. 2. ed. Petropolis: Vozes, 2009. 174p.
- PASCHOAL, Adilson D. **Produção orgânica de alimentos: agricultura sustentável para os séculos XX e XXI : guia técnico e normativo para o produtor, o comerciante e o industrial de alimentos orgânicos e insumos naturais**. Piracicaba: Escola Superior de Agricultura 'Luiz de Queiroz', 1994. iv, 191p.
- SÃO PAULO (ESTADO). Secretaria do Meio Ambiente. Coordenadoria de Educação Ambiental. **Guia pedagógico do lixo**. São Paulo: Secretaria do Meio Ambiente - Instituto Geológico, 1998. 90p.

Disciplina: SPB5210 - Epidemiologia e Bioestatística

Fase: 2ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 90

Descrição

Aspectos históricos da epidemiologia e historicidade dos conceitos e usos da epidemiologia. Conceituação de saúde e doença. Causalidade e determinação do processo saúde/doença. Medidas de mortalidade e Morbidade. Delineamentos epidemiológico. Conceito de risco. Introdução a bioestatística, coleta e análise descritiva de dados em saúde, noções de probabilidade, distribuição normal e escore Z, distribuição binominal, introdução a estatística inferencial.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

1. Medronho, RA et al . Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2002. (Nº de chamada na BU/UFSC: 616-036.22 E64)
2. Pereira, MG. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1995. (Nº de chamada na BU/UFSC: 616-036.22 P436e)
3. Beaglehole R, Bonita R, Kielstrom T. Epidemiologia Básica. 2ed. São Paulo: Santos, 2010. Disponível em http://whqlibdoc.who.int/publications/2010/9788572888394_por.pdf
4. Pagano M, Gauvreau K. Princípios de bioestatística. São Paulo: Cengage Learning, 2004.
5. Motta VT, Wagner MB. Bioestatística. Caxias do Sul: Educus, São Paulo: Robe Editorial, 2006.
6. Vieira S. Introdução à bioestatística. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- Almeida Filho N. **Teoria epidemiológica hoje: fundamentos, interfaces, tendências**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, ABRASCO, 1998. 255p.
- Barros FC, Victora CG. **Epidemiologia da saúde infantil: um manual para diagnósticos comunitários**. 3. ed. São Paulo: HUCITEC, 1998.
- Rede Interagencial de Informações para a Saúde. **Indicadores básicos de saúde no Brasil: conceitos e aplicações**. Brasília: OPAS, 2002, 299 p.
- Rothman, KJ & Greenland, S. **Modern Epidemiology**. Philadelphia: Lippincott-Raven Publishers, 1998.
- Rouquayrol MZ, Almeida Filho N. **Introdução à epidemiologia**. 5 ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999.

Disciplina: BQA5104 - Bioquímica 04 - Fisiológica

Fase: 3ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 72

Descrição
Aspectos bioquímicos dos processos de digestão e absorção de nutrientes. Composição e funções do sangue. Composição e funções do suco digestivo. Aspectos bioquímico-fisiológicos de doenças com implicações nutricionais.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista . Bioquímica básica . Rio de Janeiro: Ed. Guanabara, c1990. 232p. ISBN 8527701588 (broch.) - MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. . Bioquímica básica . 2. ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, c1999. 360p. ISBN 8527704625 - MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica . 3. ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2007. 386p. ISBN 9788527712842 - MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica . 3. ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2007. 1 CD ROM - SMITH, Colleen M.; MARKS, Allan D.; LIEBERMAN, Michael . Bioquímica médica básica de Marks : uma abordagem clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. xii, 980 p. : ISBN 9788536308807 - CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard A. . Bioquímica ilustrada . 2. ed. Porto Alegre: Artes Medicas, 1996. viii, 446p. ISBN 8573070986 - CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard A; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada . 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2009. 520p. ISBN 9788536317137
Bibliografia Complementar - 5 títulos
www.periodicos.capes.gov.br www.sbbq.org.br www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed

Disciplina: CFS5146 - Fisiologia Humana I
Fase: 3ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Homeostase e potenciais de membrana, fisiologia neuromuscular e neurovegetativa, fisiologia endócrina, fisiologia digestória, fisiologia cardiovascular, fisiologia respiratória e fisiologia renal.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- CURTI, R.; PROCOPIO, J. (2009). Fisiologia Básica , 1ª ed., Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. - GUYTON, A. C. & HALL, J. E. (2006) Tratado de Fisiologia Médica . 11ª ed., Elsevier, Rio de Janeiro. - SHERWOOD, L (2011) Fisiologia Humana: das células aos sistemas . 1ª ed., Cengage learning, São Paulo. - WIDMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K.T. (2006) Fisiologia Humana: os mecanismos das funções corporais . 9ª ed., Guanabara Koogan, Rio de Janeiro.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- AIRES, M. M. (1999). Fisiologia , 2ª ed., Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. - COSTANZO, L. S. (2007). Fisiologia , 3ªed., Elsevier, Rio de Janeiro. - LEVY, M. N.; KOEPPEN, B. M.; STANTON, B.A. (2009). Fundamentos de fisiologia . 6ª ed., Elsevier, Rio de Janeiro. - SILBERNAGL, S. & DESPOPOULOS, A. (2003) Fisiologia , texto e atlas, 5ªed., Artmed Editora, Porto Alegre.

Disciplina: CIN5105 - Metodologia Científica
Fase: 3ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 36
Descrição
Técnicas de Pesquisa bibliográficas. Normalização do trabalho científico.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520 : informação e documentação – apresentação de citações em documentos. Rio de Janeiro, 2002.

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação -trabalhos acadêmicos – apresentação. Rio de Janeiro, 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15287**: informação e documentação-projeto de pesquisa - apresentação. Rio de Janeiro, 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação- referências – elaboração. Rio de Janeiro, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6024**: informação e documentação- numeração progressiva das seções de um documento. Rio de Janeiro, 2012.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6027**: informação e documentação-sumário. Rio de Janeiro, 2013.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: informação e documentação- resumo – apresentação. Rio de Janeiro, 2003.
- BARROS, Aidil de Jesus Paes de; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia**: um guia para a iniciação científica. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- CASTRO, Claudio de Moura. **Como redigir e apresentar um trabalho científico**. São Paulo: Pearson, Prentice Hall, 2011.
- CASTRO, Claudio de Moura. **A prática da pesquisa**. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.
- GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5.ed. São Paulo : Atlas, 2010.
- LAKATOS, Eva Maria.; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico**. 7.ed. rev. e ampl. São Paulo :Atlas, 2007.
- MAGALHÃES, Gildo. **Introdução à metodologia da pesquisa**: caminhos da ciência e da tecnologia. São Paulo: Ática, 2005.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 3. ed. Rio de Janeiro: Cebes-Hucitec, 1994.
- SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 22.ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2005.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

Não consta.

Disciplina: MIP5118 - Microbiologia III

Fase: 3ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 72

Descrição

Morfologia, citologia, fisiologia e genética das bactérias. Características gerais de vírus, fungos e leveduras. Toxinfecções alimentares. Diagnóstico bacteriológico de alimentos. Noções de microbiologia aplicadas à Nutrição.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- NOGUEIRA, Alexandre Verzani; SILVA FILHO, Germano Nunes. **Microbiologia**. Florianópolis: CED/LANTEC/UFSC, 2010. 213p.
- PELCZAR, Michael Joseph; CHAN, Eddie Chin Sun; KRIEG, Noel R. **Microbiologia**: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo (SP): Makron Books, c1997. 2v.
- SILVA FILHO, Germano Nunes; OLIVEIRA, Veturia Lopes de. **Microbiologia**: manual de aulas práticas. 2. ed. rev. Florianópolis, SC: Ed. da UFSC, 2007. 157p. (Serie Didatica)

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- MADIGAN, Michael T.,. **Microbiologia de Brock**. 12. ed. Porto Alegre (RS): ARTMED, 2010. xxxii,1128p. ISBN 9788536320939. Acervo da BU 576.8 M626 12.ed.
- TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 8. ed. Porto Alegre (RS): ARTMED, 2005. xxvi,894p. ISBN 853630488X. Acervo da BU 576.8 T712m

Disciplina: NTR5120 - Epidemiologia Nutricional

Fase: 3ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 72

Descrição

Magnitude dos distúrbios nutricionais em nível mundial e no Brasil. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais: carências nutricionais específicas e doenças por excesso. Transição epidemiológica e nutricional. Estudo e aplicação de inquéritos de consumo alimentar e sócio

econômico. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional como conceito ampliado de vigilância em saúde (consumo alimentar, sócio econômico, dados antropométricos, demográficos, epidemiológicos e sanitários)

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- KAC, G.; SICHIERY, R.; GIGANTE, D.P. (Org). **Epidemiologia Nutricional**. Atheneu. São Paulo. 2007.
- TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. **Nutrição em Saúde Pública**. RUBIO. Rio de Janeiro. 2011.
- FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.
- **Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher- PNDS 2006**. Ministério da Saúde – Centro Brasileiro de Análise e Planejamento. Brasília – DF – 2009 (online)

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- BARRETO, S.M. et al. **Análise da estratégia global para alimentação, atividade física e saúde, da Organização Mundial de Saúde**. *Epid. e Serviços de Saúde* 2005; 14(1):41-68.
- Monteiro, Carlos Augusto et al. **Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996-2007**. *Rev. Saúde Pública*, Fev 2009, vol.43, no.1, p.35-43
- Grotto, Helena Z. W. **Metabolismo do ferro: uma revisão sobre os principais mecanismos envolvidos em sua homeostase**. *Rev. Bras. Hematol. Hemoter.*, Out 2008, vol.30, no.5, p.390-397.
- Monteiro, Carlos Augusto, Szarfarc, Sophia Cornbluth and Mondini, Lenise **Tendência secular da anemia na infância na cidade de São Paulo (1984-1996)**. *Rev. Saúde Pública*, Dez 2000, vol.34, no.6, p.62-72.
- Geraldo, Rosana Regina Cardoso et al. **Distribuição da hipovitaminose A no Brasil nas últimas quatro décadas: ingestão alimentar, sinais clínicos e dados bioquímicos**. *Rev. Nutr.*, Dez 2003, vol.16, no.4, p.443-460.
- Ramalho RA, Flores H, Sauders C. **Hipovitaminose A no Brasil: um problema de saúde pública**. *Rev. Pan Salud Publica*. 2002; 12(2):117-22.
- ANTUNES, J.L.F.; PERES, M.A. (Editores) **Epidemiologia da Saúde Bucal**. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro. 2006.
- Bianco, Antonio. **Uma política contra o cretinismo: A falta de iodo ainda é a principal causa de retardamento mental no mundo**. Coluna Direto de Harvard- Pesquisa FAPESP - Edição Online – [Revista Pesquisa FAPESP Online <revistaonline@fapesp.br>](mailto:revistaonline@fapesp.br) 17/04/2007.
- Cervi, Adriane, Hermsdorff, Helen Hermana Miranda and Ribeiro, Rita de Cássia Lanes **Tendência da mortalidade por doenças neoplásicas em 10 capitais brasileiras, de 1980 a 2000**. *Rev. bras. epidemiol.*, Dez 2005, vol.8, no.4, p.407-418.
- Cestari, Maria Elisa Wotzasek and Zago, Márcia Maria Fontão **A prevenção do câncer e a promoção da saúde: um desafio para o Século XXI**. *Rev. bras. enferm.*, Abr 2005, vol.58, no.2, p.218-221.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003. **Diet, nutrition, and the prevention of chronic diseases**. WHO Technical Report Series, 916. Geneva: World Health Organization. Disponível em <http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf>.
- Rosa, Roger dos Santos et al. **Internações por Diabetes Mellitus como diagnóstico principal na Rede Pública do Brasil, 1999-2001**. *Rev. bras. epidemiol.*, Dez 2007, vol.10, no.4, p.465-478.
- Batista Filho, Malaquias et al. **Anemia e obesidade: um paradoxo da transição nutricional brasileira**. *Cad. Saúde Pública*, 2008, vol.24, suppl.2, p.s247-s257. ISSN 0102-311X
- Gomes, Marília de Brito et al. **Prevalência de sobrepeso e obesidade em pacientes com diabetes mellitus do tipo 2 no Brasil: estudo multicêntrico nacional**. *Arq Bras Endocrinol Metab*, Fev 2006, vol.50, no.1, p.136-144.
- Vedana, Ediolane Hilbert Brati et al. **Prevalência de obesidade e fatores potencialmente causais em adultos em região do sul do Brasil**. *Arq Bras Endocrinol Metab*, Out 2008, vol.52, no.7, p.1156-1162.
- Toscano, Cristiana M. **As campanhas nacionais para detecção das doenças crônicas não-transmissíveis: diabetes e hipertensão arterial**. *Ciênc. saúde coletiva*, Dez 2004, vol.9, no.4, p.885-895.

- Kuschnir, Maria C. C. and Mendonça, Gulnar A. S. **Fatores de risco associados à hipertensão arterial em adolescentes.** *J. Pediatr. (Rio J.)*, Ago 2007, vol.83, no.4, p.335-342. ISSN 0021-7557
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE – **Pesquisa Nacional por amostra de domicílios.** Síntese de Indicadores.2005.

Disciplina: NTR5604 - Avaliação Nutricional

Fase: 3ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 72

Descrição

Introdução aos métodos de diagnóstico nutricional individual e coletivo: métodos diretos e indiretos. Avaliação antropométricos, nos diferentes ciclos de vida (gestantes, crianças, adolescentes, adultos e idosos). Avaliação da composição corporal.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, Nutrição & Dietoterapia.** 8.ed e 9.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1995 e 1998.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2011. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde.* Brasília: Ministério da Saúde. Disponível em http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf
- VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades.** Florianópolis: Editora da UFSC. 4. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1995. *Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry.* Report of a WHO Expert Committee. Technical Report Series No. 854. Geneva: World Health Organization. Disponível em http://www.who.int/childgrowth/publications/physical_status/en/
- CDC/NCHS (Centers for Disease Control and Prevention/ National Center for Health Statistics), 2000. *2000 CDC Growth Charts: United States.* Disponível em: <http://www.cdc.gov/growthcharts/>
- MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara, 2014.

Disciplina: NTR1119 – Introdução a Trabalhos Acadêmicos em Nutrição

Fase: 3ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 36

Descrição

Processo de elaboração de projetos e relatórios acadêmicos em nutrição e formas de apresentação de trabalhos acadêmicos.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- ECO, U. *Como se faz uma tese.* 23 ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 2010. 174 p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 16 exemplares – nº de chamada: 001.8(043) E19c 23.ed.].
- LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. *Fundamentos de metodologia científica.* 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297 p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 26 exemplares – nº de chamada: 001.8 L192f 7.ed.].
- LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. *Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos.* 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2007. 225p [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 13 exemplares – nº de chamada: 001.8 L192m 7.ed.rev.a.].
- SEVERINO, A.J. *Metodologia do trabalho científico.* 24ª ed. rev. e atualizada. São Paulo: Cortez; 2016. 225p [Exemplares da 23ª ed (2007) disponíveis na Biblioteca Central da UFSC: 9 exemplares; e na Biblioteca Setorial do CED/UFSC: 3 exemplares – nº de chamada: 001.8 S498m 23.ed.rev.a.].

VOLPATO, G.L. *Ciência: da filosofia à publicação*. 4. ed. rev. ampl. Botucatu: Tipomic, 2004. 233 p. [Disponível na Biblioteca Setorial do CCA/UFSC: 9 exemplares – nº de chamada: 001 V931c].

Bibliografia Complementar - 5 títulos

COMPLEMENTARES

BARBOUR, R. S. *Grupos focais*. Porto Alegre: Bookman: Artmed, 2009. 216 p. [Disponível na Biblioteca Setorial do CED/UFSC: 10 exemplares – nº de chamada: 001.8 B239g].

FLICK, U. *Qualidade na pesquisa qualitativa*. Porto Alegre: Bookman: Artmed, 2009. 196 p. [Disponível na Biblioteca Setorial do CED/UFSC: 10 exemplares – nº de chamada: 001.8 F621g].

GONSALVES, E.P. *Conversas sobre iniciação à pesquisa científica*. 3a. Ed. Campinas, SP: Editora alínea, 2003. 80 p. [Disponível na Biblioteca Setorial do CED/UFSC: 3 exemplares – nº de chamada: 001.8 G639j].

MINAYO, M.C.S.; DESLANDES, S.F.; CRUZ NETO, O. GOMES, R. *Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade*. 34 ed. Petrópolis: Vozes, 2015, 108 p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 6 exemplares – nº de chamada: 303.8 P474 34.ed].

MEDEIROS, J. B. *Redação Científica: A Prática de Fichamentos, Resumos, Resenha*. 12 ed. São Paulo: Atlas, 2017, 331 p. [Exemplares da 11 ed (2009) disponíveis na Biblioteca Central da UFSC: 3 exemplares; e na Biblioteca Setorial do CED/UFSC: 6 exemplares – nº de chamada: 001.8 M488r 11.ed].

NORTHEGE, A. *Técnicas para estudar com sucesso*. Tradução: Susana M. Fontes e Arlene D. Rodrigues. The Open University. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1998, 248p. [Disponível na Biblioteca Setorial do CED/UFSC: 4 exemplares – nº de chamada: 371.322.61 N874t].

PEREIRA, J.C.R. *Análise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humanas e sociais*. 3 ed. São Paulo: EDUSP/FAPESP, 2001, 156 p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 17 exemplares – nº de chamada: 001.8 P436a 3.ed].

QUIVY, R.; CAMPENHOUD, L.V. *Manual de investigação em ciências sociais*. Lisboa: Gradiva, 4ª ed., 2005, 282 p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 2 exemplares – nº de chamada: 303.8 Q8m 4.ed].

RUDIO, F. V. *Introdução ao projeto de pesquisa científica*. 39. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. 144p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 2 exemplares – nº de chamada: 001.8 R916i 39.ed].

YIN, R.K. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015. 290 p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 7 exemplares – nº de chamada: 303 Y51e 5.ed].

SUGERIDAS

BRASIL. *Decreto nº 6.583, de 29 de setembro de 2008*. Promulga o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa, assinado em Lisboa, em 16 de dezembro de 1990. Diário Oficial da União, 30 set. 2008.

DicMICHAELIS. *Dicionário eletrônico da Língua Portuguesa*. Editora Melhoramentos: 2010. Versão 1.0.

FERREIRA, H. S. *Redação de trabalhos acadêmicos nas áreas de ciências biológicas e da saúde*. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011, 269 p.

GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008, 200 p.

GODOY, A.S. *Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades*. RAE, São Paulo, v.35, n.2, p.57-63, 1995.

GODOY, A.S. *Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais*. RAE, São Paulo, v.35, n.3, p.20-29, 1995.

OLIVEIRA, A.M.; GOTTSCHALL, C.B.A.; SILVA, F.M. *Metodologia de Pesquisa em Nutrição: Embasamento para a Condução de Estudos e para a Prática Clínica*. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2018, 224 p.

PEREIRA, D. A. A.; VIEIRA, S. A.; FOGAL, A. S.; RIBEIRO, A. Q.; FRANCESCHINI, S. C. C. Aspectos metodológicos na construção de projetos de pesquisa em Nutrição Clínica. *Revista de Nutrição*, v. 27, n.5, p. 597-604. Disponível em:

<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732014000500597&lng=en&nrm=iso)

52732014000500597&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 26 de julho de 2016.

RICHARDSON, R.J. *Pesquisa Social: métodos e técnicas*. São Paulo, Atlas, 1999, 334 p.

TURATO, E.R. *Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa: construção teórico-epistemológica, discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas*. Petrópolis: Vozes, 2003, 685 p.

VITOLLO, M.R. *Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em Nutrição*. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012, 200 p.

Disciplina: NTR5605 - Vigilância Sanitária Alimentar

Fase: 4ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 72

Descrição

Interfaces entre as políticas públicas de alimentação e nutrição e a vigilância sanitária de alimentos. Responsabilidade dos serviços municipal, estadual e federal de Vigilância Sanitária de Alimentos. Atuação de nutricionistas em relação à qualidade dos alimentos disponíveis para aquisição e consumo pela população, considerando a saúde coletiva.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- A Transformação nos Padrões alimentares nacionais. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. **Ministério da Saúde**, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição – Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em <http://www.anvisa.org.br>

- ABRANDH - **Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Documento disponível em: <http://abrandh.org.br>

- COSTA, E. A. Políticas de Vigilância: Balanços e Perspectivas. **I Conferência Nacional de Vigilância Sanitária**: Caderno de textos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2001. Disponível em <http://www.anvisa.org.br>

- GÓES, J.A.W.; **Proteção e Defesa Do Consumidor: Cidadania Versus Consumo**. Revista Higiene Alimentar, Vol.14, nº75, agosto de 2000. Disponível em <http://www.anvisa.org.br>

- LIMA, A et AL. Evolução da Legislação Brasileira de Alimentos e Bebidas Embalados, E Sua Função Educativa Para Promoção da Saúde. **Revista Higiene Alimentar**, Vol.17, nº110, julho de 2003. Disponível em <http://www.higienealimentar.com.br>

- LUCCHESI, G; A Vigilância Sanitária no Sistema Único de Saúde. **I Conferência Nacional de Vigilância Sanitária**: Caderno de textos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2001. 183p. Disponível em <http://www.anvisa.org.br>

- MUCCILO, P.; Situação da legislação sobre alimentos no Brasil. **Revista Higiene Alimentar**, Vol.10, nº41, jan/fev de 1996. Disponível em <http://www.higienealimentar.com.br>

- PORTARIA Nº1428 de 26 de Novembro de 1993 do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**. Disponível em WWW.saude.gov.br

- SETA, M.H. & SILVA, J.A.A, A Gestão em Vigilância Sanitária. **I Conferência Nacional de Vigilância Sanitária**: Caderno de textos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2001. Disponível em <http://www.anvisa.org.br>

- VALENTE, D.; A Vigilância Sanitária E As Políticas de Saúde: De Que Forma as Políticas influenciam as Ações da Vigilância Sanitária? **Revista Higiene Alimentar**, Vol.15, nº87, agosto de 2001. Disponível em <http://www.higienealimentar.com.br>

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- ALBINO, E & GUERRA, N. B.; Alimentos Para Fins Especiais: Evolução DA Legislação Sobre Rotulagem. **Revista Higiene Alimentar**, Vol.15, nº85, junho de 2001.

- ARAÚJO. A.C M.F & ARAÚJO, W. M. C.; Adequação À Legislação Vigente, Da Rotulagem de Alimentos Para Fins Especiais Dos Grupos Alimentos Para Dietas Com Restrição de Carboidratos e Alimentos Para Dieta de Ingestão Controlada de Açúcares. **Revista Higiene Alimentar**, Vol.15, nº82, março de 2001.

- A Vigilância Sanitária como parte do cotidiano da população: Entrevista com o Diretor-presidente da ANVISA. Boletim Informativo Nº42 de abril de 2004 da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**.

- DALLARI, S. G. et al; Vigilância Sanitária dos Alimentos de Consumo Imediato no Município de São Paulo: A Importância da Informação Para o Planejamento. **Revista Higiene Alimentar**, Vol.14, nº76, setembro de 2000.

- Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas / (organizador) Flávio Luiz Schieck Valente. – São Paulo: Cortez, 2002.

- Educação para o comércio de alimentos saudáveis: Vigilâncias trocam multa pela orientação de comerciantes. **Boletim Informativo** Nº35 de setembro de 2003 da Agência Nacional de Segurança Alimentar – ANVISA.

- FILHO, Malaquias B.; **NUTRIÇÃO PARA O TERCEIRO MILÊNIO**. Anais da X Jornada Brasileira de Nutrição. São Leopoldo. Novembro de 1999.
- GARCIA, R.W.D.; Reflexos da Globalização na Cultura Alimentar: considerações sobre as mudanças na Alimentação Urbana. **Revista de Nutrição**, Vol.16, nº4, out/dez de 2003.
- Garantia que não convence: Pesquisa do Instituto de Defesa do Consumidor – IDEC. Revista do IDEC, nº77, maio de 2004.
- GRACIANO, R.A.S. ET AL; **Avaliação Crítica da Rotulagem Praticada Pela Indústria Alimentícia Brasileira**. Revista Higiene Alimentar, Vol.14, nº73, junho de 2000.
- JÚNIOR, J.S.R.; **Controle Industrial, garantia de qualidade e inspeção sanitária de produtos de origem animal**: a responsabilidade dos setores privado e público. Revista Higiene Alimentar, Vol.9, nº40, Nov/dez de 1995.
- LEVY-COSTA, R.B.,SICHIERE, R, PONTES, N.S., MONTEIRO, C.A. **Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil**: distribuição e evolução (1974-2003). Ver.Saúde Pública 2005; 39(04):530-40.
- NASCIMENTO, S.P.; **Transgênicos**: Atualização da Legislação. Revista Higiene Alimentar, Vol.15, nº86, jan/fev de 2001.
- NODARI, R.O. & GUERRA, M.P.; **Plantas Transgênicas e seus produtos**: impactos, riscos e segurança alimentar (Biossegurança de plantas transgênicas). Revista de Nutrição, vol.16, nº1, jan/mar de 2003.
- PANETTA, J.C.; Editorial. **Revista Higiene Alimentar**, Vol.14, nº77, outubro de 2000.
- NUNES, S.R.L.; **SEGURANÇA ALIMENTAR**: Uma questão de Saúde Pública. Material de Apoio Didático (Apostila).
- SANTOS, F.L. & GOÉS, J. **Código de Defesa do Consumidor**: comportamento dos consumidores de alimentos na cidade de Salvador. Revista Higiene Alimentar, Vol.9, nº37, maio/jun de 1995.
- Segurança Alimentar é meta nacional: Estados apóiam produtores e investem em Segurança Alimentar. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Boletim** Nº45, julho de 2004.
- VALENTE, F.L.S.; Do Combate a Fome à Segurança Alimentar e Nutricional: o direito à alimentação adequada. **Revista de Nutrição**, vol.10, nº1, jan/jun de 1997.
- VALENTE, F.L.S.; **Segurança Alimentar e Nutricional: transformando natureza em gente in Direito Humano à Alimentação**: desafios e conquistas / (organizador) Flávio Luiz Schieck Valente. – São Paulo: Cortez, 2002.

Disciplina: CAL5301 - Tecnologia de Alimentos III

Fase: 4ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 54

Descrição

Generalidades. Conservação de alimentos através de: calor, eliminação de água, frio, fermentação. Importância do controle de qualidade. Processos de industrialização de produtos de origem vegetal e animal.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- ARAUJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. atual. ampl. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.
- BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo (SP): Liv. Varela, 2001. 143p.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo (SP): Nobel, c2008, 2009. 511p.
- COULTATE, T. P. (Tom P.). **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004. 368p.
- FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2006. 602p.
- KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2008. 242p
- KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2011. 301 p.

- LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2005. xii,384p.
- LIMA, U. A. (Coord.). **Matérias-primas dos alimentos: parte I**, origem vegetal ; parte II, origem animal. São Paulo: Blucher, 2010. ISBN 9788521205296 (Localização: Biblioteca Setorial do CCA, estante 663/664:54 M425).
- MONT'ALVÃO, C. **Desgins de advertência para embalagens**. 2. ed Rio de Janeiro: 2AB, 2002. 43p
- OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri (SP): Manole, 2006. 612p.
- ORDONEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre (RS): ARTMED, 2005. 2v.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- BRODY, A. L.; LORD, J. B. **Developing new food products for a changing marketplace**. Boca Raton: CRC, 2000.
- BRODY, A. L. L.; STRUPINSKY, E. R.; KLINE, L. R. **Active packaging for food applications**. Boca Raton: CRC, 2001.
- CALIL, R. M.; AGUIAR, J. A. **Aditivos nos alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.
- CHITARRA, M. I. F ; CHITARRA, A . B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças**. Lavras: UFLA, 2005.
- ELIASSOIN, A. C. **Starch in food ± structure, function and applications**. Boca Raton: CRC, 2004
- ESKIN, N. A. M.; ROBINSON, D. S. **Shelf life stability ± Chemical, Biochemical and microbiological changes**. Boca Raton: CRC, 2001.
- KULP, K.; LORENZ, K. **Handbook of dough fermentations**. Marcel Dekker: New York, 2003.
- LERAYER, A. L. S. et al. **Nova legislação comentada de produtos lácteos ± revisada e ampliada**. São Paulo: Varela, 2002.
- MILLER, G. D.; JARVIS, J. K.; MCBEAN, L. D. **Handbook of dairy foods and nutrition, second edition**. Boca Raton: CRC, 2000.
- MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.
- MORETTO, E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na industria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.
- PIMENTEL, C. V. M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. **Alimentos funcionais ± introdução as principais substâncias bioativas em alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.
- PRICE, J. F.; SCHWEIGERT, B. S. **Ciencia de la carne y de los productos carnicos**. Zaragoza: Acribia, 1994.
- ROSSELL, J. B. **Frying ± improving quality**. Boca Raton: CRC, 2001.
- TAMIME, A. Y.; ROBINSON, R. K. **Yoghurt ± science and technology**. Boca Raton: CRC, 2000.
- VOET, D.; VOET, J. G.; CHARLOTTE, W. P. **Fundamentos de bioquímica**. Porto Alegre: ARTMED, 2000.
- YADA, R. Y. **Proteins in food processing**. Boca Raton: CRC, 2004.
- WATSON, D. H. **Food chemical safety**. v.2. Boca Raton: CRC, 2001.

Disciplina: CAL5309 – Bromatologia

Fase: 4ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 54

Descrição

Conceito. Relação com as demais ciências básicas e aplicadas. Classificação e campo de ação. Conceito de alimentos e produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Digestão dos alimentos. Composição básica de produtos alimentícios. Alimentos glicídicos, protéicos e lipídicos de origem vegetal e animal: seu papel na alimentação. Bebidas não alcoólicas ou estimulantes - Análise físico-química e legislação. Análise dos produtos alimentícios, especiarias, conservas vegetais, vitaminas e aditivos.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

1. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Ver. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003. 207 p. (Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 663.18 C387f; na Biblioteca Setorial do CCA, na estante 663.18 C387f).
2. MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E.M. Introdução a Ciência de Alimentos. 2.ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2008, 237 p. (Localização: Biblioteca Setorial do

CCA, na estante 663/664 I61) 3. SILVA, D.J. Análise de Alimentos: Métodos químicos e biológicos. 3.ed. Viçosa Imprensa Universitária UFV, 2002, 235 p. (Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 636.085 S586a; na Biblioteca Setorial do CCA, na estante 636.085 S586a).
Bibliografia Complementar - 5 títulos
1. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. vol. 1. São Paulo: O Instituto, 2005.(Disponível em http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=20) 2. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p. (Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 663/664:54 A663q). 3. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 144p.(Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 663/664:54 B663q). 4. CIENFUEGOS, F & VATSMAN, D. Análise Instrumental – Editora Interciência Ltda, 2000, 606p.(Localização: Biblioteca Central UFSC, na estante 543.08 C569a). 5. Sites recomendados: www.anvisa.gov.br , www.agricultura.gov.br , www.periodicos.capes.gov.br .

Disciplina: CAL5305 - Microbiologia, Higiene e Controle dos Alimentos
Fase: 4ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Higiene e controle microbiológico dos alimentos. Microorganismos deteriorantes, patogênicos e indicadores. Análise microbiológica de alimentos: plano de amostragem, procedimentos de coleta e de transporte de amostras. Legislação: padrões microbiológicos para alimentos. Novos métodos para análise microbiológica de alimentos.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- ANDRADE, N.J. & MACEDO, J.A.B, Higienização na indústria de alimentos . Editora Varela, 1996. - ARRUDA, G.A. Manual de Boas Práticas , Vol I e II, São Paulo. Editora Ponto Crítico, 1996. - FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos , Editora Atheneu, 2005. - HAZELWOOD, D & MCLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . Editora Varela, 1994. - TRABULSI, L.R; ALTERTHUM, F. Microbiologia , 4ª edição, Editora Atheneu, 2005.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- ICMPS – THE INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. Microrganisms in Foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific: applications . University of Toronto Press, Canada, 1978. - ICMPS – Microrganisms in Foods 4, Application of the hazard analysis critical control point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality . Blackwell Scientific. Publications, USA, 1988. - ICMPS – Microrganisms in Foods. 1. Their significance and methods of enumeration. 2nd edition , University of Toronto Press, London, 1978. - JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos . 6ª edição. Editora Artmed, 2005. - PELCZAR, J.M., CHAN, E.C.S. KRIEG, N.R. Microbiologia vol I e II . Editora McGreaw. Hill, 1981. - KIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos , 3ª edição Editora Atheneu, 2005. - SILVA, F.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . Editora Varela, 1997. - SILVA, N., JUNQUEIRA, V.C.A., SILVEIRA, N.F.A., Manual de métodos de análise microbiológica de alimento . Editora Varela, 1997. - TORTORA, G.J. FUNKE, H.H., CASE, C.L. Microbiologia 8ª edição . Editora Artmed, 2003.

Disciplina: NTR5606 - Nutrição Humana
Fase: 4ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 54
Descrição
Alimento, Alimentação, Nutrição. Energia: conceito, necessidade e recomendações. Equilíbrio energético, valor energético dos alimentos. Métodos para estimativa das necessidades

energéticas. Macronutrientes, micronutrientes e água: propriedades, fontes, funções, digestão, absorção, metabolismo, biodisponibilidade, necessidades e recomendações nutricionais. Guia alimentar.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- ANDERSON, L.M.H., DIBBLE, M.V., TURKKI, P.R. et al. **Nutrição**. 17 Edição. Editora Guanabara, 737p., 1988.
- ASSIS, M.A.A. **Consulta de Nutrição: controle e prevenção do colesterol elevado**. Editora Insular, 168p. 1997.
- BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde. Brasília. DF. 2006.
- COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. Barueri, SP: Manole, 2005.
- CURI, R. et al. **Entendendo a Gordura – os ácidos graxos**. São Paulo: Manole, 2002.
- BUSNELLO, F.M. **Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento**. São Paulo. Editora Atheneu, 292 p., 2007.
- CHAMPE, P.C. **Bioquímica ilustrada**. 2ª ed. São Paulo. Artmed
- DE ANGELIS, R.C. **Fome oculta, bases fisiológicas para reduzir seu risco através da alimentação saudável**. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.
- DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J.S. **Ciências Nutricionais**. Editora Sarvier, 403p, 1998.
- FRANK, A.A. & SOARES, E.A. **Nutrição no envelhecer**. São Paulo: Editora Atheneu, 300 p. 2002.
- GOLDBERG, S. **Descomplicando...bioquímica**. 2ª Edição, Editora ArtMed, 112p, 1998.
- HIRSCHBRUCH, M.D. & CASTILHO, S. **Nutrição e bem-estar para a terceira idade: comer bem**, depois dos 50, 60, 70, 80 ...CMS Editora, 124p, 1999.
- REIS, N.T. **Nutrição Clínica –Interações**. Rio de Janeiro : Editora Rubio, 2004.
- ROBINSON, D.S. **Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos**. Editorial Acribia. 516p. 1991.
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. **Conocimientos actuales sobre nutrición**. Publicación Científica N° 532. 614p., 1997.
- VANNUCCHI, H. et al. **Aplicações das Recomendações Nutricionais Adaptadas à População Brasileira**. Ribeirão Preto, Editora Legis Suma Ltda, 1990. WEIL, A. **Alimentação ideal para uma saúde perfeita**. Tradução de Alyda C. Sauer. Rio de Janeiro: Rocco, 345p, 2001.
- VITOLO, M.R. **Nutrição – Da Gestação ao Envelhecimento**. Rubio. RJ. 2008. 632p.
- **VITOLO, M.R. Nutrição - da Gestação à Adolescência**. Ed. REICHMANN & AFFONSO. RJ. 2003. 336p.
- WEIL, A. **Alimentação ideal para uma saúde perfeita**. Tradução de Alyda C. Sauer. Rio de Janeiro: Rocco, 345p, 2001.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- FISBERG, R.M. **Lipid profile of nutrition students and its association with cardiovascular disease risk factors**. Arq. Bras. Cardiol. São Paulo, v.76, n.2, feb. 2001.

Disciplina: NTR5607 - Planejamento e Programação de Ações em Alimentação e Nutrição

Fase: 4ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 72

Descrição

Estruturação do diagnóstico em saúde. Caracterização do planejamento: normativo e estratégico situacional. Elaboração de um planejamento estratégico situacional do território em saúde: definição da imagem-objetivo, identificação dos problemas, priorização dos problemas e planificação de ações de intervenção em alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar da População Brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana

<p>da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.</p> <p>- MENDES, E.V. (org.). Distrito Sanitário – O processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde. 3 ed. São Paulo – Rio de Janeiro: Hucitec/ABRASCO. 1995.</p> <p>- MERHY, E.E. & ONOCKO, R. (orgs.) - Agir em Saúde: um Desafio para o Público. 2 ed. São Paulo: HUCITEC, 2002 (Saúde em Debate; 108. Série didática; 6).</p> <p>- RIVERA, F.J.U. (org.) - Planejamento e Programação em Saúde: um Enfoque Estratégico. São Paulo: Cortez, 1989.</p> <p>- RIVERA, F.J.U. – Agir comunicativo e Planejamento Social: uma Crítica ao Enfoque Estratégico. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1995.</p> <p>- WEITZMAN R. Educação Popular em Segurança Alimentar e Nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero. Belo Horizonte: Rede de Intercâmbio de tecnologias Alternativas, 2008. Disponível em: www.rede-mg.org.br. Acessado em: 02/05/2010.</p>
Bibliografia Complementar - 5 títulos
<p>- BURITY, V. <i>et al.</i> Direito Humano à Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF: ABRANDH, 2010.</p> <p>- KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P., (orgs) - Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ Editora Atheneu, 2008.</p> <p>- LEFEVRE, F; LEFEVRE, A.M.C. Promoção de Saúde: a negação da negação. Rio de Janeiro: Vieira e Lent, 2004.</p> <p>- MALUF, R.S.J. Segurança Alimentar e Nutricional. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.</p>

Disciplina: NTR5608 - Técnica Dietética
Fase: 4ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 108
Descrição
<p>Importância e objetivos de Técnica Dietética e culinária para o nutricionista. Estudo dos grupos de alimentos: qualidade, seleção, aquisição (sazonalidade), pré-preparo, preparo e conservação de alimentos. Aspectos sensoriais. Ficha técnica. Propriedades e modificações físico-químicas dos alimentos e preparações. Prática culinária de receitas tradicionais regionais simples.</p>
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
<p>- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção a saúde. Departamento de Atenção básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia</p> <p>COENDERS, A. Química Culinária Ed. Acribia, Espanha.1996.</p> <p>- CRAWFORD, Aleta McDowel - Seleção Preparo e dos Alimentos, Record, São Paulo (SP): Record 1966. 387 p.</p> <p>- LIESELLOTE, Ornellas - Técnica Dietética. Seleção e Preparo de Alimentos. Atheneu, São Paulo, 7ª. Ed, 2001.</p> <p>- PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. Barueri, SP: Manole, 2ª. Ed.2006.</p>
Bibliografia Complementar - 5 títulos
<p>- DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações, rio de Janeiro, Guanabara Koogan. 2011</p> <p>- MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. Goiania- GO, AB editora, 1995, 122p</p> <p>- TEICHMANN, I. M.. Cardápios Técnicas e criatividade. Caxias do Sul, EDUCS., 3a. ed. 1993. 232p</p> <p>- ARAÚJO,.; BOTELHO, RAQUEL B. A.; MONTEBELLO, NANCY DE PILLA. Alquimia dos Alimentos - Série Alimentos e Bebidas, São Paulo, Senac, 2ª Ed, 2011</p> <p>- GRISWOLD, Ruth - Estudo Experimental dos Alimentos, Edusp, 1972.</p> <p>- THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 5.ed. São Paulo (SP): Ática, 2008. 240p</p>

Disciplina: BEG5204 - Embriologia Humana Aplicada
Fase: 5ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 36
Descrição
<p>Processos de gametogênese e de fecundação. Caracterização dos Períodos do</p>

Desenvolvimento Humano: Pré-embriônico, Embrionário e Fetal. Períodos críticos do desenvolvimento e malformações. Modelagem externa (face e membros). Anexos embrionários e circulação fetal. Desenvolvimento dos sistemas derivados do ectoderma, mesoderma e endoderma. O papel da nutrição no desenvolvimento humano.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- SCHOENWOLF, G. C.; LARSEN, W.J. Embriologia humana . 4. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010
- MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia clínica . 8. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008
- SADLER, T. W. L. Embriologia médica . 9. Ed. Guanabara-Koogan: Rio de Janeiro, 2005
- MOORE, K.L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica . 7. Ed. Guanabara-Koogan: Rio de Janeiro, 2008
Bibliografia Complementar - 5 títulos
Não consta.

Disciplina: BEG5406 - Genética Humana
Fase: 5ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 36
Descrição
Bases físicas e moleculares da herança. Mutação e mutagênese. Citogenética humana. Padrões de herança. Variação na expressão dos genes. Herança multifatorial. Erros inatos do metabolismo. Imunogenética. Farmacogenética. Biotecnologia na produção de alimentos e drogas.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- GRIFFITHS, A. J.; WESSLER, S.R.; LEWOTIN, R.C.; CARROL, S.B. Introdução à Genética . 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2009.
- NUSSBAUM, R.L., MCINNES, R.R & WILLARD, H.F., 2008. Thompson & Thompson – Genética Médica , Elsevir Editora Ltda. – Tradução da 7ª edição. Rio de Janeiro
- SNUSTAD, D. Peter; SIMMONS, Michael J. Fundamentos de genética , 2013, 6ª ed. Rio de Janeiro (RJ): Editora Guanabara Koogan
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- ALBERTS, B. Biologia molecular da célula . 5. Ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2010
- JORDE B.L.; CAREY, J.C.; BAMSHAD, M.J & WHITE, R. L., 2004. Genética Médica . Editora Guanabara Koogan S.A. Rio de Janeiro.
- PIERCE, B. A. Genética: um enfoque conceitual . 3. Ed. Guanabara Koogan, 2011
- TURNPENNY, E.; ELLARD, S. Emery Genética Médica . 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
- STRACHAN, T. GOODSHIP, J.; CHINNERY, P. Genetics and Genomics in Medicine . Garland Science , 2014. 500 p.
- Artigos publicados em revistas de divulgação científica (como Ciência Hoje, Revista da Fapesp, Revista Genética na Escola e Revista de Biotecnologia, Ciência e Desenvolvimento)

Disciplina: MIP5202 - Imunologia II
Fase: 5ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 54
Descrição
Respostas imunes específicas. Antígenos. Preparo de antígenos. Imunoglobulinas. Complemento. Preparo de antissoros. Reações antígeno-anticorpo. Hipersensibilidade.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- JANEWAY, Charles. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença . 6. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2007. xxiii,824p. ISBN 8536307412 - Número de Chamada: 616-085.371 I3
- ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H; PILLAI, Shiv. Imunologia celular e molecular . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. x,564p. ISBN 9788535222449. Número de chamada: 616-085.371 A122i 6.ed.
- PAUL, William E. Fundamental immunology . 6th. ed. Philadelphia: Wolters Kluwer, Lippincott Williams & Wilkins, c2008. xviii,1603p. ISBN 80781765190. Número de

Chamada 616-085.371 F981 6 ed
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- ROITT, Ivan Maurice; BROSTOFF, Jonathan; MALE, David K. Imunologia . 6. ed. São Paulo: Manole, 2003. 481p. ISBN 8520414397. Número de Chamada: 616-085.371 R741i
- BENJAMINI, Eli; COICO, Richard; SUNSHINE, Geoffrey. . Imunologia . 4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2002. xviii,288p. ISBN 8527707098. Número de Chamada: 616-085.371 B468i 4.ed
- KINDT, Thomas J.; GOLDSBY, Richard A; OSBORNE, Barbara A.; KUBY, Janis. Imunologia de Kuby . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 704p. ISBN 9788536311913. Número de chamada: 616-085.371 K51i 6. ed.
- SOMPAYRAC, Lauren M. How the Immune System Works (How It Works) by , Paperback, Second Edition, 2002. 129 pages
- Hay, F. Practical Immunology, ebook, Wiley-Blackwell, 2008. 408 pages

Disciplina: NTR5627 – Nutrição e Cálculo e Análise de Dietas nos Ciclos de Vida I
Fase: 5ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 108
Descrição
Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para adulto, idoso, gestante e nutriz sadios a nível individual e coletivo. Cálculo e análise do consumo alimentar, planejamento e cálculo de dietas para adultos, idosos, gestantes e nutriz sadios a nível individual e coletivo. Análise do Programa de Alimentação do Trabalhador. Práticas culinárias para execução de preparações e cardápios para as referidas populações.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos . 7 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986. 145p. (5 exemplares)
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira . 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (6 exemplares)
TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade . Caxias do Sul: Educus, 1995. 229 p.(5 exemplares)
Bibliografia Complementar - 5 títulos
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável . 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (3 exemplares)
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para a alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de 2 anos . Brasília: Ministério da Saúde, 2002. (3 exemplares).
NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Dietary Reference intake: application in Dietary Assessment . Washington (DC): National Academic Press, 2000.(2 exemplares)
NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Dietary Reference intakes, for energy carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids . Washington (DC): National Academic Press, 2002. (2 exemplares)
NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Dietary Reference intakes: applications in Dietary Planning . Washington (DC): National Academic Press, 2003.(2 exemplares)
PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos . Ed. rev. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 654 p. (4 exemplares)
VÍTOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p. (3 exemplares)
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA
ASSIS, M.A A. (1997). Consulta em Nutrição: controle e prevenção do colesterol elevado . Editora Insular, Florianópolis, 168p.
FAO/OMS/UNU, 1985 - Necessidades de energia y proteínas. Informe de uma reunião conjunta FAO/OMS/UNU de Experts. Série de Informes teóricos.
MENDEZ, M.H.M. et al. Tabela de composição de alimentos: amiláceos, cereais e derivados; frutas, hortaliças, leguminosas, nozes e oleaginosas . Niterói/RJ: 1995. 41 p.
MOREIRA, M.A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos . Goiânia/GO: AB editora,

1995. 122 p.

VANNUCCHI, H. et al. **Aplicação das recomendações adaptadas à população brasileira**. Editora Legis Lima, Ribeirão Preto, 1990.

PINHEIRO, A.B.V. et. al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Produção independente, 1996. 75 p.

SILVA, S. M. C.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para elaboração**. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2008.

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2005. **USDA National Nutrient Database for Standard Reference**, Release18. Nutrient Data Laboratory Home Page.

<http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>

Disciplina: NTR5611 - Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I

Fase: 5ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 108

Descrição

Conhecimento e aplicação de instrumento para assegurar a qualidade na produção de refeições, buscando promoção de saúde, intervindo no fluxo do processo produtivo de uma unidade de alimentação e nutrição

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

BORJES, L.C.; CAVALLI, S.B.; PROENCA, R.P.C. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. **Revista de Nutrição**, v.23, n.4; 2010.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: **Ministério da Saúde**; 2008.

- _____. Agência Nacional de Vigilância sanitária – **ANVISA**. Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. Dispõe sobre Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitário e de boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, 01 de agosto de 1997.

- _____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – **ANVISA**. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de verificação das boas práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.

- _____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – **ANVISA**. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, 16 de setembro de 2004.

- _____. Ministério do Trabalho e Emprego. Decreto-lei nº 5.452, de 01 de maio de 1943, alterado em março de 2008: Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho. Disponível em: <http://www.mte.gov.br>.

- _____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro direto na Escola aos alunos da Educação Básica. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>.

- _____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução nº 38, de 16/06/2009, Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>.

- CAVALLI, S. B.; SALAY, E. . **Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar**. Revista de Nutrição, v. 20, p. 657-667, 2007.

- FERREIRA, S.M.R. **Controle da qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva - I**. São Paulo: Varela, 2002.

- FRANCO, G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.

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

- HARVARD SCHOOL OF PUBLIC HEALTH. **The Nutrition Source. Healthy Eating Plate and Healthy Eating Pyramid.** Disponível em: <http://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/>
- HERING, Bethania; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; SOUSA, Anete Araújo de; VEIROS, Marcela Boro. Evaluation of nutritional and sensorial quality in meal production – NSQE SYSTEM. Journal Of Foodservice, Massachusetts, USA, v. 17, p. 173-181, 2006.
- NOVELLETO, D. L; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **O planejamento do cardápio pode interferir nas condições de trabalho de uma Unidade de Alimentação e Nutrição?** Nutrição em Pauta, São Paulo, SP, v. XII, n. 65, p. 36-40, 2004.
- ORNELLAS, L H. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. 6.ed.rev., ampl. e renov. Sao Paulo: Atheneu, 1995. edição revisada 2008
- PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: EDUFSC, 2005 (Série Nutrição).
- PROENÇA, R.P.C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.** Florianópolis: Insular, 1997. 2 ed 2000.
- PROENÇA, R.P.C. **Alimentação e globalização:** algumas reflexões. Ciência e Cultura, v.62 n.4 São Paulo out. 2010.
- RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos.** 2 ed. Rio Janeiro: Atheneu, 1992.
- SILVA FILHO, A.R.A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.** São Paulo: Varela, 1996.
- SILVA JR, E. A. **Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentação.** São Paulo: Varela, 1995. 6 ed, 2005
- TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 1997.
- VEIROS MB, PROENÇA RPC. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC.** Revista Nutrição em Pauta, ano XI, n. 62, p 36-42, 2003.
- VEIROS, M.B.; RIBEIRO, G.C.; RUIVO, I.; PROENÇA, R.P.C.; ROCHA, A.N.; SMITH, L.K. **Avaliação Qualitativa de Ementas:** método AQE. Alimentação Humana, v.13, p. 62-78, 2007.
- VEIROS, M.B.; PROENÇA, R.P.C.; SMITH, L.K.; HERING, B.; SOUSA, A.A.. **How to analyse and develop healthy menus in food service?** Journal Of Foodservice, Massachusetts, USA, v. 17, n. 4, p. 159-165, 2006.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- **ABERC.** Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2009. 9ª ed. 221 p.
- ARRUDA, G.A. **Manual de boas práticas na produção e distribuição de alimentos.** São Paulo: Ponto Crítico, 1996.
- ADAMS, M.; MOTARJEMI, Y. **Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde.** São Paulo: Roca, 2002, 128 p.
- AGNELLI R. **Receitas para serviços de alimentação em fornos de convecção.** São Paulo: Varela, 1999.
- ANGELIS, R. C. **Alergias Alimentares:** tentando entender por que existem pessoas sensíveis a determinados alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.
- ANSALONI, J. A. **Pela adequação nutricional da alimentação coletiva.** Disponível em: <<http://www.nutline.enut.ufop.br>>.
- ANSALONI, J. A. **Situação de trabalho dos nutricionistas em empresas de refeições coletivas de Minas Gerais:** Trabalho técnico, supervisão ou gerência?, Revista Nutrição, Campinas, v.12, n.3, p.241 – 260, set./dez. 1999.
- ARAUJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. **Alimentos “per capita”.** 2 ed. Natal: UFRN, Ed. Universitária, 1995.
- BARHAM, Peter. **A ciência da culinária.** São Paulo: Roca, 2002.
- BAUER, Martin W.; GASKEL. **Pesquisa Qualitativa Com Texto, Imagem e Som:** Um manual prático. Trad. Pedrinho A. Guareschi, 2 ed. Petrópolis, RJ:Vozes, 2002
- BENEDICTO, M. L.; REGGIOLLI, M.R. **Manual de dietas para o restaurante industrial.** São Paulo: Atheneu, 1997
- BERTIN, R.L. **Concepções e práticas da atenção nutricional: um estudo de caso em uma unidade hospitalar com atendimento fundamentado na humanização.** Dissertação (Mestrado em Nutrição) -. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2006.
- CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

- CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A, L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica.** São Paulo: Editora Atheneu, 2004.
- CARUSO, L. **Manual de dietas hospitalares.** São Paulo: Atheneu, 2004.
- CAVALLI, S. B. **Sistema de controle de qualidade e segurança do alimento, processo produtivo e recursos humanos em unidades de alimentação comercial de Campinas (SP) e Porto Alegre (RS).** Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. 2003.
- CAVALLI, S.B. SALAY, E. **Segurança do alimento e recursos humanos: estudo exploratório em restaurantes comerciais dos municípios de Campinas – SP e Porto Alegre - RS.** Higiene Alimentar, São Paulo, v. 18, nº 126/127, nov./dez. 2004.
- CAVALLI, S.B. **Segurança alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 14 : 41-46, 2001.
- CHIAVENATO, I. **Administração de Empresas: uma abordagem contingencial.** São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1982. 3 ed 2002.
- CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração.** 4.ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1993. 6. ed. rev. e atual, 2000.
- CUNHA, E. **A alimentação orgânica e as ações educativas na escola: diagnóstico para a educação em saúde e nutrição.** Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.
- DIFÍCIL resistência à terceirização, **Cozinha Industrial**, São Paulo, a.VI, n.40, p. 24 – 30, abr.1994.
- FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas.** Barueri: Manole, 2005.
- GALEAZZI MAM et al. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos.** Goiânia: NEPA-UNICAMP; DNUT-U.F.G.; INAN-MS, 1996.
- GANDRA YR. (coordenador). **Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação.** São Paulo: Savier. 1983.
- GAYOTTO, Maria Leonor Cunha (org.) **Trabalho em Grupo: Ferramenta para mudança.** 2 ed. Petrópolis, RJ:Vozes,2001.
- GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações.** São Paulo: Editora Nobel, 512 p., 2009.
- KERNBERG, Otto F. **Ideologia, Conflito e Liderança em Grupos e Organizações.** Trad. Alceu Fillmann, Porto Alegre:Artes Médicas Sul, 2000.
- KIMURA, A.Y. **Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais.** São Paulo: Varela, 2003.
- KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação.** São Paulo: Varela, 1999.
- KOLBITZ, M. G. B., **Matérias-Primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 314 p., 2011.
- MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. **Alimentos conforme a lei.** Barueri: Manole, 2002.
- MARTINS, H. de S.; RAMALHO, J. R. (org.) et al. **Terceirização: Diversidade e negociação no mundo do trabalho.** São Paulo: Hucitec: CEDI/NETS, 1994.
- MEZOMO, I.F.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 5 ed. Barueri: Manole, 2006.
- OSÓRIO, L.C. Grupos: **Teorias e práticas – acessando a era da grupalidade.** Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000.
- PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.** São Paulo: Rubio, 2006.
- PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** Barueri: Manole, 2003.
- QUINTAES, K. D. **Por Dentro das Panelas.** São Paulo: Livraria Varela, 2005.
- RAMOS, A.M.F. **Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para cozeiras hospitalares.** São Paulo: Varela, 2001.
- REGGIOLLI, MR; GONSALVES, M.I.E. **Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2000.
- SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L.; HECTHEUER, L. H. **Instrumentos de Apoio para Implantação das Boas Práticas em Empresas Alimentícias.** São Paulo: Rubio, 219 p., 2011.
- SALAY, E. (Org). **Composição de alimentos: uma abordagem multidisciplinar.** Campinas: Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, 2005.
- SANTOS, N.; FIALHO, F.A.P. **Manual de análise ergonômica do trabalho.** Curitiba: Genesis, 238 p., 1995.

- SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, SM. **Cardápio**. Guia Prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.
- SLOAN, D. (org.) **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005.
- SOUSA, A. A., PROENÇA, R. P. C. **Tecnologias de gestão dos cuidados nutricionais: recomendações para qualificação do atendimento em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares**. Revista de Nutrição, vol. 17, n. 4, p 425-436, 2004.
- TABAGIBA, M.C.; FILÁRTIGA,V. **Vivendo e aprendendo com grupo: uma metodologia construtivista de dinâmica de grupo**. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.
- TEICHMANN, I. M. **Cardápios - Técnicas e Criatividade**. Caxias do Sul: Edusc, 1987. 4 ed 1995, 7 ed 2009.
- TRIGO, V.C. **Manual prático de higiene e sanidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Varela, 1999.VAZ CS. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Célia Silvério Vaz: Brasília, 2002.
- VALENTE, F.L.S. (org.) **Direito Humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.
- VIEIRA, M. N.C.M.; JAPUR, C. C. **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012 (Nutrição e Metabolismo).
- VEIROS MB, PROENÇA RPC. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC**. Revista Nutrição em Pauta, ano XI, n. 62, p 36-42, 2003.
- WANDELLI A.M.M.M. **Banco de dados para elaboração de cardápios**. Rio de Janeiro, 2005.
- WANDELLI A.M.M.M. **Guia prático para elaboração de cardápios: tabela de conversão medidas caseiras - peso / volume, para avaliação de consumo alimentar**. Rio de Janeiro, 2005.
- ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2009.

Disciplina: NTR5612 - Seminário Integrador I

Fase: 5ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 18

Descrição

Integração com as temáticas da fase.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- BRASIL. **Ministério da Saúde**. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: <http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/guia_alimentar_conteudo.pdf>.
- BRASIL. **Ministério da Educação**. Resolução/CD/FNDE nº 38, 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília-DF, 2009.
- BRASIL. **Ministério da Saúde**. Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN. Brasília-DF, 2012.
- WHO. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health: list of all documents and publications. Fifty-seventh World Health Assembly. A57/9, 17 abr. 2004.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- Carneiro, F F; Pignati, W; Rigotto, R M; Augusto, L G S. Rizollo, A; Muller, N M; Alexandre, V P. Friedrich, K; Mello, M S C. Dossiê ABRASCO – **Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. ABRASCO, Rio de Janeiro, abril de 2012. 1ª Parte. 98p.
- CAVALLI, S. B. **Segurança alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos**. Rev. Nutr., vol.14, suppl. p. 41-46, 2001.
- CFN, Conselho Federal de Nutricionistas. Posicionamento do CFN sobre alimentos transgênicos e produzidos com o uso de Agrotóxicos. Brasília, 2012.
- SOARES, P. **Análise do Programa de Aquisição de Alimentos na alimentação escolar em um município de Santa Catarina**, 2011. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-graduação em Nutrição – Universidade Federal de Santa Catarina, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Suzi Barletto Cavalli.

Disciplina: NTR5628 - Nutrição e Cálculo e Análises de Dietas nos Ciclos de Vida II
Fase: 6ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 108
Descrição
Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para lactantes, pré-escolares, escolar e adolescentes saudáveis a nível individual e coletivo. Cálculo e análise do consumo alimentar, planejamento e cálculo de dietas para lactantes, pré-escolares, escolar e adolescentes saudáveis a nível individual e coletivo. Práticas culinárias para execução de preparações e cardápios para as referidas populações.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 7 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986. 145p. (5 exemplares) TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educ, 1995. 229 p. (5 exemplares)
Bibliografia Complementar - 5 títulos
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (3 exemplares) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (6 exemplares) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para a alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. (3 exemplares). NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Dietary Reference intake: application in Dietary Assessment. Washington (DC): National Academic Press, 2000. (2 exemplares) NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Dietary Reference intakes, for energy carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington (DC): National Academic Press, 2002. (2 exemplares) NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Dietary Reference intakes: applications in Dietary Planning. Washington (DC): National Academic Press, 2003. (2 exemplares) PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Ed. rev. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 654 p. (4 exemplares) VÍTOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p. (3 exemplares)
BIBLIOGRAFIA DE APOIO
ASSIS, M.A A. (1997). Consulta em Nutrição: controle e prevenção do colesterol elevado. Editora Insular, Florianópolis, 168p. FAO/OMS/UNU, 1985 - Necessidades de energia y proteínas. Informe de uma reunião conjunta FAO/OMS/UNU de Experts. Série de Informes teóricos. MENDEZ, M.H.M. et al. Tabela de composição de alimentos: amiláceos, cereais e derivados; frutas, hortaliças, leguminosas, nozes e oleaginosas. Niterói/RJ: 1995. 41 p. MOREIRA, M.A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. Goiânia/GO: AB editora, 1995. 122 p. VANNUCCHI, H. et al. Aplicação das recomendações adaptadas à população brasileira. Editora Legis Lima, Ribeirão Preto, 1990. PINHEIRO, A.B.V. et. al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 3ª ed. Rio de Janeiro: Produção independente, 1996. 75 p. SILVA, S. M. C.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2008. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2005. USDA National Nutrient Database for Standard Reference , Release 18. Nutrient Data Laboratory Home Page. http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl

Disciplina: NTR5613 - Nutrição em Saúde Pública

Fase: 6ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Histórico da atuação do nutricionista em saúde pública e sua atuação nos diferentes níveis de organização dos serviços de saúde; Promoção e prevenção em alimentação e nutrição nos níveis de atenção em saúde; Concepções de educação e a prática de educação alimentar e nutricional; Intervenção em alimentação e nutrição em saúde pública
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
<p>- ALMEIDA, P.N. Educação Lúdica: fundamentos básicos. In.: ALMEIDA, P.N. Educação Lúdica: técnicas e jogos pedagógicos. São Paulo: editora Loyola, 1974.</p> <p>- FREIRE, P. Pedagogia do Oprimido. 38 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2004</p> <p>_____. Ensinar não é transferir conhecimentos. In.: FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 25 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002. 52 – 101p.</p> <p>- LIMA, E. da S. Mal de Fome e não de Raça: Gênese, constituição e ação política da educação alimentar. Brasil – 1934 –1946. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000.</p> <p>Vasconcelos, E.M. Educação popular, um jeito especial de conduzir o processo educativo no setor saúde. 2006. http://www.redepopsaude.com.br/Varal/ConcepcoesESP/EPjeitoespecial.htm.</p> <p>- VASCONCELOS, E.M. A saúde nas palavras e nos gestos: reflexões da rede educação popular e saúde. São Paulo: Hucitec, 2001</p> <p>_____. Educação popular e a atenção à saúde da família. São Paulo: Hucitec, 1999.</p> <p>- VALLA, V.V.(org.) Saúde e educação. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.</p> <p>Referências promoção: Senna, M. C. M. & Cohen, M.M.. Modelo assistencial e estratégia saúde da família no nível local: análise de uma experiência. <i>Ciência & Saúde Coletiva</i>, 7(3):523-535, 2002.</p> <p>- Brasil. Ministério da Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/PNPS2.pdf</p> <p>- CFN (Conselho Federal de Nutricionistas). Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil. Brasília: CFN, 2006. Disponível em: http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/pesquisa.pdf. Acesso em: 29 jul 2011.</p> <p>- CFN (Conselho Federal de Nutricionistas). Quadro estatístico do 1º trimestre/2011 (1º/01/2011 a 31/03/2011). Disponível em: http://www.cfn.org.br/novosite/arquivos/Estatistico-1-Trimestre-2011.pdf. Acesso em: 10 de ago 2011.</p> <p>- CFN (Conselho Federal de Nutricionistas). Resolução CFN nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências.[online]. Disponível em: http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf. Acesso em: 10 ago 2011.</p> <p>- Calado CLA. Relação de Endereços dos Cursos de Nutrição no Brasil – Junho – 2011. Natal, junho, 2011 [arquivo em pdf].</p> <p>- Vasconcelos FAG. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. <i>Revista de Nutrição</i>, v. 15, n. 2, p.127-138, 2002.</p> <p>- Vasconcelos FAG. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas à Lula. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 4, p. 439-457, 2005.</p> <p>- Vasconcelos FAG. A inserção do nutricionista no Sistema Único de Saúde. In: José Augusto Taddei; Regina Maria Ferreira Lang; Giovana Longo Silva; Maysa Helena de Aguiar Loto. (Org.). Nutrição em Saúde Pública. 1 ed. Rubio: Rio de Janeiro, 2011, v. 1, p. 423-435.</p> <p>- Vasconcelos FAG; Batista Filho M. História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil. Ciência e Saúde Coletiva, v. 16, p. 81-90, 2011.</p> <p>- Vasconcelos FAG. A Ciência da Nutrição em trânsito: da Nutrição e Dietética à Nutrigenômica. Revista de Nutrição, v. 23, p. 935-945, 2010.</p> <p>- Vasconcelos, FAG. Como nasceram os meus anjos brancos: a constituição do campo de nutrição em saúde pública em Pernambuco. 2. ed. Porto Alegre: STAMPA DESIGN LTDA, 2010. v. 1. 356 p.</p>
Bibliografia Complementar - 5 títulos
Não consta.

Disciplina: NTR5614 - Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II
Fase: 6ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 108
Descrição
Avaliação da qualidade alimentar, nutricional, sensorial, higiênico-sanitária e simbólica da alimentação oferecida nas diferentes unidades produtoras de refeições. Planejamento de ações de intervenção para promoção e prevenção de saúde. Controle social para garantia da qualidade da alimentação e do espaço produtivo.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
<ul style="list-style-type: none"> - FERREIRA, S.M.R. <i>Controle da qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva - I</i>. São Paulo: Varela, 2002. - FRANCO, G.M.; LANDGRAF, M. <i>Microbiologia dos alimentos</i>. São Paulo: Atheneu, 2006. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. <i>Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos</i>. São Paulo: Varela, 2001. - MEZOMO, I.F.B. <i>Os serviços de alimentação: planejamento e administração</i>. 5 ed. Barueri: Manole, 2006. - ORNELLAS, L H. <i>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</i>. 6.ed.rev., ampl. e renov. São Paulo: Atheneu, 1995. edição revisada 2008 - PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. <i>Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições</i>. Florianópolis: EDUFSC, 2005 (Série Nutrição). - PROENÇA, R.P.C. <i>Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva</i>. Florianópolis: Insular, 1997. 2 ed 2000. - RIEDEL, G. <i>Controle Sanitário dos Alimentos</i>. 2 ed. Rio Janeiro: Atheneu, 1992. - SILVA FILHO, A.R.A. <i>Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais</i>. São Paulo: Varela, 1996. - SILVA JUNIOR, E. A. <i>Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentação</i>. São Paulo: Varela, 1995. 6 ed, 2005 - TEICHMANN, I. M. <i>Cardápios - Técnicas e Criatividade</i>. Caxias do Sul: Edusc, 1987. 4 ed 1995, 7 ed 2009.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
<ul style="list-style-type: none"> - ABERC. <i>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</i>. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2009. 9ª ed. 221 p. - PHILIPPI, S. T. <i>Nutrição e técnica dietética</i>. Barueri: Manole, 2003. - GANDRA YR. (coordenador). <i>Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação</i>. São Paulo: Savier. 1983. - KOBLITZ, M. G. B., <i>Matérias-Primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade</i>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 314 p., 2011. - KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. <i>Enciclopédia de Serviços de Alimentação</i>. São Paulo: Varela, 1999. - TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. <i>Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição</i>. São Paulo: Atheneu, 1997 - TRIGO, V.C. <i>Manual prático de higiene e sanidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição</i>. São Paulo: Varela, 1999

Disciplina: NTR5615 - Seminário Integrador II
Fase: 6ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 18
Descrição
Integração com as temáticas da fase.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
<ul style="list-style-type: none"> - BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. - BRASIL. Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 38, 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília-DF, 2009. - BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAE.

Brasília-DF, 2012.
- WHO. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health: list of all documents and publications. Fifty-seventh World Health Assembly. A57/9, 17 abr. 2004.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- Carneiro, F F; Pignati, W; Rigotto, R M; Augusto, L G S. Rizollo, A; Muller, N M; Alexandre, V P. Friedrich, K; Mello, M S C. Dossiê ABRASCO – Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. ABRASCO, Rio de Janeiro, abril de 2012. 1ª Parte. 98p.
- CFN, Conselho Federal de Nutricionistas. Posicionamento do CFN sobre alimentos transgênicos e produzidos com o uso de Agrotóxicos. Brasília, 2012.
- FABRI, R.K. Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação de escolares. 2013. 291 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição)-Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Florianópolis, 2013.
- UGGIONI, P. L. Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano: gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis-SC. 2006. 264f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

Disciplina: PTL5121 - Patologia Geral V
Fase: 6ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Generalidades sobre Patologia: conceitos de saúde/doença. Os grandes processos mórbidos (alterações celulares e extracelulares, processo inflamatório, distúrbios vasculares, distúrbios de crescimento e diferenciação). Patologia do meio ambiente. Prática de macroscopia dos processos patológicos gerais.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- BRASILEIRO F°, G et al. Bogliolo. Patologia. 7. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006
- ABBAS, A. K.; KUMAR, V.; FAUSTO, N.; MITCHELL, R. N. Robbins. Patologia Básica. 8. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008
- ABBAS, A. K.; KUMAR, V.; FAUSTO, N.; ASTER. J. C. Robbins & Cotran. Patologia – Bases Patológicas das Doenças. 7. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010
- ABBAS, A. K.; KUMAR, V.; FAUSTO, N.; ASTER, J. C. Robbins & Cotran. Patologia – Bases Patológicas das Doenças. 7. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005
- COTRAN, R. S.; KUMAR, V.; COLLINS, T. Robbins. Patologia Estrutural e Funcional. 6. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000
- FRANCO, M.; MONTENEGRO, M. R.; BRITO, T.; BACCHI, C.; ALMEIDA, P. C. Patologia Processos Gerais. 4. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999
- RUBIN, E. Patologia: Bases Clinicopatológicas da Medicina. 4. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006
- FARIA, J. L. de. Patologia Geral: Fundamentos das Doenças com Aplicações Clínicas. 4. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- BRASILEIRO F°, G <i>et al.</i> Patologia. Bogliolo. 8. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006
- BRASILEIRO F°, G <i>et al.</i> Bogliolo. Patologia Geral. 4. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006
- ABBAS, A. K.; KUMAR, V.; FAUSTO, N.; MITCHELL, R. N. Robbins & Cotran Fundamentos de Patologia. 7. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006
- HANSEL, D.; DINTZIS, R. Z. Fundamentos de Rubin – Patologia. 1. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007

Disciplina: NTR5629 - Fisiopatologia da Nutrição I
Fase: 7ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Doenças gastrointestinais, renais, cardiovasculares e síndrome metabólica: etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução e terapêutica. Suporte nutricional: aplicação e técnica.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1

livro para cada 5 vagas
<ul style="list-style-type: none"> - RIELLA, M.C.; Suporte Nutricional Parenteral e Enteral. 1º edição, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1993. - SHILS, M.; SHIKE, M; ROSS, A. C.; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009. - WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
<ul style="list-style-type: none"> - ACCIOLY E, SAUDERS C, LACERDA EMA Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro Cultura Médica, 2002. - ANDREOLI, T.E; BENNETT, J.C; CARPENTER, C.C.J; PLUM, F; SMITH Jr, L.H; CECIL – Medicina interna Básica. 3º edição, Rio de Janeiro, Guanabara-Koogan, 1994. CLAUDINO AM, ZANELLA MT. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. Unifesp/Escola Paulista de Medicina – Transtornos Alimentares e Obesidade. São Paulo: Manole, 2005. - GODOY-MATOS AF. Síndrome Metabólica. São Paulo: Ateneu, 2005. - LEÃO LSCS, GOMES CR. Manual de Nutrição Clínica – Para atendimento Ambulatorial do Adulto. Petrópolis / RJ: Vozes, 2003. - MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. São Paulo: Roca, 11ª edição, 2005. - MONTEIRO, JP, CAMELO JÚNIOR JS (Coords). Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional: da Nutrição à Adolescência. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2007. 602p. - MOREIRA, EAM, CHIARELLO PG (Coords). Atenção Nutricional: Abordagem Dietoterápica em Adultos. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008. 330p. - PHILIPPI ST, ALVARENGA M. Transtornos Alimentares – uma visão nutricional. São Paulo: Manole, 2004. - RUBIN, E; FARBER, J.L. Patologia. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 3º edição, 2002. - VANNUCCHI, H, MARCHINNI, SJ (Coords). Nutrição Clínica. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2007. 445p - VITOLO MR. Nutrição da Gestação à Adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2003. - WAITZBERG DL, DIAS ACG. Guia Básico de Terapia Nutricional – Manual de Boas Práticas. São Paulo Ateneu, 2005. - WAITZBERG DL. Dieta, nutrição e câncer. São Paulo: Ateneu, 2004. - WAITZBERG DL. Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Rio de Janeiro, Atheneu, 3º edição, 2000.

Disciplina: NTR5617 - Dietoterapia I
Fase: 7ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 108
Descrição
Modificação físico-química dos alimentos na prescrição dietoterápica. Terapêutica nutricional de doenças gastrointestinais, renais, cardiovasculares e síndrome metabólica. Suporte nutricional. Histórico clínico nutricional e acompanhamento. Prescrição e elaboração de dietas. Orientação alimentar.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
<ul style="list-style-type: none"> - RIELLA, M.C. Suporte nutricional parenteral e enteral. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. - WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v. - MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 8.ed e 9.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1995 e 1998.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
<ul style="list-style-type: none"> - COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. atual. e ampl. Barueri: Manole, 2009. - SHILS, M.; SHIKE, M; ROSS, A. C.; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009. - VITOLO, M. R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. - WAITZBERG, D. L. Dieta, nutrição e câncer. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

- MITCHELL, Richard N. et al. **Fundamentos de patologia [de] Robbins & Cotran**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

Disciplina: NTR5618 - Seminário Integrador III

Fase: 7ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 18

Descrição

Integração com as temáticas da fase

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. São Paulo: Roca, 1998
(5 exemplares na BU)

SHILS M, OLSON JA, SHIKE M, ROSS AC. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. São Paulo: Manole, 2009

(5 exemplares na BU)

VANNUCCHI H, MARCHINI SJ (Coords). Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007

(4 exemplares na BU)

Bibliografia Complementar - 5 títulos

ANDREOLI TE, BENNETT JC, CARPENTER CCJ, PLUM F, SMITH Jr LH. CECIL – Medicina interna Básica. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1998.

(4 exemplares na BU)

MOREIRA EAM, CHIARELLO PG (Coords). Atenção Nutricional: Abordagem Dietoterápica em Adultos. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008.

(5 exemplares na BU)

RIELLA MC. Suporte Nutricional Parenteral e Enteral. 2ª edição, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1993.

(12 exemplares na BU)

VITOLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2008.

(3 exemplares na BU)

WAITZBERG DL, DIAS ACG. Guia Básico de Terapia Nutricional – Manual de Boas Práticas. São Paulo: Ateneu, 2005.

(3 exemplares na BU)

WAITZBERG DL. Dieta, nutrição e câncer. São Paulo: Ateneu, 2006.

(3 exemplares na BU)

BIBLIOGRAFIA DE APOIO:

[Portal de Periódicos - www.periodicos.capes.gov.br/](http://www.periodicos.capes.gov.br/)

Disciplina: NTR5619 - Nutrição Experimental I

Fase: 7ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 54

Descrição

Histórico de estudos em Nutrição Experimental, bases teóricas e metodológicas. Modelos de estudos experimentais, avanços recentes e perspectivas de nutrição molecular. Protocolos legais exigidos pelos comitês de ética CEUA e CEPESH.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

Artigos para os seminários e resenhas:

1. CARPENTER, K. J. A Short History of Nutritional Science: Part 1 (1785-1885). **J. Nutr.** 133: 638-645, 2003.

2. CARPENTER, K. J. A Short History of Nutritional Science: Part 2 (1885-1912). **J. Nutr.** 133: 975-984, 2003.

3. CARPENTER, K. J. A Short History of Nutritional Science: Part 3 (1912-1944). **J. Nutr.** 133: 3023-3032, 2003.

4. CARPENTER, K. J. A Short History of Nutritional Science: Part 4 (1945-1985). **J. Nutr.** 133:

3331-3342, 2003.

REEVES, P. G., NIELSEN, F. H., FAHEY Jr, G. C. AIN-93 purified diets for laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition AD HOC writing Committee on the reformulation of the AIN-76 A rodent diet. **J. Nutr.**, v. 123, p. 1939-1951, 1993.

TRAMONTE, V. L. C. G; dos SANTOS, R. A. **Nutrição e metabolismo: nutrição experimental**. Editor da série Helio Vannucchi; 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS.

____. **Informação e documentação-apresentação de citações em documentos**. NBR 1520. Rio de Janeiro, 2001.

____. **Informação e documentação-trabalhos acadêmicos- apresentação**. NBR 14724. Rio de Janeiro, 2001.

____. **Referências bibliográficas**. NBR 6023. Rio de Janeiro, 2000.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- 1- [American Association for Cancer Research Journals](#)
- 2- [American Journal of Clinical Nutrition](#)
- 3- [Annals of Nutrition and Metabolism](#)
- 4- [British Journal of Nutrition](#)
- 5- [Elsevier and Academic Presstitles](#)
- 6- [European Journa lof Clinical Nutrition](#)
- 7- [Journal of Food Science & Technology](#)
- 8- [Journal of Food Science and Nutrition](#)
- 9- [Journal of the American College of Nutrition](#)
- 10- [Molecular Nutrition & Food Research](#)
- 11- Revista de Nutrição
- 12- Revista Nutrire

Páginas na Internet

www.bu.ufsc.br

www.sban.com.br

www.ncbi.nlm.nih.gov (PubMed)

www.mn-art.com.br (Revista de Metabolismo e Nutrição /Journal of Metabolism and Nutrition)

www.scielo.br (Scientific Eletronic Library Online)

www.epub.org.br/nutriweb

Disciplina: PSI5608 - Psicologia e Nutrição

Fase: 7ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 36

Descrição

Conhecimentos básicos em psicologia. História da Psicologia. Psicologia e Território em Saúde Mental. O modelo CAPS. Concepções do normal versus patológico. Aspectos biopsicossociais envolvidos no comportamento alimentar. Transtornos alimentares. Psicologia Social: uma visão de prevenção e promoção da saúde. Interação humana e relações interpessoais: aspectos interatuantes na relação do nutricionista com o paciente (cliente e família).

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- ANDRADE, T. M., MORAES, D. E. B., CAMPOS, A. L. R. & LOPES, F. A. Crianças que não comem – um estudo psicológico da queixa materna. **Ver. Paul Pediatría**, Vol. 20, n. 1, 2002.
- BOCK, A.M.B., FURTADO, O.;TEIXEIRA, M. L.T. **Psicologias**: uma introdução ao estudo de Psicologia. 13ª ed. São Paulo: Saraiva, 1999.
- BOLSONI-SILVA, A. T. Habilidades sociais: breve análise da teoria e da prática à luz da análise do comportamento. **Interação em Psicologia**. Vol. 6, n. 2, 2002, p. 233-242.
- DALGALARRONDO, P. **Psicopatologia e semiologia dos transtornos mentais**. Porto Alegre: Editora Artes Médicas do Sul, 2000.
- GAUDERE, E. C. **Os direitos do paciente**: um manual de sobrevivência. Rio de Janeiro: Record, 1993, 223p.
- LLERA, J.B. **Psicologia**. Petrópolis: Vozes, 1993.
- RAMOS, M., STEIN, L. M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. **Jornal de Pediatría**. Vol. 78, Supl.3, 2000.

- ROZ, D. P. Transtornos Alimentares na criança pré-escolar . Manuscrito não publicado.
- SANTOS, W. R. Pessoas com deficiência: nossa maior minoria . Physis Revista de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, Vol.18, n. 3, 2008, pp 501-519.
- TEIXEIRA, J. A. Psicologia da Saúde. Análise Psicológica . Vol. 3, n. XXII, 2004, pp. 441-448.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
Não consta.

Disciplina: NTR5631 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso I
Fase: 7ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 18
Descrição
Execução do projeto de trabalho acadêmico sob orientação docente.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos; pesquisa bibliográfica, projeto e relatório; publicações e trabalhos científicos. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2007.
- VOLPATO, G.L. Ciência: da Filosofia à publicação. Jaboticabal: Funep, 1998.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- BRASIL. Decreto nº 6.583, de 29 de setembro de 2008. Promulga o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa, assinado em Lisboa, em 16 de dezembro de 1990. Diário Oficial da União, 30 set. 2008.
- CONTANDRIOPOULOS, A.P.; CHAMPAGNE, F.; POTVIN, L.; DENIS, J.L.; BOYLE, P. Saber preparar uma pesquisa: definição estrutura financiamento. São Paulo – Rio de Janeiro: Hucitec - Abrasco, 1997.
- DicMICHAELIS. Dicionário eletrônico da Língua Portuguesa. Editora Melhoramentos: 2010. Versão 1.0. ECO, U. Como se faz uma tese. São Paulo: Editora Perspectiva, 2003.
- FAZITO, D. O método científico. Barbacena: Jornal Unipac, ano 2, no.6, 1999.
- GONSALVES, E.P. Conversas sobre iniciação à pesquisa científica. 3a. Ed. Campinas, SP: Editora alínea, 2003. 80p.
- MINAYO, M.C.S.; DESLANDES, S.F.; CRUZ NETO, O.; GOMES, R. Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 1994.
- NORTHEGE, A. Técnicas para estudar com sucesso. Tradução: Susana M. Fontes e Arlene D. Rodrigues. The Open University. Florianópolis: Ed. da UFSC, 248p. 1998.
- PERROTTA, C. Um texto pra chamar de seu: preliminares sobre a produção do texto acadêmico. São Paulo: Martins fontes, 2004.
- RUDIO, F.V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. Petrópolis: Vozes, 128 p., 1986.
- TRIVIÑOS A.N.S. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 175 p., 1987. VITOLLO, M.R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.
- YIN, R.K. Estudo de caso: planejamento e métodos. São Paulo: Bookman , 2 ed, 2004.

Disciplina: NTR5630 - Fisiopatologia da Nutrição II
Fase: 8ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Doenças oncológicas, infecciosas (AIDS) e pacientes críticos (trauma e queimados), doenças pulmonares. Doenças que afetam o grupo materno-infantil: etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução terapêutica.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- HARRISON, T.R. Medicina interna . 15ª ed. Rio de Janeiro: Mc Graw Hill, 2002.
- RIELLA, M.C. Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrólíticos . 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- WAITZBERG, D.L. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica . 3º edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- AJZEN, H.; SCHOR, N. Nefrologia . São Paulo: Manole, 2005.

- ANDREOLI, T. E. et al. **Cecil medicina interna básica**. 5ª ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2002.
- BIRNEY, M.H. (trad. Ivan L. Gomes, revisão técnica Marléa C. Moreira). **Fisiopatologia**. Rio de Janeiro: Ed. Lab / Guanabara Koogan, 2007.
- CURI, R. et al. **Entendendo a gordura – os ácidos graxos**. São Paulo: Manole, 2002.
- DÂMASO, A. **Obesidade**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
- DANI, R. **Gastroenterologia**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
- HARPER, H.A. **Manual de química fisiológica**. São Paulo: Atheneu, 1998.
- MAHAN, L.K.; ESCOTT - STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª ed. São Paulo: Roca, 2005.
- RUBIN, E. et al. **Patologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- SHILS, M; OLSON, JA; SHIKE, M; ROSS, AC; **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. Volumes 1 e2, 9º edição, São Paulo, Manole, 2003.
- VANNUCCHI, H., MARCHINI, J.S. **Nutrição e metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

Disciplina: NTR5620 - Ética e Bioética

Fase: 8ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 54

Descrição

Conceito e interpretações de ética, bioética e moral. Bases bioéticas da discussão na política de educação ambiental e saúde. Ética na produção de alimentos de origem animal e vegetal: modos de produção tradicional e humanizados. Ética e temas ligados a cidadania. Ética nas pesquisas com seres vivos. Deontologia: ética nas profissões. Código de ética do nutricionista: deveres, direitos e responsabilidade social.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

1. FORTES, P. A. de C. **Ética e saúde:** questões éticas, deontológicas e legais, tomada de decisões, autonomia e direitos do paciente, estudo de casos. São Paulo: EPU, 1998.
2. GARRAFA, V.; PESSINI, L. Bioética: poder e injustiça. São Paulo: Loyola, 2003.
3. SINGER, Peter. **Ética Prática**. Tradução de Jefferson Luiz Camargo. 2006.
4. PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. de P. de. **Bioética na Ibero-América:** história e perspectivas. São Paulo: Loyola, p. 369-379, 2007.
5. BRASIL.CFN. **RESOLUÇÃO CFN Nº 334 de março de 2004**. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. 2004.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- BRASIL.CFN. **RESOLUÇÃO CFN Nº 541 de maio de 2014**. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela resolução CFN Nº 334, de 2004, e dá outras providências. 2014.
- RESOLUÇÃO CFN Nº 334 de março de 2004**. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. 2004.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome:** o dilema brasileiro–pão ou aço. 1980 10. ed. rev. Rio de Janeiro: Antares.
- ESCRIBAR, Ana; PÉREZ, Manuel; VILLARROEL, Raúl. **Bioética**. Fundamentos y dimensión práctica. Editorial Mediterráneo, Santiago, 2004.
- GOLDENBERG S. Importância ética e moral da pesquisa experimental para a prática médica. **Acta Cir. Bras**. 2011, apr; 26(2): 80-81.
- OLIVEIRA, Fátima. **Bioética: uma face da cidadania**. São Paulo: moderna, 2002.
- SCHNAIDER, TB. Ética e pesquisa. **Acta Cir. Bras**. 2008; 23(1): 107-111.
- URBAN, C. de A. **Bioética clínica**. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.
- VÁZQUEZ, AS. **Ética**. 7ª. Ed. São Paulo: Civilização Brasileira, 1984. 267 p.
- TREZ, Thales. Instrumento animal: o uso prejudicial de animais no ensino superior. Bauru-SP: Canal 6, 2008. 215 p.
- BOFF, L. **Ética e Moral:** a busca dos fundamentos. Vozes, 2003
- DOSSEY, L. **Reinventando a Medicina**. São Paulo. Ed. Cultrix. Pensamento. 208 pag. ISBN: 85-316-0681-0
- NACONECY, Carlos Michelin. **Ética & animais : um guia de argumentação filosófica** Porto Alegre : EDIPUCRS, 2006. 235 p.
- SANDLER, Ronald L. **Food ethics : the basics** . 1 [edition]. Ed. Routledge, 2014-2015 . Disponível em : http://samples.sainsburysebooks.co.uk/9781135045470_sample_727518.pdf

ARTIGOS PUBLICADOS EM REVISTAS CIENTIFICAS**INDEXADAS EM BASES DE DADOS DE DIVERSAS ÁREAS.****FILMES: TEMATICOS ESPECIFICADOS NO TEXTO DO PROGRAMA E PLANO DE ENSINO.****Disciplina:** NTR5621 - Atenção e Assistência Alimentar e Nutricional**Fase:** 8ª fase**Carga Horária (Hora-aula):** 54**Descrição**

Humanização da Atenção na Alimentação e Nutrição Hospitalar e Domiciliar

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

BRASIL. Ministério da Saúde. Humanizadas. Caderno de textos. Cartilhas da política nacional de humanização. Disponível em http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_textos_cartilhas_politica_humanizacao.pdf

DESLANDES, Suely F.. Análise do discurso oficial sobre a humanização da assistência hospitalar. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 9, n. 1, 2004 . PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VIEIROS, M. B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. 221 p. VECINA NETO, Gonzalo; MALIK, Ana Maria. Tendências na assistência hospitalar. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 12, n. 4, 2007. 4

SOUSA, A. A., PROENÇA, R. P. C. Tecnologias de gestão dos cuidados nutricionais: recomendações para qualificação do atendimento em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares. Revista de Nutrição, vol. 17, n. 4, p 425-436, 2004. TESE RAQUEL <http://www.tede.ufsc.br/teses/PEPS4283.pdf>

Bibliografia Complementar - 5 títulos

BACKES, Dirce Stein; LUNARDI, Valéria Lerch; LUNARDI FILHO, Wilson D.. A humanização hospitalar como expressão da ética. Rev. Latino-Am. Enfermagem, Ribeirão Preto, v. 14, n. 1, 2006. Demário, Renata Léia, Sousa, Anete Araújo de, SALLES, Raquel Kuerten de Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. Ciência & Saúde Coletiva , v.15, p.1275 - 1282, 2010. GARCIA, R. W. D. Um enfoque simbólico do comer e da comida nas doenças. Revista de Nutrição da PUCCAMP, Campinas, v. 5, n. 1, p. 70-80, 1992. _____. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n. 2, 2006. MAES, G. A sopa no hospital: testemunho. In: CANESQUI, A. M & GARCIA R. W. D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, 306 p. Pedroso, Cassiani Gotâma Tasca, Sousa, Anete Araújo de, SALLES, Raquel Kuerten de Cuidado nutricional hospitalar: percepção de nutricionistas para atendimento humanizado. Ciência e Saúde Coletiva , v.16, p.1155 - 1162, 2011. SOUSA, A.A. A interação entre a terapia nutricional e a produção de refeições: Repensando a função da alimentação hospitalar. Revista Nutrição em Pauta, ano 10, n 53, p. 17-21, 2002. SOUSA, A.A. Alimentação hospitalar: conjugando a saúde, o sabor e o simbólico. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA, NUTRIÇÃO E QUALIDADE DE VIDA, VI, 2005, São Paulo. Anais... Novas tendências na gastronomia mundial – alimentação saudável. São Paulo; 2005. p.19-20. SOUSA, A.A. O trabalho do nutricionista e a gestão dos cuidados nutricionais: uma abordagem antropotecnológica em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares. Tese (Doutorado em Engenharia). Programa de PósGraduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2001. Sousa, Anete A., GLORIA, M. S., CARDOSO, T. S. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. Revista de Nutrição (Impresso). , v.24, p.287 - 294, 2011. SOUZA, Thaís Titon de, Sousa, Anete A. A humanização da atenção nutricional a partir da readequação de horários de refeições hospitalares. Revista Ciências da Saúde (UFSC). , v.28, p.44 - 50, 2009. TESE: SOUZA, Laura Cristina da Silva Lisboa de. O cotidiano de cuidado de Enfermagem: um encontro entre as imagens dos profissionais e das famílias, 2008. Tese (Doutorado em Enfermagem) – Curso de Pós-Graduação em Enfermagem, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 277 p

Disciplina: NTR5622 - Dietoterapia II

Fase: 8ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 108
Descrição
Terapêutica nutricional de doenças tais como: oncológicas, infecciosas (AIDS) e pacientes críticos (trauma e queimados), doenças pulmonares. Terapêutica nutricional de doenças que afetam o grupo materno-infantil. Prescrição e elaboração de dietas. Orientação alimentar.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
. RIELLA, M.C. Suporte nutricional parenteral e enteral. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. - MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 12.ed. Rio de Janeiro: Roca, 2010. - WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. - CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. Unifesp/Escola Paulista de Medicina. Transtornos Alimentares e Obesidade. São Paulo: Manole, 2005. - GODOY-MATOS, A.F. Síndrome Metabólica. São Paulo: Atheneu, 2005. - IOM (INSTITUTE OF MEDICINE). Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. Washington, DC: National Academy Press, 2005. 1331p. - LEÃO, L.S.C.S.; GOMES, M.C.R. Manual de Nutrição Clínica: Para atendimento Ambulatorial do Adulto. 8. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2008. - MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 12.ed. Rio de Janeiro: Roca, 2010. - MARTINS, C. Avaliação do Estado Nutricional e Diagnóstico. Curitiba: NutroClínica, 2008. - RUBIN, E; FARBER, J.L. Patologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. - SHILS, M.; SHIKE, M; ROSS, A.C.; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009. - VITOLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2008. - WAITZBERG, D.L. Dieta, nutrição e câncer. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. - WORTHINGTON-ROBERTS, B.S.; VERMEERSCH, J.; WILLIAMS, S.R. Nutrição na Gravidez e na Lactação. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988. - WORTHINGTON-ROBERTS, B.S.; VERMEERSCH, J.; WILLIAMS, S.R. Nutrition in Pregnancy and Lactation. 6.ed. CB/McGraw-Hill, 1997.

Disciplina: NTR5632 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso II
Fase: 8ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 18
Descrição
Conclusão de projeto de trabalho acadêmico sob orientação docente.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
- LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos; pesquisa bibliográfica, projeto e relatório; publicações e trabalhos científicos. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2007. - VOLPATO, G.L. Ciência: da Filosofia à publicação. Jaboticabal: Funep, 1998.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
- BRASIL. Decreto nº 6.583, de 29 de setembro de 2008. Promulga o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa, assinado em Lisboa, em 16 de dezembro de 1990. Diário Oficial da União, 30 set. 2008. - BRUYNE, P.; HERMAN, J.; SCHOUTHEETE, M. Dinâmica da pesquisa em ciências sociais. 2.ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 251 p., 1982. CLAUDIO, M.C. A prática da pesquisa. São Paulo: McGraw-Hill, 1977. - CONTANDRIOPOULOS, A.P.; CHAMPAGNE, F.; POTVIN, L.; DENIS, J.L.; BOYLE, P. Saber

- preparar uma pesquisa: definição estrutura financiamento. São Paulo – Rio de Janeiro: Hucitec - Abrasco, 1997.
- DicMICHAELIS. Dicionário eletrônico da Língua Portuguesa. Editora Melhoramentos: 2010. Versão 1.0. ECO, U. Como se faz uma tese. São Paulo: Editora Perspectiva, 2003.
- FAZITO, D. O método científico. Barbacena: Jornal Unipac, ano 2, no.6, 1999. GODOY, A.S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. RAE, São Paulo, v.35, n.2, p.57-63, 1995.
- GODOY, A.S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. RAE, São Paulo, v.35, n.3, p.20-29, 1995.
- GONSALVES, E.P. Conversas sobre iniciação à pesquisa científica. 3a. Ed. Campinas, SP: Editora alínea, 2003. 80p.
- GOODE, W.J.; HATT, P.K. Métodos em pesquisa social. 6 ed. São Paulo: Nacional, 477 p., 1977.
- KERLINGER, F.N. Metodologia da pesquisa em ciências sociais: um tratamento conceitual. São Paulo: EPU, 378 p., 1979.
- QUIVY, R.; CAMPENHOUD, L.V. Manual de investigação em ciências sociais. Lisboa: Gradiva, 5ª ed., 284 p., 2008. projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 2 ed. São Paulo: Atlas, 198 p., 1987.
- MINAYO, M.C.S.; DESLANDES, S.F.; CRUZ NETO, O.; GOMES, R. Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 1994.
- NORTHEDGE, A. Técnicas para estudar com sucesso. Tradução: Susana M. Fontes e Arlene D. Rodrigues. The Open University. Florianópolis: Ed. da UFSC, 248p. 1998.
- PEREIRA, J.C.R. Análise de dados qualitativos. São Paulo: EDUSP/FAPESP, 1999.
- PERROTTA, C. Um texto pra chamar de seu: preliminares sobre a produção do texto acadêmico. São Paulo: Martins fontes, 2004.
- RICHARDSON, R.J. Pesquisa Social: métodos e técnicas. São Paulo, Atlas, 1999.
- RUDIO, F.V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. Petrópolis: Vozes, 128 p., 1986.
- TURATO, E.R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa: construção teórico-epistemológica, discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas. Petrópolis: Vozes, 2003
- TRIVIÑOS A.N.S. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 175 p., 1987. VITOLLO, M.R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.
- YIN, R.K. Estudo de caso: planejamento e métodos. São Paulo: Bookman , 2 ed, 2004.

Disciplina: NTR5412 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

Fase: 9ª fase e 10ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 324

Descrição

Atividades orientadas na área de nutrição clínica, no âmbito hospitalar e ambulatorial, aplicando conhecimento de maneira a orientar condutas dietoterápicas, individualmente ou em equipes multidisciplinares.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- . RIELLA, M.C. Suporte nutricional parenteral e enteral. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.
- MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 12.ed. Rio de Janeiro: Roca, 2010.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
- CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. Unifesp/Escola Paulista de Medicina. Transtornos Alimentares e Obesidade. São Paulo: Manole, 2005.
- GODOY-MATOS, A.F. Síndrome Metabólica. São Paulo: Atheneu, 2005.
- IOM (INSTITUTE OF MEDICINE). Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. Washington, DC: National Academy

- Press, 2005. 1331p.
- LEÃO, L.S.C.S.; GOMES, M.C.R. Manual de Nutrição Clínica: Para atendimento Ambulatorial do Adulto. 8. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.
 - MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia.12.ed. Rio de Janeiro: Roca, 2010.
 - MARTINS, C. Avaliação do Estado Nutricional e Diagnóstico. Curitiba: NutroClínica, 2008.
 - RUBIN, E; FARBER, J.L. Patologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
 - SHILS, M.; SHIKE, M; ROSS, A.C.; COUSINS, R.J.Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 2. ed. São Paulo: Manole, 2009.
 - VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2008.
 - WAITZBERG, D.L. Dieta, nutrição e câncer. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
 - WORTHINGTON-ROBERTS, B.S.; VERMEERSCH, J.; WILLIAMS, S.R. Nutrição na Gravidez e na Lactação. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.
 - WORTHINGTON-ROBERTS, B.S.; VERMEERSCH, J.; WILLIAMS, S.R. Nutrition in Pregnancy and Lactation. 6..ed.CB/McGrawHill, 1997.

Disciplina: NTR5414 - Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública

Fase: 9ª fase e 10ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 324

Descrição

Atividades orientadas na área de nutrição em saúde pública na atenção básica no âmbito do Sistema único de Saúde, em instituições de educação, entre outras instituições sociais e projetos de extensão comunitária, desenvolvendo ações intersetoriais e atuando junto a equipes interdisciplinares.

Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Coordenação Geral da política de Alimentação e Nutrição.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
- BRASIL. Guia Alimentar da População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
- KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. (orgs.) - Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ Editora Atheneu, 2008.
- LEFEVRE, F; LEFEVRE, A.M.C. Promoção de Saúde: a negação da negação. Rio de Janeiro: Vieira e Lent, 2004.
- MENDES, E.V. (org.). Distrito Sanitário – O processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde. São Paulo – Rio de Janeiro de 1995.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. OMS. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of the a WHO Expert Committee WHO Technical Report Series nº 854. Genebra, 1995.
- VASCONCELOS, F. A. G. A inserção do nutricionista no Sistema Único de Saúde. In: José Augusto Taddei; Regina Maria Ferreira Lang; Giovana Longo Silva; Maysa Helena de Aguiar Loto. (Org.). Nutrição em Saúde Pública. 1 ed. Rubio: Rio de Janeiro, 2011, v. 1, p. 423-435.
- VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação nutricional de coletividades: textos de apoio didático Florianópolis. 4ª edição Ed. da UFSC, 2007.

Bibliografia Complementar - 5 títulos

- MONTEIRO, C.A. Velhos e novos males da saúde no Brasil – A Evolução do País e de suas Doenças. São Paulo, Hucitec, 2006. 7
- SAWAYA, A.L. (org.) Desnutrição urbana no Brasil: em um período de transição. São Paulo, Cortez, 1997.
- SICHIERI, R. Epidemiologia da obesidade. Coleção Saúde & Sociedade. EDUERJ, Rio de Janeiro, 1998.

Disciplina: NTR5415 - Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição

Fase: 9ª fase e 10ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 324

Descrição
Atividades orientadas na área de Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, aplicando conhecimentos e instrumentos para qualidade do processo produtivo e das refeições, atuando em conjunto com as equipes das unidades.
Bibliografia Básica – Mínimo de 3 títulos – Disponíveis na Biblioteca na Proporção de 1 livro para cada 5 vagas
<ul style="list-style-type: none"> - MEZOMO, I.F.B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. Barueri: Manole, 2006. - ORNELLAS, L H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 6.ed.rev., ampl. e renov. São Paulo: Atheneu, 1995. Edição revisada 2008. - PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: EDUFSC, 2005 (Série Nutrição). - PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 1997. 2ed 2000. - SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. - SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2005. 6 ed. - TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.
Bibliografia Complementar - 5 títulos
<ul style="list-style-type: none"> - PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003. - GANDRA YR. (coordenador). Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Savier. 1983. - KOBLITZ, M. G. B., Matérias-Primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 314 p., 2011. - KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 1999. - ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2009.

6.2 DISCIPLINAS OPTATIVAS: são consideradas disciplinas optativas todas aquelas cursadas na UFSC.

Disciplina: LSB7904 – Língua de Sinais Brasileira I (PCC 18 horas-aula)
Fase: 2ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 72
Descrição
Desmistificação de idéias recebidas relativamente às línguas de sinais. A língua de sinais enquanto língua utilizada pela comunidade surda brasileira. Introdução à língua brasileira de sinais: usar a língua em contexto que exigem comunicação básica, como se apresentar, realizar perguntas, responder perguntas e dar informações sobre alguns aspectos pessoais (nome, endereço, telefone). Conhecer aspectos culturais específicos da comunidade surda brasileira.
Bibliografia Básica
PERLIN, Gladis. As diferentes identidades surdas. Disponível em: http://www.feneis.org.br/arquivos/As_Diferentes_Identidades_Surdas.pdf .
QUADROS, R. M. (Org). Séries estudos surdos. Petrópolis (RJ): Arara Azul, 2006. Volumes 1, 2 e 3. Disponível em: http://editora-arara-azul.com.br/portal/index.php/e-books/pesquisas-em-estudos-surdos/item/104-estudos-surdos-Localizador: 376.33 E82
QUADROS, R.M.; KARNOPP, L. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre (RS): Artmed, 2004. Localizador: 801Q11.
Bibliografia Complementar

CAMPELLO, Ana Regina e Souza; RANGEL, Luciane; PIMENTA, Nelson. **Alimentos em língua de sinais brasileira**. Rio de Janeiro (RJ): LSB Vídeo, 2000. 15f. (Coleção 'LSB fundamental'; v.2). Localizador: 800 C187a.

CAMPELLO, Ana Regina e Souza; RANGEL, Luciane; PIMENTA, Nelson. **Habitação em língua de sinais brasileira**. Rio de Janeiro (RJ): LSB Vídeo, 2002. 15f. (Coleção 'LSB fundamental'; v.5). Localizador: 800 C187h.

PIMENTA, N. **Curso de língua de sinais brasileira para ouvintes**. Rio de Janeiro (RJ): LSB Vídeo, 2004. 1 DVD (84 min.) (Coleção aprendendo LSB ; 2). Localizador: 376.353 C977.

PIMENTA, N. **Números em língua de sinais brasileira**. Rio de Janeiro (RJ): LSB Vídeo, 2002. 1 DVD. Localizador: 376.353 N971.

PIMENTA, Nelson; QUADROS, Ronice Müller de. **Curso de LIBRAS 1 : iniciante**. 4. ed. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2010. Localizador: 800 P644c.

Disciplina: NTR5209 – Padrões Alimentares

Fase: 7ª fase

Carga Horária (Hora-aula): 54

Descrição

Correntes alimentares: vegetarianismo e seus tipos. Curdismo. Frugivorismo. Higienismo. Alimentação integral orgânica. Influência religiosa e filosófica na alimentação: ayurveda (hinduísmo); macrobiótica (budismo e taoísmo). Práticas alimentares ligadas a celebração religiosa; judaísmo, cristianismo e islamismo. Outros padrões alimentares: alimentação antroposófica. Dietas polêmicas da atualidade.

Bibliografia Básica

AZEVEDO, Elaine de. **Alimentos Orgânicos: Ampliando os conceitos de Saúde Humana, Ambiental e Social**. Florianópolis: Editora Insular, 2003.

BURKHARD, Gudrun. **Alimentação em Diferentes Situações de Vida e Idades**. 5ª Edição São Paulo: Editora Antroposófica, 2009. Coleção Novos Caminhos da Alimentação, Vol.3.

GONZALEZ, Dr. Alberto Peribanez. **Lugar de Médico é na Cozinha: Cura e saúde pela alimentação viva**. 3ª Edição São Paulo: Editora Alaúde, 2009.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A Alimentação através dos tempos**. Florianópolis: Editora da Ufsc, 2000.

SLYWITCH, Eric. **Alimentação Sem Carne: Guia Prático**. 2ª Edição São Paulo: Editora Alimentação Sem Carne, 2008. 112 p.

Bibliografia Complementar

BLAND, Jeffrey S. et al. **Clinical Nutritional: A Functional Approach**. Washington: The Institute For Functional Medicine, 1999.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE: Guia Alimentar para População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2006.

BURKHARD, Gudrun. **A Refeição Como Base da Vida Social**. 5 edição São Paulo: Editora Antroposófica, 2009. Coleção Novos Caminhos da Alimentação, Vol. 4.

BURKHARD, Gudrun. **Conceitos básicos para uma alimentação sadia**. 5ª edição São Paulo: Editora Antroposófica, 2009. Coleção Novos Caminhos da Alimentação, Vol.1.

BURKHARD, Gudrun. **Hortaliças, Frutas, Cereais, Féculas e Leguminosas**. 5ª Edição São Paulo: Editora Antroposófica, 2009. Coleção Novos Caminhos da Alimentação, Vol.2.

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

CORASSA, Eduardo. **Saúde Frugal**. 1ª Edição Rio de Janeiro: Saúde Frugal, 2012.

COURY, Soraya Terra. **Nutrição Vital: Uma abordagem holística da alimentação e saúde**. Brasília: Lge Editora, 2004.

GONSALVES, Paulo Eiró (Org.). **Alimentação Natural: do bebê, da criança e do adolescente**. 1ª Edição São Paulo: Almed, 1986.

GONSALVES, Paulo Eiró (Org.). **Alternativas de Alimentação**. 1ª Edição São Paulo: Almed, 1984.

SLYWITCH, Eric. **Virei Vegetariano e agora?** 1ª Edição São Paulo: Editora Alaúde, 2010. 159 p..

STEINER, Rudolf. **Temperamentos e Alimentação: Indicações médico-terapêuticas e aspectos gerais**. 2. Ed. São Paulo: Antroposófica, 1996.

TAYLOR, John R.; N.D.; MITCHELL, Deborah (Ed.). **The Wonder of Probiotics**. 1ª Edição New York: St. Martin's Griffin, 2007.

WEISS, Suzanne E. (Ed.). **Alimentos Saudáveis, Alimentos Perigosos**. 1ª Edição Rio de Janeiro: Editora Reader's Digest Brasil, 1998.

SLYWITCH, Eric. Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos. Departamento de Medicina e Nutrição Sociedade Vegetariana Brasileira. São Paulo, 2012. 65p. Disponível em: http://www.crn3.org.br/legislacao/doc_pareceres/GuiaAlimentardeDietasVegetarianasparaAdultos.pdf

Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements . <http://www.nap.edu/catalog/11537.html>

Disciplina: NTR5633 – Nutrição e Exercício Físico
Fase: 7ª fase
Carga Horária (Hora-aula): 54
Descrição
Estudo dos sistemas energéticos do organismo. Macronutrientes e Micronutrientes no exercício: como, quando, quanto consumir para maximizar o rendimento. Hidratação. Avaliação e análise nutricional de atletas. Suplementos alimentares. Cálculo e planejamento de cardápios para fase de treinamento, pré-competição, competição e recuperação.
Bibliografia Básica

KAZAPI, I.A.M. e TRAMONTE, V.L.C.G. Nutrição do Atleta. Florianópolis: Editora da UFSC. 2003, 260p.

MAUGHAN, R., GLEESON, M., GREENHAFF, P.L. Bioquímica do exercício e do treinamento. Editora Manole, São Paulo. 240 p., 2000.

McARDLE, W.D., KATCH, F. I. e KATCH, V.L. Nutrição para o desporto e o exercício. Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. 694 p., 2001.

RIEGEL, RE. Bioquímica nutricional do exercício físico. Editora UNISINOS. São Leopoldo – RS. 462p. 2005.

TIRAPAGUI, J. Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física. Editora Atheneu: São Paulo. 350 p. 2005.

Bibliografia Complementar

BROUNS, F. Fundamentos de nutrição para os desportos. 2ª Ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro. 2005.

CLARK, N. Guia de Nutrição Desportiva – Alimentação para uma vida ativa. 2ª Ed. Editora Artmed, Porto Alegre, 376 p., 1998.

HORTA, L. Alimentação no Esporte. Ed. Nórdica Ltda. Rio de Janeiro, 243 p., 1989.

KLEINER, S.M. & GREENWOOD-ROBINSON, M. Nutrição para o treinamento de força. Editora Manole, São Paulo. 238 p., 2002.

McARDLE, W.D., KATCH, F. I. e KATCH, V.L. Nutrição, Controle de peso e exercício. Ed. Médica e Científica Ltda. 4ª Ed. Rio de Janeiro, 572 p., 1996.

7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Os estudantes do Curso de Nutrição devem cumprir no mínimo 144h/aula (120 horas relógio) de Atividades Complementares (AC) e englobam as seguintes categorias:

1) Participação em atividades de ensino, incluindo realização de disciplinas optativas, monitoria em disciplina regular da UFSC e cursos extracurriculares:

- as **disciplinas optativas** a serem realizadas têm como finalidade a diversificação de conhecimentos que ampliem e aprofundem à formação acadêmica em alimentação e nutrição e poderão ser realizadas em qualquer departamento de ensino vinculado à UFSC, ou outras Instituições de Ensino Superior (cursadas antes de ingressar na UFSC);

- a **monitoria** tem por finalidade despertar nos graduandos o interesse pela carreira docente, prestar auxílio aos professores para o desenvolvimento e aperfeiçoamento das atividades técnico-didáticas, bem como contribuir para a manutenção de um relacionamento pedagógico produtivo entre discentes e docentes, bem como possui um caráter complementar à formação acadêmica e deverá estar vinculada às disciplinas oferecidas para o Curso de Graduação em Nutrição da UFSC;

- os **cursos extracurriculares** têm por finalidade complementar e aperfeiçoar as habilidades e capacidades dos graduandos, bem como enriquecer a formação profissional em temas relevantes ligados direta ou indiretamente à alimentação e nutrição. Serão considerados cursos extracurriculares aqueles realizados em cursos pré-congressos, em eventos realizados no âmbito da UFSC, a exemplo dos cursos de atualização organizados pelos graduandos do Centro Acadêmico de Nutrição, Programa de Educação Tutorial

(PET/Nutrição) e Empresa Júnior de Nutrição, além dos cursos extracurriculares de línguas e os promovidos pelo Programa de Pós-graduação em Nutrição (PPGN).

2) Estágios não obrigatórios em empresa pública ou privada e organização não governamental: o estágio curricular não obrigatório não consta na matriz curricular do curso, sendo realizado por meio de atividades técnicas com ou sem remuneração em locais de interesse do graduando, conveniados com a UFSC, e que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional, e com a supervisão de um Professor do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC.

Os locais que dispõem de vagas para realização dos estágios devem contar no seu quadro com nutricionista(s) que deverão enviar por escrito as solicitações (atividades, número de vagas e fase em que se encontra o graduando) à Coordenação de Estágio, as quais serão analisadas pelos Professores responsáveis indicados. O estágio curricular não obrigatório possui um caráter complementar à formação acadêmica. Portanto, mesmo não sendo requisito para concluir a graduação, deve garantir as características inerentes à prática profissional da respectiva área de formação.

3) Participação em atividades de pesquisa, incluindo projetos de iniciação científica, como bolsista e voluntário, e como participante em grupos ou projetos de pesquisa, conforme relatório do graduando e aprovação do professor orientador. As atividades de pesquisa devem ter duração de, pelo menos, um semestre letivo. Ainda serão considerados trabalhos publicados em periódicos internacionais e nacionais indexados e não indexados; resumos em eventos; apresentação de trabalho oral ou pôster, além de participação em eventos como ouvinte.

4) Participação em atividades de extensão, incluindo projetos, programas e ações de Extensão vinculados ao Departamento de Nutrição e outras áreas afins, como bolsista ou voluntário, em atividades com duração de, pelo menos, um semestre letivo, e que possibilitem um processo de enriquecimento da sua formação profissional, sempre com a supervisão de um Professor da UFSC. A participação em atividades de extensão compreende ainda a publicação de materiais de ensino e/ou divulgação científica (relato de experiência, folder, cartilha, jornal, dentre outros materiais).

5) Participação em outras atividades científico-culturais e de organização, incluindo atividades que não envolvem a participação em Ensino, Pesquisa e Extensão, mas sim sua participação voluntária, voltadas para a formação da cidadania. As atividades compreendem: participação como membro de comissão organizadora de eventos; ministrante de cursos, minicursos, oficinas, grupo de estudo em assunto correlato ao curso, mostra de ações desenvolvidas, apresentação, projeto comentado de vídeo técnico à comunidade e outros; representação estudantil (participação em Centro Acadêmico, Diretório Estudantil, Câmaras, Conselhos e Colegiados); voluntariado em organizações governamentais ou não governamentais devidamente reconhecidas; doação de sangue,

plaqueta, medula e participação em campanha de saúde pública (vacinação, epidemia, prevenção e outras).

8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Três disciplinas específicas para direcionar a execução do TCC, a NTR5623 Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso, a NTR5631 Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso I e a NTR5632 Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso II, foram incorporadas à matriz curricular de 2009, conforme as informações abaixo:

a) NTR 5623 – Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso, oitava fase, carga horária de 36 hora/aula.

A disciplina é ministrada por professor responsável, de modo a possibilitar ao graduando a construção do projeto de trabalho de conclusão de curso, sendo obrigatória a presença das seguintes partes: pergunta de partida, introdução, objetivos, metodologia, cronograma, orçamento e referências. Para o graduando obter aproveitamento, o professor responsável pela disciplina prevê na metodologia de avaliação a elaboração escrita do projeto de TCC, corrigida pelo professor orientador, que também emitirá uma nota, que será considerada na nota final da disciplina.

b) NTR 5631 - Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso I e NTR 5632 Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso II, nona e décima fases, respectivamente, com carga horária de 18 hora/aula cada.

As cargas horárias das disciplinas apresentadas no item “b)” serão computadas para o discente para fins de integralização curricular, o docente orientador poderá registrar em seu plano de trabalho institucional 1 hora/aula por graduando orientado.

O processo de avaliação das disciplinas será realizado pelo professor orientador, de acordo com fichas de avaliação elaboradas para as disciplinas NTR5631 e NTR5632, sendo que a segunda terá uma nota emitida pelo membro avaliador do trabalho escrito.

Em cada etapa da avaliação, os avaliadores emitirão notas de zero a dez em que a média final para a aprovação deverá ser igual ou superior a 6 (seis).

9. ESTÁGIOS CURRICULARES

Três disciplinas compõem os estágios curriculares: a) NTR5412 Estágio Supervisionado de Nutrição Clínica; b) NTR5414 Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública e c) NTR5415 Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição. A realização destas três disciplinas é obrigatória para obtenção do grau de nutricionista.

Os estagiários cursam as três disciplinas ao longo do último ano de formação, ou seja, durante a nona e décima fase, sendo que a carga horária de cada disciplina é de 270 horas, totalizando 810 horas. Há supervisão local pelo professor, com condição essencial da presença do nutricionista atuando nos campos de estágio.

Abaixo são listadas as atividades desenvolvidas em cada um dos estágios supervisionados:

NTR5412 Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

Na Enfermaria, o graduando desenvolve as seguintes atividades:

1. Observa o censo de pacientes da unidade hospitalar.
2. Elabora o mapa de dietas, quando solicitado.
3. Aplica o instrumento de rastreamento de risco nutricional no momento da internação.
4. Realiza a leitura dos prontuários sob sua responsabilidade.
5. Redige o histórico clínico-nutricional.
6. Avalia o Estado Nutricional dos pacientes internados.
7. Calcula as necessidades nutricionais e definir a conduta dietoterápica e a via de acesso alimentar.
8. Realiza a orientação dietoterápica aos pacientes internados.
9. Realiza a orientação e acompanhamento nutricional de pacientes externos com retornos para avaliação.
10. Redige o prontuário a evolução do paciente.
11. Realiza a visita semanal aos pacientes com os supervisores de estágio.
12. Apresenta os casos clínicos.
13. Discute os textos científicos relacionados aos pacientes que esteja assistindo.

14. Acompanha as visitas clínicas nas enfermarias com demais profissionais.

No Ambulatório o graduando desenvolve as seguintes atividades:

1. Faz o levantamento dos prontuários dos pacientes a serem atendidos.
2. Lê os prontuários observando: diagnóstico, evolução clínica e nutricional (dos retornos), exames laboratoriais, histórico clínico nutricional e anotações dos demais membros da equipe de saúde (medicina, enfermagem, fonoaudiologia, fisioterapia, psicologia e assistente social);
3. Elabora o histórico clínico nutricional ou a evolução do paciente.
4. Avalia e diagnostica o estado nutricional.
5. Calcula as necessidades energéticas e de nutrientes.
6. Realiza o planejamento dietético.
7. Realiza a orientação específica.
8. Discute os casos com os demais profissionais da equipe.

NTR 5414 Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Pública

O graduando atua na área adstrita do Centro de Saúde da Família.

1. Realiza territorialização.
2. Elabora plano de ação a ser desenvolvido no âmbito da unidade de saúde e educativa.
3. Planeja as atividades a serem desenvolvidas com nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família, as equipes de saúde da família e demais graduandos, bem como com a nutricionista da alimentação escolar e equipe pedagógica da unidade educativa.
4. Desenvolve atividades junto aos grupos de promoção à saúde e terapêuticos.
5. Realiza atendimento ambulatorial e interconsulta.
6. Participa das reuniões de matriciamento.
7. Desenvolvimento de atividades intersetoriais, podendo ocorrer em unidades educativas, organizações de controle social, instituições sociais, feiras, locais de comercialização de alimentos, locais de produção ou criação de animais.
8. Realiza levantamento de indicadores de saúde e de nutrição.
9. Elabora mural da nutrição e material educativo.

10. Participa de reuniões da Câmara Técnica Setorial de Alimentação e Nutrição, colaborando com a elaboração de materiais educativos quando é solicitado.
11. Reconhece o funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, por meio da apresentação das atividades desenvolvidas pelo Departamento de Alimentação Escolar do município.

NTR 5415 Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

O graduando atua na área de Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição desenvolvendo as seguintes atividades:

1. Reconhece a UAN, buscando se informar sobre as rotinas e políticas gerais.
2. Acompanha um dia de produção, das 07:00 às 19:00.
3. Elabora plano de ação para cada atividade a ser desenvolvida na UAN.
4. Entrega os resultados obtidos na ação na forma de relatório técnico, contendo diagnóstico, análise e intervenção.
5. Organiza discussões sobre os dados obtidos com os(as) nutricionistas, as professoras supervisoras de estágio, os(as) estagiários(as) e os funcionários da UAN, no sentido de viabilizar propostas que visem encaminhar a resolução dos problemas identificados.
6. Acompanha o processo produtivo de refeições, com orientação para cada etapa, conforme descrito abaixo:

1: Cardápio

- Planejamento do cardápio
- Avaliação sensorial (textura, sabor, temperatura ...) das preparações
- Acompanhamento da elaboração do cardápio de uma semana
- Acompanhamento de técnicas de preparo: variedade, modo de execução, correspondência ao nome da técnica utilizada, etc ...

2: Compras/Política de abastecimento

- Verificar as especificações de compra e critérios para cadastro, seleção de fornecedores e de produtos
- Realização de visita técnica (verificar a existência de *check-list* de inspeção e ações para desenvolvimento de fornecedores)
- Fatores que são considerados no cálculo do custo do cardápio planejado (englobar matéria-prima, mão de obra, luz, aluguel, impostos, etc.)
- Relacionar produtos de custo compatível e possibilidades de alterações de produtos com custo semelhante e melhor qualidade nutricional
- Verificar os produtos industrializados que podem ser substituídos por alternativas com alimentos in natura ou preparações elaboradas na unidade

3: Recebimento

- Recebimento de alimentos:
 - aspectos observados no recebimento dos alimentos para diferentes gêneros (hortifrutícolas, carnes, alimentos pouco perecíveis e industrializados)
 - temperatura do veículo de transporte
 - condições do veículo de transporte
 - condições do entregador
 - condições da embalagem (tipo, número, integridade, peso e tamanho das embalagens primárias e secundárias)

<p>- temperatura do alimento no recebimento</p> <p>4: Armazenamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forma de armazenamento: características (material dos equipamentos; termômetro; gestão de estoque – PEPS, PVPS; manutenção e limpeza) - sob refrigeração (temperatura mínima e máxima observada) - sob congelamento (temperatura mínima e máxima observada) - estoque seco <p>5: Pré-preparo ou <i>Mise en place</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Higienização • Observar e descrever de modo pontual o processo de higienização (folhosos e frutas) • Verificar os cortes utilizados • Analisar o tempo de antecedência e armazenamento dos alimentos para o preparo • Onde será mantido durante o tempo de espera • Descongelamento de alimentos: (quando, como, onde, por que)
<p>6: Preparo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acompanhar todo o preparo • Verificar quantidade de ingredientes adicionados, tentando pontuar a questão do sal, óleo e açúcar, temperos e molhos prontos, quando for o caso) <p>7: Manutenção - quente e fria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Local • Condições • Tempo de espera • Adequação da temperatura <p>8: Distribuição</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura da água do bufê e dos alimentos • Temperatura dos alimentos durante a distribuição (início, meio, fim) e das reposições • Local de armazenamento, responsável pela reposição, adequação do tamanho das cubas, etc. • Temperatura dos equipamentos • Logística da distribuição (hospitais e refeição transportada) <p>9: Consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar o consumo de alimentos (se a quantidade produzida de alimentos foi suficiente, analisar o consumo de determinado alimento – quantitativa e qualitativa) • Dentre as opções disponíveis, o que as pessoas mais “pegam” ou consomem • Consumo maior de uma preparação influenciado pela presença de outras • Preparações que precisam de uma reposição mais frequente • Composição do prato das pessoas • Diferenças de elaboração do prato entre homens e mulheres <p>10: Gestão de resíduos e consumo de água</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realização do índice de resto-ingestão • Pesagem das sobras e os restos • Separação e destino dos lixos • Consumo de água: tipo de torneiras e mangueiras, boas práticas de utilização de água

10. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação do processo ensino-aprendizagem do graduando do Curso de Nutrição da UFSC é realizada de forma contínua e sistemática, priorizando métodos de avaliação diversificados na perspectiva de abranger os diferentes tipos de desempenho dos graduandos - cognitivos, procedimentais e atitudinais¹⁹. O *desempenho conceitual* é entendido como a capacidade de aprender a conhecer, despertando em cada estudante a busca pelo conhecimento e a capacidade de aprender mais. O *desempenho procedimental* é a capacidade de aprender a fazer, ou seja, colocar em prática os conhecimentos teóricos. O *desempenho atitudinal* é a capacidade de aprender a viver juntos aprendendo a ser, de fortalecer a capacidade de trabalhar

¹⁹ Delors, J. Os quatro pilares da educação. In: Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI: Educação, um Tesouro a descobrir, 1996.

em grupo; em outras palavras, implica em formar indivíduos autônomos, intelectualmente ativos e independentes, capazes de estabelecer relações interpessoais, de comunicarem e evoluírem permanentemente, de intervirem de forma consciente e proativa na sociedade.

Tendo em vista estes conceitos, a avaliação dos desempenhos dos graduandos, considerando o aproveitamento dos estudos e alcance dos objetivos propostos nos planos de ensino²⁰ é realizada por meio de diferentes instrumentos de avaliação com diferentes pesos. - Avaliação individual (cognitiva): apresenta o maior peso dentre as avaliações, variando de 5 (cinco) a 8 (oito).

- Sínteses de diagnósticos ou relatórios de práticas e/ou de propostas de intervenção (em grupo) e relatórios de atividades práticas individuais (cognitiva, procedimentais e atitudinais): peso variando de 1 (um) a 2 (dois).

- Pré-testes, exercícios, estudos de caso e estudos dirigidos, construção de problemas de pesquisa e exercícios de reflexão: peso variando de 1 (um) a 2 (dois). Para disciplinas com objetivos de sensibilização e humanização (desempenho atitudinal), o peso desta categoria de avaliação (exercícios de reflexão, resumos, análise crítica de leituras e filmes) é 4 (quatro).

- Seminários com temas das atividades práticas e outros: apresenta peso variando de 1 (um) a 4 (quatro).

- Participação individual (atitudinal): peso variando de 1 (um) a 3 (três).

- Murais interativos: peso 1 (um).

- Avaliação com critérios atitudinais: peso 5 (cinco).

- As disciplinas de estágio contemplam pesos diferentes entre desempenho cognitivo, procedimental e atitudinal [peso de 5 (cinco) a 7 (sete)] e relatórios [peso de 3 (três) a 5 (cinco)].

A maioria das avaliações é realizada de forma presencial (em sala de aula) e/ou à distância (via sistema *moodle*) com data limite para entrega. A frequência das avaliações varia em cada disciplina, dependendo da carga horária e do número de módulos (temas trabalhados em cada disciplina). Em algumas disciplinas, as avaliações são realizadas de forma integrada entre as disciplinas da fase, especialmente as avaliações individuais, relatórios, seminários e murais interativos do primeiro ano do curso.

Ainda, para ser aprovado, o graduando deve ter frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento), cabendo ao professor o registro desta, excetuando-se os casos amparados em lei²⁰. O registro do desempenho dos estudantes será efetivado pela atribuição de notas de 0,0

²⁰ UFSC. Resolução nº 17/CUn/97, de 30 de setembro de 1997. Dispõe sobre o Regulamento dos Cursos de Graduação da UFSC.

(zero virgula zero) a 10,0 (dez virgula zero), em escala decimal. Para ser aprovado em cada disciplina o graduando deve alcançar nota igual ou superior a 6,0 (seis virgula zero) pontos.

12. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O Curso de Graduação em Nutrição da UFSC ao longo de seus 35 anos desenvolve sistematicamente avaliações de sua prática pedagógica, especialmente em encontros previstos no calendário acadêmico e organizados por comissões designadas pelo Coordenador do Curso e representação discente, denominadas *Semanas de Nutrição*. Com a aprovação das Diretrizes Curriculares (DCNs) para os Cursos de Graduação em Nutrição de 2001, a Coordenação do Curso encaminhou a discussão e a organização de encontros anuais com base nas recomendações das DCNs, envolvendo docentes e discentes e contando com contribuições de educadores e nutricionistas das Redes de Saúde e Educação do Município de Florianópolis, com o objetivo de repensar a formação e definir a concepção do currículo. A partir de 2002, o Curso e o Departamento de Nutrição da UFSC formularam um projeto com o objetivo de realizar avaliações curriculares e, ao mesmo tempo, buscar o desenvolvimento de projetos pedagógicos que possibilitassem uma visão inter e transdisciplinar do conhecimento em Nutrição. Foi criado o *Fórum de Nutrição*, espaço de discussão composto pelo Centro Acadêmico de Nutrição, Empresa Junior de Nutrição, Programa de Educação Tutorial (PET/Nutrição) e Curso/Departamento de Nutrição da UFSC. O Fórum propiciou a reflexão sobre a avaliação do currículo, a elaboração de propostas de mudanças curriculares e a consolidação da *Semana da Nutrição* da UFSC como um momento de reflexão e debates sobre a formação de nutricionistas. Em 2003, durante a *IV Semana de Nutrição da UFSC*, foram elaboradas propostas a respeito de aspectos relacionados às mudanças curriculares, tais como: criar pré-estágios por fase ou ano, como um espaço de formação que relacione a teoria e a prática; criar os conselhos de fase, compostos por representantes de turmas e professores, cuja função seria discutir planos de ensino, conteúdos, metodologias, avaliações e frequência; pensar no currículo como um espaço de produção e integração do conhecimento; repensar a primeira fase do curso garantindo o espaço de acolhimento do estudante; propor mais momentos de reflexão e discussão sobre o ensino, proporcionando a reciclagem pedagógica constante; oferecer aos acadêmicos do Curso um maior número de disciplinas optativas em diferentes áreas do conhecimento e avaliar a proposta de inserção do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no último ano do Curso. Em 2005 foi formada a Comissão do Projeto Político Pedagógico (PPP) formalmente instituída por meio da Portaria nº 132 do Centro de Ciências da Saúde da UFSC de 23 de novembro de 2006. Durante o ano de 2006, a comissão promoveu encontros para sensibilização de professores e graduandos para as mudanças curriculares necessárias para adequação do Curso às DCNs. A *VIII Semana da Nutrição da UFSC*, realizada em 2007, propiciou o debate com profissionais,

ligados ao ensino nas áreas da saúde e da educação para subsidiar as mudanças necessárias na formação dos graduandos. Com base neste processo e nas recomendações geradas nas *Semanas de Nutrição*, a Comissão do Projeto Político Pedagógico do Curso elaborou a primeira versão de uma nova matriz curricular, que foi submetida à apreciação em 2008 durante a *IX Semana da Nutrição*. Desde a sua implantação em 2009, o currículo tem sido acompanhado continuamente por grupo de professores que compõem o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e pelos diferentes atores e parceiros que compõem o Curso de Nutrição, por meio de discussões nos chamados fóruns internos (docentes e discentes do Curso de Nutrição) e externos (nutricionistas da atenção básica e alimentação escolar) do Curso de Nutrição. A avaliação do currículo implantado em 2009 seguiu as recomendações do NDE de iniciar o processo de discussão e de alterações após a finalização da turma deste Currículo que se formou no final de 2013. Com base nesta recomendação, a comissão de avaliação do curso encaminhou uma proposta de instrumento de avaliação para discussão no NDE e para os Colegiados do Departamento/Curso de Nutrição. A comissão levantou a proposta de aplicar o mesmo instrumento que subsidiou a avaliação do Curso (currículo 1991) na *Semana de Nutrição* em 2008, durante a oficina realizada com assessoria da professora Márcia Sakai do Curso de Medicina da Universidade de Londrina (UEL). Esta proposta foi acatada pelos colegiados. O presente instrumento contemplou a avaliação de cinco (5) dimensões e respectivos indicadores destacados abaixo:

DIMENSÃO 1: PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO: Indicador 1 – Coerência entre objetivos, diretrizes e formação profissional, cidadania e responsabilidade social; Indicador 2 - Coerência da metodologia de ensino-aprendizagem à concepção do curso; Indicador 3 - Cenários de Práticas.

DIMENSÃO 2: ORGANIZAÇÃO, DIREÇÃO, GESTÃO E ADMINISTRAÇÃO DO CURSO:
Indicador 4 - Gestão do curso; Indicador 5 - Planejamento e avaliação.

DIMENSÃO 3: CORPO DOCENTE: Indicador 6 - Formação didático-pedagógica e Indicador 7 - Prática docente.

DIMENSÃO 4: CORPO DISCENTE: Indicador 8 - Desempenho cognitivos, procedimentais e atitudinais e Indicador 9 - Relacionamento interpessoal e capacidade de trabalhar em grupo;

DIMENSÃO 5: INFRAESTRUTURA: Indicador 10 - adequação do ambiente (salas de aula, laboratórios e todos os ambientes dos cenários de prática).

Além das dimensões e indicadores já contemplados originalmente, foi agregada mais uma dimensão denominada **DIMENSÃO 6: INDICATIVO DE CONHECIMENTOS REQUERIDOS PARA EXERCÍCIO DAS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS**. Esta dimensão, composta de 16 indicadores, foi construída com base nas competências e habilidades exigidas

pelas DCNs para os Cursos de Nutrição e aplicada aos graduandos do último ano do curso e aos professores das disciplinas de estágios supervisionados. A aplicação do questionário nas diferentes fases do curso (1ª, 3ª, 5ª 7ª e 9ª fases) e com os professores organizados em suas respectivas áreas do conhecimento foi realizada por dois professores moderadores.

Os resultados das avaliações foram sistematizados pela comissão de forma qualitativa e quantitativa, apresentados e discutidos na XIII Semana da Nutrição que foi realizada de 20 a 22 de Agosto de 2013. Os resultados apontaram que na percepção dos graduandos e professores, embora sejam necessários avanços, das dez (10) dimensões avaliadas, seis (06) melhoraram no atual currículo em relação a 2008: infraestrutura; prática docente; coerência entre metodologia e concepção do curso; gestão do curso; desenvolvimento cognitivo, procedimentais e atitudinais do corpo discente e planejamento e avaliação da gestão do curso. Três indicadores necessitaram de investimento: coerência entre objetivos, diretrizes e formação; formação didático-pedagógica dos docentes e relacionamento interpessoal e capacidade de trabalhar em grupo dos discentes. Os cenários de prática embora tenham sido ampliados no currículo de 2009, a avaliação deste indicador foi positiva, de maneira semelhante à avaliação de 2008. Na Semana de Nutrição de 2013 foram apresentados estes resultados, bem como as propostas e estratégias elencadas para solução de demandas que devem ser fortalecidas no Projeto Político Pedagógico (PPP) do Curso. Estas demandas foram sistematizadas em quatro categorias: Momento Grade Curricular, Momento Formação Pedagógica, Momento Interação Ensino-Serviço e Momento Acolhimento, apresentadas abaixo. Estes momentos foram retomados em todos os fóruns do curso no sentido de referendar e/ou deliberar as diferentes comissões (com emissão de Portarias) para discussão e apresentação das modificações a serem feitas no Projeto Pedagógico do Curso. A partir destes momentos, foram encaminhadas reuniões do NDE de forma ampliada, ou seja, com a participação dos membros do colegiado do departamento de nutrição para os ajustes curriculares necessários a serem implementados a partir do ano de 2016.