

**INSTITUTO  
FEDERAL**

Sudeste de  
Minas Gerais

PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DO SUDESTE DE MINAS GERAIS

# BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

*CAMPUS BARBACENA*

---

*PROJETO  
PEDAGÓGICO DO  
CURSO  
BACHARELADO EM  
NUTRIÇÃO  
MODALIDADE PRESENCIAL*

---

*Campus Barbacena*

Autorizado pela Resolução CONSU nº 043/2011, de 14 de outubro de 2011.

**Reitor**

Charles Okama de Souza

**Pró-Reitor(a) de Ensino**

Glaucia Franco Teixeira

**Diretor(a) de Ensino/Proen**

Imaculada Conceição Coutinho Lopes

**Diretor(a) do Campus Barbacena**

Marcelo José Milagres de Almeida

**Diretor (a) de Ensino do Campus Barbacena**

Alex Oliveira Botelho

**Elaboração do Projeto Pedagógico**

Ana Paula de Lima Fiorentino Matta

Anne Danieli Nascimento Soares

Isabella de Sousa Gomes Campelo

Júnia Maria Geraldo Gomes

Lidiane Lopes Moreira

Marilene Guimarães

Renata de Souza Ferreira

Rosimar Regina da Silva Araujo

Suelen Mendes Torqueti

# Sumário

1. INTRODUÇÃO .....	1
1.1. Histórico da instituição e do <i>campus</i> Barbacena.....	1
1.2. Apresentação da proposta de curso.....	3
2. DADOS DO CURSO .....	3
2.1. Denominação do curso.....	3
2.2. Área de conhecimento/eixo tecnológico .....	4
2.3. Modalidade de oferta.....	4
2.4. Habilitação/Título Acadêmico conferido .....	4
2.5. Legislação que regulamente a profissão .....	4
2.6. Carga horária total .....	4
2.7. Tempo de integralização .....	4
2.8. Turno de oferta .....	4
2.9. Número de vagas ofertadas.....	4
2.10. Número de períodos.....	4
2.11. Periodicidade da oferta .....	4
2.12. Requisitos e formas de acesso .....	5
2.13. Regime de matrícula.....	5
2.14. Atos legais de Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso.....	5
3. CONCEPÇÃO DO CURSO .....	5
3.1. Justificativa do curso.....	5
3.2. Objetivos do curso .....	7
3.3. Perfil profissional do egresso (perfil e competências).....	8
4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	11
4.1. Matriz curricular .....	13
4.2. Estágio curricular supervisionado.....	14
4.3. Atividades Complementares .....	15
4.4. Mobilidade Acadêmica .....	18
4.5. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores .....	19
4.6. Trabalho de Conclusão de Curso .....	19
4.7. Exame Nacional de Desempenho dos estudantes (ENADE).....	21
5. Processos de ensino-aprendizagem .....	22
5.1. Metodologia de ensino-aprendizagem.....	22
5.2. Acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem .....	23
6. Apoio ao discente .....	24
7. CORPO DOCENTE, TUTORIAL E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	24
7.1. Núcleo Docente Estruturante (NDE).....	24
7.2. Coordenação de curso .....	25
7.3. Docentes.....	25
7.4. Produção cultural, artística, científica ou tecnológica dos docentes .....	30
7.5. Técnico-administrativo.....	31
8. AVALIAÇÃO DO CURSO .....	32
9. CERTIFICADOS E DIPLOMAS .....	33

<b>10. REFERÊNCIAS .....</b>	<b>33</b>
<b>ANEXO 1: MATRIZ CURRICULAR.....</b>	<b>39</b>
<b>ANEXO 2: COMPONENTES CURRICULARES.....</b>	<b>52</b>
<b>ANEXO 3: ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....</b>	<b>117</b>
<b>ANEXO 4: TERMOS DE COMPROMISSO E DE CONVÊNIO DE ESTÁGIO</b>	<b>126</b>
<b>ANEXO 5: ATIVIDADES COMPLEMENTARES .....</b>	<b>131</b>
<b>ANEXO 6: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO .....</b>	<b>136</b>
<b>ANEXO 7: PROJEÇÃO DE CARGA HORÁRIA DOCENTE .....</b>	<b>144</b>

## 1. INTRODUÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG), *Campus Barbacena* foi criado a partir da transformação da antiga Escola Agrotécnica Federal de Barbacena "Diaulas Abreu", apresentando, então, um histórico de caráter agrícola, com aprendizado voltado às práticas de cultivo de alimentos.

Conforme o Art. 6º da Lei nº 11.892/2008, os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia têm como uma das finalidades e características promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão. Com base nesta finalidade, o IF Sudeste MG, *Campus Barbacena* já possuía o curso técnico em agropecuária integrado ao ensino médio e o curso técnico subsequente em nutrição e dietética, portanto, já existia uma infraestrutura e um corpo docente atuando na área relacionada à alimentos. E neste sentido, o nutricionista é o profissional que busca garantir a segurança alimentar, que é consequência do controle de todas as etapas da cadeia produtiva, desde o campo até a mesa do consumidor. Além disso, a criação do curso de Bacharelado em Nutrição, em 2012, atendeu ao Plano de Desenvolvimento Institucional (2009-2013) deste Instituto, que previa implantação de novos cursos.

### 1.1. Histórico da instituição e do *campus Barbacena*

O IF Sudeste MG foi criado em dezembro de 2008, pela Lei Nº 11.892/2008 e integrou, em uma única instituição, o Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Pomba (Cefet-RP), a Escola Agrotécnica Federal de Barbacena e o Colégio Técnico Universitário (CTU) da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF). Atualmente a instituição é composta por *campi* localizados nas cidades de Barbacena, Bom Sucesso, Cataguases, Juiz de Fora, Manhuaçu, Muriaé, Rio Pomba, Santos Dumont, São João del-Rei e Ubá. O município de Juiz de Fora abriga, ainda, a Reitoria do instituto.

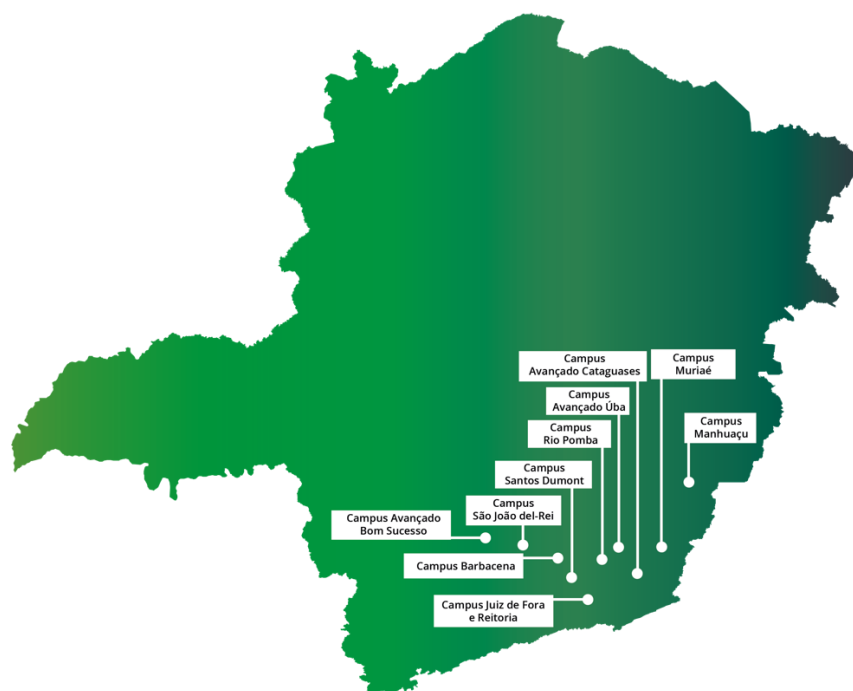


FIGURA 1. Mapa com a localização dos *campi* do IF Sudeste MG

O IF Sudeste MG é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e *multicampi*, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas. Os institutos federais têm por objetivo desenvolver e ofertar a educação técnica e profissional em todos os seus níveis de modalidade e, com isso, formar e qualificar cidadãos para atuar nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.

Em 1910, momento político de consolidação da República, a cidade de Barbacena (MG) ocupava lugar de destaque na política nacional e participava das grandes decisões nacionais. Então, reivindicou-se ao Governo Federal a instalação local do “Aprendizado Agrícola”, criado também pelo então presidente Nilo Peçanha, por meio do Decreto nº 8.358, de 09 de novembro de 1910. A finalidade da criação de uma nova escola era, particularmente, viabilizar e otimizar o cultivo de frutas nacionais e exóticas, além do ensino prático da fruticultura, em virtude da localização geográfica e do clima propício. Em 10 de dezembro do mesmo ano, a Fazenda Nacional destinou uma chácara para este fim, com área total de 4.950.138,64 m<sup>2</sup> e onde estaria sediado o

futuro Aprendizado Agrícola de Barbacena.

Em 1911, começaram a ser construídas a sede e suas dependências, para então iniciarem-se as atividades escolares em 14 de julho de 1913. Pelo Decreto nº 22.934, de 13 de julho de 1933, foi mudada a denominação de Aprendizado Agrícola de Barbacena para Escola Agrícola de Barbacena, ainda subordinada ao Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio. Entretanto, em 1946, uma nova lei fez com que a instituição se enquadrasse em uma das novas classificações existentes, alterando a denominação da unidade para Escola Agrotécnica de Barbacena.

Em 1955, com o governo de Joao Café Filho, a denominação passou a Escola Agrotécnica “Diaulas Abreu” e a subordinação passou ao recém-criado Ministério da Agricultura. Porém, o vínculo se modificou em 1967, ligando a Escola ao Ministério da Educação. Em 1993, a Escola Agrotécnica Federal de Barbacena “Diaulas Abreu” passou à condição de Autarquia Federal. Por fim, com a Lei de Criação dos Institutos Federais, passou a integrar o IF Sudeste MG, denominando-se Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Barbacena, vinculado à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC, do Ministério da Educação.

## **1.2. Apresentação da proposta de curso**

O Projeto Pedagógico do Curso, concebido a partir dos referenciais da área da Saúde e Nutrição, pretende contemplar uma conexão ponderada entre o perfil ideal do profissional dedicado a esta ciência e as exigências práticas da demanda da sociedade.

Nesta perspectiva, visa refletir o compromisso social do IF Sudeste MG, ao formar profissionais competentes, cientes de suas possibilidades de ação no mercado de trabalho, setores e comunidades em que irão atuar, a fim de contribuir para o progresso econômico e social, baseando-se em valores éticos e humanísticos. As referências norteadoras deste tópico estão descritas nos próximos itens.

## **2. DADOS DO CURSO**

### **2.1. Denominação do curso**

Bacharelado em Nutrição



**2.2. Área de conhecimento/eixo tecnológico**

Ciências da saúde/Nutrição

**2.3. Modalidade de oferta**

Presencial

**2.4. Habilitação/Título Acadêmico conferido**

Bacharel(a) em Nutrição ou Nutricionista, conforme os Referenciais Curriculares Nacionais dos cursos de Bacharelado e Licenciatura, da Secretaria de Educação Superior, de Abril de 2010.

**2.5. Legislação que regulamente a profissão**

Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991

**2.6. Carga horária total**

3200 horas-relógio, correspondendo a 4267 horas-aula

**2.7. Tempo de integralização**

Mínimo: 4 anos

Máximo: 7 anos

**2.8. Turno de oferta**

Integral

**2.9. Número de vagas ofertadas**

40 vagas

**2.10. Número de períodos**

08 (oito)

**2.11. Periodicidade da oferta**

Anual

### **2.12. Requisitos e formas de acesso**

Poderá ingressar no Curso de Bacharelado em Nutrição quem já concluiu o ensino médio e o acesso será através do Processo Seletivo IF Sudeste MG (COPESE)/SISU ou Vagas Remanescentes, conforme previsto no Regulamento Acadêmico de Graduação (RAG) do IF Sudeste MG.

### **2.13. Regime de matrícula**

Semestral

### **2.14. Atos legais de Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso**

Autorização: Resolução do CONSU nº 043/2011, de 14 de outubro de 2011.

Reconhecimento: Portaria da SERES nº 412 de 26 de agosto 2016.

Renovação de reconhecimento do curso: Portaria nº 136 de 1º de março de 2018.

## **3. CONCEPÇÃO DO CURSO**

### **3.1. Justificativa do curso**

O IF Sudeste MG, *Campus Barbacena* possui como finalidade precípua formar e qualificar cidadãos, por meio de educação profissional, nos vários níveis e modalidades de ensino, em conexão com a inclusão dos indivíduos, para o desenvolvimento econômico e social das comunidades, de acordo com as necessidades locais e regionais. A instituição busca ir além da compreensão da educação profissional e tecnológica como mera instrumentalizadora de pessoas para o atendimento das exigências do mercado. A partir da sua própria realidade, esses sujeitos devem extrair e problematizar o conhecido, investigar o desconhecido para compreendê-lo e assim atuar a favor do desenvolvimento local e regional. É imprescindível situá-los como potencializadores de uma educação que possibilita ao indivíduo o desenvolvimento de sua capacidade de gerar conhecimentos a partir de uma prática interativa com a realidade.

O nutricionista está presente em diversos setores, e dentre eles destacam-se a nutrição clínica, alimentação e saúde coletiva. Além de atuar nas áreas tradicionais da nutrição (hospitais, asilos, restaurantes comerciais e institucionais, unidades básicas de saúde, consultórios, academias, dentre outras), o profissional nutricionista tem se

inserido em mercados novos e diferenciados, como orientação domiciliar (*home care*), gastronomia, indústria de alimentos, marketing, núcleo de apoio à saúde da família (NASF), dentre outros. A abrangência e as transformações desses setores, impulsionadas pelos avanços tecnológicos, fazem com que sua participação na evolução da oferta de produtos e serviços seja considerada de grande importância para a economia.

Em decorrência das intensas mudanças nas últimas décadas, notadamente no estilo de vida da população, ocorreu o aumento significativo da alimentação fora do domicílio. Alguns fatores influenciaram este fato, como a ampliação dos serviços dos restaurantes (*fast food, self service, “prato feito”*), proporção da despesa destinada à alimentação, envolvimento com programa de alimentação institucional. Dessa forma, a ciência da nutrição em nosso país, vai além do fator saúde, pois se compromete também com o crescimento e desenvolvimento econômico do Brasil. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) são claros exemplos disso. Uma nação que se preocupa com a saúde e bem-estar de sua atual e futura força de trabalho.

O mercado de refeições coletivas está em crescimento, fornece milhões de refeições/dia, movimenta anualmente cifras elevadas, oferece empregos diretos e indiretos e consome diariamente toneladas de alimentos e é exigido a presença de nutricionista como responsável técnico nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Os restaurantes comerciais, as cozinhas industriais e demais organizações do ramo estão buscando alternativas para oferecer produtos e serviços de qualidade, compatíveis com as novas exigências do consumidor, do ponto de vista nutricional, higiênico e organoléptico. Assim sendo, o trabalho do profissional de nutrição ganha projeção na área, desenvolvendo atividades fundamentais para a preservação e a promoção da qualidade de vida. Acrescenta-se a necessidade de controle sanitário dos alimentos e o controle do desperdício de recursos cujas soluções exigem conhecimentos a serem operacionalizados em ações adequadas na produção de refeições.

Ainda é importante destacar que a sociedade tem vivenciado mudanças complexas e cada vez mais rápidas nos perfis epidemiológicos e nutricionais. A adoção de hábitos alimentares inadequados, juntamente com o aumento do sedentarismo, tem

contribuído para elevar os índices de morbimortalidade, especialmente por doenças crônicas não-transmissíveis, como diabetes, doenças cardiovasculares e câncer. Portanto, cresce a demanda por profissionais que trabalhem a educação alimentar e nutricional com a população afim de intervir neste quadro, e que estejam preparados para atuar junto a portadores de patologias crônicas não-transmissíveis com suas necessidades específicas e junto à população saudável aumentando a qualidade de vida através de uma alimentação saudável e equilibrada.

Pode-se verificar então, o diálogo próximo desta instituição de ensino com a realidade local e regional, levando em conta a vocação da região com os arranjos produtivos locais, voltados para comércio, serviço e agricultura, e nota-se importantes possibilidades de inserção e atuação do nutricionista.

### **3.2. Objetivos do curso**

#### **3.2.1. Objetivo geral**

Formar nutricionistas generalistas, tecnicamente qualificados, com visão humanística e crítica, capazes de atuar na área de Alimentação e Nutrição visando a promoção, prevenção, manutenção e recuperação da saúde, além da melhoria na qualidade de vida da população, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

#### **3.2.2. Objetivos específicos**

- Garantir formação técnica, política e cidadã para que o nutricionista atue com autonomia, de forma responsável e flexível no contexto social;
- Capacitar o futuro profissional a atuar com vistas à segurança alimentar e à atenção dietética em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição são essenciais;
- Atender a demanda da sociedade de Barbacena e região no campo de atuação profissional;
- Conhecer os principais problemas de saúde e nutrição que afetam a população e os indivíduos na sociedade atual e seus determinantes;

- Contribuir para a melhoria da alimentação e nutrição, reduzindo a prevalência de enfermidades associadas aos hábitos alimentares e melhorando a qualidade de vida da população;
- Estimular a pesquisa e a extensão na área de alimentação e nutrição e disseminação de conhecimentos;
- Reconhecer as potencialidades e limites de sua prática profissional.

### **3.3. Perfil profissional do egresso (perfil e competências)**

O Curso de Bacharelado em Nutrição tem como perfil do formando egresso/profissional o Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e nutricional e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para 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 e de forma a se inserir e contribuir para o fomento dos arranjos produtivos locais (APL).

A matriz curricular foi concebida tendo como elementos norteadores, as Diretrizes Curriculares Nacionais, o Conselho Federal de Nutricionistas e a lei 11.892/2008 que criou os Institutos Federais.

Assim, a sua formação visa dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

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

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

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

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

V - Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

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

A formação do nutricionista visa, ainda, dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

- II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- XIII - atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- XVII - realizar atendimento e acompanhamento nutricional de praticantes de atividade física e de equipes esportivas amadoras e profissionais;

XIX – realizar supervisão e gestão de programas governamentais de alimentação e nutrição;

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

Dessa forma, o profissional estará capacitado a atuar nas diversas áreas da sociedade em que o conhecimento em alimentação e nutrição esteja inserido. E como os institutos federais foram criados para fomentar, prioritariamente, o desenvolvimento socioeconômico local e regional, a matriz curricular contempla em toda a sua estrutura a realização de pesquisas aplicadas e atividades de extensão. Entende-se a relevância desse processo educativo para possibilitar ao acadêmico estabelecer precocemente vínculos com a comunidade interna e externa para a realização de investigação e busca de soluções científicas e tecnológicas para os APL. Assim, espera-se que o profissional possua o perfil apto a:

I – buscar soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

II – trabalhar em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;

III- realizar pesquisas de base e, prioritariamente, as aplicadas, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;

IV – atuar de forma a estimular o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico local e regional.

#### **4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

Os conteúdos curriculares propostos, tendo como referencial as diretrizes e legislações pertinentes, visam atender aos objetivos do curso, em consonância com o perfil pretendido do egresso. Neste contexto, os conteúdos serão analisados periodicamente para possíveis atualizações, visando adequá-los às exigências do mercado. Neles estão contidas as seguintes informações: competências, habilidades, bases tecnológicas, pré-requisitos, correquisitos, carga horária e bibliografia.

Os conteúdos curriculares foram organizados com o intuito de oferecer uma inter-relação entre as disciplinas, possibilitando ao aluno uma visão integrada e



articulada das áreas de atuação do profissional Nutricionista, sendo que os estágios curriculares otimizam a formação proporcionando significativas oportunidades de vivência profissional.

A carga horária do curso totaliza 3200 horas, considerando a unidade de tempo de 45 minutos para cada aula. O limite para a integralização da carga horária é de no mínimo 8 semestres e de no máximo 12 semestres.

Para atender à formação do nutricionista generalista, o curso contempla todos os possíveis campos de atuação previstos.

A organização curricular do curso oferece disciplinas obrigatórias, sendo que, algumas delas exigem a aprovação em pré-requisito(s) ou matrícula simultânea em correquisito(s) (ANEXO 1).

Neste sentido, os conteúdos de formação, norteados pela legislação da Secretaria de Educação Superior do Ministério da Educação de acordo com a Resolução do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) Nº 5, 2001, contemplam os seguintes campos:

I - Ciências Biológicas e da Saúde: conteúdos de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas: compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;

III - Ciências da Alimentação e Nutrição: neste tópico de estudo, incluem-se:

a) compreensão e domínio de nutrição humana, dietética e terapia nutricional: capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, realizar avaliação nutricional, indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;

b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos: gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e

c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

IV - Ciências dos Alimentos: conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações e controle de qualidade dos alimentos, higiene e vigilância sanitária.

V - Conteúdos de Formação Complementar: estudos opcionais de caráter transversal e interdisciplinar para o enriquecimento do perfil do formando.

Os componentes curriculares do Curso de Bacharelado em Nutrição estão apresentados no ANEXO 2.

#### **4.1. Matriz curricular**

A matriz curricular é composta por oito períodos, contendo, nas colunas, as disciplinas e respectivos códigos, pré e/ou correquisitos, número de aulas teóricas por semana (AT), número de aulas práticas por semana (AP), número de aulas totais semanais (AS), número de aulas por semestre e carga horária semestral em horas relógio (ANEXO 1).

Em todos os períodos há disciplinas teórico-práticas, cuja totalização da carga-horária semestral de disciplinas varia de 300 a 600 horas. É previsto que as atividades complementares ocorram desde o primeiro período, visando a totalização de 60 horas. As disciplinas optativas são contempladas a partir do terceiro período de curso, com carga horária de 125 horas (ANEXO 1).

Além das atividades práticas, o curso prevê a realização obrigatória de estágios. No sétimo período inicia o estágio supervisionado na área de nutrição clínica, com carga-horária semestral de 75 horas. No oitavo período, ocorrerão os estágios nas três áreas, com 225 horas em Nutrição social, 225 horas em UAN e 150 horas em Nutrição clínica, perfazendo 675 horas.

Além disso, a estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição, contempla a flexibilização do ensino, através da inclusão de disciplinas optativas que permitem ao discente a abordagem não só de temas do campo especializado, mas também de tópicos abrangentes, atuais e relevantes, como conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, direitos humanos e relações étnico raciais.

Ao final do curso o discente terá concluído as 3200 horas previstas para a obtenção do título de Bacharel(a) em Nutrição.

#### **4.2. Estágio curricular supervisionado**

O estágio curricular supervisionado está previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado em Nutrição e ocorrem nos dois últimos períodos do curso. Pode ser realizado através de convênio firmado entre a instituição e pessoas jurídicas de direito privado, órgãos da administração pública direta e indireta, profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional. O estágio se inicia após o convênio firmado entre as partes interessadas e assinatura do Termo de Compromisso de Estágio.

O objetivo é proporcionar vivência profissional ao aluno nos diversos campos de atuação do nutricionista de forma a complementar a formação acadêmica. Os estágios são disciplinas e, portanto, contam com a orientação dos professores do Curso de Bacharelado em Nutrição e estão em consonância com a resolução de estágio do IF Sudeste MG.

Os estágios possuem carga horária equitativa, de 225 horas cada, contemplando as três principais áreas de formação do nutricionista, clínico, social e UAN, totalizando 675 horas. O estágio na área clínica se diferencia dos demais por estar dividido em 02 períodos, sétimo e oitavo, com carga horária respectiva de 75h e 150h. Dessa forma, é possibilitado ao aluno, durante a realização do Estágio em Nutrição Clínica I, ambientar-se ao contexto hospitalar observando as condutas terapêuticas realizadas. Os estágios nas áreas social e UAN são realizados no oitavo período.

A carga horária total dos estágios curriculares obrigatórios corresponde à 21% da carga horária exigida para a integralização do curso. A obrigatoriedade de frequência é de 100% e a nota mínima para aprovação deverá ser igual ou superior a 60%.

O estágio extracurricular se caracteriza como opcional para a formação profissional dos discentes. Há possibilidade de esta carga horária ser utilizada na contabilização das horas exigidas para as atividades complementares, após a análise e parecer da Coordenação do Curso. As ações desenvolvidas neste estágio, em empresas ou instituições conveniadas ao IF Sudeste MG, devem estar em consonância com as competências do nutricionista.

A documentação referente ao estágio se encontra disponível para acesso no site da instituição e nos Anexos 3 e 4.

### 4.3. Atividades Complementares

As atividades complementares seguem o regulamento específico do IF Sudeste MG, 2012.

Conforme o Art. 8º, da Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Bacharelado em Nutrição, "o projeto pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição deverá contemplar atividades complementares e as Instituições de Ensino Superior deverão criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins".

A Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009, no Parágrafo único, do Art. 1º, destaca que as atividades complementares dos cursos de Nutrição não deverão exceder a 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso. De acordo com a matriz curricular, os alunos deverão desenvolver 60 (sessenta) horas para a integralização da carga horária total do curso.

As atividades complementares são divididas em áreas: ensino, pesquisa, extensão, cursos e eventos, conforme o Quadro 1.

Quadro 1 – Carga horária atribuída às diferentes atividades complementares

<b>Atividades de Ensino (Máximo de 30 horas)</b>	<b>Detalhamento</b>	<b>Carga horária máxima em atividades vinculadas ao conhecimento científico do curso</b>
I. Atividade de docência	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas
II. Atividades de monitoria em disciplinas	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas
III. Participação em grupos de estudo	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas
IV. Exercício de tutoria	Conforme carga horária comprovada no certificado	20 horas

<b>Atividades de Pesquisa (Máximo de 30 horas)</b>	<b>Detalhamento</b>	<b>Carga horária máxima em atividades vinculadas ao conhecimento científico do curso</b>
I. Autoria ou coautoria de capítulo de livro	20 h por capítulo	30 horas
II. Projetos e programas de pesquisa (pesquisas acadêmico-científica e/ou tecnológica, individuais e em equipe)	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas
III. Publicação de resumo expandido em anais de eventos técnico-científico	10 h por trabalho	30 horas
IV. Publicação de resumo, pôster ou relato em anais de eventos técnico-científicos	5 h por trabalho	30 horas
V. Publicação de artigo em periódico não indexado	10h para autoria por artigo	30 horas
VI. Publicação de artigo em periódico indexado	- 30h por artigo com classificação Qualis CAPES B4 ou superior - 15h por artigo com classificação Qualis CAPES B5 e C	30 horas
VII. Publicação de material didático ou técnico extracurricular	5 h por material	30 horas

<b>Atividades de Extensão (Máximo de 30 horas)</b>	<b>Detalhamento</b>	<b>Carga horária máxima em atividades vinculadas ao conhecimento científico do curso</b>
I. Atividades em programas e projetos de extensão, de assistência e/ou atendimento abertos à comunidade	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas
II. Estágio extracurricular na área de formação	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas
III. Exercícios de cargo de representação estudantil	Máximo de 15 horas por semestre	20 horas
IV. Publicação de resumo expandido em anais de eventos extensionistas	10 h por trabalho	30 horas

V. Publicação de resumo, pôster ou relato em anais de eventos extensionistas	5 h por trabalho	30 horas
VI. Publicação de artigo em periódico não indexado	10h para autoria por artigo	30 horas
VII. Publicação de artigo em periódico indexado	- 30h por artigo com classificação Qualis CAPES B4 ou superior - 15h por artigo com classificação Qualis CAPES B5 e C	30 horas
VIII. Exercícios de cargo de representação estudantil	Máximo de 15 horas por semestre	20 horas
IX. Participação em empresa júnior	Máximo de 15 horas por semestre	30 horas

<b>Cursos e eventos (Máximo de 30 horas)</b>	<b>Detalhamento</b>	<b>Carga horária máxima em atividades vinculadas ao conhecimento científico do curso</b>
I. Apresentação oral de trabalhos, exposição de mostras de condução de oficinas	5 h por trabalho	30 horas
II. Disciplinas extracurriculares em quaisquer áreas transversais de formação do curso	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas
III. Ministrante de curso ou minicurso em eventos acadêmicos	10 h por curso/minicurso	30 horas
III. Organização de eventos técnicos científicos e culturais	20 h por evento	30 horas
IV. Participação em eventos técnicos científicos e culturais (congresso, fórum, jornada, palestra, semana acadêmica, seminário, simpósio, e outros da mesma natureza)	Conforme carga horária comprovada no certificado (máximo 10 h por evento)	30 horas
V. Participação em cursos, minicursos ou similar	Conforme carga horária comprovada no certificado (máximo 10 h por evento)	30 horas
VI. Formação extracurricular de natureza acadêmica, como curso de idioma, curso de informática e similares.	Conforme carga horária comprovada no certificado (máximo 10 h por curso)	30 horas

VII. Visitas técnicas extracurriculares	Conforme carga horária comprovada no certificado (máximo 4 h por visita)	10 horas
VIII. Outras atividades correlatas não contempladas e analisadas pelo colegiado do curso	–	10 horas

As atividades complementares devem contemplar pelo menos duas áreas acima identificadas e devem ser cumpridas ao longo do curso, promovidas pela instituição ou por iniciativa do discente em outras instituições, articulando ensino, pesquisa e extensão. Devem também permear todos os aspectos da formação do estudante de forma interdisciplinar, promovendo a flexibilização curricular e o conhecimento, favorecendo a formação de agentes de mudança local e regional.

Compete ao coordenador do curso a conferência dos documentos comprobatórios, bem como o registro em formulário próprio e arquivamento das respectivas cópias (ANEXO 5).

#### 4.4. Mobilidade Acadêmica

De acordo com o Regulamento da Mobilidade Acadêmica Estudantil do IF Sudeste MG, a instituição “[...] possibilita aos estudantes regularmente matriculados nos cursos de graduação e técnico a oportunidade de troca de experiências e aprendizagens científicas, culturais e humanas em outras instituições de ensino parceiras, bem como, poderá receber estudantes de outras instituições” (Art. 1º). O Programa de Mobilidade Acadêmica Estudantil compreende as modalidades interna (nacional) e externa (internacional) e “tem por objetivo promover o intercâmbio entre Instituições de Ensino para contribuir com a formação integral e com o desenvolvimento de competência intercultural e acadêmica dos estudantes” (Art. 2º).

Os requisitos para a participação dos estudantes, bem como outras informações importantes, são divulgados por meio de edital específico, publicados pela Diretoria de Ensino do campus Barbacena.

#### **4.5. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores**

O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores é um direito do discente e está disposto no capítulo VIII do RAG do IF Sudeste MG. Esse poderá acontecer em forma de aproveitamento de disciplina ou por meio de exame de proficiência.

Sobre o aproveitamento de disciplinas, o artigo 26 do RAG dispõe que:

É facultado ao discente solicitar o aproveitamento de disciplinas correspondentes às disciplinas cursadas anteriormente ao ingresso no curso em instituições de ensino superior; ou às cursadas paralelamente em outras instituições credenciadas de ensino superior, de acordo com o calendário acadêmico do campus.

O exame de proficiência poderá ser solicitado pelo discente por meio de comprovação do conhecimento prévio na área da disciplina, sendo o pedido analisado pelo colegiado do curso, conforme regras estabelecidas no RAG (artigo 27).

#### **4.6. Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um tema de estudo pertinente à ciência da nutrição, desenvolvido sob orientação docente. Este trabalho é um requisito essencial e obrigatório para a obtenção do grau de Bacharel(a) em Nutrição, conforme o Art. 12, da Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001.

O processo de elaboração e defesa deste trabalho é norteado pelo Regulamento de TCC do IF Sudeste MG, em vigor desde dezembro de 2012.

No âmbito do curso de Nutrição e conforme o Regulamento, o TCC poderá ser:

1. Projeto de Pesquisa: consiste em uma pesquisa na qual se busca o conhecimento das causas de um fenômeno natural e/ou social. Como tal poderá ser uma pesquisa bibliográfica, laboratorial e/ou de campo;
2. Projeto de Extensão: consiste em uma atividade de extensão na qual se busca contribuir para o desenvolvimento e disseminação de ações e troca de saberes que visem à melhoria e ao aperfeiçoamento da qualidade de vida das comunidades sujeitas às ações das práticas educacionais do IF Sudeste MG;



3. Projeto de Implementação: consiste em uma pesquisa na qual se busca encontrar uma resposta prática para um problema técnico-profissional, tecnológico ou técnico-científico, podendo demandar, para o seu desenvolvimento, uma etapa de pesquisa prévia (bibliográfica, laboratorial e/ou de campo), tendo em vista alcançar suas etapas subsequentes.

O TCC deverá ser apresentado na forma de monografia, conforme indicado no Regulamento, ou artigo científico/publicação, neste caso, adotando-se as exigências de uma revista técnico-científica de escolha consensual entre o discente e o orientador.

O TCC poderá ser desenvolvido de forma individual ou em dupla, tendo como objetivos principais:

- Estimular a produção científica;
- Aprofundar o estudo de tema relativo à alimentação e nutrição;
- Desenvolver a capacidade crítico-reflexiva de interpretação e aplicação de conhecimentos da formação profissional.

A definição do tema, escolha do orientador, redação do projeto e a entrega da Carta de aceite de orientação ocorrerão na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I, ofertada no sexto período. A execução do trabalho, a defesa para a banca examinadora, composta para esse fim, e a entrega dos seguintes documentos obrigatórios devidamente preenchidos e assinados: Arquivo final do TCC impresso e em formato digital, Termo de autorização para publicação eletrônica de TCC, Ata de avaliação da defesa do TCC, Lista de presença da defesa, Ficha de avaliação da banca examinadora de TCC e Termo de aprovação; ocorrerão na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II, ofertada no sétimo período. A apresentação do TCC é aberta ao público.

A banca examinadora será composta pelo professor-orientador, docente de área correlata ao tema do trabalho e avaliador convidado, que poderá ser um docente ou profissional da área do trabalho. O trabalho deverá ser entregue aos membros da banca com uma antecedência mínima de 7 (sete) dias da data da defesa oral.

O discente deverá reformular seu TCC, segundo as sugestões da banca, sendo as correções obrigatórias para a aprovação na disciplina.

A documentação referente ao TCC encontra-se anexada ao final deste PPC (ANEXO 6).

#### **4.7. Exame Nacional de Desempenho dos estudantes (ENADE)**

O Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), criado pela Lei Nº 10.861/2004, objetiva assegurar o processo nacional de avaliação das instituições, dos cursos e do desempenho dos estudantes, a fim de melhorar a qualidade da educação superior. O SINAES possui uma série de instrumentos, tais como: Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), Indicador de Diferença entre os Desempenhos Observado e Esperado (IDD), Conceito Preliminar do Curso (CPC) e Índice Geral do Curso (IGC), dentre outros.

O ENADE avalia o rendimento dos concluintes dos cursos de graduação em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares dos cursos, o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao aprofundamento da formação geral e profissional, e o nível de atualização dos estudantes em relação à realidade brasileira e mundial.

O capítulo 3 da portaria normativa nº 19, de 13 de dezembro de 2017, dispõe sobre os procedimentos para realização, inscrição, aplicação e divulgação do ENADE. O exame ocorre em um ciclo trienal. É obrigatória a inscrição para estudantes ingressantes e concluintes habilitados de cursos de bacharelado e superiores de tecnologia vinculados às áreas de avaliação da edição.

De acordo com a tabela de áreas do conhecimento divulgada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), o Curso de Bacharelado em Nutrição pertence à área da saúde, sendo realizado o exame no Ano I do Ciclo Avaliativo do ENADE. No ano 2016, o Curso de Bacharelado em Nutrição do IF Sudeste MG, *Campus Barbacena*, obteve nota 3 nesta avaliação.

O Indicador de Diferença entre os Desempenhos Observado e Esperado (IDD) é um indicador de qualidade que mensura o valor agregado pelo curso ao desenvolvimento dos estudantes concluintes, considerando seus desempenhos no ENADE e no ENEM ao ingressar no curso de graduação avaliado. No ano 2016, o Curso de Bacharelado em Nutrição do IF Sudeste MG, *Campus Barbacena* obteve nota 3 na avaliação do IDD.

O Conceito Preliminar de Curso (CPC) é um indicador de qualidade que avalia os cursos de graduação, com base na avaliação de desempenho de estudantes, no valor agregado pelo processo formativo e em insumos referentes às condições de oferta, como

corpo docente, infraestrutura e recursos didático-pedagógicos. No ano 2018, o IF Sudeste MG obteve conceito 3 na avaliação do CPC.

O Índice Geral de Cursos Avaliados da Instituição (IGC) é um indicador de qualidade que avalia as Instituições de Educação Superior, considerando aspectos como a distribuição dos estudantes entre os diferentes níveis de ensino, graduação ou pós-graduação *stricto sensu*, e o CPC dos cursos avaliados no último triênio. No ano 2018, o IF Sudeste MG obteve conceito 3 na avaliação do IGC.

## **5. Processos de ensino-aprendizagem**

### **5.1. Metodologia de ensino-aprendizagem**

A metodologia de ensino contempla uma sequência lógica de disciplinas teóricas e práticas obrigatórias e optativas, visando desenvolver o espírito científico e reflexivo do discente. O universo temático dos fundamentos, tanto teórico quanto metodológicos, na priorização do âmbito regional, em suas articulações com o contexto global, contemplará métodos e técnicas de aprendizagem, utilizando os mais variados recursos didáticos.

No decorrer do curso os docentes deverão utilizar diferentes metodologias valorizando os conhecimentos prévios dos discentes, sua autonomia e necessidades específicas, seus diferentes ritmos de aprendizagem e o uso das Tecnologias de Informação e Comunicação (TCIs). Deverão ser utilizadas diversas estratégias didático-metodológicas, como: seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, estudos dirigidos, atividades práticas e outras.

No projeto formativo, cabe destacar a importância TICs, pois, ao longo de sua trajetória acadêmica, o estudante terá acesso a diversas metodologias integradoras do ensino, fundamentadas no uso intensivo de tecnologias. Na educação presencial, as TICs são potencializadoras dos processos de ensino-aprendizagem. Além disso, a tecnologia traz a possibilidade de maior desenvolvimento – aprendizagem – comunicação entre as pessoas com necessidades educacionais especiais.

As atividades didáticas serão desenvolvidas em salas de aula (aulas teóricas) que serão essencialmente expositivas e apoiadas por material ilustrativo em geral, incluindo recursos midiáticos com diferentes situações e exemplos de atuação profissional.

As aulas práticas serão ministradas em laboratórios ou em campo, com abordagem de áreas formativas. Paralelamente às aulas, ocorrerão os estágios supervisionados, onde o discente terá oportunidade de conciliar os ensinamentos teóricos à realidade docente.

As atividades extraclasse serão realizadas durante o curso, como semanas acadêmicas, seminários, palestras, visitas técnicas, entre outros. Além disso, os docentes estarão disponíveis em horários pré-determinados para atendimentos aos discentes.

## **5.2. Acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem**

O rendimento acadêmico do discente compreenderá sua assiduidade nas aulas (frequência) e rendimento nos conteúdos dos componentes curriculares.

De acordo com o RAG, capítulo XI, artigo 34, deverão ser aplicadas no mínimo três (3) avaliações por disciplina, sendo que os critérios e valores de avaliação deverão ser explicitados no programa de ensino do componente curricular. O resultado das avaliações será expresso em notas graduadas de zero a 10 (dez) pontos, em número inteiros, conforme Portaria-R nº 300/2017.

Para efeito de aprovação nos componentes curriculares, são aplicados os seguintes critérios, de acordo com o RAG:

- I - Aprovado: discente com nota maior ou igual a seis (6,0) e frequência igual ou superior a 75%.
- II - Reprovado: discente com nota inferior a quatro (4,0) ou frequência inferior a 75%.
- III - Será facultado o EXAME FINAL (estudos autônomos) ao discente que tiver frequência igual ou superior a 75% e nota igual ou superior a quatro (4,0) e inferior a seis (6,0).

O acompanhamento do rendimento acadêmico do discente também pode ser feito através do coeficiente de rendimento acadêmico, calculado considerando todas as disciplinas cursadas pelo discentes (obrigatórias e optativas), aprovadas ou reprovadas, de acordo com Art. 38 do RAG.

O RAG também dispõe sobre aspectos relacionados ao acompanhamento de discentes público-alvo da educação especial. Para esses alunos, deverá ser realizado o Plano Educacional Individualizado (PEI), constando as adaptações realizadas e os suportes disponibilizados ao estudante.

## 6. Apoio ao discente

O *Campus* Barbacena conta com diversas modalidades de apoio aos discentes, que vão desde o auxílio estudantil (em forma de bolsas) à atuação do Núcleo de Ações Inclusivas (NAI) no apoio a estudantes com necessidades especiais. Ainda, conta com refeitório, que serve duas refeições diárias (almoço e jantar) e atendimento odontológico para os estudantes.

Os editais de auxílio estudantil são divulgados pela Diretoria Geral do Campus, de acordo com as Diretrizes da Assistência Estudantil do IF Sudeste MG (Portaria-R 164/2011, atualizada pela Portaria-R 660/2015), e visa o atendimento a estudantes em baixa condição socioeconômica. O objetivo da política é contribuir para a permanência dos estudantes matriculados nos cursos presenciais, na perspectiva da inclusão social e democratização do ensino público. São ofertadas bolsas nas modalidades alimentação (direito à alimentação gratuita no refeitório do campus); manutenção (recebimento de suporte financeiro para contribuir com suas despesas básicas); moradia (recebimento de suporte financeiro para custear gasto com moradia); e transporte (recebimento de suporte financeiro para custear gastos com transporte coletivo municipal ou intermunicipal).

A atuação do NAI é norteada pelo “Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG”. No campus Barbacena, o NAI tem como objetivo primar pelo exercício de uma política educacional pautada por princípios inclusivos e colaborar para o constante aperfeiçoamento desse processo. Trata-se de um setor que, com o apoio de outros setores da instituição, atua de forma complementar e suplementar ao ensino, pesquisa e extensão, buscando meios e recursos para dar suporte aos discentes público-alvo da educação especial, no processo de ensino-aprendizagem. A equipe do NAI do *Campus* Barbacena é composta por um intérprete de LIBRAS e uma revisora de braille.

## 7. CORPO DOCENTE, TUTORIAL E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

### 7.1. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o “Conjunto de professores, composto por pelo menos cinco docentes do curso, de elevada formação e titulação, contratados em tempo integral ou parcial, que respondem mais diretamente pela concepção,

implementação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso” (Resolução CONAES N° 1, de 17/06/2010).

O RAG do IF Sudeste MG (2018), capítulo XIV, artigos 45 e 46, determina as atribuições do NDE. Sua composição é indicada pelo Coordenador do Curso, com mandato de 01 (um) ano, permitindo sua recondução por tempo indeterminado, observando a renovação parcial de seus integrantes.

A Portaria n° 329, de 18 de junho de 2019 atualizou o NDE do Curso de Bacharelado em Nutrição que se encontra com a seguinte composição:

<b>Docente</b>	<b>Titulação</b>
Rosimar Regina da Silva Araujo – Coordenadora	Doutorado
Júnia Maria Geraldo Gomes – Vice coordenadora	Doutorado
Ana Paula de Lima Florentino Matta – Membro	Doutorado
Anne Danieli Nascimento Soares – Membro	Doutorado
Isabella de Souza Gomes Campelo – Membro	Doutorado
Lidiane Lopes Moreira – Membro	Mestrado
Marilene Guimarães – Membro	Mestrado
Renata de Souza Ferreira – Membro	Mestrado

## **7.2. Coordenação de curso**

**Coordenadora:** Rosimar Regina da Silva Araujo

### **Formação acadêmica e Titulação:**

Doutorado em Bioquímica Agrícola, Universidade Federal de Viçosa, 2006

Mestrado em Agroquímica, Universidade Federal de Viçosa, 2001

Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Viçosa, 1998

**Regime de trabalho:** Dedicção Exclusiva

**Tempo de exercício na instituição:** 7,5 anos

**Tempo na coordenação do curso:** 3,5 anos (início em 2016)

## **7.3. Docentes**

No quadro 2 estão apresentados os docentes que atuam no Curso de Bacharelado em Nutrição, bem como sua formação acadêmica, titulação, regime de trabalho, tempo de exercício na instituição, tempo de atuação na educação básica, no magistério superior

e na educação a distância. O corpo docente é constituído por 15 doutores (65,2%) e 8 mestres (34,8%).

**Quadro 2** – Descrição do perfil e tempo de atuação dos docentes do Curso de Bacharelado em nutrição, *Campus Barbacena*

Docente	Formação Acadêmica e Titulação	Regime de Trabalho	Tempo de exercício na instituição	Tempo de atuação na: - Educação básica (EB) - Educação superior (ES) - Educação à distância (ED)
Ana Paula de Lima Florentino Matta	Doutorado em Biologia Celular e Estrutural, Universidade Federal de Viçosa (UFV), 2012 Mestrado em Biologia Celular e Estrutural, UFV, 2008 Graduação em Ciências Biológicas, Faculdade de Filosofia Ciências e Letras Santa Marcelina, FAFISM, 2006	40h DE	5 anos e 6 meses	ES: 5 anos e 6 meses
Anne Danieli Nascimento Soares	Doutorado em Ciência dos alimentos, Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), 2016 Mestrado em Ciência dos alimentos, UFMG, 2012 Graduação em Nutrição, UFMG, 2008	40h DE	1 ano e 5 meses	EB: 1 ano ES: 3 anos e 7 meses
Bianca Ghiggino	Mestrado em Programa de Pós-Graduação em Planejamento Urbano, Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano Regional, 2013 Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2008	40h DE	1 ano	EB: 8 anos ES: 1 ano ED: 10 anos
Claudia Maria Miranda de Araújo	Doutorado em Economia Rural, UFV, 1998 Mestrado em Economia Rural pela UFV, 1993 Graduação em Ciências Econômicas pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), 1990	40h DE	10 anos	ES: 24 anos
Cristiane de Melo Cazal	Doutorado em Química, Universidade Federal de São Carlos, 2011 Mestrado em Agroquímica, UFV, 2006 Graduação em Química, UFV, 2004	40h DE	5 anos	EB: 9 anos ES: 9 anos
Daiana Salles Pontes	Mestrado em Estatística, UFV, 2016 Graduação em Estatística, Universidade Federal do Espírito Santo, 2013	40h DE	11 meses	EB: 11 meses ES: 11 meses ED: 3 anos e 4 meses
Deise Machado Ferreira de Oliveira	Doutorado em Agronomia (Solos e Nutrição de Plantas), UFV, 2003 Mestrado em Microbiologia Agrícola, UFV, 1991 Especialização em MBA Gestão em Gastronomia, Faculdade Senac MG, 2015 Aperfeiçoamento em VET Vocational Education Training -Teachers for the Future Program, Hamk University of Applied Sciences, HAMK, Finlândia, 2015 Graduação em Agronomia, UFV, 1986	40h DE	13 anos	EB: 13 anos ES: 15 anos
Dênis Derly Damasceno	Pós-Doutorado, UFMG, 2012 Doutorado em Fisiologia e Farmacologia pelo Instituto de Ciências Biológicas da UFMG, 2009 Graduação em Enfermagem pela Universidade Federal de Alfenas, 2004	40h DE	10 anos	EB: 10 anos ES: 10 anos
Glauca Maria Pinto Vieira	Mestrado em Direito, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, 2011 Especialização em Pós-Graduação em Direito Civil e Processo Civil, Universidade Presidente Antônio Carlos (UNIPAC), 2005 Graduação em Direito, UNIPAC, 2003	40h DE	7 anos e 5 meses	EB: 7 anos e 5 meses ES: 14 anos ED: 1 ano

Isabella de Souza Gomes Campelo	Doutorado em Microbiologia Agrícola, UFV, 2008 Mestrado em Microbiologia Agrícola, UFV, 2004 Graduação em Licenciatura em Biologia, IF Sudeste MG, 2012 Graduação em Agronomia, UFV, 2002	40h DE	10 anos	EB – 2 anos ES – 10 anos
José Emílio Zanzirolani de Oliveira	Doutorado em Genética e Melhoramento, UFV, 2001. Mestrado em Genética e Melhoramento pela UFV, 1997 Graduação em Ciências Biológicas pela UFJF, 1994 Graduação em Ciências pela Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Cataguases, 1990	40h DE	10 anos	EB – 2 anos ES – 9 anos
Junia Maria Geraldo Gomes	Doutorado em Ciência da Nutrição, UFV, 2016 Mestrado em Ciência da Nutrição, UFV, 2008 Graduação em Nutrição, UFV, 2006	40h DE	10 anos	ES: 12 anos ED: 2 anos
Lidiane Lopes Moreira	Mestrado em Ciências da Saúde, UFMG, 2011 Graduação em Nutrição, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, 2008	40h DE	11 meses	ES: 3 anos e 6 meses
Luiz Carlos Gomes Júnior	Mestrado em Ciência da Nutrição, UFV, 2010 Especialização em Nutrição Humana e Saúde, Universidade Federal de Lavras, 2000 Graduação em Nutrição, UFV, 1995 Graduação em Licenciatura Plena em Educação Física, UFJF, 1991	40h DE	16 anos	EB: 26 anos e 6 meses ES: 8 anos ED: 1 ano e 4 meses
Marcília Santos Rosado Castro	Doutorado em Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, 2012 Mestrado em Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, 2009 Graduação em Ciência e Tecnologia de Laticínios, UFV, 2006	40h DE (Professor Efetivo do IFSP) Exercício Provisório para Acompanhamento de Cônjuge	7 meses	EB: 8 anos ES: 9 meses
Marilene Guimarães	Mestrado Profissional em Ensino de Ciências da Saúde e do Meio Ambiente, Centro Universitário Plínio Leite, 2008 Especialização em Saúde Pública com Ênfase no PSF, Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, 2010 Especialização em Nutrição Esportiva, Universidade Gama Filho, 2004 Especialização em Administração de serviço de alimentação, Universidade FUMEC, 1998 Aperfeiçoamento em Nutrición, Dietética Y Dietoterapia, Universidad de Navarra, UNA, Espanha, 2006 Graduação em Nutrição, UFV, 1994	40h DE	6 anos	ES: 14 anos ED: 2 anos
Raquel de Oliveira Nascimento	Mestrado em Educação, Universidade do Vale do Sapucaí, 2015 Especialização em LIBRAS, Faculdade Educacional da Lapa, FAEL, Brasil, 2015 Especialização em Design Instrucional para EaD Virtual Graduação em Língua Portuguesa - Língua Inglesa, Universidade Vale do Rio Verde de Três Corações, UNINCOR, Brasil, 2009	40h DE	3 anos	EB: 10 anos ES: 6 anos
Renata de Souza Ferreira	Mestrado em Ciência da Nutrição, UFV, 2009 Especialização em Gestão Pública de Organização de Saúde, UFJF, 2012 Graduação em Nutrição, UFV, 2006	40h DE	8 anos	ES: 9 anos e 6 meses ED: 2 anos
Renata Vitarele Gimenes Pereira	Doutorado em Zootecnia, UFMG, 2014 Mestrado em Zootecnia, UFMG, 2010	40h DE	8 anos	EB: 8 anos ES: 8 anos



	Graduação em Licenciatura em Biologia, Universidade Metropolitana de Santos, UNIMES, 2013 Graduação em Medicina Veterinária, UFMG, 2008			ED: 9 anos
Ricardo Salviano dos Santos	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Biocombustíveis/Biotecnologia, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), 2015 Mestrado em Química com ênfase em Química Orgânica, UFVJM, 2012 Graduação em Farmácia-Bioquímica, UFVJM, 2010	40h DE	3 meses	EB: 6 anos ES: 8 anos ED: 8 anos
Rosimar Regina da Silva Araújo	Doutorado em Bioquímica Agrícola, UFV, 2006 Mestrado em Agroquímica, UFV, 2006 Graduação em Nutrição, UFV, 1998	40h DE	7 anos	ES: 19 anos ED: 2 anos
Wanderléia da Consolação Paiva	Doutorado em Estudos de Linguagem, Universidade Federal Fluminense, 2019 Mestrado em Psicologia, Universidade Federal de São João Del Rei (UFSJ), 2011 Mestrado em Psicopedagogia, Universidade de Havana, 2002 Especialização em Gestão Estratégica de Pessoas, UFSJ, 2005 Graduação em Psicologia, UFSJ, 1997	40h DE	7 anos e 6 meses	EB: 7 anos e 6 meses ES: 20 anos ED: 3 anos
Wellington de Freitas Castro	Doutorado em Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, 2012 Mestrado em Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, 2008 Graduação em Engenharia de Alimentos, UFV, 2005	40h DE	7 meses	EB: 7 anos ES: 7 meses

As disciplinas são distribuídas em função da formação docente, observando os períodos em que cada uma é ofertada, de acordo com o Quadro 3.

**Quadro 3** – Relação de disciplinas e professores responsáveis

	<b>Código da disciplina</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Professor responsável</b>
<b>1º PERÍODO</b>	1	Anatomia humana	Dênis Derly Damasceno
	2	Biologia celular	Ana Paula de Lima Florentino Matta
	3	Composição de alimentos	Rosimar Regina da Silva Araújo
	4	Genética básica	José Emílio Zanzirolani de Oliveira
	5	Introdução à nutrição	Lidiane Lopes Moreira
	6	Metodologia científica	Gláucia Maria Pinto Vieira
	7	Sociologia	Bianca Ghiggino

	<b>Código da disciplina</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Professor responsável</b>
<b>2º PERÍODO</b>	8	Fisiologia humana	Dênis Derly Damasceno
	9	Histologia e embriologia humana	Ana Paula de Lima Florentino Matta
	10	Microbiologia geral	Isabella de Souza Gomes Campelo
	11	Parasitologia	Ana Paula de Lima Florentino Matta
	12	Português instrumental	Raquel de Oliveira Nascimento
	13	Química orgânica básica	Cristiane de Melo Cazal
	14	Técnica dietética I	Renata de Souza Ferreira

3º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Professor responsável
	15	Avaliação nutricional I	Junia Maria Geraldo Gomes
	16	Bioestatística	Daiana Salles Pontes
	17	Bioquímica	Ricardo Salviano dos Santos
	18	Microbiologia de alimentos	Deise Machado Ferreira de Oliveira
	19	Nutrição e metabolismo	Rosimar Regina da Silva Araujo
20	Técnica dietética II	Renata de Souza Ferreira	

4º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Professor responsável
	21	Avaliação nutricional II	Junia Maria Geraldo Gomes
	22	Higiene de alimentos	Marcília Santos Rosado Castro
	23	Imunologia	Ricardo Salviano dos Santos
	24	Nutrição do adulto e do idoso	Rosimar Regina da Silva Araujo
	25	Nutrição no esporte	Marilene Guimarães
	26	Patologia geral	Renata Vitarele Gimenes Pereira
27	Psicologia aplicada à nutrição	Wanderléia da Consolação Paiva	

5º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Professor responsável
	28	Bromatologia	Wellington de Freitas Castro
	29	Economia básica	Claudia Maria Miranda de Araújo
	30	Epidemiologia	Lidiane Lopes Moreira
	31	Farmacologia	Dênis Derly Damasceno
	32	Gestão em unidade de alimentação e nutrição	Marilene Guimarães
	33	Patologia da nutrição e dietoterapia I	Junia Maria Geraldo Gomes
34	Planejamento físico em unidade de alimentação e nutrição	Renata de Souza Ferreira	

6º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Professor responsável
	35	Ética e orientação profissional	Lidiane Lopes Moreira
	36	Nutrição da criança e do adolescente	Rosimar Regina da Silva Araujo
	37	Nutrição materno-infantil	Junia Maria Geraldo Gomes
	38	Patologia da nutrição e dietoterapia II	Anne Danieli Nascimento Soares
	39	Tecnologia de alimentos	Wellington de Freitas Castro
	40	Trabalho de conclusão de curso I	Anne Danieli Nascimento Soares Junia Maria Geraldo Gomes Lidiane Lopes Moreira Marilene Guimarães Renata de Souza Ferreira Rosimar Regina da Silva Araujo
	41	Vigilância sanitária	Renata Vitarele Gimenes Pereira

7º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Professor responsável
	42	Educação alimentar e nutricional	Marilene Guimarães
	43	Estágio em nutrição clínica I	Anne Danieli Nascimento Soares
	44	Patologia da nutrição e dietoterapia III	Anne Danieli Nascimento Soares
	45	Políticas públicas e saúde coletiva	Lidiane Lopes Moreira

	46	Trabalho de conclusão de curso II	Anne Danieli Nascimento Soares Junia Maria Geraldo Gomes Lidiane Lopes Moreira Marilene Guimarães Renata de Souza Ferreira Rosimar Regina da Silva Araujo
--	----	-----------------------------------	--

8º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Professor responsável
	47	Estágio em nutrição clínica II	Anne Danieli Nascimento Soares
	48	Estágio em nutrição social	Lidiane Lopes Moreira
	49	Estágio em unidade de alimentação e nutrição	Marilene Guimarães

DISCIPLINAS OPTATIVAS	Disciplina	Professor responsável
	Aditivos alimentares	Rosimar Regina da Silva Araujo
	Alimentos funcionais	Rosimar Regina da Silva Araujo
	Avaliação alimentar e nutricional de populações	Lidiane Lopes Moreira
	Dietoterapia ambulatorial	Anne Danieli Nascimento Soares
	Ergonomia	Luiz Carlos Gomes Júnior
	Gastronomia	Renata de Souza Ferreira
	Gestão de custos	Marilene Guimarães
	Marketing em alimentação e nutrição	Luiz Carlos Gomes Júnior
	Modelos experimentais em nutrição	Anne Danieli Nascimento Soares
	Nutrição comportamental	Lidiane Lopes Moreira
	Práticas integradoras em nutrição I	Junia Maria Geraldo Gomes Renata de Souza Ferreira Rosimar Regina da Silva Araujo
	Práticas integradoras em nutrição II	Junia Maria Geraldo Gomes Marilene Guimarães Rosimar Regina da Silva Araujo
	Tecnologias aplicadas à área de saúde	Luiz Carlos Gomes Júnior
	Terapia nutricional	Anne Danieli Nascimento Soares
	Tópicos especiais em nutrição clínica I	Anne Danieli Nascimento Soares
	Tópicos especiais em nutrição clínica II	Anne Danieli Nascimento Soares
	Tópicos especiais em nutrição social I	Lidiane Lopes Moreira
	Tópicos especiais em nutrição social II	Lidiane Lopes Moreira
	Tópicos especiais em unidade de alimentação e nutrição I	Marilene Guimarães
Tópicos especiais em unidade de alimentação e nutrição II	Marilene Guimarães	

#### 7.4. Produção cultural, artística, científica ou tecnológica dos docentes

As produções culturais, artísticas, científicas e/ou tecnológica dos docentes podem ser verificadas no currículo lattes, através do link que consta no Quadro 4.

**Quadro 4** – Endereço eletrônico para acesso ao currículo *lattes* dos docentes do curso

<b>Docentes</b>	<b>Endereço eletrônico</b>
Ana Paula de Lima Florentino Matta	<a href="http://lattes.cnpq.br/1893440680741142">http://lattes.cnpq.br/1893440680741142</a>
Anne Danieli Nascimento Soares	<a href="http://lattes.cnpq.br/7913106277838149">http://lattes.cnpq.br/7913106277838149</a>
Bianca Ghiggino	<a href="http://lattes.cnpq.br/7567834032779608">http://lattes.cnpq.br/7567834032779608</a>
Claudia Maria Miranda de Araújo Pereira	<a href="http://lattes.cnpq.br/1048311471358475">http://lattes.cnpq.br/1048311471358475</a>
Cristiane de Melo Cazal	<a href="http://lattes.cnpq.br/9190516393975207">http://lattes.cnpq.br/9190516393975207</a>
Daiana Salles Pontes	<a href="http://lattes.cnpq.br/6638973949782292">http://lattes.cnpq.br/6638973949782292</a>
Deise Machado Ferreira de Oliveira	<a href="http://lattes.cnpq.br/5483436232223506">http://lattes.cnpq.br/5483436232223506</a>
Dênis Derly Damasceno	<a href="http://lattes.cnpq.br/5335131551754253">http://lattes.cnpq.br/5335131551754253</a>
Gláucia Maria Pinto Vieira	<a href="http://lattes.cnpq.br/0314035488457695">http://lattes.cnpq.br/0314035488457695</a>
Isabella de Souza Gomes Campelo	<a href="http://lattes.cnpq.br/3245847460772311">http://lattes.cnpq.br/3245847460772311</a>
José Emílio Zanzirolani de Oliveira	<a href="http://lattes.cnpq.br/2505425113105659">http://lattes.cnpq.br/2505425113105659</a>
Junia Maria Geraldo Gomes	<a href="http://lattes.cnpq.br/4338351873505948">http://lattes.cnpq.br/4338351873505948</a>
Lidiane Lopes Moreira	<a href="http://lattes.cnpq.br/6610709942541895">http://lattes.cnpq.br/6610709942541895</a>
Luiz Carlos Gomes Júnior	<a href="http://lattes.cnpq.br/6714580563400120">http://lattes.cnpq.br/6714580563400120</a>
Marcília Santos Rosado Castro	<a href="http://lattes.cnpq.br/2435629109640427">http://lattes.cnpq.br/2435629109640427</a>
Marilene Guimarães	<a href="http://lattes.cnpq.br/6565570898828221">http://lattes.cnpq.br/6565570898828221</a>
Renata de Souza Ferreira	<a href="http://lattes.cnpq.br/1398614939100459">http://lattes.cnpq.br/1398614939100459</a>
Renata Vitarele Gimenes Pereira	<a href="http://lattes.cnpq.br/3321769634188416">http://lattes.cnpq.br/3321769634188416</a>
Raquel de Oliveira Nascimento	<a href="http://lattes.cnpq.br/8095088980184396">http://lattes.cnpq.br/8095088980184396</a>
Ricardo Salviano dos Santos	<a href="http://lattes.cnpq.br/0944709618215954">http://lattes.cnpq.br/0944709618215954</a>
Rosimar Regina da Silva Araujo	<a href="http://lattes.cnpq.br/8477044582853443">http://lattes.cnpq.br/8477044582853443</a>
Wanderléia da Consolação Paiva	<a href="http://lattes.cnpq.br/4374290395074322">http://lattes.cnpq.br/4374290395074322</a>
Wellington de Freitas Castro	<a href="http://lattes.cnpq.br/7869111463930835">http://lattes.cnpq.br/7869111463930835</a>

### **7.5. Técnico-administrativo**

Atualmente 22 Técnicos Administrativos em Educação (TAE) em exercício no *Campus Barbacena* atuam diretamente com o Curso de Bacharelado em Nutrição, conforme os seguintes setores de atuação:

- Secretaria de Educação Superior: 5 servidores
- Coordenação Pedagógica: 5 servidores
- Seção de Alimentação e Nutrição: 2 servidores
- Biblioteca: 4 servidores
- Infraestrutura Didático Pedagógica: 2 servidores
- Núcleo de Ações Inclusivas: 2 servidores

- Psicologia: 2 servidores

## 8. AVALIAÇÃO DO CURSO

No âmbito nacional, o Curso de Bacharelado em Nutrição participa do SINAES, o que inclui, a auto-avaliação do curso e avaliação de desempenho dos estudantes, o ENADE.

No âmbito da instituição, o Curso é avaliado periodicamente pelo sistema vigente de Avaliação Institucional. A Avaliação Institucional Geral (anual, envolvendo todos os segmentos: discentes, docentes, coordenadores, diretores, funcionários técnico-administrativos, egressos do curso) é realizada através da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e Sub-comissão Própria de Avaliação (SPA). A Avaliação Institucional do IF Sudeste MG é planejada conforme diretrizes, critérios e estratégias estabelecidas pelo SINAES. A CPA constitui-se em uma equipe que representa a comunidade acadêmica, com o objetivo de conduzir os processos de avaliação internos da Instituição, e orientá-la para as avaliações externas, elaborando o Relatório de Avaliação Institucional, que é enviado ao Ministério da Educação (MEC). O último relatório com informações da avaliação institucional do *Campus* é referente ao ciclo 2015-2017<sup>1</sup>. Esta avaliação está, portanto, vinculada à qualidade e assim exige que alunos, professores, funcionários técnico-administrativos, ex-alunos e representantes da comunidade local informem sobre a relevância do ensino e a adequação do mesmo ao mercado de trabalho, sobre as ações direcionadas para a pesquisa e a extensão, sobre a responsabilidade social e sobre a infraestrutura do IF Sudeste MG - *Campus* Barbacena. Como princípios da Avaliação, temos a globalidade, legitimidade, impessoalidade, respeito à identidade institucional e suas características próprias, continuidade, regularidade e disposição para a mudança.

No âmbito do curso, periodicamente realiza-se avaliações do Projeto Pedagógico do Curso, como propósito de rever as diretrizes e estratégias com vistas à qualidade e à excelência na formação do profissional. Esse processo de avaliação ocorre

---

<sup>1</sup>Disponível em: <https://www.ifsudestemg.edu.br/documentos-institucionais/unidades/reitoria/comissoes-e-comites/cpa/projeto-de-autoavaliacao-institucional-if-sudeste-mg-2015-2017.pdf/view>. Acesso em: 21 fev. 2020.

continuamente nas reuniões pedagógicas, nas reuniões do NDE e colegiado do Curso e, especialmente, por meio da auto-avaliação institucional.

Os docentes também passam por avaliação durante o período de progressão funcional, quando é aplicado questionário por amostragem, aproximadamente de 10 alunos por turma, pela Subcomissão Permanente de Pessoal Docente (SPPD). O objetivo deste questionário é coletar as opiniões dos alunos sobre diferentes aspectos da atuação do professor. Os dados dão condições aos professores de refletir sobre a sua produtividade com relação ao ensino e de replanejar suas atividades, de modo que favoreça o processo ensino-aprendizagem.

Em relação a avaliação com o egresso, embora ainda não haja resultados, há um projeto na Diretoria de Extensão do *Campus Barbacena* para fazer o acompanhamento deste.

Entendida como processo permanente, a avaliação vem sendo utilizada como instrumento de identificação de problemas, para corrigir erros e para introduzir as mudanças que signifiquem uma melhoria imediata da qualidade do ensino e da instituição como um todo.

## 9. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

A emissão de certificados e diplomas no âmbito do IF Sudeste MG está de acordo com o Regulamento de Emissão, Registro e Expedição de Certificados e Diplomas do IF Sudeste MG, aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da instituição em 25 de março de 2014.

## 10. REFERÊNCIAS

ATIVIDADES COMPLEMENTARES. Regulamento de Atividades Complementares do IF Sudeste MG. Juiz de Fora, out. 2012. Disponível em: [http://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/Regulamento%20Atividades%20Complementares%20vers%C3%A3o%20Outubro%202012\\_0.pdf](http://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/Regulamento%20Atividades%20Complementares%20vers%C3%A3o%20Outubro%202012_0.pdf).

BRASIL. Decreto 8.358, de 9 de novembro de 1910. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 15 nov. 1910. Seção 1, p. 9593.

BRASIL. Decreto 22934, de 13 de julho de 1933. Transforma o Aprendizado Agrícola de Barbacena em Escola Agrícola e dá outras providencias. Diário Oficial da União - Seção 1 - 1/8/1933, Página 15217.

BRASIL. Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2002/d4281.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm).

BRASIL. Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nos 10.048/2000 e estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm).

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm).

BRASIL. Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm).

BRASIL. Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm).

BRASIL. Lei 8234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1991.

BRASIL. Lei 12.605, de 3 de abril de 2012. Determina o emprego obrigatório da flexão de gênero para nomear profissão ou grau em diplomas. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/lei/112605.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112605.htm).

BRASIL. Lei n 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19795.htm).

BRASIL. Lei Nº 10.048, de 8 de novembro de 2000. Dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L10048.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L10048.htm).

BRASIL. Lei Nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L10098.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L10098.htm).

BRASIL. Lei Nº 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2002/110436.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/110436.htm).

BRASIL. Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm).

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Estágio de Estudantes. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm).

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em <[https://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/lei\\_de\\_criacao\\_0.PDF](https://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/lei_de_criacao_0.PDF)>. Acesso em: 06 fev 2020.

BRASIL. Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o §3º do art. 98 da Lei Nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/lei/112764.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112764.htm).

BRASIL. Lei Nº 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2015/Lei/L13146.htm#art127](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Lei/L13146.htm#art127).

BRASIL. Lei Nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/18112cons.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/18112cons.htm).

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, dezembro de 1996. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP. **Resultado CPC 2016**. Disponível em <http://inep.gov.br/web/guest/educacao-superior/indicadores-de-qualidade/resultados>.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP. **Resultado ENADE 2016**. Disponível em: <http://inep.gov.br/web/guest/educacao-superior/indicadores-de-qualidade/resultados>.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP. **Resultado IDD 2016**. Disponível em <http://inep.gov.br/web/guest/educacao-superior/indicadores-de-qualidade/resultados>.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP. **Resultado IGC 2018**. Disponível em <http://inep.gov.br/web/guest/educacao-superior/indicadores-de-qualidade/resultados>.



BRASIL. Nota Técnica Nº 385/2013/CGLNRS/SERES/MEC, de 21 de junho de 2013. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=13408-nota-tecnica-385-2013-acessibilidade-pdf&category\\_slug=junho-2013-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=13408-nota-tecnica-385-2013-acessibilidade-pdf&category_slug=junho-2013-pdf&Itemid=30192).

BRASIL. Orientação Normativa Nº 2, de 24 de junho de 2016. Estabelece orientações sobre a aceitação de estagiários no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional. Disponível em: [http://www.trtsp.jus.br/geral/tribunal2/ORGAOS/Min\\_Div/MPOG\\_ON\\_02\\_16.html](http://www.trtsp.jus.br/geral/tribunal2/ORGAOS/Min_Div/MPOG_ON_02_16.html).

BRASIL. Parecer CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010. Sobre o Núcleo Docente Estruturante (NDE). Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=6884-parecer-conae-nde4-2010&category\\_slug=outubro-2010-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6884-parecer-conae-nde4-2010&category_slug=outubro-2010-pdf&Itemid=30192).

BRASIL. Parecer CNE/CES Nº 08, de 31 de janeiro de 2007. Dispõe sobre a carga horária e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/pces008\\_07.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/pces008_07.pdf).

BRASIL. Parecer CONAES Nº 4, de 17 de junho de 2010. Sobre o NDE. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=6884-parecer-conae-nde4-2010&category\\_slug=outubro-2010-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6884-parecer-conae-nde4-2010&category_slug=outubro-2010-pdf&Itemid=30192).

BRASIL. Política Nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva. Brasília. Janeiro de 2008. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/politicaeduc ESPECIAL.pdf>

BRASIL. Portaria Gabinete do Ministro nº 3.284, de 7 de novembro de 2003. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/port3284.pdf>.

BRASIL. Portaria Nº 1793, de dezembro 1994. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/portaria1793.pdf>.

BRASIL. Portaria Normativa do MEC nº 21, de 28 de agosto de 2013. Dispõe sobre a inclusão da educação para as relações étnico-raciais, do ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, promoção da igualdade racial e enfrentamento ao racismo. Disponível em: [http://www.impresanacional.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/31045330/do1-2013-08-30-portaria-normativa-n-21-de-28-de-agosto-de-2013-31045325](http://www.impresanacional.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/31045330/do1-2013-08-30-portaria-normativa-n-21-de-28-de-agosto-de-2013-31045325).

BRASIL. Portaria Normativa Nº 19, de 13 de dezembro de 2017. Dispõe sobre os procedimentos de competência do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP referentes à avaliação de instituições de educação superior, de cursos de graduação e de desempenho acadêmico de estudantes. Disponível em:

[http://www.egrad.org.br/\\_resources/files/\\_modules/files/files\\_677\\_tn\\_20171215170956dc72.pdf](http://www.egrad.org.br/_resources/files/_modules/files/files_677_tn_20171215170956dc72.pdf).

BRASIL. Referenciais Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado e Licenciatura. Brasília, Abril de 2010. Disponível em: <http://www.castelobranco.br/site/arquivos/pdf/Referenciais-Curriculares-Nacionais-v-2010-04-29.pdf>.

BRASIL. Referenciais de Acessibilidade na Educação Superior e a Avaliação in loco do SINAES. Brasília 2013. Disponível em: [http://www.ampesc.org.br/\\_arquivos/download/1382550379.pdf](http://www.ampesc.org.br/_arquivos/download/1382550379.pdf).

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 5/1997. Proposta de Regulamentação da Lei 9.394/96. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/1997/pceb005\\_97.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/1997/pceb005_97.pdf).

BRASIL. Resolução CNE/CES nº 2, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

BRASIL. Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces003\\_07.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces003_07.pdf).

BRASIL. Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009. Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004\\_09.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004_09.pdf).

BRASIL. Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>.

BRASIL. Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>.

BRASIL. Resolução Nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001\\_12.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf).

BRASIL. Resolução Nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Disponível em: <http://conferenciainfante.mec.gov.br/images/conteudo/iv-cnijma/diretrizes.pdf>.

CERTIFICADOS E DIPLOMAS. Regulamento de Emissão, Registro e Expedição de Certificados e Diplomas do IF Sudeste MG. 2014. Disponível em: <https://www.ifsudestemg.edu.br/documentos-institucionais/unidades/reitoria/pro-reitorias/ensino/documentos-gerais/expedicao-de-diplomas/regulamento-de-registro-de-certificados-e-diplomas-alteracao.pdf/view>.

RAG. Regulamento Acadêmico da Graduação do IF Sudeste MG. Juiz de Fora 2018. Disponível em: <https://www.ifsudestemg.edu.br/documentos-institucionais/unidades/reitoria/pro-reitorias/ensino/graduacao/rag-versao-final-2018.pdf/view>. Acesso em 20 de nov. 2019.

TCC. Regulamento de trabalho de conclusão curso (TCC) do IF Sudeste MG. Juiz de Fora, dez. 2012. Disponível em: [https://www.ifsudestemg.edu.br/documentos-institucionais/unidades/reitoria/pro-reitorias/ensino/graduacao/trabalho-de-conclusao-de-curso-tcc/regulamento-tcc-versao-dezembro-2012\\_0.pdf/view](https://www.ifsudestemg.edu.br/documentos-institucionais/unidades/reitoria/pro-reitorias/ensino/graduacao/trabalho-de-conclusao-de-curso-tcc/regulamento-tcc-versao-dezembro-2012_0.pdf/view).

**ANEXO 1: MATRIZ CURRICULAR**

**Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição**  
**Vigência: a partir de 2020**  
**Hora-Aula (em minutos): 45 minutos**

1º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito/ *Correquisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral	CH estágio
	1	Anatomia humana	-	3	2	5	100	75	-
	2	Biologia celular	-	2	2	4	80	60	-
	3	Composição de alimentos	-	2	0	2	40	30	-
	4	Genética básica	-	3	1	4	80	60	-
	5	Introdução à nutrição	-	2	0	2	40	30	-
	6	Metodologia científica	-	2	0	2	40	30	-
	7	Sociologia	-	2	0	2	40	30	-
	<b>TOTAL</b>				<b>16</b>	<b>5</b>	<b>21</b>	<b>420</b>	<b>315</b>

2º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito/ *Correquisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral	CH estágio
	8	Fisiologia humana	-	3	0	3	60	45	-
	9	Histologia e embriologia humana	2	2	2	4	80	60	-
	10	Microbiologia geral	-	2	2	4	80	60	-
	11	Parasitologia	-	2	0	2	40	30	-
	12	Português instrumental	-	2	0	2	40	30	-
	13	Química orgânica básica	-	4	0	4	80	60	-
	14	Técnica dietética I	-	2	4	6	120	90	-
<b>TOTAL</b>				<b>17</b>	<b>8</b>	<b>25</b>	<b>500</b>	<b>375</b>	<b>0</b>

3º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito/ *Correquisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral	CH estágio
	15	Avaliação nutricional I	1	2	2	4	80	60	-
	16	Bioestatística	-	3	0	3	60	45	-
	17	Bioquímica	13	4	0	4	80	60	-
	18	Microbiologia de alimentos	-	2	2	4	80	60	-
	19	Nutrição e metabolismo	8, 17*	5	0	5	100	75	-
	20	Técnica dietética II	14	2	3	5	100	75	-
<b>TOTAL</b>				<b>18</b>	<b>7</b>	<b>25</b>	<b>500</b>	<b>375</b>	<b>0</b>

4º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito/ *Correquisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral	CH estágio
	21	Avaliação nutricional II	15	2	1	3	60	45	-
	22	Higiene de alimentos	18	2	0	2	40	30	-
	23	Imunologia	-	2	0	2	40	30	-
	24	Nutrição do adulto e do idoso	15,19	2	2	4	80	60	-
	25	Nutrição no esporte	15,19	2	2	4	80	60	-
	26	Patologia geral	8	2	0	2	40	30	-
	27	Psicologia aplicada à nutrição	-	3	0	3	60	45	-
<b>TOTAL</b>				<b>15</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	<b>300</b>	<b>0</b>

5º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito/ *Correquisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral	CH estágio
	28	Bromatologia	13	2	1	3	60	45	-
	29	Economia básica	-	2	0	2	40	30	-
	30	Epidemiologia	16	2	2	4	80	60	-
	31	Farmacologia	8	2	0	2	40	30	-
	32	Gestão em unidade de alimentação e nutrição	20	2	2	4	80	60	-
	33	Patologia da nutrição e dietoterapia I	21, 24, 26	3	2	5	100	75	-
	34	Planejamento físico em unidade de alimentação e nutrição	20	2	2	4	80	60	-
	<b>TOTAL</b>				<b>15</b>	<b>9</b>	<b>24</b>	<b>480</b>	<b>360</b>

6º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito/ *Correquisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral	CH estágio
	35	Ética e orientação profissional	-	2	0	2	40	30	-
	36	Nutrição da criança e do adolescente	21, 24	2	2	4	80	60	-
	37	Nutrição materno-infantil	21, 24	2	2	4	80	60	-
	38	Patologia da nutrição e dietoterapia II	33	3	2	5	100	75	-
	39	Tecnologia de alimentos	18	2	2	4	80	60	-
	40	Trabalho de conclusão de curso I	6, 30, 32, 33, 34	3	0	3	60	45	-
	41	Vigilância sanitária	22	2	0	2	40	30	-
<b>TOTAL</b>				<b>16</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>480</b>	<b>360</b>	<b>0</b>

7º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito/ *Correquisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral	CH estágio
	42	Educação alimentar e nutricional	15	2	2	4	80	60	-
	43	Estágio em nutrição clínica I	38	0	5	5	100	75	75
	44	Patologia da nutrição e dietoterapia III	38	3	2	5	100	75	-
	45	Políticas públicas e saúde coletiva	30	3	2	5	100	75	-
	46	Trabalho de conclusão de curso II	40	3	0	3	60	45	-
<b>TOTAL</b>				<b>11</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>440</b>	<b>330</b>	<b>75</b>

8º PERÍODO	Código da disciplina	Disciplina	Pré-requisito/ *Correquisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH semestral	CH estágio
	47	Estágio em nutrição clínica II	44	0	10	10	200	150	150
	48	Estágio em nutrição social	36, 37, 45	0	15	15	300	225	225
	49	Estágio em unidade de alimentação e nutrição	32, 34	0	15	15	300	225	225
<b>TOTAL</b>				<b>0</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>800</b>	<b>600</b>	<b>600</b>

DISCIPLINAS OPTATIVAS	Disciplina	Pré-requisito/ *Correquisito	AT	AP	AS	Nº aulas por semestre	CH Semestral
		Aditivos alimentares	19	2	0	2	40
	Alimentos dietéticos e alternativos	Legislação de alimentos	2	0	2	40	30
	Alimentos funcionais	19	2	0	2	40	30
	Avaliação alimentar e nutricional de populações	16, 21	2	2	4	80	60
	Bioética	-	2	0	2	40	30
	Biologia molecular	-	3	1	4	80	60
	Bioquímica de alimentos	17*	2	0	2	40	30
	Biotecnologia	-	2	1	3	60	45
	Cerimonial, protocolo e etiqueta	-	2	0	2	40	30
	Dietoterapia ambulatorial	44 *	0	2	2	40	30
	Educação ambiental	-	4	0	4	80	60
	Educação de jovens e adultos	-	2	0	2	40	30
	Educação inclusiva	-	2	0	2	40	30
	Empreendedorismo	-	2	0	2	40	30
	Ergonomia	-	2	0	2	40	30
	Espanhol básico	-	4	0	4	80	60
	Estatística básica	-	2	0	2	40	30
	Estudos da corporeidade	-	2	0	2	40	30
	Fisiologia do exercício	8	4	0	4	80	60
	Fundamentos da química	-	4	0	4	80	60
	Gastronomia	14	1	3	4	80	60
	Gestão da qualidade na indústria de alimentos	Higiene na indústria de alimentos	2	0	2	40	30
	Gestão de custos	32	2	0	2	40	30
	Gestão empresarial	-	2	0	2	40	30
	Higiene na indústria de alimentos	18	2	0	2	40	30
	Horta na escola	-	1	1	2	40	30
	Informática instrumental	-	2	0	2	40	30
	Inglês I	-	4	0	4	80	60
	Inglês II	Inglês I	4	0	4	80	60
	Legislação de alimentos	-	2	0	2	40	30
	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	-	4	0	4	80	60
	Planejamento e organização de eventos I	-	4	0	4	80	60
	Plantas medicinais	-	2	1	3	60	45
	Marketing em alimentação e nutrição	-	2	0	2	40	30
	Modelos experimentais em nutrição	-	2	0	2	40	30
	Nutrição comportamental	27	2	0	2	40	30
	Práticas de capoeira: história, cultura e educação	-	0	2	2	40	30
	Práticas integradoras em nutrição I	15*, 19*, 20*	0	4	4	80	60
	Práticas integradoras em nutrição II	21*, 24*, 25*	0	4	4	80	60
	Primeiros socorros	-	1	1	2	40	30
	Psicologia de educação	-	3	0	3	60	45
	Psicologia do esporte e do exercício físico	-	3	0	3	60	45

Química de alimentos	17	4	0	4	80	60
Química geral I	-	6	0	6	120	90
Segurança do trabalho	-	2	0	2	40	30
Tecnologias aplicadas à área de saúde	-	1	3	4	80	60
Tecnologias de informação e comunicação para aprendizagem	-	2	0	2	40	30
Teoria geral da administração	-	4	0	4	80	60
Terapia nutricional	33	2	0	2	40	30
Tópicos especiais em nutrição clínica I	33	2	0	2	40	30
Tópicos especiais em nutrição clínica II	33	2	0	2	40	30
Tópicos especiais em nutrição social I	30	2	0	2	40	30
Tópicos especiais em nutrição social II	30	2	0	2	40	30
Tópicos especiais em unidade de alimentação e nutrição I	32	2	0	2	40	30
Tópicos especiais em unidade de alimentação e nutrição II	32	2	0	2	40	30

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA TOTAL
Disciplinas obrigatórias	3015 horas
Disciplinas Optativas	125 horas
Atividades Complementares	60 horas
Estágio curricular supervisionado	675 horas
Trabalho de Conclusão de Curso	90 horas
Total de carga horária do curso	3200 horas

**Legenda:**

AT: Número de aulas teóricas por semana

AP: Número de aulas práticas por semana

AS: Número total de aulas (teóricas e práticas) por semana

CH Semestral: Carga horária semestral em horas



**Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição**  
**Vigência: 2015 a 2019**  
**Hora-Aula (em minutos): 45 minutos**

	Disciplina	Pré-Requisito / *Co-requisito	A.T. / Sem	A.P. / Sem	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	Anatomia Humana	-	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Biologia Celular	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Economia Básica	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Genética Básica	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Introdução à Nutrição	-	1	0	1	1	0:45	20	15:00
	Sociologia	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	<b>TOTAL</b>		15	4	19	19	14:15	380	285:00
2º período	Composição de Alimentos	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Fisiologia Humana	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Histologia e Embriologia Humana	Biologia Celular	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Imunologia	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Microbiologia Geral	Biologia Celular	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Português Instrumental	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Psicologia Aplicada à Nutrição	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
Química Orgânica Básica	-	4	0	4	4	3:00	80	60:00	
	<b>TOTAL</b>		21	4	25	25	18:45	500	375:00
3º período	Avaliação Nutricional I	-	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Bioestatística	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Bioquímica Básica	Química Orgânica Básica	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Epidemiologia	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Metodologia Científica	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia Geral	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição Básica e Metabolismo	Bioquímica Básica*	5	0	5	5	3:45	100	75:00
	<b>TOTAL</b>		21	5	26	26	19:30	520	390:00
4º período	Avaliação Nutricional II	Avaliação Nutricional I	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Higiene de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	4	0	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	Avaliação Nutricional I	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Parasitologia	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Patologia Geral	Fisiologia Humana*	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Políticas de Saúde	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Técnica Dietética I	-	2	4	6	6	4:30	120	90:00
	<b>TOTAL</b>		20	8	28	28	21:00	560	420:00
5º período	Disciplina	Pré-Requisito	A.T. / Sem	A.P. / Sem	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
	Bromatologia	-	2	1	3	3	2:15	60	45:00
	Metodologia Científica Aplicada à Nutrição	Metodologia Científica	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	Avaliação Nutricional I	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Patologia Geral e Avaliação Nutricional II	4	1	5	5	3:45	100	75:00
Técnica Dietética II	Técnica Dietética I	2	4	6	6	4:30	120	90:00	
	<b>TOTAL</b>		13	7	20	20	15:00	400	300:00
6º período	Administração e Planejamento em UAN I	Técnica Dietética II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Educação Nutricional e para a Saúde	Sociologia	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Ética e Orientação Profissional	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Nutrição em Saúde Coletiva	Avaliação Nutricional II, Epidemiologia e Políticas de Saúde	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Nutrição Materno-infantil	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente, Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso e Avaliação Nutricional II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	3	2	5	5	3:45	100	75:00	
	<b>TOTAL</b>		17	10	27	27	20:15	540	405:00
7º período	Administração e Planejamento em UAN II	Administração e Planejamento em UAN I	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Estágio em Nutrição Social I	Nutrição em Saúde Coletiva e Políticas de Saúde	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Estágio em UAN I	Administração e Planejamento em UAN I	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Modelos Experimentais em Nutrição	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Nutrição no Esporte	Bioquímica Básica, Fisiologia Humana e Avaliação Nutricional I	4	0	4	4	3:00	80	60:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	<b>TOTAL</b>		11	12	23	23	17:15	480	345:00

	Disciplina	Pré-Requisito	A.T. / Sem	A.P. / Sem	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	Estágio em Nutrição Clínica I	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Farmacologia	Bioquímica Básica e Patologia Geral	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Tecnologia de Alimentos	Composição de Alimentos e Microbiologia de Alimentos	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Trabalho de Conclusão de Curso	Metodologia Científica	0	2	2	2	1:30	40	30:00
	Vigilância Sanitária	Higiene de Alimentos e Políticas de Saúde	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	<b>TOTAL</b>		7	10	17	17	12:45	340	255:00
2º período	Estágio em Nutrição Clínica II	Estágio em Nutrição Clínica I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	Estágio em Nutrição Social II	Estágio em Nutrição Social I e Educação Nutricional	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	Estágio em UAN II	Estágio em UAN I e Administração e Planejamento em UAN I	0	12	12	12	9:00	240	180:00
		<b>TOTAL</b>		0	36	36	36	27:00	720

\*Co-requisito: exigência do conhecimento paralelo, em forma de disciplina, para inscrição concomitante em outra disciplina.

\*As disciplinas optativas do curso constam em anexo.

Informações Adicionais	
Crédito (correspondência para cada crédito em horas)	15:00
Quantidade de Semanas nos Semestres	20
Unidade de tempo de aula (minutos)	0:45
Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias	2595:00
Carga Horária Total de Disciplinas Optativas	225:00
Carga Horária do Estágio Supervisionado	720:00
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	60:00
Carga Horária Total	3600:00

Barbacena, 14 de Abril de 2015.

Disciplinas Optativas	Pré-Requisito / *Co-requisito	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
Alimentos Funcionais	-	3	3	2:15	60	45:00
Bioética	-	1	1	0:45	20	15:00
Biologia Molecular	-	4	4	3:00	80	60:00
Bioquímica de Alimentos	Qui 104	2	2	1:30	40	30:00
Bioquímica II	-	3	3	2:15	60	45:00
Biotechnology	-	3	3	2:15	60	45:00
Gestão da qualidade na indústria de alimentos	All 104	2	2	1:30	40	30:00
Dietoterapia Ambulatorial	-	3	3	2:15	60	45:00
Educação Ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
Educação de Jovens e Adultos	-	2	2	1:30	40	30:00
Educação inclusiva	-	2	2	1:30	40	30:00
Embalagens e Aditivos para Alimentos	-	3	3	2:15	60	45:00
Empreendedorismo	-	2	2	1:30	40	30:00
Ergonomia	-	2	2	1:30	40	30:00
Espanhol	-	4	4	3:00	80	60:00
Fisiologia do Exercício	-	4	4	3:00	80	60:00
Fundamentos da Química	-	4	4	3:00	80	60:00
Gastronomia	-	3	3	2:15	60	45:00
Genética de Populações	-	3	3	2:15	60	45:00
Higiene na Indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
Informática Instrumental	-	2	2	1:30	40	30:00
Inglês Instrumental	-	4	4	3:00	80	60:00
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	-	2	2	1:30	40	30:00
Marketing em Alimentação e Nutrição	-	2	2	1:30	40	30:00
Princípios de Conservação de Alimentos	Qui 102 / All 103	3	3	2:15	60	45:00
Primeiros Socorros	-	2	2	1:30	40	30:00
Psicologia de Educação	-	3	3	2:15	60	45:00
Psicologia do Esporte	-	3	3	2:15	60	45:00
Química de Alimentos	Qui 102	3	3	2:15	60	45:00
Química Geral	-	4	4	3:00	80	60:00
Segurança do Trabalho	-	2	2	1:30	40	30:00
Substâncias Tóxicas e Antinutricionais Presentes nos Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
Teoria do Conhecimento	-	3	3	2:15	60	45:00
Teoria Geral da Administração I	-	4	4	3:00	80	60:00
Terapia Nutricional	-	4	4	3:00	80	60:00
Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição I	-	2	2	1:30	40	30:00
Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição II	-	3	3	2:15	60	45:00

Barbacena, 26 de Junho de 2017

**Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição**  
**Vigência: 2014**  
**Hora-Aula (em minutos): 45 minutos**

	Disciplina	Pré-Requisito / *Co-requisito	A.T. / Sem	A.P. / Sem	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	Anatomia Humana	-	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Bioestatística	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Biologia Celular	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Economia Básica	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Genética Básica	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Introdução à Nutrição	-	1	0	1	1	0:45	20	15:00
	Sociologia	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	<b>TOTAL</b>		18	4	22	22	16:30	440	330:00
2º período	Composição de Alimentos	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Fisiologia Humana	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Histologia e Embriologia Humana	Biologia Celular	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Imunologia	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Microbiologia Geral	Biologia Celular	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Português Instrumental	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Psicologia Aplicada à Nutrição	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
Química Orgânica Básica	-	4	0	4	4	3:00	80	60:00	
	<b>TOTAL</b>		20	4	24	24	18:00	480	360:00
3º período	Avaliação Nutricional I	-	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Bioquímica Básica	Química Orgânica Básica	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Epidemiologia	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Metodologia Científica	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia Geral	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição Básica e Metabolismo	Bioquímica Básica*	5	0	5	5	3:45	100	75:00
	<b>TOTAL</b>		18	5	23	23	17:15	460	345:00
4º período	Avaliação Nutricional II	Avaliação Nutricional I	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Higiene de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	4	0	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	Avaliação Nutricional I	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Parasitologia	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Patologia Geral	Fisiologia Humana*	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Políticas de Saúde	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Técnica Dietética I	-	2	4	6	6	4:30	120	90:00
	<b>TOTAL</b>		20	8	28	28	21:00	560	420:00
5º período	Bromatologia	-	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Metodologia Científica Aplicada à Nutrição	Metodologia Científica	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	Avaliação Nutricional I	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Patologia Geral e Avaliação Nutricional II	4	1	5	5	3:45	100	75:00
	Técnica Dietética II	Técnica Dietética I	2	4	6	6	4:30	120	90:00
	<b>TOTAL</b>		13	8	21	21	15:45	420	315:00
6º período	Administração e Planejamento em UAN I	Técnica Dietética II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Educação Nutricional e para a Saúde	Sociologia	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Ética e Orientação Profissional	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Nutrição em Saúde Coletiva	Avaliação Nutricional II, Epidemiologia e Políticas de Saúde	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Nutrição Materno-infantil	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente, Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso e Avaliação Nutricional II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	<b>TOTAL</b>		17	10	27	27	20:15	540	405:00
7º período	Administração e Planejamento em UAN II	Administração e Planejamento em UAN I	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Estágio em Nutrição Social I	Nutrição em Saúde Coletiva e Políticas de Saúde	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Estágio em UAN I	Administração e Planejamento em UAN I	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Modelos Experimentais em Nutrição	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Nutrição no Esporte	Bioquímica Básica, Fisiologia Humana e Avaliação Nutricional I	4	0	4	4	3:00	80	60:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	<b>TOTAL</b>		11	12	23	23	17:15	480	345:00
8º período	Estágio em Nutrição Clínica I	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Farmacologia	Bioquímica Básica e Patologia Geral	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Tecnologia de Alimentos	Composição de Alimentos e Microbiologia de Alimentos	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Trabalho de Conclusão de Curso	Metodologia Científica	0	2	2	2	1:30	40	30:00
	Vigilância Sanitária	Higiene de Alimentos e Políticas de Saúde	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	<b>TOTAL</b>		7	10	17	17	12:45	340	255:00

	Disciplina	Pré-Requisito	A.T. / Sem	A.P. / Sem	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
5º Período	Estágio em Nutrição Social II	Estágio em Nutrição Social I e Educação Nutricional	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	Estágio em UAN II	Estágio em UAN I e Administração e Planejamento em UAN I	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	Estágio em Nutrição Clínica II	Estágio em Nutrição Clínica I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	<b>TOTAL</b>		<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>27:00</b>	<b>720</b>	<b>540:00</b>

\*Co-requisito: exigência do conhecimento paralelo, em forma de disciplina, para inscrição concomitante em outra disciplina.

\*As disciplinas optativas do curso constam em anexo.

Informações Adicionais	
Crédito (correspondência para cada crédito em horas)	15:00
Quantidade de Semanas nos Semestres	20
Unidade de tempo de aula (minutos)	0:45
Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias	2595:00
Carga Horária Total de Disciplinas Optativas	225:00
Carga Horária do Estágio Supervisionado	720:00
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	60:00
Carga Horária Total	3600:00

Barbacena, 14 de Abril de 2015.

Disciplinas Optativas	Pré-Requisito / *Co-requisito	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
Alimentos Funcionais	-	3	3	2:15	60	45:00
Bioética	-	1	1	0:45	20	15:00
Biologia Molecular	-	4	4	3:00	80	60:00
Bioquímica de Alimentos	Qui 104	2	2	1:30	40	30:00
Bioquímica II	-	3	3	2:15	60	45:00
Biotecnologia	-	3	3	2:15	60	45:00
Gestão da qualidade na indústria de alimentos	All 104	2	2	1:30	40	30:00
Dietoterapia Ambulatorial	-	3	3	2:15	60	45:00
Educação Ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
Educação de Jovens e Adultos	-	2	2	1:30	40	30:00
Educação inclusiva	-	2	2	1:30	40	30:00
Embalagens e Aditivos para Alimentos	-	3	3	2:15	60	45:00
Empreendedorismo	-	2	2	1:30	40	30:00
Ergonomia	-	2	2	1:30	40	30:00
Espanhol	-	4	4	3:00	80	60:00
Fisiologia do Exercício	-	4	4	3:00	80	60:00
Fundamentos da Química	-	4	4	3:00	80	60:00
Gastronomia	-	3	3	2:15	60	45:00
Genética de Populações	-	3	3	2:15	60	45:00
Higiene na Indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
Informática Instrumental	-	2	2	1:30	40	30:00
Inglês Instrumental	-	4	4	3:00	80	60:00
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	-	2	2	1:30	40	30:00
Marketing em Alimentação e Nutrição	-	2	2	1:30	40	30:00
Princípios de Conservação de Alimentos	Qui 102 / All 103	3	3	2:15	60	45:00
Primeiros Socorros	-	2	2	1:30	40	30:00
Psicologia de Educação	-	3	3	2:15	60	45:00
Psicologia do Esporte	-	3	3	2:15	60	45:00
Química de Alimentos	Qui 102	3	3	2:15	60	45:00
Química Geral	-	4	4	3:00	80	60:00
Segurança do Trabalho	-	2	2	1:30	40	30:00
Substâncias Tóxicas e Antinutricionais Presentes nos Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
Teoria do Conhecimento	-	3	3	2:15	60	45:00
Teoria Geral da Administração I	-	4	4	3:00	80	60:00
Terapia Nutricional	-	4	4	3:00	80	60:00
Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição I	-	2	2	1:30	40	30:00
Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição II	-	3	3	2:15	60	45:00

Barbacena, 26 de Junho de 2017

**Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição**  
**Vigência: 2013**  
**Hora-Aula (em minutos): 45 minutos**

	Disciplina	Pré-Requisito / *Co-requisito	A.T. / Sem	A.P. / Sem	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	Anatomia Humana	-	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Bioestatística	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Biologia Celular	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Economia Básica	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Genética Básica	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Introdução à Nutrição	-	1	0	1	1	0:45	20	15:00
	Português Instrumental	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Sociologia	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	<b>TOTAL</b>			20	4	24	24	18:00	480
2º período	Composição de Alimentos	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Fisiologia Humana	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Histologia e Embriologia Humana	Biologia Celular	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Imunologia	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Metodologia Científica	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Microbiologia Geral	Biologia Celular	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Psicologia Aplicada à Nutrição	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Química Orgânica Básica	-	4	0	4	4	3:00	80	60:00
<b>TOTAL</b>			20	4	24	24	18:00	480	360:00
3º período	Avaliação Nutricional I	-	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Bioquímica Básica	Química Orgânica Básica	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Epidemiologia	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia Geral	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição Básica e Metabolismo	Bioquímica Básica*	5	0	5	5	3:45	100	75:00
<b>TOTAL</b>			16	5	21	21	15:45	420	315:00
4º período	Higiene de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	4	0	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	Avaliação Nutricional I	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Parasitologia	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Patologia Geral	Fisiologia Humana*	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Políticas de Saúde	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Técnica Dietética I	-	2	4	6	6	4:30	120	90:00
<b>TOTAL</b>			17	6	23	23	17:15	460	345:00
5º período	Avaliação Nutricional II	Avaliação Nutricional I	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Bromatologia	-	2	3	5	5	3:45	100	75:00
	Ética e Orientação Profissional	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Metodologia Científica Aplicada à Nutrição	Metodologia Científica	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	Avaliação Nutricional I	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição no Esporte	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Técnica Dietética II	Técnica Dietética I	2	3	5	5	3:45	100	75:00
	<b>TOTAL</b>			16	9	25	25	18:45	500
6º período	Administração e Planejamento em UAN I	Técnica Dietética II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Educação Nutricional e para a Saúde	Sociologia	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Nutrição em Saúde Coletiva	Avaliação Nutricional II, Epidemiologia e Políticas de Saúde	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Nutrição Materno-infantil	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente, Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso e Avaliação Nutricional II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Patologia Geral e Avaliação Nutricional II	4	1	5	5	3:45	100	75:00
<b>TOTAL</b>			16	9	25	25	18:45	500	375:00
7º período	Administração e Planejamento em UAN II	Administração e Planejamento em UAN I	3	3	6	6	4:30	120	90:00
	Estágio em Nutrição Social I	Nutrição em Saúde Coletiva e Políticas de Saúde	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Estágio em UAN I	Administração e Planejamento em UAN I	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Modelos Experimentais em Nutrição	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	3	2	5	5	3:45	100	75:00
<b>TOTAL</b>			8	13	21	21	15:45	420	315:00
8º período	Estágio em Nutrição Clínica I	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Farmacologia	Bioquímica Básica e Patologia Geral	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Tecnologia de Alimentos	Composição de Alimentos e Microbiologia de Alimentos	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Trabalho de Conclusão de Curso	Metodologia Científica	0	2	2	2	1:30	40	30:00
Vigilância Sanitária	Higiene de Alimentos e Políticas de Saúde	2	2	4	4	3:00	80	60:00	
<b>TOTAL</b>			10	12	22	22	16:30	440	330:00

1º período	Estágio em Nutrição Social II	Estágio em Nutrição Social I e Educação Nutricional	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	Estágio em UAN II	Estágio em UAN I e Administração e Planejamento em UAN I	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	Estágio em Nutrição Clínica II	Estágio em Nutrição Clínica I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	<b>TOTAL</b>		<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>27:00</b>	<b>720</b>	<b>540:00</b>

\*Co-requisito: exigência do conhecimento paralelo, em forma de disciplina, para inscrição concomitante em outra disciplina.

\*As disciplinas optativas do curso constam em anexo.

Informações Adicionais	
Crédito (correspondência para cada crédito em horas)	15:00
Quantidade de Semanas nos Semestres	20
Unidade de tempo de aula (minutos)	0:45
Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias	2595:00
Carga Horária Total de Disciplinas Optativas	225:00
Carga Horária do Estágio Supervisionado	720:00
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	80:00
Carga Horária Total	3600:00

Barbacena, 14 de Abril de 2015.

Disciplinas Optativas	Pré-Requisito / *Co-requisito	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
Alimentos Funcionais	-	3	3	2:15	60	45:00
Bioética	-	1	1	0:45	20	15:00
Biologia Molecular	-	4	4	3:00	80	60:00
Bioquímica de Alimentos	Qui 104	2	2	1:30	40	30:00
Bioquímica II	-	3	3	2:15	60	45:00
Biotecnologia	-	3	3	2:15	60	45:00
Gestão da qualidade na indústria de alimentos	All 104	2	2	1:30	40	30:00
Dietoterapia Ambulatorial	-	3	3	2:15	60	45:00
Educação Ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
Educação de Jovens e Adultos	-	2	2	1:30	40	30:00
Educação inclusiva	-	2	2	1:30	40	30:00
Embalagens e Aditivos para Alimentos	-	3	3	2:15	60	45:00
Empreendedorismo	-	2	2	1:30	40	30:00
Ergonomia	-	2	2	1:30	40	30:00
Espanhol	-	4	4	3:00	80	60:00
Fisiologia do Exercício	-	4	4	3:00	80	60:00
Fundamentos da Química	-	4	4	3:00	80	60:00
Gastronomia	-	3	3	2:15	60	45:00
Genética de Populações	-	3	3	2:15	60	45:00
Higiene na Indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
Informática Instrumental	-	2	2	1:30	40	30:00
Inglês Instrumental	-	4	4	3:00	80	60:00
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	-	2	2	1:30	40	30:00
Marketing em Alimentação e Nutrição	-	2	2	1:30	40	30:00
Princípios de Conservação de Alimentos	Qui 102 / All 103	3	3	2:15	60	45:00
Primeiros Socorros	-	2	2	1:30	40	30:00
Psicologia de Educação	-	3	3	2:15	60	45:00
Psicologia do Esporte	-	3	3	2:15	60	45:00
Química de Alimentos	Qui 102	3	3	2:15	60	45:00
Química Geral	-	4	4	3:00	80	60:00
Segurança do Trabalho	-	2	2	1:30	40	30:00
Substâncias Tóxicas e Antinutricionais Presentes nos Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
Teoria do Conhecimento	-	3	3	2:15	60	45:00
Teoria Geral da Administração I	-	4	4	3:00	80	60:00
Terapia Nutricional	-	4	4	3:00	80	60:00
Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição I	-	2	2	1:30	40	30:00
Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição II	-	3	3	2:15	60	45:00

Barbacena, 26 de Junho de 2017

**Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição**  
**Vigência: 2012**  
**Hora-Aula (em minutos): 45 minutos**

	Disciplina	Pré-Requisito / *Co-requisito	A.T. / Sem	A.P. / Sem	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	Anatomia Humana	-	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Bioestatística	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Biologia Celular	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Economia Básica	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Genética Básica	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Introdução à Nutrição	-	1	0	1	1	0:45	20	15:00
	Português Instrumental	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Sociologia	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	<b>TOTAL</b>		20	4	24	24	18:00	480	360:00
2º período	Composição de Alimentos	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Fisiologia Humana	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Histologia e Embriologia Humana	Biologia Celular	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Imunologia	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Metodologia Científica	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Microbiologia Geral	Biologia Celular	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Psicologia Aplicada à Nutrição	-	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Química Orgânica Básica	-	4	0	4	4	3:00	80	60:00
	<b>TOTAL</b>		20	4	24	24	18:00	480	360:00
3º período	Avaliação Nutricional I	-	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Bioquímica Básica	Química Orgânica Básica	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Epidemiologia	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia Geral	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição Básica e Metabolismo	-	5	0	5	5	3:45	100	75:00
	<b>TOTAL</b>		16	5	21	21	15:45	420	315:00
4º período	Higiene de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	4	0	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	Nutrição Básica e Metabolismo	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Parasitologia	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Patologia Geral	Fisiologia Humana*	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Políticas de Saúde	-	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Técnica Dietética I	-	2	4	6	6	4:30	120	90:00
	<b>TOTAL</b>		17	6	23	23	17:15	460	345:00
5º período	Avaliação Nutricional II	Avaliação Nutricional I	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Bromatologia	-	2	3	5	5	3:45	100	75:00
	Ética e Orientação Profissional	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Metodologia Científica Aplicada à Nutrição	Metodologia Científica	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	Avaliação Nutricional I	3	1	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição no Esporte	-	2	0	2	2	1:30	40	30:00
	Técnica Dietética II	Técnica Dietética I	2	3	5	5	3:45	100	75:00
		<b>TOTAL</b>		16	9	25	25	18:45	500
6º período	Administração e Planejamento em UAN I	Técnica Dietética II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Educação Nutricional e para a Saúde	Sociologia	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Nutrição em Saúde Coletiva	Avaliação Nutricional II, Epidemiologia e Políticas de Saúde	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Nutrição Materno-infantil	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente, Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso e Avaliação Nutricional II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Patologia Geral e Avaliação Nutricional II	4	1	5	5	3:45	100	75:00
	<b>TOTAL</b>		16	9	25	25	18:45	500	375:00
7º período	Administração e Planejamento em UAN II	Administração e Planejamento em UAN I	3	3	6	6	4:30	120	90:00
	Estágio em Nutrição Social I	Nutrição em Saúde Coletiva e Políticas de Saúde	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Estágio em UAN I	Administração e Planejamento em UAN I	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Nutrição Experimental	Nutrição Básica e Metabolismo e Bromatologia	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	<b>TOTAL</b>		8	15	23	23	17:15	460	345:00
8º período	Estágio em Nutrição Clínica I	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II	0	4	4	4	3:00	80	60:00
	Farmacologia	Bioquímica Básica e Patologia Geral	3	0	3	3	2:15	60	45:00
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	3	2	5	5	3:45	100	75:00
	Tecnologia de Alimentos	Composição de Alimentos e Microbiologia de Alimentos	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	Trabalho de Conclusão de Curso	Metodologia Científica	0	2	2	2	1:30	40	30:00
	Vigilância Sanitária	Higiene de Alimentos e Políticas de Saúde	2	2	4	4	3:00	80	60:00
	<b>TOTAL</b>		10	12	22	22	16:30	440	330:00

	Disciplina	Pré-Requisito	A.T. / Sem	A.P. / Sem	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	Estágio em Nutrição Social II	Estágio em Nutrição Social I e Educação Nutricional	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	Estágio em UAN II	Estágio em UAN I e Administração e Planejamento em UAN I	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	Estágio em Nutrição Clínica II	Estágio em Nutrição Clínica I e Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	0	12	12	12	9:00	240	180:00
	<b>TOTAL</b>		0	36	36	36	27:00	720	540:00

\*Co-requisito: exigência do conhecimento paralelo, em forma de disciplina, para inscrição concomitante em outra disciplina.

\*As disciplinas optativas do curso constam em anexo.

Informações Adicionais	
Crédito (correspondência para cada crédito em horas)	15:00
Quantidade de Semanas nos Semestres	20
Unidade de tempo de aula (minutos)	0:45
Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias	2625:00
Carga Horária Total de Disciplinas Optativas	225:00
Carga Horária do Estágio Supervisionado	720:00
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	60:00
Carga Horária Total	3630:00

Barbacena, 14 de Abril de 2015.

Disciplinas Optativas	Pré-Requisito / *Co-requisito	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
Alimentos Funcionais	-	3	3	2:15	60	45:00
Bioética	-	1	1	0:45	20	15:00
Biologia Molecular	-	4	4	3:00	80	60:00
Bioquímica de Alimentos	Qui 104	2	2	1:30	40	30:00
Bioquímica II	-	3	3	2:15	60	45:00
Biotechnology	-	3	3	2:15	60	45:00
Gestão da qualidade na indústria de alimentos	All 104	2	2	1:30	40	30:00
Dietoterapia Ambulatorial	-	3	3	2:15	60	45:00
Educação Ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
Educação de Jovens e Adultos	-	2	2	1:30	40	30:00
Educação Inclusiva	-	2	2	1:30	40	30:00
Embalagens e Aditivos para Alimentos	-	3	3	2:15	60	45:00
Empreendedorismo	-	2	2	1:30	40	30:00
Ergonomia	-	2	2	1:30	40	30:00
Espanhol	-	4	4	3:00	80	60:00
Fisiologia do Exercício	-	4	4	3:00	80	60:00
Fundamentos da Química	-	4	4	3:00	80	60:00
Gastronomia	-	3	3	2:15	60	45:00
Genética de Populações	-	3	3	2:15	60	45:00
Higiene na Indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
Informática Instrumental	-	2	2	1:30	40	30:00
Inglês Instrumental	-	4	4	3:00	80	60:00
Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	-	2	2	1:30	40	30:00
Marketing em Alimentação e Nutrição	-	2	2	1:30	40	30:00
Princípios de Conservação de Alimentos	Qui 102 /All 103	3	3	2:15	60	45:00
Primeiros Socorros	-	2	2	1:30	40	30:00
Psicologia de Educação	-	3	3	2:15	60	45:00
Psicologia do Esporte	-	3	3	2:15	60	45:00
Química de Alimentos	Qui 102	3	3	2:15	60	45:00
Química Geral	-	4	4	3:00	80	60:00
Segurança do Trabalho	-	2	2	1:30	40	30:00
Substâncias Tóxicas e Antinutricionais Presentes nos Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
Teoria do Conhecimento	-	3	3	2:15	60	45:00
Teoria Geral da Administração I	-	4	4	3:00	80	60:00
Terapia Nutricional	-	4	4	3:00	80	60:00
Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição I	-	2	2	1:30	40	30:00
Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição II	-	3	3	2:15	60	45:00

Barbacena, 26 de Junho de 2017



**ANEXO 2: COMPONENTES CURRICULARES**

## ANATOMIA HUMANA

**Período:** 1º

**Carga Horária:** 75 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### **Ementa:**

Estudo dos principais órgãos e sistemas do corpo humano (sistemas esquelético, articular, muscular, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, reprodutor e endócrino), com ênfase na sua localização, função e relações topográficas.

### **Bibliografia Básica:**

1. DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia básica dos sistemas orgânicos:** com a descrição dos ossos, juntas, músculos, vasos e nervos. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 493 p.
2. DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia humana básica.** 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2011. 184p.
3. TANK, P. W.; GEST, T. R. **Atlas de anatomia humana.** Trad. por: Alexandre Lins Werneck. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. 431 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana.** Trad. por: Adilson Dias Salles. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2014.
2. PAULSEN, F.; WASCHKE, J. **Sobotta:** atlas de anatomia humana, anatomia geral e sistema muscular. Trad. por: Marcelo Sampaio Narciso. 23. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012. v.1. 406 p.
3. PAULSEN, F.; WASCHKE, J. **Sobotta:** atlas de anatomia humana - Quadros de músculos, articulações e nervos. Trad. de Marcelo Sampaio Narciso. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2012, v. 1-3. 76 p.
4. ROHEN, J. et al. **Anatomia humana:** atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. Trad. por: Nader Wafae et al. 7.ed. Barueri, SP: Manole, 2010. 531 p.
5. TORTORA, G. J. **Princípios de anatomia humana.** 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 1017 p

## BIOLOGIA CELULAR

**Período:** 1º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:** Técnicas básicas de coloração de células. Noções de microscopia. Observação microscópica de tipos celulares e seus componentes. Aspectos gerais dos componentes celulares. Estrutura e funções fisiológicas. Material genético e reprodução celular. Noções de Bioquímica Celular. Transformações energéticas nas células.

### **Bibliografia Básica:**

1. ALBERTS, B. et al. **Fundamentos da biologia celular.** 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 843 p.
2. DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. **De Robertis: Bases da biologia celular e molecular.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 389 p.
3. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 332 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1396 p.
2. GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Tratado de histologia em cores.** 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 576 p.

3. JUNQUEIRA, L. C; CARNEIRO, J. **Histologia básica: texto e atlas**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 524 p.
4. MALECINSKI, G. M. **Fundamentos de biologia molecular**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 439 p.
5. NELSON, D. L; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. 1298 p.

### COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

**Período:** 1º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Alimentos e nutrientes. Grupos de alimentos. Composição nutricional dos alimentos: açúcares, óleos e gorduras, cereais, leguminosas, frutas e hortaliças, carnes, leite e derivados, ovos. Tabelas de composição de alimentos. Informação nutricional e rotulagem de alimentos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos. Compostos não nutrientes em alimentos.

**Bibliografia Básica:**

1. EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007. 450 p.
2. FREITAS, S. M. L. **Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo**. São Paulo: Atheneu, 2005. 138 p.
3. GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011. 663 p.
4. PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2. ed., Barueri, São Paulo: Manole, 2014. 399 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ANVISA. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/>>. Acesso em: 25 nov. 2019.
2. COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.
3. FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 307 p.
4. PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008. 172 p.
5. SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2003. 567 p.
6. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. **Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO**. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: <[http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco\\_4\\_edicao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf?arqui=vo=taco\\_4-versao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf](http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arqui=vo=taco_4-versao_ampliada_e_revisada.pdf)>. Acesso em: 25 out. 2019.
7. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2014, 400 p.
8. PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 4. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2013. 164 p.
9. PIMENTEL, C. V. M. B. et al. **Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 95 p.

### GENÉTICA BÁSICA

**Período:** 1º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Introdução ao estudo da genética: importância e variabilidade. Teoria cromossômica da herança. Bases mendelianas da hereditariedade. Extensão da genética mendeliana: herança e sexo, alelos múltiplos, interações não alélicas (epistasia), ligação, recombinação e mapeamento genético. Natureza do material genético: gene e enzima. Citogenética. Ciclo mitótico e meiótico. Mutação gênica. Mutação cromossômica numérica e estrutural.

**Bibliografia Básica:**

1. GRIFFITHS, A. J. F. et al. **Introdução à genética**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 710 p.
2. KLUG, W. S. et al. **Conceitos de genética**. 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 863 p.
3. SNUSTAD, P.; SIMMONS, M. J. **Fundamentos de genética**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 739 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ALBERTS, B. et al. **Fundamentos da biologia celular**. Trad. por Ardala Elisa Breda Andrade et al. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2017. 838 p.
2. GONICK, L.; WHEELIS, M. **Introdução ilustrada à genética: com muito humor**. Trad. por Sérgio Francisco Costa. São Paulo: Harbra, 1995. 215 p.
3. KLUG, W. S. et al. **Conceitos de genética**. Trad. por Maria Regina Borges-Osório e Rivo Fischer. 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 863 p.
4. PEREIRA, L. V. **Sequenciaram o genoma humano... E agora?** 2. ed. São Paulo: Editora Moderna, 2008. 95 p.
5. RAVEN, P. H. et al. **Biologia vegetal**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 830 p.

**INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO**

**Período:** 1º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

História da alimentação e da nutrição no Brasil. O curso de graduação em Nutrição do Campus Barbacena. O profissional nutricionista e suas áreas de atuação. Aspectos históricos dos guias alimentares. Guia alimentar para a população brasileira.

**Bibliografia Básica:**

1. CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2014. 972 p.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.
3. PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2. ed., Barueri, São Paulo: Manole, 2014. 399 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ALEXANDRE-BIDON, D. et al. **História da alimentação**. Trad. por: Luciano V. Machado e Guilherme J. de F. Teixeira. 4.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.
2. BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <<https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>> . Acesso em: 20 out 2019.
3. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/wp->

content/uploads/resolucoes/Res\_600\_2018.htm>. Acesso em: 20 out 2019.

4. COSTA, N. M. B.; PELÚZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2012. 400 p.

5. FISBERG, R. M. et al. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. Barueri: Manole, 2007. 334 p.

## **METODOLOGIA CIENTÍFICA**

**Período:** 1º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### **Ementa:**

Método científico. Normas científicas e técnicas de redação de monografias. Como analisar trabalho científico. Definição do tema. Organizar e redigir uma dissertação científica. Elaboração do projeto de pesquisa. Como redigir um artigo científico. Como apresentar um trabalho científico.

### **Bibliografia Básica:**

1. CARVALHO, M. C. M. (Org.). **Construindo o saber: metodologia científica, fundamentos e técnicas**, 24. ed. Campinas: Papyrus, 2013. 224 p.

2. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Editora Atlas. 2010. 297 p.

3. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2013. 225p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. AZEVEDO, C. B. **Metodologia científica ao alcance de todos**. 2. ed. São Paulo: Manole. 2013. 52 p.

2. CERVO, A. L. et al. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. 162 p.

3. FRANÇA, J. L.; VASCONCELLOS, A. C. **Manual para normalização de publicações técnico-científica**. 8. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2011. 258 p.

4. SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2014. 304 p.

5. TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 2013. 175 p.

## **SOCIOLOGIA**

**Período:** 1º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### **Ementa:**

Sociologia: autores e proposição teórica. Os paradigmas clássicos da sociologia: socialização funcional dos indivíduos; ação social e coesão social; conflitos de classe e mudança social. As origens históricas da sociedade brasileira. Sociologia da saúde e o nascimento da medicina social. Condicionantes sociais estabelecidos pelas relações de produção e pelas ideologias do trabalho. Trabalho, inclusão social e globalização.

### **Bibliografia Básica:**

1. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Sociologia geral**. 7. ed. São Paulo, Atlas, 2014. 373 p.

2. MARCONI, M. A; PRESOTTO, Z. M. N. **Antropologia: uma introdução**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 331 p.

3. QUINTANEIRO, T. et al. **Um toque de clássicos: Durkheim, Marx e Weber**. Belo Horizonte: Editora da Universidade Federal de Minas Gerais, 2011. 157 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BERNARDES, C.; MARCONDES, R. C. **Sociologia aplicada à administração**. 7. ed. São Paulo: Saraiva. 2013. 134 p.
2. CASTRO, C. A. P. **Sociologia aplicada à administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 225 p.
3. DURKHEIM, E. **As regras do método sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 2011. 157 p.
4. FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. **Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia**. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 308 p.
5. VAZ, H. C. D. **Antropologia filosófica**. São Paulo: Loyola, 1992. v. 2. 273 p.

**FISIOLOGIA HUMANA**

**Período:** 2º

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Princípios básicos de fisiologia. Equilíbrio hidroeletrólítico. Neurofisiologia. Fisiologia cardiovascular, respiratória, renal, digestória e endócrina.

**Bibliografia Básica:**

1. COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. Trad. por: Denise Costa Rodrigues et al. 4. ed. Rio de Janeiro/RJ: Elsevier, 2011. 496 p.
2. FOX, S. I. **Fisiologia humana**. 7. ed. Barueri/SP: Manole, 2007. 726 p.
3. GUYTON, A. C. **Fisiologia humana**. Trad. por: Charles Alfred Esberard. 6. ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2011. 564 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. AIRES, M. M. et al. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2012. 1335 p.
2. BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**. Trad. por: Adriana Pitella Sudré et al. 6.ed. Rio de Janeiro/RJ: Elsevier, 2009. 844 p.
3. HALL, J. E.; GUYTON, A. C. **Tratado de fisiologia médica**. Trad. por: Alcides Marinho Júnior et al. 12.ed. Rio de Janeiro/RJ: Elsevier, 2011. 1151 p.
4. SINGI, G. **Fisiologia dinâmica: texto básico para os cursos de ciências biológicas**. 2. ed. São Paulo/SP: Atheneu, 2008. 253 p.
5. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. **Princípios de anatomia e fisiologia**. Trad. por: Alexandre Lins Werneck. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 1228 p.

**HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA HUMANA**

**Período:** 2º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Introdução a histologia: diferenciação celular e origem embriológica dos tecidos. Histologia e seus métodos de estudo. Tecido epitelial: revestimento e glandular. Tecido conjuntivo: propriamente dito denso e frouxo, adiposo cartilaginoso, ósseo, sangue e linfa. Tecido nervoso. Tecido muscular. Introdução a Embriologia humana. Morfofisiologia dos aparelhos reprodutores masculino e feminino. Gametogênese. Fertilização. Clivagem. Gastrulação. Período embrionário e fetal. Anexos embrionários.

**Bibliografia Básica:**

1. GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Tratado de histologia em cores**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 576 p.
2. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica: texto e atlas**. 11. ed. Rio de Janeiro:

Guanabara Koogan, 2011. 524 p.

3. MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. **Embriologia básica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 347 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. EYNARD, A.; VALENTICH, M. A.; ROVASIO, R. A. **Histologia e embriologia humanas: bases celulares e moleculares**. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2011. 695 p.

2. GARCIA, S. M. L.; FERNANDEZ, C. G. **Embriologia**. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2012. 651 p.

4. HIB, J. **Di Fiore histologia: texto e atlas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 536 p.

3. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 364 p.

5. SCHOENWOLF, G. C. et al. **Larsen, embriologia humana**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 672 p.

**MICROBIOLOGIA GERAL**

**Período:** 2º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Histórico e desenvolvimento da Microbiologia. Evolução e importância dos micro-organismos. Caracterização e classificação dos micro-organismos. Morfologia e ultraestrutura. Nutrição e cultivo de micro-organismos. Metabolismo microbiano. Crescimento e regulação do metabolismo. Controle do crescimento microbiano. Genética de micro-organismos. Micro-organismos e engenharia genética. Vírus, Fungos. Preparações microscópicas. Métodos de esterilização. Principais métodos de isolamento de micro-organismos. Meios de cultura para cultivo de micro-organismos.

**Bibliografia Básica:**

1. MADIGAN, M. T. et al. **Microbiologia de Brock**. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 1128 p.

2. TORTORA, G. J. et al. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2012. 934 p.

3. VERMELHO, A. B. et al. **Práticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 239 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

2. MELO, I. S.; AZEVEDO, J. L. **Microbiologia ambiental**. 2. ed. Jaguariúna: EMBRAPA, 2008. 647 p. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/publicacoes/15285/microbiologia-ambiental>>. Acesso em: 08 de dez. 2019.

3. MOREIRA, F. M. S.; SIQUEIRA, J. O. **Microbiologia e bioquímica do solo**. Lavras: Editora UFLA, 2006. 729p. Disponível em: <[http://www.esalq.usp.br/departamentos/Iso/arquivos\\_aula/LSO\\_400%20Livro%20-%20Microbiologia%20e%20bioquimica%20do%20solo.pdf](http://www.esalq.usp.br/departamentos/Iso/arquivos_aula/LSO_400%20Livro%20-%20Microbiologia%20e%20bioquimica%20do%20solo.pdf)>. Acesso em: 08 de dez. 2019.

4. RIBEIRO, M. C.; SOARES, M. M. S. R. **Microbiologia prática: roteiro e manual, bactérias e fungos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 112 p.

5. TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p.

**PARASITOLOGIA**

**Período:** 2º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Considerações gerais sobre parasitismo. Estudo da morfologia, ciclo de vida e classificação dos

principais grupos de protistas, helmintos e artrópodes transmissores e/ou causadores de doenças ao homem. Técnicas de diagnóstico e prevenção das principais doenças causadas por parasitas.

**Bibliografia Básica:**

1. MORAES, R. G.; LEITE, I. C.; GOULART, E. G. **Parasitologia e micologia humana**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 589 p.
2. NEVES, D. P. **Parasitologia Humana**. 12. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 546 p.
3. NEVES, D. P.; FILIPPIS, T. **Parasitologia básica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 238 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRUSCA, R. C.; BRUSCA, G. J. **Invertebrados**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 968 p.
2. CIMERMAN, B.; FRANCO, M. A. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos**. São Paulo: Atheneu, 2009. 105 p.
3. COURA, J. R. **Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 1173 p.
4. MURRAY, P. R. et al. **Microbiologia médica**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 978 p.
5. REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 883 p.

**PORTUGUÊS INSTRUMENTAL**

**Período:** 2º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Leitura e interpretação de gêneros textuais diversos, tendo em vista o contexto do curso. Tipologia e gênero textual. Elementos pré e pós-textuais. Comunicação não verbal. Intertextualidade em textos acadêmicos: citação, paráfrase, epígrafe. Coesão e coerência. Gramática textual: concordância verbal e nominal; pontuação, acentuação gráfica.

**Bibliografia Básica:**

1. FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010. 431p.
2. MOYSÉS, C. A. **Língua portuguesa: atividades de leitura e produção de texto**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 202 p.
3. VANOYE, F. **Usos da linguagem: problemas e técnicas na produção oral e escrita**. Tradutor Clarisse Madureira Sabóia et al. 13. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007. 327 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ANTUNES, I. **Muito além da gramática: por um ensino de línguas sem pedras no caminho**. 4.ed. São Paulo: Parábola, 2007. v.5. 166 p.
2. CEGALLA, D. P. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2010. 693 p.
3. DIONÍSIO, A. P. et al. **Gêneros textuais e ensino**. 4. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005. 229 p.
4. KOCH, I. G V. **A coerência textual**. São Paulo: Contexto, 1991. 94 p.
5. MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. 3. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. v.2. 295 p.

**QUÍMICA ORGÂNICA BÁSICA**

**Período:** 2º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)



**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

A química orgânica e a vida. Cadeias carbônicas. Hibridação do carbono. Ressonância e carga formal. Principais funções orgânicas: propriedades e nomenclatura. Estrutura e propriedades físicas dos compostos orgânicos. Acidez e basicidade de compostos orgânicos. Isomeria. Reações orgânicas.

**Bibliografia Básica:**

1. BARBOSA, L. C. A. **Introdução à química orgânica:** de acordo com as regras atualizadas da IUPAC. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 331 p.
2. SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. **Química Orgânica.** 10. ed. Rio de Janeiro: LTC. 2013. v.1. 616 p.
3. SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. **Química Orgânica.** 10. ed. Rio de Janeiro: LTC. 2013. v.2. 613 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ALLINGER N. L. *et al.* **Química orgânica.** 2. ed. Rio de Janeiro: Editora LTC. 2014. 961p.
2. ATKINS, P. W.; JONES, L. **Princípios de química:** questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 965 p.
3. BRUICE, P. Y. **Química orgânica.** 4. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2014. v. 1. 590 p.
4. BRUICE, P. Y. **Química orgânica.** 4. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2014. v. 2. 641 p.
5. CAREY, F. A. **Química orgânica.** Trad. por: Kátia A. Roque et al. 7.ed. Porto Alegre/RS: AMGH, 2008. v. 1. 727 p.
6. FELTRE, R. **Química:** química orgânica. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004. v. 3. 427 p.

**TÉCNICA DIETÉTICA I**

**Período:** 2º

**Carga Horária:** 90 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Conceituação da Técnica dietética e importância na nutrição. Procedimentos de seleção, aquisição, pré-preparo e preparo de alimentos. Noções de pesos, medidas e equivalência, per capita, porção, fator de correção e fator de cocção. Técnicas adequadas de pré-preparo e preparo aos diferentes grupos de alimentos: frutas, hortaliças, cereais, leguminosas, leite e derivados, ovos, carnes, óleos e gorduras, açúcares e edulcorantes.

**Bibliografia Básica:**

1. BORGIO, L. A. et al. **Alquimia dos alimentos.** 3. ed. Brasília, Distrito Federal: Senac, 2014. 310 p.
2. ORNELAS, L. H. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.
3. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 3 ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BENETTI et al. **Manual de Técnicas Dietéticas.** São Caetano do Sul: Yendis, 2013. 243 p.
2. EVANGELISTA, J. **Alimentos:** um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. 450 p.
3. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. **Tabela brasileira de composição de alimentos:** TACO. 4 ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161p. Disponível em: <[http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco\\_4\\_edicao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf?arqui vo=taco\\_4\\_ versao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf](http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arqui%20vo=taco_4_versao_ampliada_e_revisada.pdf)>. Acesso em: 25 out 2019.
4. PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2008. 172 p.
5. PINHEIRO et al. **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. 131p.

<b>AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I</b>
<b>Período:</b> 3º
<b>Carga Horária:</b> 60 horas (hora relógio)
<b>Natureza:</b> Obrigatória
<b>Ementa:</b> Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Avaliação dietética. Avaliação antropométrica de adultos, idosos, crianças, adolescentes, gestantes e nutrizes. Técnicas de avaliação da composição corporal com ênfase em bioimpedância elétrica.
<b>Bibliografia Básica:</b> 1. MUSSOI, T. D. <b>Avaliação nutricional na prática clínica:</b> da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p. 2. ROSSI, L.; CARUSSO, L.; GALANTE, A. P. <b>Avaliação nutricional:</b> novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2010. 422 p. 3. TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. <b>Avaliação nutricional:</b> teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 326 p.
<b>Bibliografia Complementar:</b> 1. CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição:</b> nutrição clínica no adulto. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p. 2. DUARTE, A. C. G. <b>Avaliação nutricional:</b> aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p. 2. FISBERG, R. M. <i>et al.</i> <b>Inquéritos alimentares:</b> métodos e bases científicos. Barueri: Manole, 2007. 334 p. 3. LOPEZ, R. P. S.; BOTELHO, R. B. A. <b>Álbum fotográfico de porções alimentares.</b> São Paulo: Metha, 2013. 239 p. 5. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. <b>Krause:</b> alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

<b>BIOESTATÍSTICA</b>
<b>Período:</b> 3º
<b>Carga Horária:</b> 45 horas (hora relógio)
<b>Natureza:</b> Obrigatória
<b>Ementa:</b> Introdução ao estudo da Estatística. Organização e apresentação de dados. Estatística descritiva. Probabilidade e propriedades epidemiológicas. Teoria da Amostragem. Teoria dos testes de hipóteses. Comparação de médias. Medidas de associação. Correlação e regressão. Estudo e aplicação da estatística na identificação das condições de morbimortalidade nas comunidades. Uso de softwares e planilhas computacionais na organização e análise de dados estatísticos; estudo de casos.
<b>Bibliografia Básica:</b> 1. CALLEGARI-JACQUES, S. M. <b>Bioestatística:</b> princípios e aplicações. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 255 p. 2. GLANTZ, S. A. <b>Princípios de bioestatística.</b> 7.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2014. 306 p. 3. PAGANO, M.; GAUVREAU, K. <b>Princípios de bioestatística.</b> Trad. por: Luiz Sérgio de Castro Paiva. 2.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013. 506 p.
<b>Bibliografia Complementar:</b> 1. COSTA NETO, P. L. O. <b>Estatística.</b> 2.ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2009. 266 p. 2. MEDRONHO, R. A. <i>et al.</i> <b>Epidemiologia.</b> 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 685 p. 3. MEYER, P. L. <b>Probabilidade:</b> aplicações à estatística. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 426 p. 4. MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. <b>Estatística básica.</b> 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 548 p.

5. NEUFELD, J. L. **Estatística aplicada à administração usando Excel**. Trad. por: José Luiz Celeste. São Paulo: Prentice Hall, 2003. 434 p.

### BIOQUÍMICA

**Período:** 3º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Conhecimento dos aspectos estruturais e funcionais das biomoléculas: carboidratos; lipídios; aminoácidos; peptídeos e proteínas; enzimas; ácidos nucleicos e vitaminas. Compreensão dos diversos aspectos do metabolismo celular relacionados à bioenergética, bem como, integração e regulação hormonal do metabolismo em mamíferos.

**Bibliografia Básica:**

1. HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica ilustrada**. 5. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2012. 520 p.
2. MARZZOCO, A; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2013. 386 p.
3. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. Trad. por: Fabiana Horn et al. 5. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2011. 1273 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BERG, J. M. et al. **Bioquímica**. Trad. de Antonio José Magalhães da Silva Moreira et al. 7. ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2014. 1162 p.
2. MARIA, C. A. B. **Bioquímica básica: introdução à bioquímica dos hormônios, sangue, sistema urinário, processos digestivo e absorptivo e micronutrientes**. Rio de Janeiro/RJ: Interciência, 2008. 213 p.
3. MAUGHAN, R. et al. **Bioquímica do exercício e treinamento**. 1. ed. Barueri/SP: Manole, 2000. 240 p.
4. MURRAY, R. K. et al. **Harper: bioquímica ilustrada**. 26. ed. São Paulo/SP: Atheneu, 2006. 692 p.
5. PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo/SP: Atheneu, 2008. 172 p.

### MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

**Período:** 3º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Microrganismos de importância dos principais grupos de alimentos. Fontes de contaminação microbiana de alimentos. Microrganismos indicadores. Deterioração microbiana em alimentos frescos e processados. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos de preservação. Papel dos microrganismos na produção de alimentos. Alimentos e enzimas produzidos por microrganismos. Produção de cultivos para fermentação de alimentos. Microrganismos e saúde pública: toxinfecções alimentares. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Avaliação de processos de esterilização pelo calor. Validação biológica e bioindicadores de esterilização.

**Bibliografia Básica:**

1. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005, 182 p.
2. GAVA, A. J. et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.

3. VERMELHO, A. B. et al. **Práticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 239 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. AQUARONE, E. et al. (Coord.). **Biотecnologia industrial**: biотecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blücher, 2001. v. 4. 523 p.
2. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.
3. MADIGAN, M. T. et al. **Microbiologia de Brock**. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 1128 p.
4. TORTORA, G. J. et al. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2012. 934 p.
5. VIEIRA, R. H. S. F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado**: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. 380 p.

**NUTRIÇÃO E METABOLISMO**

**Período:** 3º

**Carga Horária:** 75 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Etapas específicas do processo de nutrição. Carboidratos. Fibras na alimentação humana. Lipídios. Proteínas. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos.

**Bibliografia Básica:**

1. COSTA, N. M. B.; PELÚZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2012. 400 p.
2. COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. 1334 p.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 760 p.
2. HALL, J. E.; GUYTON, A. C. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 1151 p.
3. MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 386 p.
4. PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008. 172 p.
5. PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. 2. ed., Barueri, São Paulo: Manole, 2014. 399 p.
6. SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. **Nutrição**: conceitos e controvérsias. 8. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2003. 567 p.

**TÉCNICA DIETÉTICA II**

**Período:** 3º

**Carga Horária:** 75 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Preparo de dietas hospitalares modificadas em relação à consistência. Preparo da dieta enteral artesanal. Aproveitamento de sobras e resíduos. Aproveitamento integral dos alimentos. Plantas alimentícias não convencionais. Determinação do valor energético total dos cardápios. Critérios para elaboração de cardápios. Adequação do cardápio para cada ciclo da vida. Planejamento de cardápio para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Planejamento de cardápio para o Programa de

Alimentação do Trabalhador. Análise de cardápio. Avaliação sensorial das preparações.

**Bibliografia Básica:**

1. ORNELAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.
2. PINHEIRO et al. **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. 131 p.
3. ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M.R.P. **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BENETTI et al. **Manual de técnicas dietéticas**. São Caetano do Sul: Yendis, 2013. 243 p.
2. BORGIO, L. A. et al. **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. Brasília, Distrito Federal: Senac, 2014. 310 p.
3. CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2014. 972 p.
4. CASTRO, F.A.F. de; QUEIROZ, V.M.V. de. **Cardápios**: planejamento e etiqueta. Viçosa: UFV, 2007. (Série Soluções). 97 p.
5. EVANGELISTA, J. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. 450 p.
6. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. **Tabela brasileira de composição de alimentos**: TACO. 4 ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161p. Disponível em: <[http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco\\_4\\_edicao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf?arqui vo=taco\\_4\\_ versao\\_ampliada\\_e\\_revisada.pdf](http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arqui vo=taco_4_ versao_ampliada_e_revisada.pdf)>. Acesso em: 25 out 2019.
7. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p.

**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II**

**Período:** 4º

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Avaliação bioquímica do estado nutricional. Avaliação clínica do estado nutricional. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação nutricional em situações especiais.

**Bibliografia Básica:**

1. DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.
2. NOZAKI, V. T. et al. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 236 p.
3. TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação nutricional**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 326 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 181 p.
2. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.
3. CUPPARI, L. **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
4. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p.
5. ROSSI, L.; CARUSSO, L.; GALANTE, A. P. **Avaliação nutricional**: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2010. 422 p.
6. VITOLO, M. R. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.

## HIGIENE DE ALIMENTOS

**Período:** 4º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### Ementa:

Conceito e objetivos da higiene dos alimentos. Prevenção e controle das principais doenças veiculadas por alimentos. Legislação vigente. Procedimentos de higienização em Unidades de Alimentação e Nutrição. Sistemas de controle da qualidade sanitária dos alimentos.

### Bibliografia Básica:

1. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2005, 182 p.
2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri/SP: Manole, 2013. 1034 p.
3. SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Varela, 2014. 693 p.

### Bibliografia Complementar:

1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.
2. CONTRERAS, C.C. et al. **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2003.
3. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.
4. JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711 p.
5. RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 320 p.

## IMUNOLOGIA

**Período:** 4º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### Ementa:

Compreensão dos mecanismos básicos que regem o funcionamento do sistema imune de mamíferos superiores. Estudo da organização anatômica e funcional dos componentes do sistema imune e dos mecanismos celulares e moleculares que medeiam a imunidade inata e a imunidade adquirida. Estes incluem o reconhecimento de antígenos, ativação de linfócitos T e B e outras células do sistema imune, bem como da ação efetora celular e humoral decorrente da ativação do sistema imune. Imunopatologia, abordando os mecanismos imunológicos envolvidos nas hipersensibilidades. Métodos laboratoriais que envolvem reações entre antígenos e anticorpos. Principais alergias alimentares.

### Bibliografia Básica:

1. ABBAS, A. K.; LICHTMANN, A. H.; PROBER, J. S. **Imunologia celular e molecular**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 545 p.
2. CALICH, V.; VAZ, C. **Imunologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2009. 323 p.
3. MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 1128 p.

### Bibliografia Complementar:

1. BIER, O. **Bacteriologia e imunologia:** em suas aplicações à medicina e à higiene. 13. ed. São Paulo: Melhoramentos, 1966. 991 p.
2. BLACK, J. G. **Microbiologia:** fundamentos e perspectivas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 829 p.
3. CALICH, V. L. G.; COPPI VAZ, C. A. **Imunologia básica.** [s.l.]. Artes Médicas, 1989. 375 p.
4. SANTOS, N. C. M. **Clínica médica para enfermagem:** conceitos e atuação para profissionais de enfermagem. São Paulo: Iátria, 2004. 236 p.
5. TORTORA, G. J. FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia.** 10. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. 934 p.

### NUTRIÇÃO DO ADULTO E DO IDOSO

**Período:** 4º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Recomendações nutricionais para o adulto e para o idoso. Cálculos das recomendações energéticas. Biodisponibilidade de ferro. Prescrição dietética para o adulto. Características fisiológicas do processo de envelhecimento. Fatores que afetam o consumo alimentar do idoso. Alimentação e longevidade. Prescrição dietética para o idoso.

**Bibliografia Básica:**

1. BUSNELLO, F. M. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento.** São Paulo: Atheneu, 2007. 292 p.
2. CUPPARI, L. **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
3. VITOLO, M. R. **Nutrição:** da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. COSTA, N. M. B.; PELÚZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo.** Viçosa, MG: Editora UFV, 2012. 400 p.
2. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais:** aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 760 p.
3. FISBERG, R. M. et al. **Inquéritos alimentares:** métodos e bases científicos. Barueri: Manole, 2007. 334 p.
4. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.
5. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 3. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2014. 400 p.
6. PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos:** suporte para decisão nutricional. 4 ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2013. 164 p.
7. PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 131 p.

### NUTRIÇÃO NO ESPORTE

**Período:** 4º período

**Carga Horária:** 60h (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Metabolismo energético e recomendações nutricionais para praticantes de atividade física e atletas. Avaliação das necessidades e aplicação de estratégias nutricionais em indivíduos nas diferentes

modalidades esportivas. Recursos ergogênicos nutricionais.

**Bibliografia Básica:**

1. BIESEK, S. et al (Org.). **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 2. ed. Barueri/SP: Manole, 2010. 516 p.
2. McARDLE, W. D. et al. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. Trad. por: Giuseppe Taranto. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 1061 p.
3. McARDLE, W. D. **Nutrição para o esporte e o exercício**. Trad. por: Giuseppe Taranto. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 565 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BROUNS, F. **Fundamentos de nutrição para os desportos**. Trad. por: Giuseppe Taranto. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 151 p.
2. DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.
3. LONGO, S. (Ed.). **Manual de nutrição para o exercício físico**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. 245 p.
4. McARDLE, W. D. et al. **Fundamentos de fisiologia do exercício**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 667 p.
5. TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 326 p.

**PATOLOGIA GERAL**

**Período:** 4º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Respostas do organismo aos diferentes agressores: biológicos, químicos, físicos. Lesão e morte celular. Distúrbios circulatórios, inflamação, cicatrização, alterações de crescimento e diferenciação celular e neoplasias.

**Bibliografia Básica:**

1. BOGLIOLO, L. **Bogliolo: patologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1501 p.
2. KUMAR, E.; ABBAS A. K.; ASTER, J.C. Robbins & Cotran. **Patologia: bases patológicas das doenças**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 1440 p.
3. ROBBINS, S.L. **Robbins: Patologia básica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2018.

**Bibliografia Complementar:**

1. BOGLIOLO, L.; BRASILEIRO FILHO, G. et al. **Patologia geral**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 220 p.
2. CROSSMAN, S.; PORTH, C. M. **Porth: fisiopatologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 1672 p.
3. FRANCO, M. et al. **Patologia: processos gerais**. 6. ed. São Paulo, Atheneu, 2015. 362 p.
4. HALL, J. E.; GUYTON, A.C. **Tratado de fisiologia médica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 1151 p.
5. RUBIN, E. **Patologia: bases clinicopatológicas da medicina** 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006. 1650 p.

**PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

**Período:** 4º

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória



**Ementa:**

A Psicologia enquanto ciência e intervenção. O trabalho interdisciplinar. Humanização no atendimento ao paciente e seus familiares e no trabalho em equipe. Principais teorias da psicologia e suas contribuições para a nutrição. Transtornos alimentares e condições de saúde/adoecimento relacionadas ao corpo. A morte do/para o paciente.

**Bibliografia Básica:**

1. BOCK, A. M. B. et al. **Psicologias: uma introdução ao estudo de Psicologia**. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 368 p.
2. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, São Paulo: Manole, 2009. 661 p.
3. PAPALIA, D. E.; FELDMAN, R. D. **Desenvolvimento humano**. Trad. de Cristina Monteiro e Mauro de Campos Silva. 12. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. 800 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BERGAMINI, C. W. **Psicologia aplicada à administração de empresas: psicologia do comportamento organizacional**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 197 p.
2. CLARK, D. A; BECK, A. T. **Terapia cognitiva para os transtornos da ansiedade: guia do terapeuta**. Trad. por: Maria Cristina Monteiro. Porto Alegre: Artmed, 2012. 640 p.
3. DEJOURS, C. **A loucura do trabalho: estudo de psicopatologia**. Trad. por: Ana Isabel Paraguay e Lúcia Leal Ferreira. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2014. 168 p.
4. FERREIRA, M. E. C; CASTRO, M. C; MORGADO, F. F. R. **Imagem corporal: reflexões, diretrizes e práticas de pesquisa**. 1. ed. Juiz de Fora: UFJF, 2014. 342 p.
5. SCORSOLINI-COMIN, F; SANTOS, M. A. Psicoterapia como estratégia de tratamento dos transtornos alimentares: análise crítica do conhecimento produzido. **Estudos de Psicologia**. Campinas. 29 (Supl.) p. 851-863, Outubro - Dezembro, 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/estpsi/v29s1/21.pdf>>. Acesso em: 18 nov 2019.

**BROMATOLOGIA**

**Período:** 5º

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Métodos analíticos de composição centesimal de alimentos. Amostragem, preparo de amostras, replicatas, repetições, confiabilidade de resultados analíticos. Análise da composição de alimentos: carboidratos, lipídios, proteínas, umidade, minerais, fibras, vitaminas. Acidez e pH. Oxidação de lipídios. Espectrofotometria. Curva padrão. Refratometria. Cromatografia.

**Bibliografia Básica:**

1. BACCAN, N. et al. **Química analítica quantitativa elementar**. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2013. 308 p.
2. CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas/SP: UNICAMP, 2013. 206 p.
3. GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CARVALHO, H. H.; JONG, E. V. (coord.). **Alimentos: métodos físicos e químicos de análise**. Porto Alegre/RS: UFRGS, 2002. 180 p.
2. COLLINS, C. H. et al. **Fundamentos de cromatografia**. Campinas: UNICAMP, 2010. 453 p.
3. DAMODARAN, S. et al. **Química de alimentos de Fennema**. Trad. de Adriano Brandelli et al. 4. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2010. 900 p.
4. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo/SP: Blücher,

2012. 184 p.

5. SILVA, D. J. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos.** Viçosa/MG: UFV, 1981. 166 p.

### **ECONOMIA BÁSICA**

**Período:** 5º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Introdução à economia. Demanda, oferta e equilíbrio de mercado. Estruturas de mercado. Crescimento e desenvolvimento econômico.

**Bibliografia Básica:**

1. GREMAUD, A. P. et al. **Manual de economia.** 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2014, 670 p.
2. PASSOS, C. R. M.; NOGAMI, O. **Princípios de economia.** 6. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013. 670 p.
3. VASCONCELLOS, M.A.S. de. **Economia micro e macro: teoria e exercícios, glossário com os 300 principais conceitos econômicos.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2015. 461 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. GREMAUD, A. P. et al. **Introdução à economia.** São Paulo: Atlas, 2007, 405 p.
2. KRUGMAN, P. R.; WELLS, R. **Introdução à economia.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011, 915 p.
3. MANKIW, N. G. **Introdução à economia.** 5. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 838 p.
4. PINHO, D. B. et al. **Manual de economia.** 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 606 p.
5. ROSSETTI, J. P. **Introdução à economia.** 20. ed. São Paulo: Atlas, 2015. 922 p.

### **EPIDEMIOLOGIA**

**Período:** 5º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Elementos de Epidemiologia. Processo saúde-doença na sua dimensão histórica e seus condicionantes sociais e ambientais. Modelos para representação da etiologia das doenças e classificação das medidas preventivas. Indicadores de saúde e sistemas de informação. Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Métodos em epidemiologia: variáveis, hipóteses. Tipos de estudo em epidemiologia. Vigilância em saúde. Epidemiologia das doenças transmissíveis. Epidemiologia das doenças e agravos não transmissíveis

**Bibliografia Básica:**

1. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUARYOL, M. Z. **Introdução à epidemiologia.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 282 p.
2. BONITA, R. et al. **Epidemiologia básica.** 2. ed. São Paulo: Santos, 2013. 213 p.
3. MEDRONHO, R. A. et al. **Epidemiologia.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 685p.
4. ROUQUAYROL, M. Z. et al. **Rouquayrol: epidemiologia e saúde.** 7. ed. 709 p. Rio de Janeiro: MedBook, 2014.

**Bibliografia Complementar:**

1. CARDOSO, M. A. et al. **Nutrição em saúde coletiva.** São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p.
2. GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde e comunidade.** Rio de Janeiro: Revinter, 1990. 246 p.
3. MEDRONHO, R. A. et al. **Epidemiologia: caderno de exercícios.** São Paulo: Atheneu, 2011. 125 p.
4. ROCHA, A. A. et al. **Saúde pública: bases conceituais.** São Paulo: Atheneu, 2010. 352 p.

5. TADDEI, J. A. et al (Ed.). **Nutrição em saúde pública**. Editado por José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei et al. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 640 p.

### FARMACOLOGIA

**Período:** 5º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Princípios de farmacologia geral e alterações metabólicas, ação de fármacos na absorção de nutrientes, interações medicamentosas e medicamentos-nutrientes.

**Bibliografia Básica:**

1. MAYER, B. **Noções de farmacologia**. Curitiba: do Livro Técnico, 2010. 120 p.
2. PAPPANO, A. J. et al. **Farmacologia básica e clínica**. Trad. por: Ademar Valadares Fonseca. Porto Alegre/RS: AMGH, 2014. 1228 p.
3. RANG, H. P. et al. **Farmacologia**. 7 ed. São Paulo: Elsevier, 2012. 778 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ANVISA. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/>>. Acesso em: 25 nov. 2019.
2. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2011.
3. LÜLLMANN, H. et al. **Farmacologia: texto e atlas**. Tradutor Augusto Langeloh. 6. ed. Porto Alegre: Artemed, 2010. 397 p.
4. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.
5. SCHELLACK, G. **Farmacologia: uma abordagem didática**. São Paulo: Fundamento, 2006. 190 p.

### GESTÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**Período:** 5º período

**Carga Horária:** 60h (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Fundamentos da Administração Geral. Estrutura Organizacional. Conceitos de Unidades de Alimentação e Nutrição e Unidades Produtoras de Refeições. Administração aplicada à Unidade de Alimentação e Nutrição e Unidade de Nutrição e Dietética. Sistemas de distribuição de refeições. Refeições transportadas. Gestão de pessoas. Saúde e segurança no trabalho. Gestão de materiais. Gestão de custos. Gestão de qualidade em unidade de alimentação e nutrição.

**Bibliografia Básica:**

1. BACHIUNAS, D. (org.). **Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição**. São Paulo: Roca, 2014. 288 p.
2. ROSA, C. de O. B. et al. (org.). **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.
3. TEIXEIRA, S. M. F et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 6.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000. 700 p.
2. KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003. 94 p.

3. KINTON, R. et al. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. Trad. por: Anna Terzi Giova. São Paulo: Varela, 1999. 701 p.
4. MARRAS, J. P. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico**. 7.ed. São Paulo: Futura, 2003. 332 p.
5. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.

### **PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I**

**Período:** 5°

**Carga Horária:** 75 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Abordagem dos aspectos relacionados ao papel do nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo. Terapia nutricional enteral e parenteral. Patologia da nutrição e dietoterapia na desnutrição, na obesidade, no diabetes mellitus, nas doenças cardiovasculares e na síndrome metabólica.

**Bibliografia Básica:**

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
2. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. 1011 p.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.
4. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, São Paulo: Manole, 2009. 661 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 181 p.
2. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008. 113 p.
3. FALUDI, A. A. et al. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose, 2017. **Arq. Bras. Cardiol.**, São Paulo, v. 109, n. 2, supl. 1, 2017.  
Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/abc/v109n2s1/0066-782X-abc-109-02-s1-0001.pdf>
4. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p.
5. WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. 2 v. São Paulo: Atheneu, 2000. 1858 p.

### **PLANEJAMENTO FÍSICO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**Período:** 5°

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Planejamento físico de unidades de alimentação e nutrição; Planejamento de Lactário e Banco de Leite Humano. Dimensionamento de áreas e equipamentos. Lay-out.

**Bibliografia Básica:**

1. ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.
2. SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 288 p.

3. 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, 2007. 219 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 30 abr 2005.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n 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. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 30 abr 2005.
3. EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007. 450 p.
4. KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKET, D. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1999. 701 p.
5. NEUFERT, E. **Arte de projetar em arquitetura**. 16.ed. São Paulo: Gustavo Gili, 2002. 432 p.

**ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL**

**Período:** 6º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Conceitos, fundamentações e definições utilizados no estudo da ética. Bioética. O código de ética do Nutricionista. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de Interesse para o Profissional. Entidades Representativas da categoria: o papel dos conselhos, sindicatos e associações. Áreas de atuação do nutricionista e o mercado de trabalho. Relações Humanas no Trabalho. Direitos Humanos. Elaboração de Curriculum Vitae.

**Bibliografia Básica:**

1. CAMARGO, M. **Fundamentos de ética geral e profissional**. 11. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. 108 p.
2. COSTA, N. M. B. *et al.* **Nutrição experimental: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 185 p.
3. VALLS, A. L. M. **O que é ética**. (Coleção Primeiros Passos, 177). 9. ed. v.177. São Paulo: Brasiliense, 2013. 83 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. **Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências**. Diário Oficial da União. 18 de setembro de 1991. Disponível em: [http://cfn.org.br/wp-content/uploads/2016/02/lei\\_n\\_8\\_234\\_91\\_1.pdf](http://cfn.org.br/wp-content/uploads/2016/02/lei_n_8_234_91_1.pdf). Acesso em: 18 nov. 2019.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 196, de 10 de outubro de 1996. **Aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos**. Diário Oficial da União. 16 out 1996. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/1996/res0196\\_10\\_101996.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/1996/res0196_10_101996.html). Acesso em: 18 nov 2019.
3. CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução CFN nº 599 de 25 de fevereiro de 2018 (Nova Redação). **Código de ética do nutricionista**, 2018. Disponível em: <http://crn9.org.br/content/uploads/2014/09/Resol-CFN-599-codigo-etica-nutricionista.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2019.
4. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de

2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm)>. Acesso em: 20 out 2019.
5. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 9ª Região. Disponível em: <[www.crn9.org.br](http://www.crn9.org.br)>. Acesso em: 18 nov. 2019.
6. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Disponível em: <[www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)>. Acesso em: 18 nov. 2019.
7. FEDERAÇÃO NACIONAL DE NUTRICIONISTAS. Disponível em: <[www.fnn.org.br](http://www.fnn.org.br)>. Acesso em: 18 nov. 2019.
8. GELAIN, I. **Deontologia e enfermagem**. 3. ed. São Paulo: EPU, 1998. 141 p.
9. SENAC. **Ética: desafios e tendências**. Belo Horizonte: SENAC/MG, 2004. 88 p.
10. SINGER, P.; MASON, J. **A ética da alimentação**. Trad. por: Cristina Yamagami. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 352 p.

## NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

**Período:** 6º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### Ementa:

Aspectos fisiológicos e nutricionais na infância. Comportamento e hábitos alimentares na infância. Alimentação do pré-escolar, escolar e adolescente: abordagem nutricional de problemas de saúde mais frequentes. Recomendações nutricionais na infância e adolescência. Cálculos das recomendações energéticas. Prescrição dietética para o pré-escolar, escolar e adolescente.

### Bibliografia Básica:

1. ACCYOLI, E.; SAUNDERS, C. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 657 p.
2. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, São Paulo: Manole, 2009. 661 p.
3. VITTOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.
4. WEFFORT, V. R. S., LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. Barueri, São Paulo: Manole, 2010. 661 p.

### Bibliografia Complementar:

1. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 760 p.
2. FISBERG, R. M. et al. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. Barueri: Manole, 2007. 334 p.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.
4. NÓBREGA, F. J. **Distúrbios da nutrição: na infância e na adolescência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. 602 p.
5. PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 4. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2013. 164 p.
6. PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 131 p.
7. SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2003. 567 p.

## NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL

**Período:** 6º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### **Ementa:**

Introdução ao estudo da nutrição materno-infantil. Nutrição da gestante: ajustes fisiológicos da gestação, fatores de risco na gestação, repercussões tardias da nutrição intrauterina, avaliação nutricional, recomendações nutricionais, conduta nutricional no pré-natal e nas intercorrências comuns na gestação. Nutrição da nutriz: anatomia da mama, fisiologia da lactação, avaliação nutricional, recomendações nutricionais e conduta nutricional na lactação. Nutrição do lactente: aspectos fisiológicos, ajustes nutricionais, crescimento e desenvolvimento, recomendações nutricionais, aleitamento materno, aleitamento artificial e alimentação complementar.

### **Bibliografia Básica:**

1. ACCIOLY, E. et al. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 657 p.
2. EUCLYDES, M. P. **Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável**. Viçosa/MG: UFV, 2014. 616 p.
3. VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
2. GUYTON, A. C. **Fisiologia humana**. Trad. por: Charles Alfred Esberard. 6.ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2011. 564 p.
3. LACERDA, E. M. A. **Práticas de nutrição pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2002. 208 p.
4. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.
5. NÓBREGA, F. J. **Distúrbios da nutrição: na infância e na adolescência**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. 602 p.
6. WEFFORT, V. R. S, LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. 1. ed. Barueri/SP: Manole, 2010. 661 p.

## PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

**Período:** 6º

**Carga Horária:** 75 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### **Ementa:**

Nutrição nas doenças gastrointestinais: boca, esôfago, estômago, pâncreas, fígado, vesícula biliar e intestinos. Nutrição no câncer e nos transtornos alimentares. Intolerâncias e alergias alimentares. Erros inatos do metabolismo.

### **Bibliografia Básica:**

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
2. CLAUDINO, A. de M.; ZANELLA, M. T. **Guia de transtornos alimentares e obesidade**. Barueri, SP: Manole, 2005. 322 p.
3. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. 1011 p.

4. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. 2ª ed. Rio de Janeiro: 2015. Disponível em: <<https://www.inca.gov.br/sites/ufu.sti.inca.local/files//media/document//consenso-nacional-de-nutricao-oncologica-2-edicao-2015.pdf>>. Acesso em 25 de nov. 2019.
2. BRASIL. INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. 2ª ed. Rio de Janeiro: 2016. Disponível em: <<https://www.inca.gov.br/sites/ufu.sti.inca.local/files//media/document//consenso-nutricao-oncologica-vol-ii-2-ed-2016.pdf>>. Acesso em 25 de nov. 2019.
3. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008. 113 p.
4. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p.
5. NOZAKI, V. T. et al. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 236 p.
6. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri, São Paulo: Manole, 2009. 661 p.
7. WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. v. 2. São Paulo: Atheneu, 2000. 1858 p.

**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**Período:** 6º

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Conhecer conceitos importantes da tecnologia de alimentos. Determinar as principais alterações que podem ocorrer nos alimentos (físicas químicas e biológicas). Abordar os métodos de conservação utilizados na indústria de alimentos: pasteurização, esterilização, refrigeração, congelamento, aditivos, salga e açúcar e fermentação. Reconhecer a importância da qualidade da matéria-prima na obtenção de produtos alimentícios adequados. Descrever as principais características biológicas, químicas e físicas das matérias-primas de origem vegetal e animal. Descrever as principais embalagens utilizadas para alimentos. Estudar os principais aditivos alimentares.

**Bibliografia Básica:**

1. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
2. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 602 p.
3. GAVA, A. J. et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CHITARRA, M. I. F.; **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: UFLA, 2005. 783p.
2. FRANCO, B. D. G. de M.; LANDRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 182p. ISBN 85-7379-121-7.
3. JACKIX, M. H. **Doces, geleias e frutas em calda**. São Paulo/SP: Icone, 1988. 172 p. (Ciência e Tecnologia ao Alcance de Todos - Série Tecnologia de Alimentos).
4. KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**.



Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p.

5. TERRA, N. N. **Apontamentos de tecnologia de carnes**. São Leopoldo/RS: UNISINOS, 2005. 216 p.

### TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

**Período:** 6º

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Elaboração do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso, segundo as normas do projeto pedagógico do curso de Nutrição do IF Sudeste MG - Campus Barbacena.

**Bibliografia Básica:**

1. FERREIRA, H. S. **Redação de trabalhos acadêmicos nas áreas das ciências biológicas e da saúde**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013. 269 p.
2. GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2016. 184 p.
3. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2013. 225p.
4. VITOLLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014. 187 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Disponível em: <www.abnt.org.br>. Acesso: 06 de nov. 2019.
2. CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica**. São Paulo: Prentice Hall, 2013. 162 p.
3. FRANÇA, J. L.; VASCONCELLOS, A. C. **Manual para normalização de publicações técnico-científicas**. 8 ed. Belo Horizonte: UFMG, 2011. 258 p.
4. GONSALVES, E. P. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. 4 ed. Campinas: Editora Alínea, 2007. 93 p.
5. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2010. 297 p.
6. SAMPIERI, R. H et al.. **Metodologia de pesquisa**. 5. ed. Porto Alegre, Rio Grande do Sul: Editora Penso, 2013. 624 p.
7. SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2014. 304 p.

### VIGILÂNCIA SANITÁRIA

**Período:** 6º

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Introdução à vigilância sanitária. Legislação sanitária. Organização da vigilância sanitária nos Estados e municípios. Vigilância sanitária em alimentos. Inspeção sanitária e exigências para estabelecimentos na área de alimentos. Outras áreas de abrangência da vigilância sanitária.

**Bibliografia Básica:**

1. ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 203 p. (Ciências Farmacêuticas).
2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri/SP: Manole, 2013. 1034 p.

3. SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2014. 693 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ANVISA. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/>>. Acesso em: 25 nov. 2019.
2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008. 655 p.
3. GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3.ed. Viçosa, MG: UFV, 2011. 663 p.
4. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 711 p.
5. SCHILLING, M. **Segurança alimentar aplicada aos manipuladores de alimentos**: fluxogramas cromáticos para preparação de refeições. São Paulo/SP: Higiene alimentar, 2002. v. 2. 41 p. (Série Divulgação da Ciência,2).

**EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

**Período:** 7º período

**Carga Horária:** 60h

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Fundamentos da formação do hábito e do comportamento alimentar. Bases e estratégias para o desenvolvimento de atividades, programas e planos de educação alimentar e nutricional visando à promoção de práticas alimentares saudáveis para indivíduos e coletividades.

**Bibliografia Básica:**

1. CARDOSO, M. et al. **Nutrição em saúde coletiva**. Editado por Marly Augusto Cardoso et al. São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p.
2. DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. (Orgs.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 411 p.
3. LINDEN, S. **Educação alimentar e nutricional**: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. São Paulo: Varela, 2011. 156 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. FISBERG, R. M. *et al.* **Inquéritos alimentares**: métodos e bases científicas. Barueri: Manole, 2007. 334 p.
2. LOPEZ, R. P. S.; BOTELHO, R. B. A. **Álbum fotográfico de porções alimentares**. São Paulo: Metha, 2013. 239 p.
3. SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. **Nutrição**: conceitos e controvérsias. Tradutor Nelson Gomes de Oliveira et al. 8.ed. Barueri: Manole, 2003. 567 p.
4. STÜRMER, J. S. **Reeducação alimentar na família**: da gestação à adolescência. Petrópolis/RJ: Vozes, 2004. 182 p.
5. VITOLO, M. R. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.

**ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I**

**Período:** 7º

**Carga Horária:** 75 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Conhecimento e execução da rotina do nutricionista clínico em hospitais, ambulatórios e/ou consultórios, com entendimento do funcionamento do local do estágio, sua dinâmica e organograma e

realização de atendimento nutricional de pacientes, manuseando prontuários e mantendo o sigilo profissional. Elaboração e discussões de casos clínicos, aplicando o conhecimento de dietoterapia a partir do nível secundário de assistência à saúde.

**Bibliografia Básica:**

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
2. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento.** 6. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. 1011 p.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.
4. NOZAKI, V. T. et al. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados.** 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 236 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 181 p.
2. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista.** São Paulo: Atheneu, 2008. 113 p.
3. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência.** Barueri, São Paulo: Manole, 2009. 661 p.
4. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica:** da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p.
5. WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 3. ed. 2 v. São Paulo: Atheneu, 2000. 1858 p.
6. WIDTH, M.; REINHARD, T. **MdS:** manual de sobrevivência para nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 309 p.

**PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III**

**Período:** 7º

**Carga Horária:** 75 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Patologia e dietoterapia nas doenças renais, endócrinas e respiratórias. Patologia e dietoterapia na Síndrome da imunodeficiência adquirida, nas doenças do sistema nervoso e no paciente crítico.

**Bibliografia Básica:**

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
2. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento.** 6. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. 1011 p.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 181 p.
2. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista.** São Paulo: Atheneu, 2008. 113 p.
3. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica:** da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p.
4. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na**

- infância e na adolescência.** Barueri, São Paulo: Manole, 2009. 661 p.
5. WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 3. ed. 2 v. São Paulo: Atheneu, 2000. 1858 p.
6. WIDTH, M.; REINHARD, T. **MdS: manual de sobrevivência para nutrição clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 309 p.
7. SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. Diretrizes clínicas. Disponível em: <<https://sbn.org.br/utilidades/diretrizes-e-recomendacoes/>>. Acesso em: 18 de nov. 2019.

## POLÍTICAS PÚBLICAS E SAÚDE COLETIVA

**Período:** 7º

**Carga Horária:** 75 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### Ementa:

Conceituação de Estado, poder e política. Alimentação na perspectiva de diferentes grupos sociais. O direito humano à alimentação adequada. Reconhecer o componente educativo da prática profissional do nutricionista como agente promotor da saúde. O papel do nutricionista na elaboração, implantação, desenvolvimento e avaliação de programas de Alimentação e Nutrição. Métodos e técnicas para a avaliação do consumo alimentar de indivíduos e de grupos populacionais. Análise qualitativa e quantitativa de dados de consumo alimentar. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais. Analisar a operacionalização das políticas de alimentação e nutrição frente ao quadro epidemiológico, social e político nos diferentes níveis. Comparar os níveis de complexidade na gestão dos programas de alimentação e nutrição no Sistema Único de Saúde.

### Bibliografia Básica:

1. CARDOSO, M. A. et al. **Nutrição em Saúde Coletiva.** São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p.
2. GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde e comunidade.** Rio de Janeiro, RJ: Revinter, 1990. 246 p.
3. TADDEI, J. A. et al (Ed.). **Nutrição em Saúde Pública.** Editado por José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei et al. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 640 p.

### Bibliografia Complementar:

1. BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, supl. 1, p. S181-S191, 2003. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
2. BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, Senado, 1998. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Disponível em: <<http://portal.www.saude.gov.br/>>. Acesso em: 06 nov. 2019.
4. BRASIL. Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 set. 1990a. Seção 1. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/18080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18080.htm)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
5. BURLANDY, L. A atuação da sociedade civil na construção do campo da Alimentação e Nutrição no Brasil: elementos para reflexão. **Ciências e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 63-72, 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100010&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100010&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
6. FERREIRA, V. A.; MAGALHAES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, 2007. Disponível em: <[79](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-</a></li>
</ol>
</div>
<div data-bbox=)

- 311X2007000700019&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 06 nov. 2019.
7. PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, I. R. R. de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 99-106, 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci>>. Acesso em: 06 nov. 2019.
8. RECINE, E.; VASCONCELLOS, A. B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 73-79, 2011. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
9. SALES, R. L. *et al.* Desenvolvimento de um inquérito para avaliação da ingestão alimentar de grupos populacionais. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 19, n. 5, p. 539-552, 2006. Disponível em:<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
10. SANTOS, M. A. Lutas sociais pela saúde pública no Brasil frente aos desafios contemporâneos. **Revista Katálysis**, v. 16, n. 2, p. 233-240, 2013. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1414-49802013000200009&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-49802013000200009&lng=en&nrm=iso)>. Acesso: 06 nov. 2019.

## TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

**Período:** 7º

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### Ementa:

Execução e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso, segundo as normas do projeto pedagógico do curso de Nutrição do IF Sudeste MG - Campus Barbacena.

### Bibliografia Básica:

1. FERREIRA, H. S. **Redação de trabalhos acadêmicos nas áreas das ciências biológicas e da saúde**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013. 269 p.
2. GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2016. 184 p.
3. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2013. 225 p.
4. VITOLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014. 187 p.

### Bibliografia Complementar:

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Disponível em: <[www.abnt.org.br](http://www.abnt.org.br)>. Acesso: 06 de nov. 2019.
2. CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica**. São Paulo: Prentice Hall, 2013. 162 p.
3. FRANÇA, J. L.; VASCONCELLOS, A. C. **Manual para normalização de publicações técnico-científicas**. 8 ed. Belo Horizonte: UFMG, 2011. 258 p.
4. GONSALVES, E. P. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. 4. ed. Campinas: Editora Alínea, 2007. 93 p.
5. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2010. 297 p.
6. SAMPIERI, R. H et al. **Metodologia de pesquisa**. 5. ed. Porto Alegre, Rio Grande do Sul: Editora Penso, 2013. 624 p.
7. SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2014. 304p.

## ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II

**Período:** 8º

**Carga Horária:** 150 horas (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

### **Ementa:**

Conhecimento e execução da rotina do nutricionista clínico em hospitais, ambulatórios e/ou consultórios, com entendimento do funcionamento do local do estágio, sua dinâmica e organograma e realização de atendimento nutricional de pacientes, manuseando prontuários e mantendo o sigilo profissional. Elaboração e discussões de casos clínicos, aplicando o conhecimento de dietoterapia partir do nível secundário de assistência à saúde.

### **Bibliografia Básica:**

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
2. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento.** 6. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. 1011 p.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.
4. NOZAKI, V. T. et al. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados.** 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 236 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 181 p.
2. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista.** São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.
3. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica:** da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p.
4. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência.** Barueri, São Paulo: Manole, 2009. 661 p.
5. WIDTH, M.; REINHARD, T. **MdS:** manual de sobrevivência para nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 309 p.
6. WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 3. ed. 2 v. São Paulo: Atheneu, 2000. 1858 p.

## ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

**Período:** 8º

**Carga Horária:** 225 horas

**Natureza:** Obrigatória

### **Ementa:**

Promover a capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde pública/coletiva incluindo – secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação. Compreender os diferentes métodos e técnicas de diagnóstico e de intervenção nutricional de grupos, comunidades e populações. Conhecer as ações, programas e políticas locais na atenção e cuidado nutricional coletivo, na alimentação escolar e na segurança alimentar e nutricional; educação e comunicação para saúde e nutrição.

### **Bibliografia Básica:**

1. CARDOSO, M. A. *et al.* **Nutrição em saúde coletiva.** São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p.
2. FISBERG, R. M. *et al.* **Inquéritos alimentares:** métodos e bases científicos. Barueri/SP: Manole,

2007. 334 p.

3. GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde e comunidade**. Rio de Janeiro/RJ: Revinter, 1990. 246 p.

4. ROCHA, A. A. *et al.* **Saúde pública: bases conceituais**. São Paulo: Atheneu, 2010. 352 p.

5. ROUQUAYROL, M. Z. *et al.* **Rouquayrol: epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. 709 p.

6. TADDEI, J. A. *et al.* (Ed.). **Nutrição em saúde pública**. Editado por José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei *et al.* Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 640 p.

#### **Bibliografia Complementar:**

1. BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, supl. 1, p. S181-S191, 2003.

Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

2. BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, Senado, 1998. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

3. \_\_\_\_\_. Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 set. 1990a. Seção 1. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm)>. Acesso em: 30 de out. 2019.

4. BRASIL. Ministério da Saúde. Disponível em: <<http://portal.www.saude.gov.br/>>. Acesso em: 06 nov. 2019.

5. BURLANDY, L. A atuação da sociedade civil na construção do campo da Alimentação e Nutrição no Brasil: elementos para reflexão. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 63-72, 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100010&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100010&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 30 de out. 2019.

6. FERREIRA, V. A.; MAGALHAES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, 2007. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2007000700019&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2007000700019&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

7. PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, I. R. R. de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 99-106, 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci>>. Acesso em: 06 nov. 2019.

8. RECINE, E.; VASCONCELLOS, A. B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 73-79, 2011. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

9. SALES, R. L. *et al.* Desenvolvimento de um inquérito para avaliação da ingestão alimentar de grupos populacionais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19, n. 5, p. 539-552, 2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

10. SANTOS, M. A. Lutas sociais pela saúde pública no Brasil frente aos desafios contemporâneos. **Revista Katálysis**, Florianópolis, v. 16, n. 2, p. 233-240, Dec. 2013. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1414-49802013000200009&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-49802013000200009&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

#### **ESTÁGIO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**Período:** 8º período

**Carga Horária:** 225 h (hora relógio)

**Natureza:** Obrigatória

**Ementa:**

Possibilitar ao discente, mediante orientação e supervisão, a vivência em atividades técnicas que envolvam o planejamento físico-funcional e a administração geral de serviços de alimentação e nutrição.

**Bibliografia Básica:**

1. BACHIUNAS, D. (org.) **Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição.** São Paulo: Roca, 2014. 288 p.
2. ROSA, C. de O. R. et.al. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.
3. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 288 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração.** 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000. 700 p.
2. KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.** São Paulo: Varela, 2003. 94 p.
3. KINTON, R et al. **Enciclopédia de serviços de alimentação.** Trad. por: Anna Terzi Giova. São Paulo: Varela, 1999. 701 p.
4. MARRAS, J. P. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico.** 7.ed. São Paulo: Futura, 2003. 332 p.
5. TEIXEIRA, S. M. F et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.



## DISCIPLINAS OPTATIVAS

<b>ADITIVOS ALIMENTARES</b>
<b>Período:</b> -
<b>Carga Horária:</b> 30 horas (hora relógio)
<b>Natureza:</b> Optativa
<b>Ementa:</b> Conceitos básicos, legislação e classificação. Aditivos alimentares e seus efeitos na saúde.
<b>Bibliografia Básica:</b> 1. ACCYOLI, E.; SAUNDERS, C. <b>Nutrição em obstetrícia e pediatria</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 657 p. 2. FREITAS, S. M. de L. <b>Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo</b> . São Paulo: Atheneu, 2005. 138 p. 3. GOMES, J. C. <b>Legislação de alimentos e bebidas</b> . 3. ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663 p.
<b>Bibliografia Complementar:</b> 1. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. ANVISA. Disponível em: < <a href="http://portal.anvisa.gov.br/">http://portal.anvisa.gov.br/</a> >. Acesso em: 25 nov. 2019. 2. BORGIO, L. A. et al. <b>Alquimia dos alimentos</b> . 3. ed. Brasília, Distrito Federal: Senac, 2014. 310 p. 3. CALIL, R.; AGUIAR, J. <b>Aditivos nos alimentos</b> . São Paulo: R. M. Calil, 1999. 139 p. 4. MÍDIO, A. F.; MARTINS, D. I. <b>Toxicologia de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2000. 295 p. 5. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. <b>Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência</b> . Barueri, São Paulo: Manole, 2009. 661 p. 6. SHIBAO, J. et al. <b>Edulcorantes em alimentos: aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos</b> . São Paulo: Phorte, 2009. 111 p.
<b>ALIMENTOS DIETÉTICOS E ALTERNATIVOS</b>
<b>Período:</b> -
<b>Carga Horária:</b> 30 horas (hora relógio)
<b>Natureza:</b> Optativa
<b>Ementa:</b> Conceituação e aspectos de legislação. Considerações gerais. Tópicos atuais em estrutura e propriedades de aditivos e ingredientes para tecnologia de alimentos para fins especiais. Mercado e desenvolvimento. Formulação de alimentos nutricionalmente modificados. Conceitos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações étnico-racial com os produtos alimentícios.
<b>Bibliografia Básica:</b> 1. FREITAS, S. M. de L. <b>Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo</b> . São Paulo: Atheneu, 2005. 138 p. 2. GOMES, J. C. <b>Legislação de alimentos e bebidas</b> . 3. ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663 p. 3. SILVA, E. M. <b>Marketing para quem entende de nutrição</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 149 p.
<b>Bibliografia Complementar:</b> 1. CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. <b>Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas</b> . Viçosa/MG: UFV, 2013. 81 p. 2. COULTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes</b> . 3. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2004. 368 p. 2. 3. FELLOWS, P. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b> . 2. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2008. 602p. 4. GAVA, A. J. et al. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.

5. OETTERER, M. et al. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Editora Manole, 2010. 612 p.

### ALIMENTOS FUNCIONAIS

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Alimentos funcionais: conceitos e legislação brasileira. Alimentos e compostos bioativos com propriedades funcionais e benefícios à saúde. Biodisponibilidade de compostos bioativos em alimentos.

**Bibliografia Básica:**

1. COSTA, N. M. B.; PELÚZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2012. 400 p.
2. COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. 1334 p.
3. GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011. 663 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ANGELIS, R. C. **Importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005. 317 p. 1.
2. ANGELIS, R. C.; TIRAPÉGUI, J. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 565 p.
3. PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008. 172 p.
4. PIMENTEL, C. V. de M. B. et al. **Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias biotivas em alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 95 p.
5. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2012. 184 p.

### AVALIAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE POPULAÇÕES

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Determinantes socioeconômicos, biológicos, culturais e ambientais das condições nutricionais. Integração de métodos e técnicas de avaliação alimentar e nutricional; situação epidemiológica. Desenvolvimento de um modelo geral de determinação do estado nutricional de populações. Inquéritos alimentares. Conhecer, planejar, organizar, executar a avaliação do consumo alimentar de grupos populacionais. Métodos e técnicas para a avaliação do consumo alimentar de grupos populacionais. Análise qualitativa e quantitativa de dados de consumo alimentar.

**Bibliografia Básica:**

1. CARDOSO, M. A. et al. **Nutrição em saúde coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p.
2. DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.
3. TADDEI, J. A. et al (Ed.). **Nutrição em saúde pública**. Editado por José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei et al. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 640 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.

2. FISBERG, R. M. et al. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. Barueri/SP: Manole, 2007. 334 p.
3. GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde e comunidade**. Rio de Janeiro/RJ: Revinter, 1990. 246 p.
4. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.
5. ROCHA, A. A. et al. **Saúde pública: bases conceituais**. São Paulo: Atheneu, 2010. 352 p.
6. ROUQUAYROL, M. Z. et al. **Rouquayrol: epidemiologia e saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2014. 709 p.
7. VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.
8. SALES, R. L. et al. Desenvolvimento de um inquérito para avaliação da ingestão alimentar de grupos populacionais. **Revista de Nutrição**, v. 19, n. 5, p. 539-552, 2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

### BIOÉTICA

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Noções sobre ética, moral e direito. História da bioética. A ética e o espaço da ciência e da pesquisa. Importância da bioética no ensino na área da saúde. Código de ética do profissional biólogo.

**Bibliografia Básica:**

1. DALL'AGNOL, D. **Bioética: princípios morais e aplicações**. Rio de Janeiro: Dp&A, 2004.
2. RIOS, T. A. **Ética e competência**. São Paulo: Cortez, 2006.
3. SANCHEZ VASQUEZ, A. **Ética**. 24. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

1. BELLINO, F. **Fundamentos de bioética**. Santa Catarina: EDUSC, 1997.
2. DURAND, G. **Introdução geral a bioética: história, conceitos e instrumentos**. São Paulo: Loyola, 2003
3. LACEY, H. **Valores e atividade científica**. São Paulo: Discurso Editorial, 1998.
4. REGIS DE MORAIS, J. F. **Filosofia da ciência e da tecnologia**. Campinas: Papirus, 2003.
5. VALLS, A. L. **O que é ética**. São Paulo: Brasiliense, 2005.

### BIOLOGIA MOLECULAR

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Conceitos básicos sobre estrutura e hibridização de ácidos nucleicos, replicação, mutação e reparo do DNA. Estudo da expressão gênica celular com ênfase em síntese e processamento de RNA, biossíntese de proteínas e processamento pós-traducional. Aplicações da tecnologia do DNA recombinante e as principais técnicas moleculares utilizadas no diagnóstico e prognóstico de doenças humanas.

**Bibliografia Básica:**

1. DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. **De Robertis: bases da biologia celular e molecular**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 389 p.
2. MALECINSKI, G. M. **Fundamentos de Biologia Molecular**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara

Koogan, 2011. 439 p.

3. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011. 1273 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula**. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011.

2. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 364 p.

3. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 332 p.

4. MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**. 12. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 1128 p.

5. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. 1298 p.

**BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Água nos alimentos. Bioquímica dos alimentos (Bioquímica de carne, bioquímica de leite, bioquímica de ovos, bioquímica de frutas e hortaliças). Reações de interesse em carboidratos, lipídios e proteínas. Reações de degradação de pigmentos.

**Bibliografia Básica:**

1. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. Trad. por: Fabiana Horn et al. 5. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2011. 1273 p.

2. CONN, E.E.; STUMPF, P. K. **Introdução à bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Blucher, 2013. 525 p.

3. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2012. 184 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p

2. MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 386 p.

3. MACEDO, G. A. et al. **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 187 p.

4. FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos**. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.

5. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 602 p.

**BIOTECNOLOGIA**

**Período:** -

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Histórico da Biotecnologia. Extração, purificação e modificação de genes. Processos biotecnológicos. Aplicações da Biotecnologia. Biomateriais. Biossegurança e meio ambiente. Bioética. Melhoramento genético e escape genético.

**Bibliografia Básica:**

1. BORÉM, A.; ALMEIDA, M.; SANTOS, D. **Biotecnologia de A a Z**. Viçosa, MG: UFV, 2003.

2. BORÉM, A.; GIÚDICE, M. P.; **Biotecnologia e meio ambiente**. 2. ed. Viçosa, MG: UFV, 2007.
3. BORÉM, A.; MIRANDA, G.V. **Melhoramento de plantas**. 4. ed. Viçosa, MG: UFV, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

1. ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula**. Porto Alegre: Artes Médicas 2004.
2. BLACK, J. G.; **Microbiologia: fundamentos e perspectivas**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
3. BORÉM, A.; VIEIRA, M. L. C. (ed) **Glossário de biotecnologia**. Viçosa: UFV, 2005;
4. JESUS, K. R. E.; PLONSKY, G. A.; DELLACHA, J. M.; CARULLO, J. C. **Biотecnologia e Biossegurança: integração e oportunidades no Mercosul**. Brasília. EMBRAPA. 2006.
5. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

**CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Histórico do Cerimonial e Protocolo. Conceitos de Cerimonial, Protocolo e Etiqueta. Fundamentos do Cerimonial e Protocolo. Ordem Geral de Precedência e seus desdobramentos: lugar de honra, primazia da direita, pronunciamentos. Símbolos Nacionais. Tipos de cerimonial: social, empresarial, esportivo e acadêmico. Normas e comportamentos. Trajes. Etiqueta social, Etiqueta profissional e etiqueta à mesa.

**Bibliografia Básica:**

1. FREIBERGER, Z.; OLIVEIRA, M. **Cerimonial, protocolo e eventos**. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Paraná. Educação à Distância. Caderno digital. Rede E-tec, 2012.
2. JESUS, A. C. **Manual de cerimonial, protocolo e eventos: guia prático para o dia a dia**. Caçador: Autor, 2015. *E-book*.
3. LUKOWER, A. **Cerimonial e Protocolo**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2006.
4. ZANELLA, L. C. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2006.

**Bibliografia Complementar:**

1. LUZ, L. R. **Cerimonial: protocolo e etiqueta**. São Paulo: Saraiva, 2005.
2. MEIRELLES, G. F. **Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa**. 3. ed. São Paulo: Ibradep, 2006.
3. PINHEIRO, M. S. **Cerimonial e Regras de Protocolo**. IESDE, Livro Digital
4. POIT, D. R. **Organização de eventos esportivos**. 5. ed. São Paulo: Phorte, 2013.
5. YANES, A. F. **Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos**. São Paulo: Érica/Saraiva, 2014.

**DIETOTERAPIA AMBULATORIAL**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Atendimento nutricional individualizado em consultório: anamnese, avaliação do comportamento alimentar, dietética, física, antropométrica, composição corporal, interpretação de exames, diagnósticos e propostas para intervenção dietoterápica, em todas as fases da vida. Aplicação de informática no cálculo de dietas. O acompanhamento nutricional e a educação nutricional a nível ambulatorial. Discussão dos casos clínicos/conduita nutricional.

**Bibliografia Básica:**

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
2. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento.** 6. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. 1011 p.
3. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência.** Barueri/São Paulo: Manole, 2009. 661 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 181 p.
2. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista.** São Paulo: Atheneu, 2008. 113 p.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.
4. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica:** da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p.
5. WIDTH, M.; REINHARD, T. **MdS:** manual de sobrevivência para nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 309 p.

**EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Introdução: considerações gerais sobre tempo geológico, mudanças ambientais no tempo geológico e seus grandes eventos, mudanças ambientais antrópicas, ambiente e civilização; Fundamentos da educação ambiental, histórico, conceitos e principais eventos; Ética Ambiental; Diversidade Ética Racial e EA; A Política Nacional de EA; Diferentes tipos de abordagens e metodologias em educação ambiental; Educação ambiental formal, informal, interdisciplinaridade e operacionalização das atividades; EA, agenda 21 e as bases do Desenvolvimento Sustentável; O conceito de Desenvolvimento Sustentável e os ambientes tropicais.

**Bibliografia Básica:**

1. CUNHA, S. B. da; GUERRA, A. J. T. (Org.). **A questão ambiental:** diferentes abordagens. 3. ed., Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. 248 p.
2. DIAS, G. F. **Educação ambiental:** princípios e práticas. 9. ed., São Paulo: Gaia, 2011. 551 p.
3. GADOTTI, M. **Educar para a sustentabilidade:** uma contribuição à década da educação para o desenvolvimento sustentável. São Paulo: Livraria Industrial Paulo Freire, 2009. 127 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BERNA, V. S. D. **Como fazer educação ambiental.** 5ª Ed., São Paulo: Paulus, 2011. 142 p.
2. GALLI, A. **Educação ambiental como instrumento para o desenvolvimento sustentável.** Curitiba: Juruá, 2009. 307 p.
3. PAULA JUNIOR, F. de; MODAELLI, Suraya (Org.). **Política de águas e educação ambiental:** processos dialógicos e formativos em planejamento e gestão de recursos hídricos. 3. ed., Brasília/DF: [s.n.], 2013. 288 p.
4. PORTO, M. de F. M. M. **Educação ambiental:** conceitos básicos e instrumentos de ação. Belo Horizonte: FEAM, 1996. 60 p.
5. RUSCHEINSKY, A. et al. **Educação ambiental:** pesquisa e desafios. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 232 p.

## EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### **Ementa:**

A trajetória histórica da educação de jovens e adultos. Políticas públicas na educação de jovens e adultos. Observação, análise e intervenção nas práticas educativas escolares e não-escolares e nos processos pedagógicos de educação de jovens e adultos. O educando adulto. O processo de ensino-aprendizagem.

### **Bibliografia Básica:**

1. BARRETO, V. **Paulo Freire para Educadores**. São Paulo/SP: Arte & Ciências, 2004. 137 p.
2. SAMPAIO, M. N. et al. **Práticas de educação de jovens e adultos: complexidades, desafios e propostas**. Belo Horizonte/MG: Editora Autêntica, 2009. 255 p
3. SCOCUGLIA, A. C. **Educação de Jovens e Adultos: histórias e memórias da década de 60**. Campinas/SP: Autores Associados, 2003. 200 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. **Salto para o futuro: educação de jovens e adultos**. Brasília/DF: MEC, 1999.
2. CAPUCHO, V. **Educação de jovens e adultos: prática pedagógica e fortalecimento da cidadania**. São Paulo/SP: Cortez, 2012. 150 p.
3. KLEIMAN, A. B. (Org.). **Os significados do letramento**. Campinas/SP: Mercado das Letras, 2008. 294 p.
4. RIBEIRO, V. M. (Org.) **Educação de jovens e adultos: novos leitores, novas leituras**. Campinas/SP: Editora Mercado de Letras, 2008. 224 p.
5. WEIGERS, C. et al. **Medicação pedagógica na educação de jovens e adultos: ciências da natureza e matemática**. Curitiba/PR: Positivo, 2010. 64 p.

## EDUCAÇÃO INCLUSIVA

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### **Ementa:**

Fundamentos da Educação Especial e Educação Inclusiva. Estudo dos processos de desenvolvimento relacionados às necessidades educativas especiais. Estratégias de intervenção. As relações étnico-raciais. História e cultura afro-brasileira. História e cultura africana.

### **Bibliografia Básica:**

1. CAMPBELL, S. I. **Múltiplas faces da inclusão**. Wak Editora. Rio de Janeiro. 2009. 221 p.
2. PACHECO, J. et al. **Caminhos para a inclusão**. Porto Alegre: Artmed, 2008. 230 p.
3. RODRIGUES, D. (org.). **Inclusão e Educação: doze olhares sobre Educação Inclusiva**. Editora Summus. São Paulo, 2006. 318 p

### **Bibliografia Complementar:**

1. ALVES, F. **Inclusão: muitos olhares, vários caminhos e um grande desafio**. Rio de Janeiro: Wak, 2003. 126 p.
2. BRASIL. **Resolução CNE/CP N° 01, de 17 de junho de 2004**. Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2008.
3. BRASIL. **Salto para o futuro: edição especial - tendências atuais**. Brasília/DF: MEC, 1999. 95 p.
4. OLIVEIRA, W. F. de. **Educação social na de rua: as bases políticas e pedagógicas para uma**

educação popular. Artmed. Porto Alegre, 2004. 223 p.

5. TESSARO, N. S. **Inclusão escolar:** concepções de professores e alunos da educação regular e especial. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2011. 202 p.

## EMPREENDEDORISMO

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### **Ementa:**

Empreendedor. Inovação e criatividade. Oportunidades de negócios. Avaliação da viabilidade da oportunidade. Preparação do plano de negócio. Sistema de apoio financeiro e gerencial ao pequeno empresário.

### **Bibliografia Básica:**

1. CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor.** São Paulo: Saraiva, 2004.
2. SALIM, C. S. et al. **Construindo planos de negócios:** todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso. 3ª Ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 338 p.
3. SALIM, C. S. et al. **Administração empreendedora:** teoria e prática usando estudos de casos. Rio de Janeiro: câmpus, 2004.

### **Bibliografia Complementar:**

1. BERNARDI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão:** fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003.
2. BERNARDI, L. A. **Manual do plano de negócios:** fundamentos, processos e estruturação. São Paulo: Atlas, 2007.
3. DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo:** transformando ideias em negócios. 3ª Ed., São Paulo: câmpus, 2008.
4. FARAH, O. E.; MARCONDES, L. P.; CAVALCANTI, M. **Empreendedorismo estratégico:** criação e gestão de pequenas empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
5. SALIM, C. S.; SILVA, N. C. **Introdução ao empreendedorismo.** São Paulo: Elsevier-câmpus, 2008.

## ERGONOMIA

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### **Ementa:**

Introdução à ergonomia. Aspectos ergonômicos na situação de trabalho. Antropometria aplicada ao trabalho. Algumas doenças que afetam os trabalhadores. LER/DORT. Trabalhos em turno e trabalho noturno. Síndrome de Burnout. Ruído x Voz x Audição. Análise ergonômica do trabalho (AET). Medidas para minimizar ou evitar os efeitos dos agentes ergonômicos.

### **Bibliografia Básica:**

1. ABRAHÃO, J. **Introdução à ergonomia:** da prática à teoria. São Paulo: Blucher, 2011. 240 p.
2. KROEMER, K. H. E; GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia:** adaptando o trabalho ao homem. Trad. por: Lia Buarque de Macedo Guimarães. 5.ed. Porto Alegre/RS: Bookman, 2008. 327 p.
3. MENDES, R. A.; LEITE, N. **Ginástica laboral:** princípios e aplicações práticas. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2012. 228 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. ANDERSON, B. **Alongue-se no trabalho:** exercícios de alongamento para escritório e



- computador. Trad. de Denise Maria Bolanho. 5. ed. São Paulo: Summus, 1998. 108 p.
2. BRASIL. Ministério da Saúde do Brasil. Organização Pan-Americana da Saúde no Brasil. **Doenças relacionadas ao trabalho**: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Brasília, Distrito Federal: Ministério da Saúde. 2001. 580 p. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/\\_relacionadas\\_trabalho\\_manual\\_procedimentos.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/_relacionadas_trabalho_manual_procedimentos.pdf)>. Acesso em: 03 de dez 2019.
3. GUÉRIN, F. et al. **Compreender o trabalho para transformá-lo**: a prática da ergonomia. Trad. por: Giliane M. J. Ingratta e Marcos Maffei. São Paulo: Edgard Blücher, 2005. 200 p.
4. RIO, R. P.; PIRES, L. **Ergonomia**: fundamentos da prática ergonômica. 3. ed. São Paulo: Ltr, 2001. 225 p.
5. VIEIRA, S. I. **Manual de saúde e segurança do trabalho**: qualidade de vida no trabalho. São Paulo: LTR, 2005. v. 2. 385 p.

### ESPAÑHOL BÁSICO

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Importância da língua espanhola no cenário mundial. Influência do Mercosul. História da Língua. Províncias da Península e seus Dialectos. Cumprimentos e Apresentações. Expressões de Pedidos de Despedidas, de Desculpas e de Permissão. O Alfabeto. Sinais de Pontuação. Afirmção e Negação. Pronomes Pessoais. Usos de “Tú” e “Usted”. Tuteo/Voseo. Ser e Estar: Presente do Indicativo. Artigos e Contrações. Preposições. Regras de “Eufonía”. Substantivos: Gênero e Número. Divergências Léxicas. Expressões Idiomáticas I. Dias da Semana e Meses. Verbos “Tener” e “Haber”.

**Bibliografia Básica:**

1. BECKER, I. **Manual de espanhol**: gramática y ejercicios de aplicación, lecturas, correspondencia, vocabularios, antología poética. São Paulo: Nobel, 2004.
2. BRUNO, F. C. **Hacia el Español**. Curso de Lengua y Cultura Hispánica. São Paulo: Editora Saraiva, 2001.
3. \_\_\_\_\_, Manuel. PEREIRA, HELENA B. C. MICHAELIS. **Pequeno Dicionário Espanhol-Português, Português-Espanhol**. São Paulo: Melhoramentos, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

1. BUSQUETS, L.; BONZI, L. **Ejercicios gramaticales**: nivel Medio y Superior. Soc. Gen. Española de Librería.
2. DICCIONARIO ESCOLAR DELA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Ed. Espasa.
3. KATTÁN-IBARRA, J. **Espanhol para brasileiros**. São Paulo. Pioneira, 1995.
4. LLORACH, E. A. **Gramática de La Lengua Española**. Real Academia Española.
5. MORENO, C.; TUTS, M. **El Español en el Hotel**. Sociedad General Española de Librería, S.A., 1998, Madrid.
6. SECO, M. **Gramática Esencial del Español**. Introducción al Estudio de la lengua. Ed. Aguilar.

### ESTADÍSTICA BÁSICA

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Conceitos introdutórios. Estatística descritiva. Tópicos gerais de probabilidade. Variáveis aleatórias e distribuições de probabilidade. Testes de significância. Intervalo de confiança. Noções de técnicas de

amostragem. Noções de regressão linear simples.

**Bibliografia Básica:**

1. BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. **Estatística básica**. 8. ed., São Paulo: Editora Saraiva, 2013. 548 p.
2. MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A. C. P. **Noções de probabilidade e estatística**. 7. ed., São Paulo: EDUSP, 2011. 408 p.
3. MEYER, P. L. **Probabilidade: aplicações à Estatística**. 2. ed., Rio de Janeiro: LTC, 2011. 426 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre: Artmed, 2008. 255 p.
2. MARTINS, G. A; DONAIRE, D. **Princípios de estatística: 900 exercícios resolvidos e propostos**. 4. ed., São Paulo: Atlas, 2013. 255 p.
3. PIMENTEL-GOMES, F. **Curso de estatística experimental**. 15. ed., Piracicaba: FEALQ, 2009. 451 p.
4. SPIEGEL, M. R. et al. **Teoria e problemas de probabilidade e estatística**. Trad. por: Sara Ianda Correa Carmona. 2. ed., Porto Alegre/RS: Bookman, 2008. 398 p.
5. VIEIRA, S.; HOFFMANN, R. **Elementos de estatística**. 2. ed., São Paulo: Atlas, 1995. 159 p.

**ESTUDOS DA CORPOREIDADE**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Estudo das relações entre o corpo, a cultura e a sociedade e de suas manifestações na vida cotidiana e na educação. Reflexões sobre a imagem corporal e sua relação com a Educação Física, a partir das influências dos estereótipos, da sociedade e da mídia. Prevenção do uso de meios ilícitos e danosos à saúde no cotidiano das práticas corporais.

**Bibliografia Básica:**

1. DAOLIO, J. **Educação física e o conceito de cultura**. 2. ed. Campinas/SP: Autores Associados, v. 88. 2007.
2. FERREIRA, M. E. C. et al. **Imagem corporal: reflexões, diretrizes e práticas de pesquisa**. Juiz de Fora/MG: UFJF, 2014.
3. GONÇALVES, M. A. S. **Sentir, pensar, agir: corporeidade e educação**. 15. ed. Campinas/SP: Papyrus, 2011.

**Bibliografia Complementar:**

1. GEBARA, A. et al. **Educação física e esportes: perspectivas para o século XXI**. 16. ed. Campinas/SP: Papyrus, 2010.
2. MONTEIRO, A. C. L. et al. **Corporeidade e educação: tecendo sentidos....** São Paulo/SP: Cultura Acadêmica, 2010.
3. MOREIRA, W. W. et al. Corporeidade: uma base epistemológica para a ação da Educação Física. **Motrivivência**, v. 29, n. 50, p. 202-212, 2017. Disponível em: [<https://periodicos.ufsc.br/index.php/motrivivencia/article/view/2175-8042.2017v29n50p202>]. Acesso em: 13 de nov. 2019.
4. SILVA, A. M. **Corpo, ciência e mercado: reflexões acerca da gestão de um novo arquétipo da felicidade**. Campinas/SP: Autores Associados, 2001.
5. SOARES, C. L. (org.). **Corpo e história**. 3. ed. Campinas/SP, SP: Autores Associados, 2006.

## FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### Ementa:

Introdução a Fisiologia do Esforço. Estudo da bioenergética e sua inter-relação com a disponibilidade de energia para o exercício. Compreensão dos aspectos cardiopulmonares e neuromusculares no exercício. Detalhamento e discussão sobre as adaptações agudas e crônicas ao exercício. Entendimento das respostas endócrinas ao exercício.

### Bibliografia Básica:

1. KRAEMER, W. J. et al. **Fisiologia do exercício: teoria e prática.** Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2013.
2. McARDLE, W. D. et al. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano.** 7. ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2013.
3. POWERS, S. K; HOWLEY, E. T. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho.** 8.ed. Barueri/SP: Manole, 2014.

### Bibliografia Complementar:

1. GIMENES, A. C. et al. **Exercícios: na saúde e na doença.** Barueri/SP: Manole, 2010.
2. KENNEY, W. L. et al. **Fisiologia do esporte e do exercício.** 5.ed. Barueri/SP: Manole, 2013.
3. McARDLE, W. D. et al. **Fundamentos de fisiologia do exercício.** 2. ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2002.
4. PLOWMAN, S. A; SMITH, D. L. **Fisiologia do exercício: para a saúde, aptidão e desempenho.** 2. ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2009.
5. SIMÃO, R. **Fisiologia e prescrição de exercícios para grupos especiais.** 4. ed. São Paulo/SP: Phorte, 2014.

## FUNDAMENTOS DA QUÍMICA

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### Ementa:

Matéria e suas transformações. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas: iônica, metálica e covalente. Geometria molecular, polaridade das ligações químicas e interações intermoleculares. Funções Inorgânicas. Estequiometria. Cinética química. Equilíbrio químico.

### Bibliografia Básica:

1. ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente.** 5. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2012.
2. BRADY, J. E.; SENESE, F. **Química: a matéria e suas transformações.** 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, Editora. 2009.
3. BROWN, T.L. et al. **Química: a ciência central.** 9. ed. São Paulo: Editora Pearson, 2012.

### Bibliografia Complementar:

1. BRADY, J. E.; SENESE, F. **Química: a matéria e suas transformações.** 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, Editora. 2009. v. 1. 569 p.
2. BRADY, J. E.; SENESE, F. **Química: a matéria e suas transformações.** 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, Editora. 2009. v.2. 465 p.
3. MAIA, D. J.; BIANCHI, J. C. de A. **Química geral: fundamentos.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 436 p.
4. RUSSELL, J. B. **Química geral.** 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1994. v. 1.

5. RUSSELL, J. B. **Química geral**. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1994. v. 2.

### GASTRONOMIA

**Período:**

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Estudo da gastronomia, tendência e atualidades. Alimentos utilizados nas culinárias do Brasil e do mundo: noções básicas dos pratos típicos e ingredientes.

**Bibliografia Básica:**

1. BORG, L. A. et al. **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. Brasília, Distrito Federal: Senac, 2014. 310 p.
2. CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2014. 972 p.
3. ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BENETTI et al. **Manual de técnicas dietéticas**. São Caetano do Sul: Yendis, 2013. 243 p.
2. CASTRO, F.A.F. de; QUEIROZ, V.M.V. de. **Cardápios: planejamento e etiqueta**. Viçosa: UFV, 2007. (Série Soluções). 97 p.
3. ORNELAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.
4. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p.
5. PINHEIRO et al. **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. 131 p.

### GESTÃO DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil. Gestão de qualidade total (GQT): conceitos e ferramentas. Sistemas da qualidade para alimentos. Normas de garantia da qualidade para alimentos (NB ou ISO 9000 e Portarias 1428/93\_MS, 326/97\_MS e 368/98\_MAA, 46/98\_MAA). Amostragem estatística: planos de amostragem por atributos e por variáveis. Técnicas de apresentação de resultados: cartas de controle. Planos de amostragem para qualidade microbiológica.

**Bibliografia Básica:**

1. GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011. 663 p.
2. KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p.
3. INOCUIDADE dos alimentos. Edit. por: Denise R. Perdomo Azeredo et al. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. v. 1. 352 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.
2. CHAVES, J. B. P; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa/MG: UFV, 2013. 81 p.
3. SISTEMA de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Pedro Manuel Leal Germano; Maria Izabel Simões Germano (Org.). Barueri/SP: Manole, 2013. 578 p.
4. SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios:**

guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 189 p.  
5. PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade**: teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 302 p.

### **GESTÃO DE CUSTOS**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30h

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Controle de custos em unidades de alimentação e nutrição. Custos diretos e indiretos relacionados aos diferentes recursos necessários à produção de refeições. Sistemas de compras, estocagem e logística. Planejamento de cardápios sob o ponto de vista do controle de custos. Aplicação da informática para o controle de custos em uma unidade de alimentação e nutrição.

**Bibliografia Básica:**

1. BACHIUNAS, D. (org.) **Gestão de UAN**: um resgate do binômio alimentação e nutrição. São Paulo: Roca, 2014. 288 p.
2. ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.
3. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 288 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 6.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000. 700 p.
2. KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003. 94 p.
3. KINTON, R et al. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. Trad. por: Anna Terzi Giova. São Paulo: Varela, 1999. 701 p.
4. MARRAS, J. P. **Administração de recursos humanos**: do operacional ao estratégico. 7.ed. São Paulo: Futura, 2003. 332 p.
5. TEIXEIRA, S. M. F et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.

### **GESTÃO EMPRESARIAL**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Introdução à administração. Práticas administrativas aplicadas às empresas na área de pessoas, finanças, vendas, marketing e produção. Finanças: Noções de micro e macro economia, sistemas financeiros, tipos de financiamentos e aplicações, fluxo de caixa, gestão de contas, ponto de equilíbrio e controles. Marketing: Fundamentos, segmentação de mercado, visão geral do composto de marketing. Pesquisa de mercado: Marketing para produtos. Vendas: previsão, conceitos e técnicas. Produção: administração da produção, sistemas de produção, planejamento e controle, gestão de estoques, arranjo fixo e custos. Administração estratégica e planejamento empresarial. Gestão de projetos: Conceitos e padrões, estimativa de custo, análise de risco, análise de custo-benefício, plano de tarefas, plano de recursos, aspectos da gerência de projetos, controle e avaliação de projetos, elaboração de uma proposta de projeto.

**Bibliografia Básica:**

1. BULGACOV, S. (Org.). **Manual de gestão empresarial**. São Paulo Atlas, 1999.

2. CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

3. DAFT, R.L. **Administração**. 1. ed. São Paulo: Thomson, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

1. OLIVEIRA, D. P. R. **Planejamento estratégico: conceitos, metodologia e práticas**. 23. Ed. São Paulo: Atlas, 2007.

2. ROBBINS, S. P. **Administração: mudanças e perspectivas**. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

3. HITT, M.; IRELAND, R. D. **Administração estratégica**. 2. ed. São Paulo: Thomson, 2005.

4. TURBAN, E.; WETHERBE, J. **Tecnologia da informação para gestão: transformando os negócios na economia digital**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.

5. WOOD JÚNIOR, T. **Gestão empresarial: o fator humano**. 1. Ed. São Paulo: Atlas, 2002.

**HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Importância. Controle e tratamento de água. Controle das toxinfecções alimentares. Higienização na indústria de alimentos. Principais agentes detergentes. Principais agentes sanificantes. Avaliação da eficiência microbiológica de sanificantes associados ao procedimento de higienização. Controle de pragas.

**Bibliografia Básica:**

1. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005, 182 p.

2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2011.

3. SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Varela, 2014. 693 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ANDRADE, N. J. et al. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa/MG: CPT, 2009. 368 p. (Série Pequenas Indústrias).

2. CONTRERAS, C. C. et al. **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2003.

3. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.

4. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

5. RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 320 p.

**HORTA NA ESCOLA**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Planejamento da horta escolar. Plantas para uso em hortas escolares. Tratos culturais realizados durante o cultivo. Pragas e doenças das plantas e como combatê-las. Temas abordados com o uso das hortas escolares.

**Bibliografia Básica:**

1. ALTIERI, M. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. 3. ed. São Paulo:

Expressão Popular, 2015. 400 p.

2. FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2008. 421 p.

3. SILVA, A. C. da et al. **Olericultura: teoria e prática**. Viçosa, MG: UFV, 2009. 486 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. FAZENDA, I. C. A. **Integração e interdisciplinaridade no ensino brasileiro: efetividade ou ideologia**. 6. ed. São Paulo: Loyola, 2011. 173 p.

2. FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** Trad. por: Rosisca Darcy de Oliveira. 10. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988. v. 24. 93 p. (Coleção O Mundo Hoje, 24).

3. MOTTA, E. P. da. **Técnicas de jardinagem: uma parceria com a natureza**. Guaíba, RS: Agropecuária, 1995. 185 p.

4. NEGRAES, P. **Guia A - Z de plantas: condimentos**. São Paulo: Bei Comunicação, 2003. 267 p.

5. SOUZA, J. L. de; RESENDE, P. **Manual de horticultura orgânica**. 2. ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2006. 843 p.

**INFORMÁTICA INSTRUMENTAL**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Sistema Operacional Gráfico. Trabalhando com o um sistema operacional gráfico. Meu Computador. Gerenciador de Arquivos. Lixeira. Programas Acessórios. Usando um editor de textos. Editando textos. Formatando Textos. Configurando páginas, margens, cabeçalho e rodapés. Inserindo imagens e tabelas. Criando índices. Usando uma planilha de cálculos. Elaboração de planilhas. Inserindo fórmulas. Formatando células. Utilizando gráficos. Imprimindo textos e planilhas.

**Bibliografia Básica:**

1. COSTA, E. A. **BrOffice.org: da teoria à prática**. Rio de Janeiro: Brasport, 2007.

2. SILVA, M. G. **Informática: terminologia básica - Windows XP, Word XP**. São Paulo: Érica, 2002. 324 p.

3. SILVA, M. G. **Terminologia básica, Windows XP, Word 2003, Excel 2003, Access 2003 e Power Point 2003**. São Paulo: Érica. 2006

**Bibliografia Complementar:**

1. BERNARD, V. L. **Microsoft Excel 2002 para negócios e gestão**. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

2. ESTEVES, V. **Dominando o processador de textos do OpenOffice.org**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2005.

3. FERREIRA, R. A. **Guia prático Ubuntu 9.04**. São Paulo: Universo dos Livros, 2009.

4. KENT, P. C. **Internet para leigos: passo a passo**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 1999.

5. MANZANO, A.L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. **Internet: guia de orientação**. São Paulo: Érica, 2010.

**INGLÊS I**

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Seletividade do tipo de leitura (skimming/scanning). Levantamento de hipóteses sobre o texto (a partir de títulos, subtítulos, iconografias). Conscientização do processo de leitura. Exploração de informação não linear: cognato, falso cognato e contexto. Vocabulário elementar, avançado e instrumental.

Abordagem de pontos gramaticais indispensáveis à compreensão de textos. Uso do dicionário como estratégia-suporte de leitura prática. Compreensão de textos técnicos da área. Favorecimento da leitura crítica.

**Bibliografia Básica:**

1. CRUZ, Décio Torres. **Inglês para Turismo e Hotelaria**. São Paulo: Disal Editora, 2009.
2. **Dicionário Oxford Escolar**: para estudantes brasileiros de inglês. Oxford: Oxford University Press, 2004.
3. GARCIA, Maura Xavier. **Vocabulário para turismo**: português/inglês. São Paulo: Special Book Services Livraria, 2004.
4. MUNHOZ, R. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura. São Paulo: Textonovo, 2001. v. 1.

**Bibliografia Complementar:**

1. DIAS, Reinildes. **Inglês instrumental - Leitura Crítica** (uma abordagem construtivista). Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1990.
2. GUANDALINI, Eiter Otávio. **Técnicas de Leitura em Inglês: ESP - English for Specific Purposes**. São Paulo: Textonovo, 2002.
3. JONES, Leo. **Welcome!** English for the travel and tourism industry. Cambridge: Cambridge University Press, 2005.
4. MURPHY, Raymond. **English Grammar in Use**: a self study reference and practice book for intermediate students. 2.ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.
5. SOUZA, Adriana G.F. et al. **Leitura em língua inglesa**: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal Editora, 2005.

**INGLÊS II**

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Conscientização do processo de leitura, tendo como objetivo a construção e a consolidação de conhecimentos, tanto da língua inglesa, quanto das áreas de Turismo e Hotelaria. Atividades de compreensão textual e de compreensão crítica sobre os assuntos abordados, assim como de exercícios de expansão de vocabulário e abordagens de pontos gramaticais contextualizados, buscando a autonomia na aprendizagem e a capacidade de ler e interpretar criticamente textos técnicos da área. Vocabulário elementar, avançado e instrumental. Uso do dicionário como estratégia-suporte de leitura prática.

**Bibliografia Básica:**

1. CRUZ, Décio Torres. **Inglês para turismo e hotelaria**. São Paulo: Disal Editora, 2009.
2. **Dicionário Oxford Escolar**: para estudantes brasileiros de inglês. Oxford: Oxford University Press, 2004.
3. GARCIA, Maura Xavier. **Vocabulário para turismo**: português/inglês. São Paulo: Special Book Services Livraria, 2004.
4. MUNHOZ, R. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura. São Paulo: Textonovo, 2001. v. 1.

**Bibliografia Complementar:**

1. DIAS, Reinildes. **Inglês instrumental - Leitura Crítica** (uma abordagem construtivista). Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1990.
2. GUANDALINI, Eiter Otávio. **Técnicas de leitura em inglês: ESP - English for Specific Purposes**. São Paulo: Textonovo, 2002.
3. JONES, Leo. **Welcome!** English for the travel and tourism industry. Cambridge: Cambridge University Press, 2005.



4. MURPHY, Raymond. **English Grammar in Use: a self study reference and practice book for intermediate students**. 2. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.
5. SOUZA, Adriana G. F. et al. **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. São Paulo: Disal Editora, 2005.

### LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Estudo da legislação, diplomas legais. Normalização: órgãos normalizadores, procedimentos. Garantia de qualidade. Certificação de qualidade. Vigilância sanitária. Defesa do consumidor. Registro de estabelecimento e produtos.

**Bibliografia Básica:**

1. FREITAS, S. M. de L. **Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo**. São Paulo: Atheneu, 2005. 138 p.
2. GERMANO, P. M.L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 3. ed. Barueri/SP: Manole, 2008.
3. GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ALMEIDA-MURADIAN, L. B; PENTEADO, M. De V. C. **Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 203 p. (Ciências Farmacêuticas).
2. CALIL, R.; AGUIAR, J. **Aditivos nos alimentos**. São Paulo: R. M. Calil, 1999. 139 p.
3. NASCIMENTO, S. P. Alimentos transgênicos: conceitos e opiniões; os pontos polêmicos, onde buscar outras informações; legislação. São Paulo: **Higiene Alimentar**, 2002. v.1. 28 p. (Série Divulgação da Ciência).
4. PIMENTEL, C. V. M. B. et al. **Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 95 p.
5. SAAD, E. G. **Código de defesa do consumidor: lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - com anotações e remissões à legislação extravagante**. 2. ed. São Paulo: LTr, 2010. 96 p.

### LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (LIBRAS)

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Língua, identidade e cultura surda. Aspectos linguísticos e teóricos da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS). Prática em Libras: vocabulário geral e específico para comunicação com os surdos. História da educação de surdos. Legislações específicas da área. Educação de surdos na formação de professores e a realidade escolar.

**Bibliografia Básica:**

1. CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D.; MAURICIO, A. C. L. **Novo Deit-Libras - Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira**. 2 Vols. São Paulo/SP: EDUSP, 2013.
2. GESSER, A. **Libras: que língua é essa?** São Paulo/SP: Parábola, 2009.
3. SKLIAR, C. (org.). **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre/RS: Ed. Mediação, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. **Decreto nº 5.626, de 22/12/2005**. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002,

que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília: Casa Civil [2005]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/\_Ato2004-2006/2005/Decreto/D5626.htm]. Acesso em: 05/11/2019.

2. BRASIL. **Lei nº 10.436, de 24/04/2002.** Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências. Brasília: Casa Civil [2002]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/leis/2002/110436.htm]. Acesso em: 05/11/2019.

3. CARMOZINE, M. M.; NORONHA, S. C. C. **Surdez e libras: conhecimento em suas mãos.** São Paulo/SP: Hub, 2012.

4. FIGUEIRA, A. S. **Material de apoio para o aprendizado de Libras.** São Paulo/SP: Phorte, 2011.

5. SANTANA, A. P. **Surdez e linguagem: aspectos e implicações neurolinguísticas.** São Paulo/SP: Plexus, 2007.

## PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS I

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### **Ementa:**

Turismo de eventos e bases conceituais; Análise mercadológica do mercado de eventos; Classificação e tipologia de eventos; Processo de captação, CVB e viabilidade financeira em eventos; Formas de patrocínio e Projeto e prática de eventos.

### **Bibliografia Básica:**

1. CIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos: como criar, estruturar e captar recursos.** São Paulo: Cengage Learning, 2011

2. DORTA, Lurdes Oliveira (org.). **Fundamentos em técnicas de eventos.** Porto Alegre: Bookman, 2015

3. MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas.** Barueri: Manole, 2010

### **Bibliografia Complementar:**

1. ZITTA, Carmen. **Organização em eventos: da ideia à realidade.** Brasília: Editora SENAC DF, 2009

2. MARTIN, Vanessa. **Manual prático de eventos.** São Paulo: Atlas, 2003

3. PARANHO, José Antônio. **Manual de organização de congressos e eventos similares.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2008

4. PEUTNER, Nicola Maria (org.). **Culturas diferentes, costumes diferentes: a importância de conhecer hábitos e peculiaridades dos visitantes estrangeiros.** Campinas: Pontes Editores, 2017

5. ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização.** São Paulo: Atlas, 2011

## PLANTAS MEDICINAIS

**Período:** -

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### **Ementa:**

História do uso das plantas medicinais. Etnobotânica. Identificação. Principais classes de compostos bioativos. Métodos de extração e quantificação de princípios ativos. Cultivo agroecológico. Coleta, Colheita e Secagem. Processamento e Armazenamento. Formas de preparo e uso de remédios caseiros e produtos à base de plantas medicinais. Legislação e controle de qualidade. Trabalhos comunitários e uso de plantas medicinais.

**Bibliografia Básica:**

1. MARTINS, E. R.; CASTRO, D. M.; CASTELLANI, D. C.; DIAS, J. E. **Plantas Medicinais**. Viçosa, MG, UFV, 2003.
2. OLIVEIRA, J. E. Z.; NEVES, M. C.; ALVES, L. L.; SANTOS, D. N.; ARRUDA, V. M. **Plantas Medicinais: guia terapêutico**. Viçosa, MG: DFT, UFV, 2013. 94p.
3. SIMÕES, C. M. O.; SCHENKEL, E. P.; GOSMAN, G.; MELLO, J. C. P.; MENTZ, L. A.; PETROVICK, P. R. (Orgs.) **Farmognosia: da planta ao medicamento**. 6. ed. Porto Alegre, Florianópolis: Ed. UFRS, Ed. UFSC, 2010. 1104p.

**Bibliografia Complementar:**

1. LEITE, J. P. V. (Org.) **Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 344 p.
2. LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais no Brasil: Nativas e Exóticas**. 2 ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum. 2008.
3. OLIVEIRA, J. E. Z. **Plantas Medicinais: tratos culturais e emprego**. UBÁ: ECINE/UEMG - Ubá. 2008, 65p.
4. OLIVEIRA, J. E. Z.; AMARAL, C. L. F.; CASALI, V. W. D. **Plantas medicinais e aromáticas: avanços no melhoramento genético**. Viçosa, MG: UFV, DFT, 2001. 155p.
5. RODRIGUES, A. G.; ANDRADE, F.M. C.; COELHO, F. M. G.; COELHO, M. F. B.; AZEVEDO, R. A. B.; CASALI, V. W. D. **Plantas aromáticas: etnoecologia e etnofarmacologia**. Viçosa, MG: UFV, DFT, 2002.

**MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Conceito e evolução do marketing. Necessidades, desejos e demandas. Desenvolvimento do mix de marketing. Ambiente de marketing. Posicionamento e segmentação de mercado. Marketing de alimentos. O marketing nutricional. A publicidade de alimentos destinados a crianças e adolescentes. Comportamento do consumidor de alimentos. Ética no marketing em nutrição. Atuação do nutricionista em marketing na área de alimentação e nutrição.

**Bibliografia Básica:**

1. COBRA, M. **Marketing básico**. São Paulo: Atlas, 2013. 552 p.
2. KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. 765 p.
3. LAS CASAS, A. L. **Marketing: conceitos, exercícios e casos**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 385 p.
4. SILVA, E. M. **Marketing para quem entende de nutrição**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 149 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 608 p.
2. CHURCHILL, JR., GILBERT, A.; PETER, J. P. **Marketing: criando valor para os clientes**. Trad. por: Cecília C. Bartalotti. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 636 p.
3. KOTLER, P. **Marketing de A a Z: 80 conceitos que todo profissional precisa saber**. Trad. por: Afonso Celso da C. Serra. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 251 p.
4. KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. 600 p.

5. SANT'ANA, A. et al. **Propaganda: teoria, técnica e prática**. 8. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013. 442 p.

### MODELOS EXPERIMENTAIS EM NUTRIÇÃO

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

A pesquisa experimental em Nutrição. Utilização de animais na pesquisa em Nutrição. Modelos animais utilizados e técnicas de preparo de dietas para cobaias. Princípios éticos na utilização de animais experimentais. Biotério. Avaliação da qualidade proteica: métodos químicos, biológicos, microbiológicos e clínicos.

**Bibliografia Básica:**

1. COSTA, N. M. B.; PELÚZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2012. 400 p.
2. COSTA, N. M. B, et al. **Nutrição experimental: teoria e prática**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2014. 185 p.
3. COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4 ed. Barueri, SP: Manole, 2013. 1334 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. ANDRADE, A. et al. **Animais de laboratório: criação e experimentação** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2002, 388 p. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/sfwjtj/pdf/andrade-9788575413869.pdf>>. Acesso em 16 out 2019.
2. ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5.ed. Viçosa/MG: UFV, 2012. 601 p.
3. BRASIL. Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998. Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/19605.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/19605.htm)>. Acesso em: 16 out 2019.
4. BRASIL. Lei nº 11.794, de 8 de outubro de 2008. Regulamenta o inciso VII do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11794.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11794.htm)>. Acesso em: 16 out 2019.
5. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

### NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Abordagem de conceitos de psicologia. Apresentação de teorias, técnicas e estratégias baseadas na psicologia e voltadas para o entendimento do comportamento humano. Propostas de alternativas de intervenções para a mudança comportamental. Apresentação dos pilares e princípios do Comer Intuitivo e comer consciente para aplicação na prática do atendimento em Nutrição. Aspectos neuroendócrinos e neuroquímicos do comportamento alimentar. Representações das doenças no comportamento alimentar. Vício alimentar. Etiologia dos transtornos alimentares e manejo comportamental.

**Bibliografia Básica:**

1. BOCK, A. M. B. et al. **Psicologias: uma introdução ao estudo de Psicologia**. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 368 p.
2. FERREIRA, M. E. C; CASTRO, M. C; MORGADO, F. F. R. **Imagem corporal: reflexões, diretrizes e práticas de pesquisa**. 1. ed. Juiz de Fora: UFJF, 2014. 342 p.
3. PAPALIA, D. E.; FELDMAN, R. D. **Desenvolvimento humano**. Trad. de Cristina Monteiro e Mauro de Campos Silva. 12. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. 800 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CARDOSO, M. A. *et al.* **Nutrição em saúde coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p.
2. CLARK, D. A; BECK, A. T. **Terapia cognitiva para os transtornos da ansiedade: guia do terapeuta**. Trad. por: Maria Cristina Monteiro. Porto Alegre: Artmed, 2012. 640 p.
3. CUVILLIER, A. **ABC de Psicologia**. 4.ed. São Paulo: Nacional, 1944. 202 p.
4. FREUD, S. **Cinco lições de psicanálise; A história do movimento psicanalítico; O futuro de uma ilusão; O mal-estar na civilização; Esboço de psicanálise**. Trad. por: Durval Marcondes *et al.* São Paulo: Abril Cultural, 1978. 246 p. (Os Pensadores).
5. WILSON, J. R. et al. **A mente**. Trad. por: Maria Heloísa Cappellato. Rio de Janeiro: José Olympio, 1969. 199 p.

**PRÁTICAS DE CAPOEIRA: HISTÓRIA, CULTURA E EDUCAÇÃO**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Introdução a linguagem dos elementos afro-brasileiros e sua influência na história e cultura do Brasil. O povo brasileiro, a herança cultural dos diferentes povos, valores e aspectos sócio-filosóficos da formação da cultura brasileira. A capoeira na educação e formação cidadã, utilizando a metodologia de projetos.

**Bibliografia Básica:**

1. CAMPOS, H. (Mestre Xeréu). **Capoeira na escola**. Salvador, BA: EDUFBA, 2001.
2. CASTILHA, F. A. **Aspectos pedagógicos da capoeira**. Passo Fundo, RS: Méritos, 2012.
3. SOARES, C. E. L. **A capoeira escrava e outras tradições no Rio de Janeiro (1808-1850)**. 2. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. Resolução CNE/CP N° 01, de 17 de junho de 2004. **Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2008.
2. CASTRO JÚNIOR, L. V. **Campos de visibilidade da capoeira baiana: as festas populares, as escolas de capoeira, o cinema e a arte (1955 - 1985)**. Brasília, DF: Ministério do Esporte, 2010.
3. MATTOS, R. A. de. **História e cultura afro-brasileira**. 2. ed. São Paulo/SP: Contexto, 2014.
4. PONCIANINHO (Mestre). **Capoeira: guia essencial para dominar a arte**. Trad. de Isabel Piçarra Haber. Lisboa: Estampa, 2007.
5. VIDOR, E.; REIS, L. V. de S. **Capoeira: uma herança cultural afro-brasileira**. São Paulo, SP: Selo Negro, 2013.

**PRÁTICAS INTEGRADORAS EM NUTRIÇÃO I**

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Elaboração e desenvolvimento de projetos interdisciplinares e extensionistas envolvendo os conteúdos das disciplinas avaliação nutricional I, nutrição e metabolismo e técnica dietética II.

**Bibliografia Básica:**

1. COSTA, N. M. B.; PELÚZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2012. 400 p.
2. ORNELAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.
3. TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação nutricional**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 326 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BENETTI et al. **Manual de técnicas dietéticas**. São Caetano do Sul: Yendis, 2013. 243 p.
2. COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4 ed. Barueri, SP: Manole, 2013. 1334 p.
3. LOPEZ, R. P. S.; BOTELHO, R. B. A. **Álbum fotográfico de porções alimentares**. São Paulo: Metha, 2013. 239 p.
4. PINHEIRO et al. **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. 131 p.
5. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3 ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p.
6. ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M.R.P. **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352 p.
7. ROSSI, L.; CARUSSO, L.; GALANTE, A. P. **Avaliação Nutricional**: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2010. 422 p.
8. VITOLO, M. R. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.

**PRÁTICAS INTEGRADORAS EM NUTRIÇÃO II**

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Elaboração e desenvolvimento de projetos interdisciplinares e extensionistas envolvendo os conteúdos das disciplinas avaliação nutricional II, nutrição do adulto e do idoso e nutrição no esporte.

**Bibliografia Básica:**

1. DUARTE, A. C. G. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.
2. McARDLE, W. D. **Nutrição para o esporte e o exercício**. Trad. por: Giuseppe Taranto. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 565 p.
3. TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação nutricional**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 326 p.
4. VITOLO, M. R. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BIESEK, S. et al (Org.). **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. 2. ed. Barueri/SP: Manole, 2010. 516 p.
2. BUSNELLO, F. M. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007. 292p.
3. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008. 113 p.

4. CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
5. McARDLE, W. D. et al. **Fundamentos de fisiologia do exercício**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 667 p.
6. NOZAKI, V. T. et al. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 236 p.
7. PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 4. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2013. 164 p.
8. PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 131 p.

### PRIMEIROS SOCORROS

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Planejamento, desenvolvimento e avaliação em situações de emergência e de urgência que possam ocorrer na prática de atividade física. Estudo dos princípios gerais de primeiros socorros, dos tipos de ferimentos, traumatismos e fraturas, das lesões músculo-esqueléticas, das alterações do nível de consciência, atividade física. Identificação dos sinais vitais. Vivência prática de reanimação cardíoro-respiratória, dos processos de imobilizações e de transporte de pacientes acidentados.

**Bibliografia Básica:**

1. FALCÃO, L. F. dos R.; BRANDÃO, J. C. M. **Primeiros socorros**. São Paulo: Martinari, 2010.
2. FLEGEL, M. J. **Primeiros socorros no esporte**. 4. ed. Barueri/SP: Manole, 2012.
3. KARREN, K. J. et al. **Primeiros socorros para estudantes**. 10. ed. Barueri/SP: Manole, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

1. CHAPLEAU, W. **Manual de emergências: um guia para primeiros socorros**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
2. COEHN, M.; ABDALLA, R. J. **Lesões nos esportes: diagnóstico, prevenção e tratamento**. 2.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2015.
3. DIB, C. Z.; MISTRORIGO, G. F. **Primeiros socorros: um texto programado**. São Paulo: EPU, 1978.
4. KAWAMOTO, E. E. **Acidentes: como socorrer e prevenir**. São Paulo: EPU, 2008.
5. OMAN, K. S. et al. **Segredos em enfermagem de emergência: respostas necessárias ao dia-a-dia**. Porto Alegre: Artmed, 2003.

### PSICOLOGIA DA EDUCAÇÃO

**Período:** -

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Estudo do desenvolvimento humano, com enfoque na adolescência: aspectos biológicos, afetivos, sociais e cognitivos. Fatores e processos psicológicos envolvidos na aprendizagem escolar, como inteligência, memória, motivação, afetividade, mediação de conflitos, emoções e diferenças individuais. Abordagens psicológicas que foram mais difundidas para a educação, como as teorias de Jean Piaget, Lev Semenovich Vygotsky, Carl Rogers e Burrhus Frederic Skinner.

**Bibliografia Básica:**

1. BOCK, A. M. B.; TEIXEIRA, M. L.; FURTADO, O. **Psicologias: Uma introdução ao estudo da**

- psicologia. 13. ed. São Paulo/SP: Saraiva, 2011. 368 p.
2. COLL, C.; PALÁCIOS, J.; MARCHESI, A. (Org.). **Desenvolvimento psicológico e educação: psicologia da educação escolar**. Porto Alegre/RS: Artes Médicas, 2007. 472 p.
  3. PAPALIA, D. E.; FELDMAN, R. D. **Desenvolvimento humano**. 12. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2013. 800 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. COLL, C. et al. **Desenvolvimento psicológico e educação: psicologia evolutiva**. 2.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. v.1. 470 p.
2. GUZZO, R. S. L. **Psicologia escolar: LDB e educação hoje**. Campinas/SP: Alínea, 2007. 156 p.
3. MINICUCCI, A. **Relações humanas**. A Psicologia das Relações Interpessoais. 5. ed. São Paulo/SP: Atlas, 2011. 240 p.
4. MIZUKAMI, M. G. N. "**Ensino: as abordagens do processo**". Petrópolis/RJ: Vozes, 2013. 121 p.
5. VEIGA, F. H. (Org.). **Psicologia da educação: teoria, investigação e aplicação / envolvimento dos alunos na escola**. Lisboa: Repositório Universidade de Lisboa, Climepsi editores, 2013. 581 p. Disponível em: [[https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/10133/1/Livro\\_Psicologia\\_Educacao.pdf](https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/10133/1/Livro_Psicologia_Educacao.pdf)]. Acesso em: 10 de dez. 2019.

**PSICOLOGIA DO ESPORTE E DO EXERCÍCIO FÍSICO**

**Período:** -

**Carga Horária:** 45 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Estudo dos conceitos básicos da regulação psicofisiológica do comportamento humano em situações de esporte e exercício físico: motivação, estresse, ansiedade e autoconfiança. Conhecimento dos aspectos técnicos e pedagógicos referentes à utilização de estratégias de treinamento mental relacionados à prática do esporte e do exercício físico. Esporte e exercício físico para saúde, bem estar e qualidade de vida.

**Bibliografia Básica:**

1. MACHADO, A. A. **Psicologia do esporte: da educação física escolar ao esporte de alto nível**. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2006.
2. RAALTE, J. L. V.; BREWER, B. W. **Psicologia do esporte**. 2. ed. São Paulo/SP: Santos Editora, 2011.
3. WEINBERG, R. S; GOULD, D. **Fundamentos da psicologia do esporte e do exercício**. 4. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRANDÃO, M. R. F.; MACHADO, A. A. (Ed.). **Coleção psicologia do esporte e do exercício: teoria e aplicação**. São Paulo/SP: Atheneu, 2007, v. 1.
2. BRANDÃO, M. R. F. et al. (Ed.). **Coleção psicologia do esporte e do exercício: futebol psicologia e produção do conhecimento**. São Paulo/SP: Atheneu, 2008, v. 3.
3. FARINATTI, P. de T. V. **Envelhecimento: promoção da saúde e exercício**, bases teóricas e metodológicas. Barueri/SP: Manole, 2008, v. 1.
4. MIRANDA, R.; BARA FILHO, M. **Construindo um atleta vencedor: uma abordagem psicofísica do esporte**. São Paulo/SP: Artmed, 2008.
5. NOGUEIRA, F. C. A. **Crença de auto eficácia e ansiedade em atletas de voleibol**. 2016. Tese (Doutorado em Psicologia) - Programa de Pós-Graduação em Psicologia, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2016. Disponível em: <<https://repositorio.ufjf.br/jspui/bitstream/ufjf/1711/1/francinecaetanodeandradenogueira.pdf>>. Acesso em: 13 de nov. 2019.



## QUÍMICA DE ALIMENTOS

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### **Ementa:**

Propriedades da água, atividade de água e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Estruturas, propriedades e funções de carboidratos em alimentos. Reações e modificações químicas de carboidratos. Estruturas e propriedades de aminoácidos e proteínas. Desnaturação proteica. Propriedades funcionais de proteínas. Transformações e interações de proteínas e carboidratos durante processamento e estocagem de alimentos. Estruturas e propriedades de ácidos graxos e lipídeos. Modificações químicas, reações e alterações de lipídeos durante o processamento e estocagem de alimentos. Estruturas e alterações químicas de vitaminas e suas consequências. Estruturas, propriedades e alterações de pigmentos. Sabor e aroma, compostos voláteis e não voláteis. Mudanças durante o processamento.

### **Bibliografia Básica:**

1. ARAÚJO, W. M. C. et al (Org.). **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. Brasília, DF: Senac, 2014. 310 p.
2. FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
3. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blücher, 2012. 184 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. Viçosa, MG: UFV, 2012. 601 p.
2. BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. 238 p.
3. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 151 p.
4. DAMODARAN, S. et al. **Química de alimentos de Fennema**. Trad. de Adriano Brandelli et al. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900 p.
5. FENNEMA, O. R. et al. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

## QUÍMICA GERAL I

**Período:** -

**Carga Horária:** 90 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### **Ementa:**

A química e a sociedade. Matéria e suas transformações. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Geometria molecular, polaridade de substâncias e forças intermoleculares. Teorias da ligação de valência (TLV) e de orbitais moleculares (TOM). Funções inorgânicas. Determinação de fórmulas químicas. Estequiometria.

### **Bibliografia Básica:**

1. ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**. 5. ed., Porto Alegre: Bookman, 2012. 922 p.
2. BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. **Química geral**. 2. ed., Rio de Janeiro: LTC, 2016. v. 1. 410 p.
3. BROWN, T. L. et al. **Química: a ciência central**. 9. ed., São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012. 972 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. BRADY, J. E.; SENESE, F. **Química**: a matéria e suas transformações. 5. ed., Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 1. 569 p.
2. BRADY, J. E.; SENESE, F. **Química**: a matéria e suas transformações. 5. ed., Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 2. 455 p.
3. MAIA, D. J.; BIANCHI, J. C. de A. **Química geral**: fundamentos. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. 436 p.
4. RUSSELL, J. B. **Química geral**. 2. ed., São Paulo: Pearson Makrom Books, 2011. v. 1. 1268 p.
5. RUSSELL, J. B. **Química geral**. 2. ed., São Paulo: Pearson Makron Books, 2010. v. 2. 621 p.

### SEGURANÇA DO TRABALHO

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Aspectos humanos, sociais e econômicos de Segurança do Trabalho. Incidentes e Acidentes do Trabalho. Programas de Prevenção e CIPA. Avaliação e controle de risco. EPI (Equipamento de proteção individual) e EPC (equipamento de proteção coletiva). Arranjo físico. Ferramentas. Segurança Industrial. Proteção contra incêndio. Higiene e segurança ocupacional. Programa de gestão de Segurança.

**Bibliografia Básica:**

1. BARBOSA FILHO, Antônio Nunes. Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental. Editora: ATLAS, 2011.
2. CARDELLA, Benedito. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes. 1ª Edição. 7ª.reimp. São Paulo: Atlas, 2014.
3. MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e medicina do trabalho. 77.ed. São Paulo: Atlas, 2016. 1060 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. GONÇALVES, E. A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: LTR, 2008.
2. SHERIQUE, Jaques. Aprenda Como Fazer: PPRA, PC MAT, MRA. 2ª ed. São Paulo: LTR, 2004.
3. ARAÚJO, Giovani Moraes de. Legislação de segurança e saúde no trabalho: Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. 10.ed. Rio de Janeiro: GVC, 2013. v.1.
4. ARAÚJO, Giovani Moraes de. Legislação de segurança e saúde no trabalho: Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. 10.ed. Rio de Janeiro: GVC, 2013. v.2.
5. VIEIRA, Sebastião Ivone. Manual de saúde e segurança do trabalho: administração e gerenciamento de serviços. São Paulo: LTR, 2005. v.1. 363 p.
6. VIEIRA, Sebastião Ivone. Manual de saúde e segurança do trabalho: segurança, higiene e medicina do trabalho. São Paulo: LTR, 2005. v.3. 350 p.

### TECNOLOGIAS APLICADAS À ÁREA DE SAÚDE

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Aspectos conceituais. Tipos de tecnologias e sua utilização na área de saúde. Tecnologias assistenciais. Desenvolvimento de tecnologias e a repercussão nos serviços de saúde. Documentos Eletrônicos. Linguagens de descrição de dados. Tecnologias e tendências em Sistemas de Informação em Saúde. Registro eletrônico de saúde. Softwares livres aplicados à saúde. Práticas educativas em Saúde. Tecnologias educacionais para abordagem ao indivíduo, da família e da comunidade.

Tendências emergentes dos diversos sistemas de informação, tecnologias e aplicações utilizadas no contexto da saúde. Suas características, pontos fortes, desafios, objetivos e impacto sobre os pacientes, populações e os profissionais de saúde. Fatores que influenciam a adoção e o uso de vários sistemas e tecnologias de informação clínica e de saúde. Principais tecnologias de informação e sistemas de informação em saúde pública, tais como registros de saúde eletrônicos integrados, compartilhamento de informações de saúde. Registros pessoais de saúde, sistemas de apoio a decisão e de tecnologias móveis em saúde.

**Bibliografia Básica:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. **Política nacional de ciência, tecnologia e inovação em saúde**. Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Ciência e Tecnologia. 2. ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2008. 44 p. (Série B. Textos Básicos em Saúde).
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Gestão de Tecnologias em Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 48 p. (Série B. Textos Básicos em Saúde)
3. CHIAVEGATTO FILHO, A.D.P. Uso de big data em saúde no Brasil: perspectivas para um futuro próximo. **Epidemiol. Serv. Saúde**, Brasília, v. 24, n. 2, p. 325-332, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ress/v24n2/2237-9622-ress-24-02-00325.pdf>.
4. VASCONCELOS, M. **Práticas educativas e tecnologias em saúde**. Belo Horizonte: NESCON UFMG, 2018. Disponível em: <https://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/imagem/praticas-educativas-tecnologias-saude.pdf>.

**Bibliografia Complementar:**

1. Kobotoolbox. Software livre.
2. KUBRUSLY, M. et al. **Guia de elaboração de mapa conceitual**. Unichristus. Centro Universitário Christus.
3. PEREZ, G.; ZWICKER, R. Fatores determinantes da adoção de sistemas de informação na área de saúde: um estudo sobre o prontuário médico eletrônico. **RAM, Rev. Adm. Mackenzie (Online)**, São Paulo, v. 11, n. 1, p.174-200, 2010. Disponível em: [https://repositorio.usp.br/bitstream/handle/BDPI/6219/art\\_ZWICKER\\_Fatores\\_determinantes\\_da\\_adocao\\_de\\_sistemas\\_de\\_2010.pdf?sequence=1](https://repositorio.usp.br/bitstream/handle/BDPI/6219/art_ZWICKER_Fatores_determinantes_da_adocao_de_sistemas_de_2010.pdf?sequence=1)
4. PSPP – Programa de Análise Estatística de Dados.
5. REIS, V. M; DAVID, H. M. L.S. O fluxograma analisador nos estudos sobre o processo de trabalho em saúde: Uma revisão crítica. **Rev. APS, Juiz de Fora**, v. 13, n. 1, p. 118-125, 2010. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/aps/article/view/14347>.

**TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO PARA APRENDIZAGEM**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

O computador e a Internet; Cibercultura e Ciberespaço; As TICs no processo de ensino e aprendizagem; Tecnologias livres e proprietárias; Usabilidade e acessibilidade; Segurança e privacidade; Direitos autorais na era da Internet; Computação colaborativa em nuvem; Sites, fóruns e blogs; Mídias sociais; Multimídia; Ambientes Virtuais de Aprendizagem.

**Bibliografia Básica:**

1. ARAUJO, S. S. S. **Cultura informacional e as representações sociais do ensino superior a distância**: conceitos, práticas e repercussões. Curitiba, PR: Appris, 2014. 271 p.
2. MORAN, J. M. et al. **Novas tecnologias e mediação pedagógica**. 4. ed. Campinas, SP: Papirus, 2001. 173 p. (Coleção Papirus Educação).

3. TORRES, P. L. et al. **Educação à distância: o estado da arte.** São Paulo: ABED, 2009. 461 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. **Tecnologia e trabalho.** Ministério da Educação. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2007. 63 p. Coleção Cadernos de EJA.
2. CARNEGIE, D. **Como fazer amigos e influenciar pessoas na era digital.** Trad. por: Antônio Carlos Vilela. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2011. 230 p.
3. FADEL, L. M. *et al.* (orgs.) **Gamificação na educação.** Pimenta Cultural, 2014. 300 p. (*e-book*)
4. MENEZES, V. L. et al. **Interação e aprendizagem em ambiente virtual.** 2. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2010. 405 p.
5. SOUZA, R. P. de; MOITA, F. da M. C da S. C.; CARVALHO, A. B. G. (orgs.) **Tecnologias digitais na educação.** EDUEPB. 2011. 276 p. (*e-book*)

**TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO**

**Período:** -

**Carga Horária:** 60 horas (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Fundamentos da administração. Administração científica. Fayol e a escola do processo de administração. Teoria das relações humanas. Modelo burocrático de organização. Teoria neoclássica da administração.

**Bibliografia Básica:**

1. CHIAVENATO, I. **Introdução a teoria geral da administração.** 9. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2014.
2. MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria geral da administração.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
3. MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital.** 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

**Bibliografia Complementar:**

1. LUSSIER, R. N.; REIS, A. C. F.; FERREIRA, A. A. **Fundamentos de administração.** São Paulo: Cengage Learning, 2010.
2. MOTTA, F. C. P. **Teoria geral da administração.** 3. ed. São Paulo: Thomson, 2006.
3. ROBBINS, S. P.; DECENZO, D. A. **Fundamentos de administração: conceitos essenciais e aplicações.** São Paulo: Prentice Hall, 2004.
4. SILVA, R. O. da. **Teorias da administração.** 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2015.
5. SOBRAL, F.; PECCI, A. **Administração: teoria e prática no contexto brasileiro.** 2. ed. São Paulo: Pearson, 2013.

**TERAPIA NUTRICIONAL**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Terapia nutricional via oral, enteral e parenteral adulto e pediátrico; suplementação; indicações da terapia nutricional; vias de acesso; densidade energética; osmolaridade; complexidade dos nutrientes; sistema fechado e aberto; enteral artesanal e industrializada; monitoramento e evolução da dieta; complicações. Terapia Nutricional em doenças específicas e dietas especializadas. Importância da equipe multiprofissional para o estabelecimento do serviço de terapia nutricional e funções de cada membro.

**Bibliografia Básica:**

1. CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p.
2. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. 1011 p.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.
4. NOZAKI, V. T. et al. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 236 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 181 p.
2. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.
3. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p.
4. PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri/São Paulo: Manole, 2009. 661 p.
5. WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. 2 v. São Paulo: Atheneu, 2000. 1858 p.
6. WIDTH, M.; REINHARD, T. **MdS: manual de sobrevivência para nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 309 p.

**TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I**

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Abordagem de temas diversos na área de nutrição clínica, possibilitando o aprofundamento de conteúdos considerados de relevância para a atualidade.

**Bibliografia Básica:**

1. CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM. 2 ed. São Paulo: Manole, 2005.
2. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2011.
3. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

**Bibliografia Complementar:**

1. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.
3. NOZAKI, V. T. et al. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 236 p.
4. WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. v. 1. 928 p.
5. WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. v. 2. 1858 p.

## TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Abordagem de temas diversos na área de nutrição clínica, possibilitando o aprofundamento de conteúdos considerados de relevância para a atualidade.

**Bibliografia Básica:**

1. CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005.
2. ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2011.
3. MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

**Bibliografia Complementar:**

1. COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008. 113p.
2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.
3. NOZAKI, V. T. et al. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 236 p.
4. WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. v. 1. 928 p.
5. WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. v. 2. 1858 p.

## TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO SOCIAL I

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Abordagem de temas diversos na área de nutrição social, possibilitando o aprofundamento de conteúdos considerados de relevância para a atualidade.

**Bibliografia Básica:**

1. CARDOSO, M. A. *et al.* **Nutrição em saúde coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p.
2. GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde e comunidade**. Rio de Janeiro: Revinter, 1990. 246 p.
3. TADDEI, J. A. *et al.* (Ed.). **Nutrição em saúde pública**. Editado por José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei *et al.* Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 640 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, supl. 1, p. S181-S191, 2003. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
2. BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, Senado, 1998. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
3. \_\_\_\_\_. Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá

- outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 set. 1990a. Seção 1. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm)>. Acesso em: 30 de out. 2019.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Disponível em: <<http://portal.www.saude.gov.br/>>. Acesso em: 06 nov. 2019.
5. BURLANDY, L. A atuação da sociedade civil na construção do campo da Alimentação e Nutrição no Brasil: elementos para reflexão. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 63-72, 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100010&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100010&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 30 de out. 2019.
6. FERREIRA, V. A.; MAGALHAES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, 2007. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2007000700019&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2007000700019&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
7. PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, I. R. R. de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 99-106, 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci>>. Acesso em: 06 nov. 2019.
8. RECINE, E.; VASCONCELLOS, A. B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 73-79, 2011. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
9. SALES, R. L. *et al.* Desenvolvimento de um inquérito para avaliação da ingestão alimentar de grupos populacionais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19, n. 5, p. 539-552, 2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
10. SANTOS, M. A. Lutas sociais pela saúde pública no Brasil frente aos desafios contemporâneos. **Revista Katálysis**, Florianópolis, v. 16, n. 2, p. 233-240, 2013. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1414-49802013000200009&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-49802013000200009&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

## TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO SOCIAL II

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 horas (hora-relógio)

**Natureza:** Optativa

### Ementa:

Abordagem de temas diversos na área de nutrição social, possibilitando o aprofundamento de conteúdos considerados de relevância para a atualidade.

### Bibliografia Básica:

1. CARDOSO, M. A. et al. **Nutrição em saúde coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p.
2. GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição: saúde e comunidade**. Rio de Janeiro: Revinter, 1990. 246 p.
3. TADDEI, J. A. et al (Ed.). **Nutrição em saúde pública**. Editado por José Augusto de Aguiar Carrazedo Taddei et al. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 640 p.

### Bibliografia Complementar:

1. BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, supl. 1, p. S181-S191, 2003. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.
2. BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, Senado, 1998. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/ConstituicaoCompilado.htm)>. Acesso em:

06 nov. 2019.

3. BRASIL. Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 set. 1990a. Seção 1. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm)>. Acesso em: 30 de out. 2019.

4. BRASIL. Ministério da Saúde. Disponível em: <<http://portal.www.saude.gov.br/>>. Acesso em: 06 nov. 2019.

5. BURLANDY, L. A atuação da sociedade civil na construção do campo da Alimentação e Nutrição no Brasil: elementos para reflexão. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 63-72, 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100010&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100010&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 30 de out. 2019.

6. FERREIRA, V. A.; MAGALHAES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, 2007. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2007000700019&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2007000700019&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

7. PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, I. R. R. de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 99-106, 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci>>. Acesso em: 06 nov. 2019.

8. RECINE, E.; VASCONCELLOS, A. B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 73-79, 2011. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

9. SALES, R. L. *et al.* Desenvolvimento de um inquérito para avaliação da ingestão alimentar de grupos populacionais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 19, n. 5, p. 539-552, 2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000500002&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

10. SANTOS, M. A. Lutas sociais pela saúde pública no Brasil frente aos desafios contemporâneos. **Revista Katálysis**, v. 16, n. 2, p. 233-240, 2013. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1414-49802013000200009&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-49802013000200009&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 06 nov. 2019.

## TÓPICOS ESPECIAIS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 h (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

**Ementa:**

Abordagem de temas diversos na área de unidade de alimentação e nutrição, possibilitando o aprofundamento de conteúdos considerados de relevância para a atualidade.

**Bibliografia Básica:**

1. BACHIUNAS, D. (org.) **Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição**. São Paulo: Roca, 2014. 288 p.
2. ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352p.
3. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 288 p.

**Bibliografia Complementar:**

1. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 6.ed. Rio de Janeiro: Campus,



2000. 700 p.
2. KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003. 94 p.
  3. KINTON, R et al. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. Trad. por: Anna Terzi Giova. São Paulo: Varela, 1999. 701 p.
  4. MARRAS, J. P. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico**. 7.ed. São Paulo: Futura, 2003. 332 p.
  5. TEIXEIRA, S. M. F et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.

## TÓPICOS ESPECIAIS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II

**Período:** -

**Carga Horária:** 30 h (hora relógio)

**Natureza:** Optativa

### **Ementa:**

Abordagem de temas diversos na área de unidade de alimentação e nutrição, possibilitando o aprofundamento de conteúdos considerados de relevância para a atualidade.

### **Bibliografia Básica:**

1. BACHIUNAS, D. (org.) **Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição**. São Paulo: Roca, 2014. 288 p.
2. ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 352p.
3. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 288 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 6.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000. 700 p.
2. KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003. 94 p.
3. KINTON, R et al. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. Trad. por: Anna Terzi Giova. São Paulo: Varela, 1999. 701 p.
4. MARRAS, J. P. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico**. 7.ed. São Paulo: Futura, 2003. 332 p.
5. TEIXEIRA, S. M. F et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.

**ANEXO 3: ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**



**INSTITUTO FEDERAL** | Campus  
Sudeste de Minas Gerais | **Barbacena**

**DIRETORIA DE EXTENSÃO / COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO**

**CURSOS SUPERIORES**

**PLANO DE ESTÁGIO**

1 – NOME: \_\_\_\_\_

2 – CURSO: \_\_\_\_\_

3 - PERÍODO QUE ESTÁ CURSANDO: \_\_\_\_\_

4 – LOCAL DE REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO: \_\_\_\_\_

5 – ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6 - OBJETIVOS: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7 - RESULTADOS ESPERADOS: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

8 - PERÍODO DO ESTÁGIO: \_\_\_\_\_

Nome Completo do **SUPERVISOR** do Estágio (**Campo de Estágio**): \_\_\_\_\_

Assinatura do **SUPERVISOR** do Estágio: \_\_\_\_\_

Nome Completo do **ORIENTADOR** do Estágio (**Professor (a) do IF Barbacena**): \_\_\_\_\_

Assinatura do **ORIENTADOR** do Estágio: \_\_\_\_\_

Nome Completo do **COORDENADOR DO CURSO**: \_\_\_\_\_

Assinatura do **COORDENADOR DO CURSO**: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



**INSTITUTO FEDERAL** | Campus  
Sudeste de Minas Gerais | **Barbacena**

**DIRETORIA DE EXTENSÃO / COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO**

**FICHA DE CONTROLE DE FREQUÊNCIA DO ESTÁGIO CURRICULAR**

Estagiário (a): \_\_\_\_\_

Setor de Estágio: \_\_\_\_\_

Curso: \_\_\_\_\_ Série/Período \_\_\_\_\_

Início do estágio: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Término do estágio: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Total de Horas: \_\_\_\_\_

SETOR/ ÁREA DE ESTÁGIO	DATA	ENTRADA	SAIDA	TOTAL HORAS/ DIA	ASSINATURA DO ESTAGIÁRIO



**INSTITUTO FEDERAL** | Campus  
Sudeste de Minas Gerais | **Barbacena**


\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Assinatura e carimbo  
Supervisor do Estágio





---

---

---

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do  
Supervisor do estágio

\_\_\_\_\_  
Assinatura do aluno

\_\_\_\_\_  
Assinatura do  
Coordenador do Curso



**DIRETORIA DE EXTENSÃO / COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO**

**AVALIAÇÃO DO SUPERVISOR DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ESTAGIÁRIO**

Estagiário (a): \_\_\_\_\_  
Setor de Estágio \_\_\_\_\_  
Curso: \_\_\_\_\_ Série/Período: \_\_\_\_\_  
Empresa/Local de Estágio \_\_\_\_\_  
Endereço da Empresa \_\_\_\_\_  
Cidade \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_  
CEP \_\_\_\_\_ Telefone \_\_\_\_\_

ESTE FORMULÁRIO DEVE SER PREENCHIDO PELO SUPERVISOR DO ESTÁGIO ATRIBUINDO **NOTA DE 0 A 10** NOS ITENS ABAIXO RELACIONADOS:

ITENS	NOTA
Conhecimentos necessários para executar as atividades programadas	
Porcentagem de atividades cumpridas dentro da programação.	
Capacidade de desenvolver e sugerir inovações que beneficiem a empresa.	
Senso de responsabilidade e zelo pelos bens da empresa.	
Disposição para aprender.	
Cooperação: disposição para atender prontamente às atividades solicitadas.	
Iniciativa para resolver problemas sem a necessidade de supervisor.	
Sociabilidade: facilidade de contatos e interação com o grupo.	
Assiduidade e pontualidade no cumprimento dos horários.	
Disciplina quanto às normas e regulamentos internos.	
Qualidade de trabalho.	

\_\_\_\_\_

Assinatura e carimbo  
Supervisor do Estágio





**INSTITUTO FEDERAL** | Campus  
Sudeste de Minas Gerais | **Barbacena**

7

### DIRETORIA DE EXTENSÃO / COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO

Empresa/Local de Estágio \_\_\_\_\_  
Cidade \_\_\_\_\_ UF \_\_\_\_\_

## DECLARAÇÃO DE ESTÁGIO

Declaramos, para os devidos, fins que o(a) aluno(a) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, estudante do Curso \_\_\_\_\_, do  
Instituto Federal Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Barbacena, estagiou nesta Empresa no  
período de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, totalizando \_\_\_\_\_ horas.

### Atividades Desenvolvidas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura e carimbo  
Supervisor do Estágio



**DIRETORIA DE EXTENSÃO / COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO**

**PARECER SOBRE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

(A ser preenchido pelo professor orientador)

Eu, \_\_\_\_\_, docente do IF Sudeste MG -  
Campus Barbacena, na Área de \_\_\_\_\_, do Curso de  
\_\_\_\_\_ e professor orientador(a) do(a) aluno(a)  
\_\_\_\_\_, que finalizou o estágio  
obrigatório, cumprindo um total de \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) horas.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura e carimbo  
Orientador do Estágio

**ANEXO 4: TERMOS DE COMPROMISSO E DE CONVÊNIO DE ESTÁGIO**



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Sudeste de Minas Gerais  
*Campus*  
**Barbacena**

## **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO**

*Conforme Lei 11.788 de 25 / 09 / 2008*

Termo de compromisso de estágio sem vínculo empregatício, objetivando proporcionar formação e aperfeiçoamento técnico a estudantes.

Celebrado entre o estagiário (a) e a empresa concedente da oportunidade do estágio curricular e com a intervenção da instituição de ensino.

### **A – EMPRESA**

**RAZÃO SOCIAL:**  
**SETOR:**  
**ENDEREÇO:**  
**BAIRRO:**  
**FONE:**  
**CIDADE: ESTADO: CEP:**  
**CNPJ:**  
**RESPONSÁVEL:**

### **B – ESTAGIÁRIO(A)**

**NOME: A**  
**DATA DE NASCIMENTO:**  
**CURSO:**  
**RG: CPF:**  
**ENDEREÇO:**  
**BAIRRO:**  
**FONE:**  
**CIDADE: ESTADO: CEP:**

### **C – INSTITUIÇÃO DE ENSINO**

**NOME:** INSTITUTO FEDERAL SUDESTE DE MINAS GERAIS – *CAMPUS BARBACENA*  
**ENDEREÇO:** RUA MONSENHOR JOSÉ AUGUSTO, 204  
**BAIRRO:** SÃO JOSÉ **FONE:** (32) 3333-7928  
**CIDADE:** BARBACENA **ESTADO:** MG **CEP:** 36.205-018  
**CNPJ:** 10.723.648/0005-73  
**RESPONSÁVEL:** Professor Dr. Marcelo José Milagres de Almeida – **Diretor Geral**  
**RESPONSÁVEL PELA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIO:** Claudilene Márcia Figueiredo Ferrão

A Empresa, o Estagiário e a Instituição de Ensino identificados respectivamente nos itens A, B e C deste Termo de Compromisso, tem entre si contratados o seguinte:

**Cláusula 1ª** - O estágio tem por objetivo, nos termos de convênio firmado entre a **EMPRESA** e a **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, proporcionar formação ou aperfeiçoamento técnico profissional ao **ESTAGIÁRIO(A)**.

**Cláusula 2ª** - A Empresa se compromete a conceder a estudantes previamente selecionados, estágios em suas dependências, visando complementar e consolidar, na prática, os conhecimentos ministrados pela escola.

**Cláusula 3ª** - O estágio terá início em XXXXX a XXXXX, podendo ser prorrogado, contados a partir da assinatura do presente instrumento, podendo o **ESTAGIÁRIO(A)** cumprir uma jornada semanal de até **30 HORAS** no período **LETIVO** e de até **40 HORAS** no período de **FÉRIAS**.

**Cláusula 4ª** - O **(A) ESTAGIÁRIO(A)** se obriga a conhecer e cumprir as normas internas da **EMPRESA**, especialmente aquelas relativas à orientação geral de estágio, bem como a observar a programação do estágio, elaborada de acordo com currículos e calendários escolares.

**Cláusula 5ª** - O **(A) ESTAGIÁRIO(A)** responderá por perdas e danos decorrentes da inobservância de normas internas da **EMPRESA** ou das constantes no presente **TERMO DE COMPROMISSO**.

**Cláusula 6ª** - A **EMPRESA** designará, **XXXXXXXX**, para supervisor(a) do Estágio, enquanto vigorar o presente **TERMO DE COMPROMISSO**.

**Cláusula 7ª** - A **EMPRESA** se compromete a facilitar as atividades do coordenador do estágio no âmbito da Instituição de Ensino para que o mesmo, juntamente com o supervisor(a), possa auxiliar o(a) **ESTAGIÁRIO(A)** em eventuais problemas durante o estágio.

**Cláusula 8ª** - O(A) **ESTAGIÁRIO(A)** compromete-se formalmente, a manter sigilo sobre informações, dados ou trabalhos reservados da **EMPRESA** aos quais tenha acesso.

**Cláusula 9ª**: Conforme Parágrafo Único do Artigo 9º, da Lei nº 11.788/2008, o estagiário será acobertado pela apólice de seguro de número 2000230 da Empresa Royal e Sunalliance Seguros (SURA), totalmente às expensas da **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**.

**Cláusula 10ª** - O presente **TERMO DE COMPROMISSO** ficará automaticamente rescindido nas seguintes hipóteses:

- a) Serem atribuídas aos estagiários (as) atividades, incompatíveis com sua habilitação ou formação;
- b) Término do estágio;
- c) Não comparecimento do aluno por período superior a 07 (sete) dias, sem justificativa;

**Parágrafo único**: A realização de exames escolares, devidamente comprovada, pela Instituição de Ensino, será considerada motivo justo para falta do (a) **ESTAGIÁRIO(A)**.

**Cláusula 11ª** - A **EMPRESA** se compromete a avaliar, através do Supervisor, o desempenho do(a) **ESTAGIÁRIO(A)**.

**Cláusula 12ª** - Ao final do estágio, o(a) **ESTAGIÁRIO(A)** deverá apresentar à Instituição de Ensino em que estiver matriculado, relatório sobre o trabalho por esta realizado, juntamente com a avaliação da **EMPRESA**.

E, por serem justos e contratados, assinam as partes o presente instrumento, em três vias de igual teor e forma.

Barbacena, \_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

EMPRESA

INSTITUIÇÃO DE ENSINO  
Claudilene Márcia Figueiredo Ferrão  
Coordenadora de Estágio  
Portaria 324 de 03/07/2015  
IF Sudeste – Campus Barbacena  
Siape 177.974-3

ESTAGIÁRIO(A)



**INSTITUTO  
FEDERAL**

Sudeste de Minas Gerais

Campus  
**Barbacena**

## CONVÊNIO

*Convênio de Concessão de Estágio de Complementação Educacional que entre si celebram a \_\_\_\_\_ e o Instituto Federal de Educação do Sudeste de Minas Gerais – Campus Barbacena.*

### CONVENIENTE

**INSTITUIÇÃO DE ENSINO: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS – CAMPUS BARBACENA**

**Endereço:** Rua Monsenhor José Augusto, 204

**Bairro:** São José

**Cidade:** Barbacena

**Estado:** Minas Gerais

**CEP:** 36205-018

**Fone:** (32) 3

**CNPJ:** 10.723.648/0005-73

**Representada por:** Professor Dr. Marcelo José Milagres de Almeida – Diretor Geral

### CONVENIADA

**Empresa:**

**Endereço:**

**Bairro:**

**Cidade:**

**Telefone:**

**CNPJ/CPF:**

**Representada por:**

**CLÁUSULA PRIMEIRA:** Objetiva o presente convênio formalizar condições básicas para a realização de ESTÁGIOS de estudantes da INSTITUIÇÃO DE ENSINO junto à EMPRESA, de interesse curricular, obrigatório ou não, entendido o ESTÁGIO como Estratégia de Profissionalização que complementa o ensino-aprendizagem.

**CLÁUSULA SEGUNDA:** Para realização de cada ESTÁGIO, em decorrência deste convênio, será celebrado um TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO – TCE, entre o estudante e a EMPRESA, com interveniência obrigatória da INSTITUIÇÃO DE ENSINO, nos termos do inciso II do caput art. 3º da Lei nº 11.788 de 25/09/2008.

§ 1º - O TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO – TCE, fundamentado e vinculado ao presente convênio, ao qual será anexado posteriormente, terá por função básica, em relação a cada ESTÁGIO, particularizar a relação jurídica especial existente entre o estudante estagiário e a EMPRESA.

§ 2º - Assim materializado, caracterizado e documentado, o ESTÁGIO que vier a ser realizado ao abrigo deste, segundo a legislação pertinente, não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza entre os estagiários e a EMPRESA, nos termos do que dispõe o art. 3º da Lei nº 11.788 de 25/09/2008.

§ 3º - A EMPRESA poderá estabelecer o pagamento ou não de uma bolsa ou outra forma de contraprestação ao estagiário, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório para que o mesmo possa fazer face às despesas normais com a realização do ESTÁGIO, cujo pagamento será feito diretamente ao estagiário.

**CLÁUSULA TERCEIRA:** A EMPRESA, para atender à finalidade do presente convênio, compromete-se a cumprir o Plano de Estágios previamente elaborado, inclusive designando supervisores para o auxílio e acompanhamento dos estudantes estagiários.

§ 1º - A EMPRESA, sempre que viável e necessário, a seu critério e, ou da INSTITUIÇÃO DE ENSINO, colaborará no planejamento, orientação e avaliação de resultados do ESTÁGIO.

**CLÁUSULA QUARTA:** Fica assegurada à EMPRESA a seleção dos estudantes candidatos à vaga de ESTÁGIOS, que a INSTITUIÇÃO DE ENSINO, indicar.

**CLÁUSULA QUINTA:** À EMPRESA caberá registrar a frequência e avaliar o desempenho do estagiário, em formulários próprios ou fornecidos pela INSTITUIÇÃO DE ENSINO.

**CLÁUSULA SEXTA:** Do Seguro Obrigatório. Conforme Parágrafo Único do Artigo 9º, da Lei nº 11.788/2008, o estagiário será acobertado pela apólice de seguro de nº 2000230 da Empresa Royal Sunalliance (SURA), prestadora GAMA SAÚDE, totalmente às expensas da INSTITUIÇÃO DE ENSINO.

**CLÁUSULA SÉTIMA:** O presente convênio vigorará pelo prazo de 05 (cinco) anos, a partir da data de sua assinatura, podendo ser renovado ou rescindido, desde que qualquer das partes notifique a outra com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

**CLÁUSULA OITAVA:** Os casos omissos e quaisquer dúvidas relativas ao presente Convênio serão solucionados através de consultas, e mútuos entendimentos entre ambas as partes.

**CLÁUSULA NONA:** As partes elegem foro da Justiça Federal da Vara Única da subseção de São João Del Rei – MG, para dirimirem quaisquer pendências oriundas do presente convênio.

E por estarem justas e de comum acordo, assinam o presente instrumento em duas vias, para todos os fins de direito.

Barbacena, de de 20

INSTITUIÇÃO DE ENSINO

EMPRESA

Testemunha: \_\_\_\_\_

CPF:

Testemunha: \_\_\_\_\_

CPF:

**ANEXO 5: ATIVIDADES COMPLEMENTARES**



**CONTROLE DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

**NOME:**

**ANO DE INGRESSO:**

<b>Atividades de Ensino (Máximo de 30 horas)</b>	<b>Detalhamento</b>	<b>Carga horária Máxima em atividades vinculadas ao conhecimento científico do curso</b>	<b>Carga horária apresentada</b>
I. Atividade de docência	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas	
II. Atividades de monitoria em disciplinas	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas	
III. Participação em grupos de estudo	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas	
IV. Exercício de tutoria	Conforme carga horária comprovada no certificado	20 horas	

<b>Atividades de Pesquisa (Máximo de 30 horas)</b>	<b>Detalhamento</b>	<b>Carga horária Máxima em atividades vinculadas ao conhecimento científico do curso</b>	<b>Carga horária apresentada</b>
I. Autoria ou coautoria de capítulo de livro	20 h por capítulo	30 horas	
II. Projetos e programas de pesquisa (pesquisas acadêmico-científica e/ou tecnológica, individuais e em equipe)	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas	
III. Publicação de resumo expandido em anais de eventos técnico-científico	10 h por trabalho	30 horas	

IV. Publicação de resumo, pôster ou relato em anais de eventos técnico-científicos	5 h por trabalho	30 horas	
V. Publicação de artigo em periódico não indexado	10h para autoria por artigo	30 horas	
VI. Publicação de artigo em periódico indexado	- 30h por artigo com classificação Qualis CAPES B4 ou superior - 15h por artigo com classificação Qualis CAPES B5 e C	30 horas	
VII. Publicação de material didático ou técnico extracurricular	5 h por material	30 horas	

<b>Atividades de Extensão (Máximo de 30 horas)</b>	<b>Detalhamento</b>	<b>Carga horária Máxima em atividades vinculadas ao conhecimento científico do curso</b>	<b>Carga horária apresentada</b>
I. Atividades em programas e projetos de extensão, de assistência e/ou atendimento abertos à comunidade	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas	
II. Estágio extracurricular na área de formação	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas	
III. Exercícios de cargo de representação estudantil	Máximo de 15 horas por semestre	20 horas	
IV. Publicação de resumo expandido em anais de eventos extensionistas	10 h por trabalho	30 horas	
V. Publicação de	5 h por trabalho	30 horas	

resumo, pôster ou relato em anais de eventos extensionistas			
VI. Publicação de artigo em periódico não indexado	10h para autoria por artigo	30 horas	
VII. Publicação de artigo em periódico indexado	- 30h por artigo com classificação Qualis CAPES B4 ou superior - 15h por artigo com classificação Qualis CAPES B5 e C	30 horas	
VIII. Exercícios de cargo de representação estudantil	Máximo de 15 horas por semestre	20 horas	
IX. Participação em empresa júnior	Máximo de 15 horas por semestre	30 horas	

<b>Cursos e eventos (Máximo de 30 horas)</b>	<b>Detalhamento</b>	<b>Carga horária Máxima em atividades vinculadas ao conhecimento científico do curso</b>	<b>Carga horária apresentada</b>
I. Apresentação oral de trabalhos, exposição de mostras de condução de oficinas	5 h por trabalho	30 horas	
II. Disciplinas extracurriculares em quaisquer áreas transversais de formação do curso	Conforme carga horária comprovada no certificado	30 horas	
III. Ministrante de curso ou minicurso em eventos acadêmicos	10 h por curso/minicurso	30 horas	
III. Organização de eventos técnicos científicos e	20 h por evento	30 horas	

culturais			
IV. Participação em eventos técnicos e científicos e culturais (congresso, fórum, jornada, palestra, semana acadêmica, seminário, simpósio, e outros da mesma natureza);	Conforme carga horária comprovada no certificado (máximo 10 h por evento)	30 horas	
V. Participação em cursos, minicursos ou similar	Conforme carga horária comprovada no certificado (máximo 10 h por evento)	30 horas	
VI. Formação extracurricular de natureza acadêmica, como curso de idioma, curso de informática e similares.	Conforme carga horária comprovada no certificado (máximo 10 h por curso)	30 horas	
VII. Visitas técnicas extracurriculares	Conforme carga horária comprovada no certificado (máximo 4 h por visita)	10 horas	
VIII. Outras atividades correlatas não contempladas e analisadas pelo colegiado do curso	–	10 horas	

**Data:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Coordenador(a) do curso**

**ANEXO 6: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**



## CARTA DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO

Eu, \_\_\_\_\_, professor(a) do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Barbacena, matrícula SIAPE \_\_\_\_\_, aceito orientar o(s) discente(s) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, número de matrícula \_\_\_\_\_ no projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) intitulado \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ do Curso de Bacharelado em Nutrição, no semestre \_\_\_\_\_.

Barbacena, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

Prof(a) Orientador(a)  
IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena



## FICHA DE AVALIAÇÃO DA BANCA EXAMINADORA DE TCC

(imprimir uma cópia para cada membro da banca)

Título do projeto: \_\_\_\_\_

Aluno 1: \_\_\_\_\_

Aluno 2: \_\_\_\_\_

Data da defesa: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

<b>Avaliação do TCC</b>	
<b>Introdução e Referencial teórico</b> (até 15 pontos) Apresentação e contextualização do tema, relevância do trabalho para a área; apresentação clara dos objetivos; descrição e adequação à proposta dos procedimentos metodológicos. Consistência da fundamentação teórica; definição de termos, conceitos e estado da arte pertinentes à área de conhecimento	
<b>Metodologia</b> (até 20 pontos) Detalhamento e organização dos procedimentos adotados	
<b>Desenvolvimento</b> (até 20 pontos) Discussão e avaliação consistente dos dados levantados, e das estratégias adotadas	
<b>Conclusões</b> (até 5 pontos) Capacidade de síntese e compreensão do tema estudado. Contribuição para a área de conhecimento e proposição de trabalhos futuros. Concordância com os objetivos propostos.	
<b>Referências</b> (até 10 pontos) Referências adequadas, atuais e de acordo com as normas da ABNT ou revista	
<b>Nota final da avaliação do trabalho escrito</b> (soma das notas, máximo 70)	
<b>Avaliação da apresentação oral e arguição</b>	
<b>Estruturação e ordenação do conteúdo da apresentação</b> (até 5 pontos)	
<b>Clareza e fluência na exposição das ideias</b> (até 10 pontos)	
<b>Domínio acerca do tema desenvolvido</b> (até 10 pontos)	
<b>Observância do tempo determinado</b> (de 20 a 30 minutos) (até 5 pontos)	
<b>Nota final da apresentação oral</b> (soma das notas, máximo 30)	

Nome e Assinatura do Avaliador:



## ATA DE AVALIAÇÃO DA DEFESA DO TCC

Título do projeto: \_\_\_\_\_

Aluno 1: \_\_\_\_\_

Aluno 2: \_\_\_\_\_

Orientador(a): \_\_\_\_\_

Coorientador(a): \_\_\_\_\_

Membro 2 da Banca Examinadora: \_\_\_\_\_

Membro 3 da Banca Examinadora: \_\_\_\_\_

Tempo de apresentação: \_\_\_\_\_ Início: \_\_\_\_\_ Término: \_\_\_\_\_

Itens avaliados	Membro 1 (Orientador)	Membro 2	Membro 3
Trabalho escrito (0 a 70)			
Apresentação oral (0 a 30)			
Nota do avaliador (0 a 100)			
<b>NOTA FINAL*</b> (0 a 100)			

\***NOTA FINAL:** A nota final será calculada pela média aritmética das notas finais de cada membro da banca.

### Parecer final:

- O candidato está APROVADO SEM RESTRIÇÕES na defesa de TCC.  
 O candidato está APROVADO COM RESTRIÇÕES na defesa de TCC.  
 O candidato está REPROVADO na defesa de TCC.

BANCA EXAMINADORA: \_\_\_\_\_

Membro 01 (Orientador)

\_\_\_\_\_  
Membro 02

\_\_\_\_\_  
Membro 03

Barbacena, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_ .





**ATA DE AVALIAÇÃO DA DEFESA DO TCC**

<b>Candidato(s):</b>
Aluno 1: _____
Aluno 2: _____
<b>Curso:</b>
Bacharelado em Nutrição
<b>Alterações solicitadas:</b>



**DEFESA DO TCC  
 LISTA DE PRESENÇA**

<b>Candidato(s):</b>		
Aluno 1: _____		
Aluno 2: _____		
<b>Curso:</b>		
Bacharelado em Nutrição		
<b>Título do projeto:</b>		
<b>Orientador(a):</b>		
<b>Tempo de apresentação:</b>	<b>Início:</b>	<b>Término:</b>
<b>Nome</b>	<b>Assinatura</b>	
<b>Nome (orientador):</b>	<b>Assinatura:</b>	

Barbacena, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_



## TERMO DE APROVAÇÃO

NOME(S) DO(S) ALUNO(S)

TÍTULO DO TCC

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado e aprovado como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus Barbacena*.

Barbacena, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

Prof(a) Orientador(a)  
IF Sudeste MG – *Campus Barbacena*



**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA  
DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Título do TCC: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Identificação do trabalho: ( ) Artigo ( ) Monografia ( ) Dissertação ( ) Tese

Autor(a): \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Data da apresentação do TCC: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ Curso: \_\_\_\_\_

Professor(a) orientador(a) do TCC: \_\_\_\_\_

**Na qualidade de titular dos direitos autorais do trabalho acima citado, em consonância com a Lei nº 9610/98, ( ) AUTORIZO ( ) NÃO AUTORIZO o Instituto Federal Sudeste de Minas Gerais a disponibilizar gratuitamente em sua Biblioteca Digital, sem ressarcimento dos direitos autorais, o trabalho de minha autoria, em formato PDF, para leitura, impressão e/ou *download* . Autorizo a utilização da obra para fins acadêmico-científicos e, em sendo utilizada, que seja feita sua correta citação e referenciamento.**

Se optar por não autorizar a disponibilização do TCC, justificar abaixo:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Barbacena, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do (a) estudante

\_\_\_\_\_  
Assinatura do (a) orientador(a)

**ANEXO 7: PROJEÇÃO DA CARGA HORÁRIA DOCENTE – 1 SEMESTRE DE 2020**

DOCENTE	CURSO/DISCIPLINA	NÚMERO DE AULAS (semanais)	TOTAL DE AULAS (semanais)
Ana Paula de Lima Florentino Matta	<b>Bacharelado em Agronomia:</b> - Biologia Celular (1º período)	6	18
	<b>Bacharelado em Nutrição</b> - Biologia Celular (1º período)	6	
	<b>Licenciatura em Ciências Biológicas</b> - Biologia Celular (1º período)	6	
Anne Danieli Nascimento Soares	<b>Técnico em Nutrição e Dietética</b> - Dietoterapia e patologia da nutrição I	2	21
	<b>Bacharelado em Nutrição:</b> - Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	5	
	- Modelos Experimentais em Nutrição	2	
	- Estágio em Nutrição Clínica II	12	
Bianca Ghiggino	<b>Técnico em Agroindústria (integrado ao ensino médio)</b> - Sociologia	1	11
	<b>Técnico em Agropecuária (integrado ao ensino médio)</b> - Sociologia	3	
	<b>Técnico em Hospedagem (integrado ao ensino médio)</b> - Sociologia	1	
	<b>Técnico em Química (integrado ao ensino médio)</b> - Sociologia	1	
	<b>Bacharelado em Nutrição</b> - Sociologia	2	
	<b>Licenciatura em Química</b> - Sociologia da Educação	3	
	<b>Bacharelado em Nutrição</b> - Bioestatística	3	
	<b>Licenciatura em Educação Física</b> - Bioestatística	3	
	<b>Tecnologia em Alimentos</b> - Fundamentos da Matemática	2	
	<b>Técnico em Agropecuária (integrado ao ensino médio)</b> - Matemática	8	
	<b>Técnico em Química (integrado ao ensino médio)</b> - Estatística	2	
Daiana Salles Pontes			18

DOCENTE	CURSO/DISCIPLINA	NÚMERO DE AULAS (semanais)	TOTAL DE AULAS (semanais)
Deise Machado Ferreira de Oliveira	<p><b>Técnico em Agroindústria (integrado ao ensino médio)</b> - Microbiologia e procedimento de análise de alimentos</p> <p><b>Técnico em Química (integrado ao ensino médio)</b> - Microbiologia</p> <p><b>Bacharelado em Nutrição</b> - Microbiologia de alimentos</p>	5 2 6	13
Dênis Derly Damasceno	<p><b>Técnico em Enfermagem</b> - Microbiologia e Parasitologia - Estágio Supervisionado</p> <p><b>Bacharelado em Nutrição</b> - Anatomia Humana</p> <p><b>Licenciatura em Educação Física</b> - Fisiologia humana</p>	2 4 5 3	14
Gláucia Maria Pinto Vieira	<p><b>Técnico em Hospedagem (integrado ao ensino médio)</b> - Ética e relações no trabalho</p> <p><b>Técnico em Segurança no trabalho</b> - Metodologia de projeto para o plano de conclusão de curso</p> <p><b>Administração</b> - Introdução ao direito - Direito do trabalho</p> <p><b>Bacharelado em Nutrição</b> - Metodologia científica</p> <p><b>Gestão ambiental</b> - Metodologia científica</p>	1 2 4 2 2 2	13
José Emílio Zanzirolani de Oliveira	<p><b>Técnico em Agroindústria (integrado ao ensino médio)</b> - Biologia</p> <p><b>Técnico em Química (integrado ao ensino médio)</b> - Biologia</p> <p><b>Bacharelado em Nutrição</b> - Genética básica</p> <p><b>Licenciatura em Educação Física</b> - Biologia Geral</p> <p><b>Licenciatura em Ciências Biológicas</b> - Bioética - Orientação em Trabalho de Conclusão de Curso</p>	2 2 4 4 1 2	15

DOCENTE	CURSO/DISCIPLINA	NÚMERO DE AULAS (semanais)	TOTAL DE AULAS (semanais)
<b>Junia Maria Geraldo Gomes</b>	<b>Técnico em Nutrição e Dietética</b> - Avaliação nutricional	4	16
	<b>Bacharelado em Nutrição</b> - Avaliação Nutricional I - Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	7 5	
<b>Lidiane Lopes Moreira</b>	<b>Técnico em Enfermagem</b> - Educação para a saúde: Nutrição e saúde	2	30
	<b>Técnico em Nutrição e Dietética</b> - Nutrição em saúde pública	2	
	<b>Técnico em Segurança do trabalho</b> - Educação para a saúde: Nutrição e saúde	2	
	<b>Bacharelado em Nutrição</b> - Introdução à nutrição	2	
	- Epidemiologia	4	
	- Estágio em nutrição social I	4	
- Estágio em nutrição social II	12		
- Metodologia científica aplicada à nutrição	2		
<b>Marilene Guimarães</b>	<b>Técnico em Nutrição e Dietética</b> - Ética profissional	2	22
	<b>Bacharelado em Nutrição</b> - Nutrição no Esporte	4	
	- Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I	4	
	- Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição II	12	
<b>Renata de Souza Ferreira</b>	<b>Técnico em Nutrição e Dietética</b> - Planejamento de refeições	4	18
	- Prática educativa para unidade de alimentação e nutrição	4	
	<b>Bacharelado em Nutrição</b> - Administração e Planejamento em UAN II	4	
	- Técnica Dietética II	6	



DOCENTE	CURSO/DISCIPLINA	NÚMERO DE AULAS (semanais)	TOTAL DE AULAS (semanais)
Ricardo Salviano dos Santos	<p><b>Técnico em Química (Integrado ao Ensino Médio)</b> - Bioquímica</p> <p><b>Agronomia</b> - Bioquímica</p> <p><b>Bacharelado em Nutrição</b> - Bioquímica básica</p> <p><b>Licenciatura em Ciências Biológicas</b> - Bioquímica I</p> <p>Imunologia</p> <p><b>Licenciatura em Educação Física</b> - Bioquímica I</p> <p><b>Tecnologia de Alimentos</b> - Bioquímica</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>4</p>	22
Rosimar Regina da Silva Araujo	<p><b>Técnico em Nutrição e Dietética</b> - Nutrição básica I</p> <p>- Prática educativa para unidade de alimentação e nutrição</p> <p><b>Bacharelado em Nutrição</b> - Composição de alimentos</p> <p>- Nutrição básica e metabolismo</p> <p>- Nutrição e dietética da criança e do adolescente</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>5</p> <p>4</p>	17
Wellington de Freitas Castro	<p><b>Técnico em Agroindústria (integrado ao ensino médio)</b> - Projeto Interdisciplinar</p> <p><b>Tecnologia em Alimentos</b> - Tecnologia de panificação e massas alimentícias</p> <p><b>Bacharelado em Nutrição</b> - Bromatologia</p>	<p>1</p> <p>5</p> <p>3</p>	9