



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

# PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Reforma Curricular do ano de 2019

**Lagarto (SE)  
2019**

**Prof.<sup>o</sup>. Dr. Angelo Roberto Antonioli**  
Reitor

**Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Iara Maria Campelo Lima**  
Vice-Reitora

**Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Adriana Andrade Carvalho**  
Diretor Geral do Campus Universitário Professor Antônio Garcia Filho

**Prof. Dr. Frederico Leão Pinheiro**  
Diretor Acadêmico-Pedagógico do Campus Universitário Professor Antônio Garcia Filho

**Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Bárbara Melo Santos do Nascimento**  
Coordenadora do Departamento de Nutrição  
Campus Universitário Professor Antônio Garcia Filho

**Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Vivianne de Sousa Rocha**  
Vice-Coordenadora do Departamento de Nutrição  
Campus Universitário Professor Antônio Garcia Filho

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO<sup>1</sup>**

Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Adriana Lúcia Souza Santos  
Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Bárbara Melo Santos do Nascimento  
Prof.<sup>a</sup>. Me. Bernadete de Lourdes Araújo Silva  
Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Carolina Cunha de Oliveira  
Prof.<sup>a</sup>. Me. Catarina Sampaio Freire de Mello Lima  
Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Diva Aliete dos Santos Vieira  
Prof.<sup>a</sup>. Me. Ellencristina da Silva Batista Fidalgo  
Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Heloísa Meirelle Costa Monteiro  
Prof.<sup>a</sup>. Me. Jailda Silva Santos  
Prof.<sup>a</sup>. Me. Rose Carolinne Correia da Silva  
Prof.<sup>a</sup>. Me. Silvana Castro de Brito Sottero  
Prof.<sup>a</sup>. Me. Veruska Moreira de Queiroz  
Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Vivianne de Sousa Rocha

---

1

<sup>2</sup> A elaboração deste trabalho foi fundamentada em projetos político pedagógicos da Universidade Federal de Sergipe, da Universidade Federal de São Paulo, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, da Universidade Federal de Santa Catarina, da Universidade Federal de Viçosa e da Pontifícia Universidade Católica de Campinas, levando em consideração as particularidades técnicas, políticas e sociais de Sergipe, em especial em Lagarto, e a integração entre as diversas áreas e políticas oficiais de saúde.

## SUMÁRIO

1	CONTEXTUALIZAÇÃO EDUCACIONAL DO CURSO	4
1.1	Contextualização da instituição	12
1.2	Missão, Visão e Objetivos Gerais	15
1.3	A UFS e os Processos de Expansão e Interiorização	15
1.4	A UFS e a formação ativa do profissional em saúde	17
1.5	Bases legais para o curso de nutrição	19
1.6	Atos legais de criação e reconhecimento do curso	22
1.7	Realidade regional e mercado de trabalho	22
1.8	Dados de Identificação do Curso	26
1.9	Justificativa para a Reforma Curricular	26
1.10	Objetivos do Curso	28
1.11	Perfil, Competências e Habilidades Profissionais do Egresso	29
1.12	Relação do Curso com as Políticas Institucionais da UFS	33
1.13	Formas de Integração entre Graduação e Pós-Graduação	34
1.14	Formas de Incentivo à Iniciação à Pesquisa e à Extensão	36
2.	Organização curricular	38
2.1	Matérias Estabelecidas pelas DCN e complementares	40
2.2	Plano de integralização do curso	43
2.3	Matriz Curricular	45
2.4	Matérias complementares e afins	0
2.5	Ementário das subunidades e Referências bibliográficas	1
3.	METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM	44
3.1	Subunidades Verticais	47
3.2	Subunidade horizontal	51
3.3	Atividades Complementares de Graduação	54
3.4	Estágio curricular supervisionado	55

3.5 Trabalho de Conclusão de Curso	56
3.6 Subunidades Optativas	57
4. APOIO AOS DISCENTES	57
5. AVALIAÇÃO	58
5.1 Avaliação do docente	59
5.2 Avaliação do discente	59
5.2.1 Avaliação do Tutorial, Prática de Subunidade e Habilidades	59
5.2.2 Avaliação formativa	60
5.2.3 Avaliação Somativa	61
5.2.4 Aferição da frequência às atividades e unidades curriculares.	61
5.2.5 Avaliação de Práticas de Ensino a Comunidade	61
5.3 Processo de autoavaliação do projeto pedagógico do curso	63
6. INFRAESTRUTURA DO CURSO	64
6.1 Corpo Docente e Administrativo	65
6.2 Recursos materiais necessários ao funcionamento do curso	66
6.2.1 Biblioteca	67
6.2.2 Laboratório de Ciência dos Alimentos	68
6.2.3 Clínica Escola de Nutrição - CLENUT	68
6.2.4 Laboratório de Técnica em Alimentos (TECNA)	69
6.2.5 Sala dos Professores	70
6.2.6 Salas de Aulas	70
6.2.7 Sala da Coordenação	70
7. REFERÊNCIAS	70
8. ANEXOS	75
8.1 Programas de curso, ementário e bibliografia dos componentes curriculares	76
8.2 Normas do estágio do curso de graduação em nutrição do estágio curricular	75
8.3 Normas para elaboração do trabalho de conclusão de curso (TCC)	85
8.4 Normas para aproveitamento de atividades complementares	93
9. TABELA DE EQUIVALÊNCIA	95

## **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

**Nome do curso:** Nutrição

**Público-alvo:** Concluintes do Ensino Médio.

**Duração do curso:** O curso deverá ser integralizado no horizonte temporal de 04 (quatro) a 06 (seis) anos letivos.

**Ano de ingresso da primeira turma:** 2011

**Sede da oferta do curso:**

Universidade Federal de Sergipe

Campus Universitário Professor Antônio Garcia Filho

Departamento de Nutrição, Prédio Departamental, Bloco A, Recepção II

Av. Marcelo Déda, 13, Centro, Lagarto – SE. CEP 49400-000

**Coordenação do Curso de Nutrição:**

Coordenadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Bárbara Melo Santos do Nascimento

Vice-coordenadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Vivianne de Sousa Rocha

Telefone: (79) 3632-2076;

Homepage: <https://www.sigaa.ufs.br/sigaa/public/departamento/portal.jsf?id=613>

*E-mail:* nnutlag@gmail.com

**Número de vagas de ingresso:** 50 vagas, com entrada anual.

**Modalidade do curso:** Presencial.

**Carga horária total:** carga horária total de 3.495 (três mil quatrocentos e noventa e cinco) horas, dos quais 3330 (três mil trezentos e trinta) horas são obrigatórias e 165 (cento e sessenta e cinco) horas são optativas. Os componentes curriculares obrigatórios incluem 45 (quarenta e cinco) horas de Trabalho de Conclusão de Curso, 45 (quarenta e cinco) horas de Atividade Complementar e 720 (setecentos e vinte) horas de estágios curriculares obrigatórios, divididos em Nutrição Social, Nutrição Clínica e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição com 240 (duzentos e quarenta) horas cada.

**Periodicidade:** De segunda-feira a sábado.

**Turno de funcionamento:** Integral (Matutino e vespertino)

**Dimensões das turmas:**

- Exposições participativas das unidades curriculares com 50 estudantes.
- Sessões tutoriais com até 12 estudantes por sessão.

- Atividades práticas (Prática de Subunidade e Habilidades e Atitudes) com até 12 alunos por turma.

- Prática de Ensino na Comunidade com até 12 estudantes por turma.

**Forma de ingresso dos estudantes:** SISU, processos de transferência interna e externa ou por portadores de diploma de nível superior.

**Grau conferido ao egresso:** Bacharel em Nutrição

**Corpo Técnico:**

Fabiana Gomes dos Santos, Assistente em Administração

Fabiana Melo Soares, Técnica em Alimentos e Laticínios

Fabrine Teixeira Santos, Técnica em Alimentos e Laticínios

Fernanda Arruda de Santana Clement, Secretária Executiva

Iris Conceição Sampaio Santos, Técnica de Laboratório

Jackson Neris de Souza Rocha, Nutricionista Habilitado

Luís Eduardo Ribeiro Gonzaga, Assistente em Administração

Rodrigo Ribeiro de Oliveira, Assistente em Administração

Roseane Oliveira de Jesus, Técnica de Laboratório

**Docentes do Departamento de Educação e Saúde**

Adriana Gibara Guimarães, Professora Adjunta, graduada em Farmácia Generalista pela UFS, mestre em Ciências Farmacêuticas e doutora pelo programa de Pós-Graduação em Ciência da Saúde.

Alessandra Alcides de Sá Santos, Professora Adjunta, graduada em Fisioterapia, mestre em Saúde e Ambiente pela Universidade Tiradentes e doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA) pela UFS.

Almir Barbosa dos Santos, Professor Assistente, graduado em Letras-Português/Inglês e mestre em Letras pela UFS.

Ana Carolina Mascarenhas Oliveira, Professora Adjunta, graduada e mestre em

Odontologia pela Universidade Estadual Paulista e doutora em Clínica Odontológica pela Faculdade de Odontologia de Piracicaba – UNICAMP.

André Sales Barreto, Professor Adjunto, bacharel em Fisioterapia, mestre doutor em Ciências da Saúde pela UFS.

Byanka Porto Fraga, Professora Adjunta, graduada em fisioterapia e educação física, mestre em Ciências da Saúde e doutora em Biotecnologia da Saúde.

Daniela Raguer Valadão de Souza, Professora Assistente, mestre em Ciências da Saúde pela FMUSP.

Débora dos Santos Tavares, Professora Adjunta, graduada em Odontologia, mestre em Patologia Bucal pela Universidade Federal Fluminense e doutora em Ciências dos Materiais – Biomateriais pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Deison Soares de Lima, Professor Adjunto, bacharel em Biomedicina, mestre em Imunologia básica e aplicada na Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto e doutor em Clínica Médica.

Diego Moura Tanajura, Professor Adjunto, graduado em Biomedicina pela Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública, mestre e doutor em Patologia Humana pela Fundação Oswaldo Cruz.

Emeline das Neves de Araújo Lima, Professora Adjunta, doutora em Patologia Oral pela UFRN.

Fabício dos Santos Menezes, Professor Assistente, graduado em Odontologia, doutorando em Epidemiologia em Saúde pela Universidade de São Paulo,

Flávia Márcia de Oliveira, Professora Adjunta, graduada em Ciências Biológicas pela UFMG, mestre e doutora em Bioquímica e Imunologia pela UFMG,

Helmir Oliveira Rodrigues, Professor Adjunto, graduado em Psicologia pela UFS e Doutor em Psicologia pelo Programa de Pós-Graduação em Psicologia da Universidade Federal Fluminense.

Janáina Rodrigues Geraldini, Professora Adjunta, graduada em Psicologia pela UFS, doutora em Psicologia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro e pós doutora pelo Programa de Psicologia Social da UFS.

Karine Vaccaro Tako, Professora Adjunta, graduada em fisioterapia pela Universidade Estadual Paulista, mestre em Gerontologia pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo e doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo.

Lara França Vieira, Professora Adjunta, graduada em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Uberlândia, mestre e doutora em Bioquímica e Imunologia pela Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto.

Lavinia Teixeira de Aguiar Machado Lacerda, Professora Adjunta, mestre e doutora em Ciências da Saúde pela UFS, pós doutora em Psiquiatria pela UNIFESP

Leandro Marques de Souza, Professor Adjunto, graduado em Biomedicina pela Pontifícia Universidade Católica de Goiás, mestre, doutor e pós doutor em Fisiologia pela Universidade de São Paulo.

Livia Cristina Rodrigues Ferreira, Professora Adjunta, graduada em Fisioterapia pela Universidade Estadual da Paraíba, doutorado em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Sergipe

Luciana Valente Borges, Professora Adjunta, graduada em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Juiz de Fora, doutora em Patologia Investigativa pela Universidade Federal Fluminense.

Luís Felipe Souza da Silva, Professor Adjunto, graduado em Medicina Veterinária pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, mestre e doutor em Fisiologia pela Universidade de São Paulo.

Magna Galvão Peixoto, Professora Adjunta, Licenciatura Plena em Ciências Biológicas pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, mestre em Ciências e doutora em Biotecnologia pela Universidade Federal de Sergipe.

Márcio Bezerra Santos, Professor Adjunto, graduado em ciências biológicas pela UNEAL, mestre em Biologia Parasitária pela UFS e doutor em Ciências da Saúde pela UFS.

Márcia Schott Souza e Silva, Professora Adjunta, graduada em nutrição pela UFV, mestre em Saúde Pública pela Fiocruz e doutora em Educação pela UNICAMP.

Mônica Santos de Melo, Professora Adjunta, graduada em Farmácia pela UFS, mestre em Ciências Farmacêuticas pela UFS e doutora em Ciências da Saúde pela UFS.

Patrícia Oliveira Santos, Professora Adjunta, graduada em Ciências Biológicas pela UFS, mestre em Ciências da Saúde pela UFS, doutora em Biotecnologia pela Rede Nordeste de Biotecnologia – RENORBIO.

Patrícia Rodrigues Marques de Souza, Professora Adjunta, graduada em Ciências Biológicas pela Pontifícia Católica de Goiás, mestre e doutora em Imunologia pela Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo.

Paulo Ricardo Saquete Martins Filho, Professor Adjunto, graduado em Odontologia pela UFS, mestre e doutor em Ciências da Saúde pela UFS.

Renata Jardim, Professora Adjunta, graduada em Fonoaudiologia, mestre e doutora em Saúde Pública pela Universidade Federal de Minas Gerais.

Ricardo Luís Louzada da Silva, Professor Adjunto, graduado em Ciências Biológicas pela FFCLRP-USP, mestrado em Imunologia Básica e Aplicada pela FMRP-USP e doutor em Ciências da Saúde pela UFS.

Roberto dos Santos Lacerda, Professor Assistente, graduado em Biomedicina pela UESC e mestre em Saúde Coletiva pela UESC, Doutor em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela UFS.

Rosana de Souza Siqueira Barreto, Professora Adjunta, graduação em Fisioterapia pela Faculdade Adventista de Fisioterapia, mestrado e doutorado em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Sergipe.

Rosângela Fátima de Oliveira Machado, Professora Assistente, graduada em Psicologia e mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente.

Rosiane Dantas Pacheco, Professora Assistente, graduada em Fisioterapia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho e mestre em Saúde Coletiva.

Simone Otília Cabral Neves, Professora Assistente, graduada em Enfermagem e Educação em Enfermagem pela UFS e mestre em Saúde e Ambiente pela UNIT.

Simone Yuriko Kameo, Professora Adjunta, graduada em Enfermagem pela Universidade Estadual de Londrina, mestre e doutora em Enfermagem pela Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto – USP.

Tales Iuri Paz e Albuquerque, Professor Adjunto, graduado em Fisioterapia pela UEPB, mestre em Saúde Coletiva pela UFPE e doutor em Saúde Pública pela Fiocruz.

Tiago Costa Goés, Professor Adjunto, graduada em Farmácia pela UFS, mestre e doutor em Ciências da Saúde pela UFS.

## **DOCENTES DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO:**

Adriana Lúcia da Costa Souza, Professora Adjunta, graduada em Nutrição (2004) e doutora pelo programa de pós-graduação de Rede Nordeste de Biotecnologia (RENORBIO). Endereço para acessar o CV: <http://lattes.cnpq.br/3727278419665719>.

Bárbara Melo Santos do Nascimento, Professora Adjunta, graduada em Nutrição (2006), Mestre em Ciências da Saúde/CCS/UFPB/2011 e Doutora em Ciências e Tecnologia de Alimentos/CT/UFPB/2015. Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/3350211789390814>.

Bernadete de Lourdes de Araújo Silva, Professora Assistente, graduada em Nutrição (2005) e doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição na área de Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/1922151135080860>.

Carolina Cunha de Oliveira, Professora Adjunta, graduada em Nutrição (2009) e Doutora em Medicina e Saúde pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2469398994777156>.

Catarina Sampaio Freire de Mello Lima, Professora Assistente, graduada em Nutrição (1978) e Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente (interfaces Gestão/ Planejamento/ Saúde Pública) pela Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC). Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/7468964030324668>.

Diva Aliete dos Santos Vieira, Professora Adjunta, graduada em Nutrição (2010), Doutora (2016) em Ciências pela Universidade de São Paulo, USP. Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/7846871760840945>

Ellencristina da Silva Batista Fidalgo, Professora Assistente, graduada em Nutrição (2004). Mestre em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de

Viçosa (2006) e doutoranda em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Sergipe (UFS). Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/0819687753953892>.

Heloisa Mirelle Costa Monteiro, Professora Adjunta, graduada em Nutrição (2006) e Doutora em Nutrição na área de Bases Experimentais em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco. Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2495933888850000>.

Jailda Silva Santos, Professora Assistente, graduada em Nutrição (1996) e Mestre em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia (2002). Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/4484999607435314>.

Rose Carolinne Correia da Silva, Professora Assistente, graduada em Nutrição (2010) e Mestre em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (2012). Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/1746048129197227>.

Silvana Castro de Brito Sottero, Professora Assistente, graduada em Nutrição (1997) e Mestre em Saúde Comunitária pela Universidade Federal da Bahia (2004). Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/9224550399193452>.

Veruska Moreira de Queiroz, Professora Assistente, graduada em Nutrição (2005) e Mestre em Ciências da Nutrição (2009), pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/3449535485980456>.

Vivianne de Sousa Rocha, Professora Adjunta, graduada em Nutrição (2006), Mestre (2009) e Doutora (2013) em Ciências pela Universidade de São Paulo, USP. Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/5397450334302550>.

**Núcleo Docente Estruturante (Gestão 2017-2020):**

Adriana Lucia da Costa Souza (Vice-presidente)

Carolina Cunha de Oliveira

Diva Aliete dos Santos Vieira  
Heloisa Mirelle Costa Monteiro (Presidente)  
Rose Carolinne Correia da Silva

**Núcleo Docente Estruturante (Gestão 2014-2017):**

Bernadete de Lourdes de Araújo Silva  
Catarina Sampaio Freire de Mello Lima  
Ellencristina da Silva Batista Fidalgo (Presidente)  
Rose Carolinne Correia da Silva  
Silvana Castro de Brito Sottero (Vice-presidente)

## **1. CONTEXTUALIZAÇÃO EDUCACIONAL DO CURSO**

### **1.1 Contextualização da instituição**

O ensino superior no Estado de Sergipe foi iniciado em 1920, destacando-se em 1948 a criação das Escolas de Ciências Econômicas e de Química, da Faculdade de Direito e da Faculdade Católica de Filosofia em 1951. Em 1954, criava-se a Escola de Serviço Social e em 1961 a Faculdade de Ciências Médicas. Com esse número de escolas superiores foi possível pleitear a criação de uma Universidade em Sergipe. Através da Lei nº 1.194 de 11 de julho de 1963, o governo do Estado de Sergipe autorizou a transferência dos estabelecimentos de ensino superior existentes em Sergipe para a Fundação Universidade Federal de Sergipe, ora em organização pelo governo federal. A partir do Decreto-lei nº 269, em 28 de fevereiro de 1967, foi instituída a Fundação Universidade Federal de Sergipe, e em 15 de maio de 1968, foram incorporadas 6 escolas superiores ou faculdades que ministravam 10 cursos administrados por 5 faculdades e 5 institutos.

No Plano de Desenvolvimento Institucional 2010-2014 da UFS, descreve-se que a década de 1970 constituiu, para a nova universidade, uma fase de estruturação administrativa. Nesse período, efetivou-se a construção do Campus Universitário, através do Programa de Expansão e Melhoria das Instituições de Ensino Superior (PREMESU) e da ação empreendedora do então reitor José Aloísio de Campos.

A criação da UFS deu um grande impulso ao ensino superior em Sergipe. Entre as seis (06) unidades inicialmente reunidas, com seus 10 cursos, evoluiu-se, na década de 1980, para quatro (04) centros acadêmicos, com 26 departamentos e 31 opções de curso de graduação, chegando em 2009 a 87 opções de cursos oferecidos por vestibular na modalidade presencial

e 10 oferecidas na modalidade à distância (EAD) para 11 polos presenciais.

A UFS apresentou uma nova trajetória de crescimento significativo a partir de meados da década de 90, o que se comprova pelos indicadores de produção utilizados nas instituições de ensino superior no Brasil. Ao longo dessa trajetória, foram implementadas melhorias na sua estrutura física, no aumento do número de cursos, na interação com a comunidade externa e principalmente na qualidade acadêmica. Esse processo de evolução da UFS tem sido acompanhado pela comunidade universitária e pela sociedade sergipana em geral, e encontra-se relacionado com o desenvolvimento do estado.

A criação de cursos na modalidade semipresencial – EAD (Ensino a distância), em parceria com o sistema UAB – Universidade Aberta do Brasil/ SEED/MEC, ampliou os horizontes de inclusão social e o processo de interiorização da universidade. A experiência de interiorização dos cursos, que havia sido iniciada com o PQD – Programa de Qualificação Docente - deu origem a um processo mais consistente com a implantação de Campi no interior, a exemplo de Itabaiana, Laranjeiras e Lagarto.

Esta postura estratégica de crescimento se justifica plenamente a partir da análise da sua situação atual e de suas perspectivas futuras, bem como do papel que a instituição representa como propulsora do desenvolvimento do estado de Sergipe e da região Nordeste.

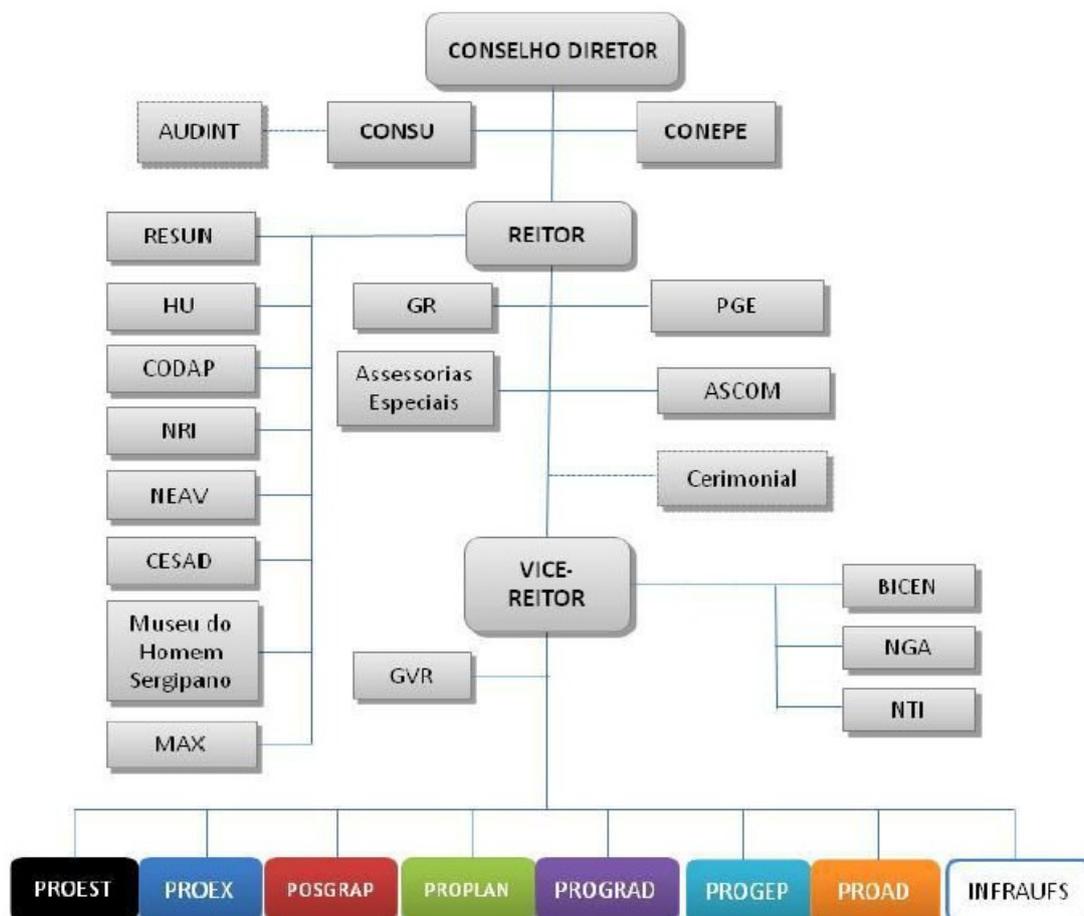
Nos últimos anos, é notável o intenso processo de expansão e interiorização da UFS, mantendo-se a instituição comprometida com a implementação de mudanças que resultem na melhoria da eficácia organizacional e da qualidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão (UFS, 2016).

As Unidades Administrativas e Acadêmicas da UFS funcionam, em sua maior parte, na Cidade Universitária "Prof. José Aloísio de Campos", no município de São Cristóvão/Sergipe. Integram a Cidade Universitária: a Reitoria, a Prefeitura do Campus, o Setor Esportivo, os Centros Acadêmicos (CCET - Centro de Ciências Exatas e Tecnologia, CCBS - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, CCSA - Centro de Ciências Sociais Aplicadas e CECH - Centro de Educação e Ciências Humanas), a Biblioteca Central – BICEN, o Restaurante Universitário – RESUN, o Centro de Processamento de Dados – CPD, o Arquivo Central, o Centro Editorial e Audiovisual – CEAV, e o Colégio de Aplicação – CODAP. Funcionam fora da Cidade Universitária: o Campus da Saúde Prof. João Cardoso Nascimento Júnior no município Aracaju, Campus Universitário Prof. Alberto Carvalho situado no município de Itabaiana, Campus de Laranjeiras no município de Laranjeiras, Campus Prof Antônio Garcia Filho no município de Lagarto, Campus do Sertão no município de Nossa Senhora da Glória, os Polos de Apoio Presencial para a Universidade Aberta do Brasil nos municípios de: Arauá,

Areia Branca, Brejo Grande, Estância, Japarutuba, Lagarto, Laranjeiras, Dores, Glória, Poço Verde, Porto da Folha, Propriá, São Cristóvão e São Domingos e o Polo da Grande Aracaju.

Atualmente, a UFS é organicamente constituída por dois subsistemas interdependentes: o Subsistema de Administração Geral (SAG) e o Subsistema de Administração Acadêmica (SAA). O SAG é formado por três órgãos normativos, deliberativos e consultivos: o Conselho Universitário (CONSU), instância superior em matéria administrativa e de política universitária; o Conselho do Ensino, da Pesquisa e da Extensão (CONEPE), que trata de questões relativas ao ensino, pesquisa e extensão; e a Reitoria, órgão diretivo e executivo máximo da UFS. O SAA - Subsistema de Administração Acadêmica tem como órgãos normativos, deliberativos e consultivos os Conselhos de Centro e os Conselhos de Departamento. Como órgãos executivos, os cinco (05) Centros Acadêmicos e um (01) Programa Multidisciplinar em Tecnologia de Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis e seis (06) Campi (São Cristóvão, Aracaju, Itabaiana, Laranjeiras, Sertão e Lagarto), englobam departamentos e núcleos de graduação e de pós-graduação.

O SAA também contempla seis (06) órgãos suplementares, responsáveis pelo desenvolvimento de atividades de natureza técnica, cultural, de ensino e de pesquisa especializada, e de apoio, dirigidas para a integração entre a Universidade e a comunidade, a saber: Biblioteca Central, Centro de Processamento de Dados, Colégio de Aplicação, Hospital Universitário de Sergipe, Hospital Universitário de Lagarto e Restaurante Universitário. A Figura 1 representa a atual estrutura organizacional da UFS:



**Figura 1-** Organograma atual da UFS (Plano de Desenvolvimento Institucional, Universidade Federal de Sergipe, 2016-2020).

## 1.2 Missão, Visão e Objetivos Gerais

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2016-2020 da UFS são características inerentes ao perfil institucional da UFS:

**Missão:** Contribuir para o progresso da sociedade por meio da geração de conhecimento e da formação de cidadãos críticos, éticos e comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

**Visão:** Ser uma instituição pública e gratuita que se destaque pelo seu padrão de excelência, no cumprimento de sua missão.

**Objetivos Gerais:** A Universidade Federal de Sergipe tem como propósito básico a formação de profissionais cidadãos, a produção, difusão e conservação de conhecimentos de forma interativa com a sociedade, visando contribuir, assim, para o fortalecimento da democracia e a melhoria da qualidade de vida da população.

A UFS tem também como objetivo cultivar o saber em suas várias formas de

conhecimento puro e/ou aplicado, propondo-se a:

- formar recursos humanos de nível superior, em graduação e pós-graduação, para atender às necessidades locais, regionais e nacionais;
- realizar pesquisas e incentivar atividades criadoras nos campos do conhecimento filosófico, científico, técnico e artístico;
- estender à comunidade, com a qual deverá manter permanente intercâmbio, os programas de ensino e pesquisa, através de cursos ou atividades similares, e da prestação de serviços especiais;
- investigar e oferecer soluções para os problemas relacionados com o desenvolvimento socioeconômico e cultural do Estado de Sergipe, da região Nordeste e do país;
- manter a indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão;
- estimular a elevação do desempenho institucional, alocando e valorizando recursos humanos e viabilizando os recursos materiais para isso necessários;
- ser instrumento de equidade social, ofertando vagas indistintamente às diferentes camadas da população.

### **1.3 A UFS e os Processos de Expansão e Interiorização**

Os últimos anos foram decisivos para as universidades públicas brasileiras. Uma série de políticas públicas implementadas, que envolvem desde a criação de cursos à distância através do Decreto Nº 5.800, de 8 de junho de 2006 – Sistema UAB (Universidade Aberta do Brasil) – até a implantação do REUNI – Reestruturação e Expansão das Universidades Federais, levaram a mudança significativa de perfil.

De acordo com o Decreto nº 5.800, de 8 de junho de 2006, o Sistema UAB é ofertado por instituições públicas de ensino superior, em articulação com pólos de apoio presencial e está direcionada para o desenvolvimento da educação a distância, objetivando a expansão e interiorização de cursos de educação superior no Brasil. Pode-se destacar entre os objetivos do sistema UAB, a ampliação do acesso a educação superior pública; oferta de cursos em diferentes áreas do conhecimento e de cursos de formação inicial e continuada de professores; redução da desigualdade de oferta de ensino superior entre as diferentes regiões do país; fomento ao desenvolvimento institucional da modalidade de educação a distância e a pesquisa de metodologias inovadoras de ensino superior apoiadas em tecnologias de informação e comunicação.

O Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI – do Ministério da Educação (MEC), foi lançado em abril de 2007 e tem como um dos objetivos principais dotar as universidades federais das condições necessárias para ampliação do acesso e permanência de estudantes na educação superior, em nível de graduação. São objetivos ainda o aumento da qualidade dos cursos e o melhor aproveitamento da estrutura física e dos recursos humanos.

A UFS já tinha feito a opção pelo caminho do crescimento com qualidade e inclusão social. O aumento de vagas e de cursos permitiu o ingresso de novos estudantes no ensino superior público de Sergipe. No entanto, não obstante ter crescido, faltava-lhe uma proposta governamental concreta que assegurasse os recursos necessários a esse crescimento. O REUNI possibilita esses recursos, desde que a UFS garanta, ao longo do período de execução desse programa, a oferta mínima de 6.500 (seis mil e quinhentas) vagas anuais nos cursos de graduação presenciais e a distância, correspondendo a um aumento de mais de 300% em relação ao ano base de 2005. No cenário do REUNI-UFS, destaca-se a importância da modernização das normas acadêmicas, visando evitar entraves burocráticos que dificultem o percurso do estudante no seu curso.

A UFS envidou esforços no sentido de aproveitar esta conjuntura histórica e concentrou-se em dois eixos complementares: a expansão e a interiorização. Nesse contexto, o Campus Professor Antônio Garcia Filho, localizado no município de Lagarto-SE, nasce num tempo peculiar da UFS: um momento de tomada de consciência de que ela é capaz de cumprir com mais uma política governamental, a ampliação do ensino superior público do País. A UFS não se furtou de oferecer sua contribuição, pois se viu merecedora e capaz de participar ativamente desta construção. Esta expansão se dá na conjuntura do REUNI-UFS (Plano de Reestruturação e Expansão da Universidade Federal de Sergipe), aprovado pela Resolução nº 21/2009/CONEPE (BRASIL, 2009b).

O REUNI-UFS, até 2012, tinha como objetivo criar condições para a ampliação do acesso e permanência dos discentes de graduação, para a elevação do nível de qualidade dos cursos e melhor aproveitamento da estrutura física e dos recursos humanos existentes, além da ampliação destes recursos na UFS. Suas diretrizes são: redução das taxas de evasão, ocupação de vagas ociosas e aumento de vagas de ingresso, com ampliação da mobilidade estudantil, revisão da estrutura acadêmica, reorganização dos cursos de graduação e atualização de metodologias de ensino-aprendizagem, ampliação de políticas de inclusão e assistência estudantil, articulação da graduação com a pós-graduação e da educação superior com a educação básica.

A Resolução nº 36/2009/CONSU aprova a criação do Centro Campus de Ciências da Saúde de Lagarto e define que o departamento de nutrição integrará o referido Campus. Desta forma, o campus Prof. Antônio Garcia Filho auxiliará no alcance da meta de elevação do número de matrículas nos cursos de graduação presenciais, e sua construção é inserida diretamente no REUNI-UFS. A partir da concretização do plano, teremos uma universidade mais dinâmica e mais eficiente em atendimento às necessidades educacionais, culturais, sociais, científicas, tecnológicas e artísticas da nossa comunidade, promovendo a inclusão social.

#### **1.4 A UFS e a formação ativa do profissional em saúde**

A UFS, ciente de sua responsabilidade social na construção de um sistema de saúde efetivo, busca fomentar, em sua proposta, uma sistemática de formação de nutricionistas integrados às necessidades sociais, individuais e coletivas, a partir do reconhecimento e da vivência cotidiana do discente com suas responsabilidades e atribuições no campo prático da saúde, além de convivência próxima com outros futuros profissionais. Desse modo, a UFS busca valorizar as ações de Atenção Primária à Saúde sem subestimar a Atenção Secundária e a Terciária, visando formar profissionais capazes de superar o modelo centrado na doença, com um olhar diferenciado para o modo de viver das pessoas e capacitados a atuar no cuidado integral, assegurando a qualidade e humanização da assistência aos indivíduos, famílias e coletividades.

O Campus Prof. Antônio Garcia Filho compromete-se com as prerrogativas apontadas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento, e educação permanente) voltadas para a formação de profissionais comprometidos com o planejamento participativo e integrado, orientado por problemas e necessidades em saúde, com a constituição de ações para a prevenção, promoção, proteção e reabilitação em saúde. Além disso, o curso responde a uma perspectiva de política de formação/educação/informação permanente e de qualidade, pautada pela humanização e ampliação da resolutividade na produção de serviços de saúde.

O ensino, na maioria dos cursos superiores do Brasil, incluindo a área de saúde, caracteriza-se pela ênfase na transmissão de conhecimentos por parte dos professores e a necessidade de memorização por parte dos estudantes. Este processo de transmissão está inscrito no modelo pedagógico tradicional de ensino, centrado no professor, e cuja metodologia de ensino-aprendizagem é fundamentalmente baseada na exposição, com

algumas demonstrações práticas. Este modelo de ensino compartimentalizado, por vezes sem conexões entre disciplinas, com direcionamento marcante para a especialização, pode dificultar a percepção do cliente/paciente como um todo, e, sobretudo, dissociá-lo dos núcleos em que está inserido – família e comunidade.

Nesse contexto, é evidente a necessidade de metodologias mais dinâmicas e interativas, pautadas no processo de aprender a aprender e do saber para que, de forma a utilizar a informação recebida com segurança, inteligência e responsabilidade. Diante disto, a proposta para a formação acadêmica do Nutricionista graduado pelo campus Prof. Antônio Garcia Filho da UFS, conta com metodologias modernas e adequadas em ambientes de ensino e aprendizagem diversificados e condizentes com a realidade local, regional e nacional. O modelo pedagógico proposto fundamenta-se em Metodologias Ativas de Ensino, com práticas interdisciplinares e possibilidade ampla de atividades acadêmicas o mais precoce possível, em cenários comunitários e nos serviços de saúde. O estudante deve ser constantemente estimulado a adotar uma postura ativa, dentro de um processo de criação de oportunidades de aprendizagem, que lhe permita aprender a usar o método científico, buscando e avaliando as informações disponíveis e desenvolvendo sua capacidade de análise e crítica.

Com o pensar voltado para a formação prospectiva, antecipando os desafios que aguardam os egressos, busca-se uma aprendizagem ativa e problematizadora da realidade, que considere em primeiro plano a realidade social, cultural e epidemiológica do município de Lagarto e região, voltada para autonomia intelectual, apoiada em formas criativas e estimulantes para o processo de ensino-aprendizagem, formando o Nutricionista comprometido com a curiosidade epistemológica e com a resolução de problemas da realidade cotidiana.

### **1.5 Bases legais para o curso de Nutrição**

O Curso de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe (UFS) situado no Campus Professor Antônio Garcia Filho, que está inserido no processo de expansão e interiorização da UFS, foi criado de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais e obedecendo às peculiaridades do Campus de Ciências da Saúde sediado no município de Lagarto (SE), que conta com os cursos de Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Medicina, Nutrição, Odontologia e Terapia Ocupacional. Este projeto está centrado na inter-relação entre as diversas áreas, integração com as ações de saúde na comunidade e baseado na noção do discente como agente ativo, apoiada no professor que atua como tutor, facilitador e

mediador do processo ensino-aprendizagem.

Este projeto busca a formação integral de profissionais com articulação entre ensino, pesquisa e extensão, o que permite uma formação mais próxima da realidade a ser encontrada pelos novos profissionais que atuarão como agentes dinâmicos, críticos e modificadores, com ênfase na coletividade e no Sistema Único de Saúde (SUS). Tem como marcos a Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990, Lei nº 8.142 de 28 de dezembro de 1990 e Lei nº 8.234 de 17 de setembro de 1991, que regulamentam o exercício profissional da Nutrição; a Resolução CNE/CES nº 05 de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição; a Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004 (BRASIL, 2004a), que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das relações étnico-raciais e para o Ensino de história e cultura afro-brasileira e africana; a Resolução CNE/CP nº1 de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; e a Resolução CNE/CES nº 4, de 06 de abril de 2009 (BRASIL, 2009a), que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, dentre eles o de Nutrição na modalidade presencial; e a Resolução CNE/CES nº 07, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação-PNE 2014-2024, disciplinando as atividades acadêmicas de extensão dos cursos de graduação.

A grade curricular do curso de Nutrição do Campus Universitário Professor Antônio Garcia Filho tem como pressuposto a seleção adequada de conteúdos e atividades educacionais, visando o desenvolvimento e a construção de competências e habilidades voltadas para a promoção da saúde e a prevenção da doença, sem prejuízo do cuidado e do tratamento específico. Essa formação deve fortalecer a descentralização da gestão do SUS, a reorganização das práticas de saúde orientadas pela integralidade da assistência e a implementação do controle social (Lei 8.142/90).

A partir destas perspectivas são objetivos educacionais, a convivência da competência técnica com o compromisso político, através da escolha de alternativas de solução, a eleição de prioridades, o estabelecimento de princípios e as linhas de ação capazes de definir um projeto pedagógico solidário com o projeto político da sociedade. O presente projeto seguirá também os preceitos constitucionais que apontam para uma educação que tem como objetivos básicos o pleno desenvolvimento pessoal, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho (CF, 1988), além dos princípios da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que em seu artigo 1º

ênfatiza a abrangência da Educação e define seu objeto específico.

**Art.1º** A educação abrange processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais.

**§1º** Esta lei disciplina a educação escolar que se desenvolve, predominantemente, por meio do ensino, em instituições próprias.

**§2º** A educação escolar deverá vincular-se ao mundo do trabalho e à prática social (BRASIL, 1996, p. 2783).

A Constituição, no Art. 193, apregoa que tanto a saúde quanto a educação sejam formuladas no contexto da ordem social, que “tem por base o primado do trabalho, e como objetivo o bem-estar e a justiça social” (CF, 1988). Dessa forma, a educação contemporânea precisa preparar o cidadão para o exercício da cidadania, a compreensão e o exercício do trabalho, mediante o acesso à cultura, ao conhecimento humanístico, científico, tecnológico e artístico, e acima de tudo, a uma educação contestadora, devendo superar os limites impostos pelo Estado e pelo mercado, mais focado na transformação social.

A política de descentralização da saúde, impulsionada por instrumentos normativos como a NOB/SUS/93, NOB/SUS/96, NOAS/SUS/2001 e Pacto pela Saúde/SUS/2004), e sustentada pela expansão do Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS) e da Estratégia de Saúde da Família (ESF), vem requerendo profissionais com formação consoante à necessidade operacional do SUS. Desse processo, resulta uma profunda redefinição das funções e competências das várias instituições de serviço e ensino e a implementação de novos modelos assistenciais que busquem privilegiar a intervenção sobre os determinantes da situação de saúde, grupos de risco e danos específicos vinculados às condições de vida.

O uso de metodologias ativas em todos os cursos ofertados - com pequenas turmas e vivência precoce em práticas na comunidade - é uma característica diferenciadora deste novo campus. Com os currículos situados na Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP), o ensino está centrado no discente, com o professor atuando como facilitador, formando profissionais com maior conhecimento da realidade em que estão inseridos, além da participação dos agentes do sistema de saúde local como tutores - que é resultado da

pactuação com o Estado.

A proposta principal é a formação de profissionais baseada no princípio de articulação permanente da teoria e prática, como condição primordial para o desenvolvimento das competências que possibilitem produção e socialização do conhecimento, na qual a estrutura curricular do curso desloca o eixo da formação tradicional – centrada na assistência individual à doença –, para um processo em que a formação esteja sintonizada com as necessidades humanas e sociais.

O 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 e dá outras providências. Este Decreto se insere no contexto da educação em saúde, contemplando os cenários público e privado, através de programas e projetos da área de educação ambiental de acordo com as deliberações do Conselho Nacional de Meio Ambiente e do Conselho Nacional de Educação; do desenvolvimento de práticas educativas voltadas a sensibilização da coletividade sobre questões ambientais e de instrumentos e metodologias visando o acompanhamento e avaliação de projetos de Educação Ambiental e de indicadores de sustentabilidade.

O decreto estabelece ainda, que a criação, manutenção e implementação de programas de educação ambiental integrados, deve contemplar atividades de conservação da biodiversidade, gerenciamento de resíduos, gestão de recursos hídricos, ordenamento de recursos pesqueiros, manejo sustentável e melhoria da qualidade ambiental, integrando-se entre outras políticas, as políticas de saneamento e de saúde.

## **1.6 Atos legais de criação e reconhecimento do curso**

Resolução nº 36/2009/CONSU, de 25 de setembro de 2009, cria o Campus de Ciências da Saúde de Lagarto, e define que o Departamento de Nutrição integrará o Campus.

Resolução nº 30/2014/CONSU, de 30 de maio de 2014, cria o Departamento de Nutrição do Campus Universitário Prof. Antonio Garcia Filho.

Resolução nº 011/2015 CONEPE – Altera o projeto pedagógico do curso de graduação em Nutrição do Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho e dá outras providências

Resolução nº 012/2015 CONEPE - Aprova a departamentalização e o ementário do curso de graduação em Nutrição do Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho.

Portaria nº 63/2016, Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior, de 23 de março de 2016 - Aprova o reconhecimento do curso de graduação em Nutrição, do Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho.

Resolução nº 18/2011/CONSU Aprova o Regimento Interno do Centro Campus de Ciências da Saúde de Lagarto, integrado pelo Departamento de Educação em Saúde.

### **1.7 Realidade regional e mercado de trabalho**

Sergipe é o menor estado brasileiro, possui uma população estimada em 2.288.116 de habitantes em 2017 (IBGE, 2017). A estrutura educacional e o sistema público de saúde do estado também exercem e sofrem importantes influências sobre as regiões vizinhas, as quais promovem grande fluxo de indivíduos para os centros médicos e educacionais sergipanos, demonstrando sua importância para toda a população das regiões do semiárido e da zona da mata. O município de Lagarto abrange um território de 969,577 km<sup>2</sup> e possui uma população estimada em 104.099 habitantes em 2017 (IBGE, 2017). A microrregião da qual faz parte é composta pelos municípios de Lagarto e Riachão do Dantas.

As melhorias resultantes do ponto de vista de vagas de ensino e estrutura de saúde para a população não se limitam às cidades sergipanas, e apresentam impacto em regiões dos estados vizinhos, ligadas economicamente e culturalmente a Sergipe. A regional de saúde do município de Lagarto engloba mais cinco municípios: Poço Verde, Riachão do Dantas, Salgado, Simão Dias e Tobias Barreto, totalizando 261.015 habitantes (IBGE/2017). Lagarto possui 18 estabelecimentos privados, 44 estabelecimentos públicos de saúde, dos quais 43 são municipais e um é federalizado.

A atenção primária adota a Estratégia de Saúde da Família – ESF, com ações direcionadas para a prevenção, promoção e proteção do indivíduo e das famílias nos locais de residência, sem desconsiderar, no entanto, a cura e a reabilitação.

Na estratégia de expansão, o município e sua regional contam com os seguintes estabelecimentos de saúde:

- Clínicas de Saúde da Família;
- Maternidade;
- Hospital Universitário de Lagarto;
- Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (Base de Suporte Básico e Avançado);
- Centro de Especialidades Médicas Regional;
- Centro de Especialidades Odontológicas
- Farmácia Popular;

- Vigilância Epidemiológica;
- Vigilância Sanitária;
- Academia de saúde;
- Banco de leite humano;
- Unidades básicas de saúde;
- Pronto-socorro;
- Laboratórios;
- Centro de Atenção Psicossocial;
- Centro de Zoonoses de Lagarto;
- Centro De Testagem E Aconselhamento;
- Centro de Referência Especializado em Saúde do Trabalhador.

O Hospital Universitário Monsenhor Joao Batista de Carvalho Daltro em Lagarto ou Hospital Universitário de Lagarto, está vinculado aos cursos do Campus Prof. Antônio Garcia Filho/UFS. Atualmente a EBSEH (Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares), regulamentada pela [Lei nº 12.550, de 15 de dezembro de 2011](#), gerencia o Hospital Universitário de Lagarto conforme Portaria nº 28, publicada no Diário Oficial da União em 21 de junho de 2016. O Hospital Universitário de Lagarto conta atualmente com um Programa de Residência Multiprofissional em Atenção Hospitalar à Saúde, regulamentada pela Portaria interministerial MEC/MS nº 1.077, de 12 de novembro de 2009, que oferece atendimento à comunidade dispondo de toda equipe profissional e estrutura de suporte diagnóstico:

- Urgência 24 horas em clínica médica, pediatria, ortopedia e cirurgia geral;
- Leitos de observação 24 horas;
- Internação: unidade de terapia intensive, clínica médica, pediatria, ortopedia e cirurgia geral;
- Patologia clínica;
- Radiografia e Ultrassonografia;
- Eletrocardiografia;
- Nutrição e dietética;
- Agência transfusional;
- Centro cirúrgico.

A implantação do campus Prof. Antônio Garcia Filho/UFS na cidade de Lagarto (SE) auxilia na estruturação do modelo assistencial de saúde da região, que compreenderá um conjunto de ações e serviços hierarquizados, regionalizados e municipalizados com articulação entre eles. Buscar-se-á a integralidade das ações, a racionalização dos recursos e a garantia do acesso universal de acordo com os princípios do Sistema Único de Saúde (Lei 8.080/90).

Alguns fatores justificam a implantação do campus Prof. Antônio Garcia Filho/UFS, objetivando o aprimoramento do Sistema Único de Saúde no que concerne aos princípios doutrinários e organizativos do mesmo e as atribuições e responsabilidades consolidadas nos termos dos Pactos pela Vida, em Defesa do SUS e de Gestão (BRASIL, 2006). Seriam eles:

- incipiência de políticas de formação/educação/informação permanente de qualidade, humanização e ampliação da resolubilidade na produção de serviços de saúde em seu aspecto regional;
- serviços com estrutura pouco adequada ao processo de ensino-aprendizagem do profissional, discente, usuário e comunidade;
- dicotomia nas práticas de saúde entre os seus diversos componentes;
- ausência de interface para avanços, se considerada a ética e bioética, em relação às políticas públicas de saúde;
- subutilização da epidemiologia na gestão de saúde, no controle de doenças e agravos prioritários, na avaliação de serviços, na capacitação dos recursos humanos e na qualificação do controle social;
- necessidade de planejamento participativo e integrado, orientado por problemas e indigências em saúde, com a constituição de ações para a promoção, proteção, recuperação e reabilitação em saúde;
- ausência de incentivo à pesquisa na área de saúde coletiva e de problemas nutricionais que se refletem em agravos de saúde;
- desempenho inicial e com dificuldades da macrorregião no processo regulatório, nas estratégias de qualificação do controle social, nas linhas de investimento e na programação pactuada integrada da atenção à saúde;
- falha na integração entre setores, programas, sistemas da atenção primária em saúde, que dificulta o acesso da população ao Sistema de Referência e contra-referência, tanto pelo desconhecimento na oferta de serviços em saúde, como pela incapacidade econômica operacional de ampliação da oferta;

- dificuldade de intercomplementaridade com os níveis secundário e terciário, devido à programação da pactuação integrada nos municípios e entre os municípios, e limitação tecnológica dos agendamentos e da regulação de vagas;
- baixa resolutividade dos serviços ambulatoriais e hospitalares na região de saúde intraestadual;
- necessidade de estabelecimento de estratégias de qualificação do controle social, nas linhas de investimento e na programação pactuada integrada da atenção à saúde;
- necessidade de formação integrada entre as múltiplas profissões da saúde e efetivação das estratégias de consolidação do Sistema Único de Saúde.

No que concerne à inserção do Nutricionista no mercado de trabalho, o curso vem atender as demandas apresentadas pelo cenário atual e grande necessidade da atuação desse profissional no estado de Sergipe. Áreas de inserção profissional:

- I. Área de Saúde Coletiva:
  - a) Unidades Básicas de Saúde.
  - b) Gestão de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional.
  - c) Vigilância em Saúde.
- II. Área de Alimentação Coletiva:
  - a) Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) – restaurantes industriais, hospitais, produção de congelados, refeições transportadas.
  - b) Alimentação Escolar.
  - c) Alimentação do Trabalhador.
- III. Área de Nutrição Clínica:
  - a) Hospitais, clínicas em geral.
  - b) Ambulatórios/consultórios.
  - c) Atendimento domiciliar.
- IV. Área de indústrias de alimentos:
  - a) Desenvolvimento de produtos.
- V. Área de Nutrição em Esporte:
  - a) Clubes esportivos, academias e similares.
- VI. Área de Marketing em Alimentação e Nutrição.
- VII. Área de Docência:
  - a) Ensino.

- b) Pesquisa.
- c) Extensão.

### **1.8 Justificativa do Curso**

Identificam-se alguns aspectos que fundamentam e valorizam a criação do curso de Nutrição no campus Prof. Antônio Garcia Filho/UFS em Lagarto: a busca de soluções para os problemas de saúde da região; a constituição de parcerias entre a UFS, governo do estado de Sergipe e municípios da região pela adequação e qualificação do SUS; o enfrentamento da baixa resolutividade dos serviços ambulatoriais e hospitalares; o compromisso com uma nova visão de formação profissional para a saúde e a possibilidade de formação integrada, em virtude dos oito cursos utilizarem o mesmo modelo pedagógico e buscarem o estabelecimento de um bloco comum, para a formação dos futuros atores envolvidos no fortalecimento do Sistema Único de Saúde (SUS).

### **1.9 Justificativa para a Reforma Curricular**

A reforma da estrutura curricular do Curso de Nutrição, do Campus Prof. Antônio Garcia Filho, Lagarto, foi elaborada de forma coletiva com a participação dos docentes e discentes, sob coordenação do NDE, partindo do pressuposto que toda estrutura curricular deve passar por ajustes contínuos por seus agentes, considerando o papel histórico e dinâmico da instituição. As modificações que ocorrem continuamente se devem a necessidade de acompanhar, tanto a evolução do conhecimento técnico-científico na área da nutrição e da saúde, como as mudanças no perfil epidemiológico e nutricional, e as demandas do mercado de trabalho.

O processo de reestruturação curricular durou cerca de dois anos. As propostas de modificações foram elaboradas pelo NDE, conforme demandas levantadas nos seguintes espaços: Encontros Pedagógicos dos docentes do curso, que foram realizados anualmente pelo NDE; reuniões de Conselho de Curso; reuniões do NDE; sugestões dos nutricionistas supervisores dos estágios curriculares; avaliação discente das subunidades e das atividades do curso.

Também foi realizada uma assembléia com os discentes para apresentação das propostas, e a maioria dos apontamentos realizados pelos discentes nessa ocasião foram atendidos, principalmente no que se refere às subunidades optativas e integração das atividades práticas com as subunidades. A Assembléia foi realizada no dia 21 de março de 2017, às 14:40 no campus Prof. Antônio Garcia Filho com a presença dos docentes do

departamento de nutrição e membros do NDE, Ellencristina da Silva Batista Fidalgo e Rose Carolinne Correia da Silva, e 34 (trinta e quatro) discentes do curso de nutrição. As propostas foram todas votadas nas reuniões de Colegiado do Curso de Nutrição, que além da participação de todos os docentes do curso, conta com representantes discentes de cada bloco do curso, havendo assim uma participação direta e efetiva dos discentes.

Apesar de recentemente, no ano letivo de 2015, ter sido instuída uma nova estrutura curricular, a necessidade de outra modificação surgiu de um novo contexto no Curso de Nutrição, Campus Prof. Antônio Garcia Filho. O novo contexto refere-se à ampliação do corpo docente, pois desde 2014 até o presente momento foram convocados três professores da área de nutrição clínica, dois professores da área de alimentação coletiva e alimentos, um professor da área básica, em virtude de novas vagas que surgiram, além de transferências e exonerações de alguns professores.

Além da modificação no quadro de docentes, a maior necessidade de mudança foi sentida durante a vivência de todos os docentes nas atividades da estrutura curricular de 2015 durante os anos letivos de 2015 e 2016, diante da percepção dos docentes quanto a necessidade de ampliar a abordagem na área de alimentos para melhor integração com as atividades da área de nutrição clínica e nutrição social e principalmente para melhor formação do discente, além da criação de novas subunidades optativas com base no quadro de docentes e das demandas discentes. Ademais, o novo rearranjo pode resultar na reorganização dos conteúdos e carga horária dos módulos da área de nutrição clínica, área de alimentos e de nutrição social, assim como a redistribuição da carga horária de módulos com carga horária extensa e melhor estruturação das subunidades que compõem os módulos de ensino.

Dentre as modificações elencadas destaca-se a necessidade de reorganização das subunidades de Habilidades e Atitudes em Saúde II e III, deixando de ser subunidades anuais e passando a ser subunidades modulares nos seus respectivos blocos. Com essa proposta de reforma da estrutura curricular espera-se contribuir para melhor acompanhamento do discente ao longo da subunidade, menor engessamento da matrícula caso haja reprovação, menor retenção nos módulos e melhor formação discente.

Outro ponto norteador da reformulação foi a necessidade de organizar a carga horária das subunidades atendendo a dedicação de parte da carga horária para a Atividade Auto-Dirigida (AAD) e padronização entre as subunidades da carga horária teórica, prática e de AAD.

## 1.10 Objetivos do Curso

O Curso de Nutrição do Campus Professor Antônio Garcia Filho, UFS, tem como objetivo geral:

Formar nutricionistas, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar 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 a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural; e formar nutricionistas com Bacharel em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

Desse modo, a proposta curricular do Curso de Nutrição da UFS apresenta os seguintes objetivos específicos:

- a) propiciar ao discente, adequada formação científica e intelectual na área da Nutrição favorecendo sua melhor atuação profissional nos diversos campos da saúde;
- b) oportunizar uma vivência teórico-prática, sustentada por sólidos conhecimentos das ciências básicas e pela utilização de ferramentas adequadas para a promoção da saúde da população;
- c) oportunizar ao futuro profissional da Nutrição uma prática em saúde que permita a sua atuação nos níveis primário, secundário e terciário;
- d) conscientizar o acadêmico do compromisso social, da cidadania, no cumprimento do exercício profissional;
- e) constituir perfis profissionais para atuarem em equipes multiprofissionais;
- f) promover, por meio do engajamento de discentes e docentes, a prestação de serviços de Nutrição junto às necessidades da comunidade local e regional;
- g) incentivar o trabalho preventivo como meio para a promoção da saúde da população;
- h) implementar uma visão holística crítica de desenvolvimento integrado, conjugando ciência, tecnologia, produtividade, crescimento humano, ético e social;
- i) cumprir o preceito constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, na área das ciências da saúde, em particular da Nutrição;
- j) orientar o ensino, ajustando os seus objetivos às condições sociais e econômicas de saúde da região e do país, compatibilizando-as com as necessidades e os recursos disponíveis da sociedade e do profissional;

k) estimular a educação continuada como meio de ampliar e atualizar conhecimentos.

### 1.11 Perfil, Competências e Habilidades Profissionais do Egresso

O egresso do campus Prof. Antônio Garcia Filho deverá ter como perfil uma visão:

*“[...] generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural” (BRASIL, 2001).*

O Projeto Pedagógico, ora proposto para o Curso de Nutrição, observa a Resolução CNE/CES Nº. 05, de 07 de novembro de 2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, em que a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

**I - Atenção à saúde:** 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 eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

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 empregadores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e

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.

Na perspectiva do perfil e das competências delineadas no item anterior a formação do nutricionista no Curso de Nutrição, Campus Prof. Antônio Garcia Filho tem por objetivo 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 a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

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

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

XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição; XIII - atuar em marketing 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; e

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

O Projeto Pedagógico proposto para o Curso de Nutrição visa, por fim, que os seus alunos, ao egressarem, tenham adquiridos competências para exercerem as atividades inerentes a profissão, conforme determinam os artigos 3º e 4º da Lei Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que mencionam:

Art. 3º São atividades privativas dos nutricionistas:

I - direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;

II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;

III - planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;

IV - ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;

V - ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;

VI - auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;

VII - assistência e educação nutricional e coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;

VIII - assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Art. 4º Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

I - elaboração de informes técnico-científicos;

II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;

III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;

IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;

V - atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;

VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;

VII - prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;

VIII - solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;

IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;

X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;

XI - participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

### **1.12 Relação do Curso com as Políticas Institucionais da UFS**

O curso de graduação em Nutrição tem implementado a política institucional da UFS, ao se nortear pelo Plano de Desenvolvimento Institucional de 2016-2020, que “compromete-se com o desenvolvimento social, ambiental e tecnológico da sociedade sergipana e nordestina” (UFS, 2016-2020). Ele apresenta como compromisso social, integrar o curso às políticas institucionais de: ensino, pesquisa e extensão da UFS, além das demais políticas e programas institucionais, a exemplo da mobilidade acadêmica, inclusão, monitoria no âmbito do curso, que incluem o Programa Andifes de Mobilidade Acadêmica (ANDIFES), Programa de Inclusão e Programa de Monitoria, respectivamente. A inserção dos alunos nestes programas ocorre de forma similar dentro do âmbito da UFS.

O Programa Andifes de Mobilidade Acadêmica é um convênio de 2011 entre as instituições federais consignatárias e a Associação Nacional dos Dirigentes das Instituições Federais de Ensino Superior (ANDIFES) e visa fomentar a mútua cooperação técnico-científica entre as IFES envolvidas. O programa alcança os alunos regularmente matriculados em cursos de graduação de universidades federais, que tenham concluído pelo menos vinte por cento da carga horária de integralização do curso de origem e ter no máximo duas reprovações acumuladas nos dois períodos letivos que antecedem o pedido de mobilidade (ANDIFES, 2011). Em 2017, a UFS passou a receber as documentações em fluxo contínuo e não mais por edital, obedecendo aos prazos da ANDIFES e também aos calendários acadêmicos próprios e os das instituições de destino (no caso de envio de alunos para outras IFES) (UFS, 2018a).

O programa de Inclusão, sob coordenação da Coordenação de Assistência e Integração do Estudante (CODAE), visa beneficiar os discentes, com o auxílio inclusão (R\$ 400), que prestam apoio acadêmico aos estudantes com deficiência e/ou com necessidades educativas especiais matriculados na UFS. A seleção é feita mediante entrevista e avaliação socioeconômica; e a inclusão do aluno no programa ocorre de acordo com a disponibilidade de vagas. As inscrições e agendamento são feitos junto aos assistentes sociais da CODAE após abertura de edital do programa, divulgados através da home page da Proest (UFS, 2018b).

O Programa de monitoria é oferecido nas modalidades de Monitoria Remunerada e de Monitoria Voluntária. É desenvolvido mediante execução de atividades de Monitoria Tutorial e possui objetivo de contribuir para o aperfeiçoamento do processo de formação discente e a melhoria da qualidade do ensino. É supervisionada uma Comissão Permanente de Acompanhamento de Monitoria (COPAM) e cada Centro/Campus, com sua Comissão de Monitoria, apresenta à COPAM a demanda de monitores para as disciplinas dos cursos solicitantes. No Campus Lagarto o edital é lançado anualmente e o total de bolsas de Monitoria depende da disponibilidade orçamentária anual da UFS, a partir de autorização da Pró-Reitoria de Planejamento (PROPLAN) (UFS, 2018c).

No que tange ao desenvolvimento de ensino, pesquisa e extensão, o curso de graduação em Nutrição da UFS tem considerado as diferentes áreas de atuação do nutricionista e tem como objetivo promover a obtenção de novos conhecimentos que possibilitem o aperfeiçoamento do desempenho da sua comunidade acadêmica em prol da população. Nesse sentido, desde sua implantação, em 2011, foram desenvolvidos 22 projetos de pesquisa e de extensão multidisciplinares e interinstitucionais.

Com vista ao aprimoramento do processo de institucionalização da extensão universitária, tem integrado à sua participação de forma direta e indireta ao programa de bolsas PROEX (Pró-Reitoria de Extensão) organizando e estimulando à participação de discentes em ações extensionistas e na apresentação de trabalhos acadêmicos na Semana Acadêmica da UFS - SEMAC. Além disso, o curso dispõe de atividades integradas a Clínica Escola de Nutrição, em que os discentes desenvolvem acompanhamento voltado à alimentação e nutrição da população da cidade de Lagarto, ampliando a relação entre universidade e a comunidade de Lagarto.

Além de abordar conteúdos em caráter obrigatório e optativo em observância à Constituição Federal, à Lei nº 9.795/99, à Lei nº 9.394/96 e ao Decreto nº 4.281/02, a formação do nutricionista proposto nesse PPC prioriza as necessidades locais, regionais e nacionais. Ademais, o curso de Nutrição integra suas atividades à comunidade através de pesquisas, extensão, cursos e treinamentos, pois entende-se que a indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão, estimula o desenvolvimento de recursos humanos e estimula a capacitação de técnicos e professores. Assim, o curso de Nutrição participa dessas ações de modo direto e indireto por meio (1) da incorporação a extensão na grande curricular do curso nos módulos de ensino, estágios e na carga horária de integralização do curso, (2) da colaboração de docentes em eventos de natureza extensionista e (3) ofertando minicursos que podem ser cursados em caráter eletivo por alunos de outros cursos.

### **1.13 Formas de Integração entre Graduação e Pós-Graduação**

A integração entre graduação e pós-graduação do Curso de Nutrição se articula fortemente através dos projetos de pesquisa, extensão, orientações, atividades de monitoria e eventos promovidos no Campus, dentre estes, pode-se destacar o Encontro de Iniciação Científica (EIC) e o Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (EIDTI).

As atividades executadas nos laboratórios e grupos de pesquisa pelos docentes são responsáveis por agregarem os discentes da graduação, incorporando-os às atividades de pesquisa desenvolvidas e induzindo a criação de novos quadros de pesquisadores.

O Curso de Nutrição participa do Programa de Residência Multiprofissional Atenção Hospitalar à Saúde da Universidade Federal de Sergipe. O curso tem característica *lato sensu*, na modalidade de treinamento em serviço em unidade hospitalar e nas redes conveniadas de saúde. Possui a duração de 02 (dois) anos, em regime de dedicação exclusiva e tempo integral

(em conformidade com a Lei Federal nº 11.129 de 30 de junho de 2005) totalizando uma carga-horária semanal de 60 horas, distribuídas entre atividades teóricas e práticas. As atividades práticas, são realizadas sob supervisão de preceptores e desenvolvidas nas instalações do Hospital Universitário de Lagarto, já as atividades teóricas são exercidas nas instalações acadêmicas do Campus. As atividades são estruturadas de modo que possibilitem à formação e o treinamento inserido na rotina dos serviços, por meio de orientações específicas dos preceptores, seminários, sessões de estudos e discussões de caso, aulas dialogadas e expositivas e outras formas de ensino-aprendizagem.

Evidencia-se também, que a Universidade Federal de Sergipe possui o objetivo na qualificação de recursos humanos e com experiência em pesquisas, com foco nas demandas atuais, sejam elas regionais, nacionais e internacionais, para formação de profissionais competentes e preparados para o mercado de trabalho. Nesse sentido, a UFS conta no momento com cinco cursos de Pós-graduação stricto sensu em que o aluno do Curso de Nutrição possui condições de aderir-se, são eles:

- Mestrado em Ciências da Nutrição que tem o intuito de gerar conhecimento científico na área, abordando panoramas na área de alimentos e aspectos epidemiológicos em nutrição clínica e social, atendendo as demandas regionais e novos conhecimentos no âmbito da realidade social.
- Mestrado e doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, que objetiva a geração de novos conhecimentos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, o desenvolvimento de novos produtos e processos tecnológicos associados aos diversos setores da área de alimentos e aquisição de competências para o exercício da docência neste setor.
- Mestrado e Doutorado em Biotecnologia, que enfatiza a multidisciplinaridade, estabelecida por estudos em diversas áreas e subáreas da biologia e ciências exatas, e na formação de uma rede de cooperação que permite o desenvolvimento de estudos, produtos e processos nas áreas da genômica, proteômica, metabolômica, bioinformática, melhoramento genético, desenvolvimento de fármacos, entre outras.
- Mestrado e Doutorado em Ciências da Saúde, que possuem o intuito de formar docentes com capacidade de disseminar conhecimentos e desenvolver pesquisas nas áreas de Ciências da Saúde. Este programa contribui com a gestão, a formação de recursos humanos, o manejo dos principais agravos para a saúde humana, contribuindo com soluções regionais para muitos dos problemas locais que afligem a população sergipana e

nordestina. A formação de profissionais diferenciados nas áreas de concentração do Programa tem adicionado excelência dos serviços de saúde do estado.

- Mestrado e Doutorado em Ciências Fisiológicas, que visa formar profissionais capacitados a desenvolver pesquisa científica e tecnológica na grande área das Ciências Fisiológicas, a qual engloba as subáreas da Fisiologia, Bioquímica, Biofísica e Farmacologia. Esta formação tem como objetivo propiciar a capacitação destes profissionais de forma a permitir que o egresso do Programa esteja habilitado a atuar como professor, pesquisador e orientador de projetos de pesquisa que envolvam graduação e pós-graduação em instituições de ensino superior. Ademais, este deverá estar capacitado para trabalhar em outros setores produtivos que envolvem pesquisa experimental nas áreas englobadas pelas Ciências Fisiológicas.

#### **1.14 Formas de Incentivo à Iniciação à Pesquisa e à Extensão**

Pesquisa científica é um conjunto de procedimentos sistemáticos, que tem como objetivo encontrar soluções (respostas) para os problemas propostos, mediante uma investigação planejada, desenvolvida e redigida de acordo com as normas da metodologia consagradas pela ciência (KAUARK, MANHÃES e MEDEIROS, 2010, p.24.). Tratando-se de Pesquisa Universitária, define-se como uma atividade para a investigação de problemas teóricos ou práticas por meio do emprego de processos científicos (CERVO et al., 2007). Esta atividade pode ser realizada, no ambiente universitário, por meio da Iniciação Científica.

A Iniciação Científica caracteriza-se como instrumento de apoio técnico e metodológico à realização de um projeto de pesquisa e constitui um canal adequado de auxílio para a formação de uma nova mentalidade do aluno. Trata-se de um estudo aprofundado, dentro da graduação, e que vai além do currículo mínimo exigido, permitindo introduzir o discente no universo da pesquisa científica.

A Extensão, por sua vez, é um processo que articula o ensino e a pesquisa, ou seja, ação em que se realiza a troca de saberes sistematizados, tanto do ponto de vista acadêmico quanto popular, tendo como consequência a democratização do conhecimento e a participação efetiva da comunidade. No retorno à Universidade, docentes e discentes trazem um aprendizado que, submetido à reflexão teórica, será acrescido àquele conhecimento. Portanto, a Extensão Universitária é um processo educativo, cultural e científico que viabiliza a relação transformadora entre universidade e sociedade (PLANO NACIONAL DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA, 2000).

Com o intuito de incentivar as atividades de pesquisa e extensão, a Universidade Federal de Sergipe conta com o apoio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Extensão (PIBIX) e o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBIT). Estes programas institucionais de bolsas se operacionalizam como estratégias exemplares de financiamento seletivo aos melhores alunos, vinculados a pesquisas e projetos desenvolvidos pelos pesquisadores no contexto da graduação.

A formulação e acompanhamento da Política de Pesquisa da Universidade, incluindo acompanhamento dos bolsistas, são realizados pela Coordenação de Pesquisa (COPES), órgão da Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa (POSGRAP) da Universidade Federal de Sergipe. Este setor gerencia o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica, organiza e mantém os arquivos de iniciação científica, organiza eventos de iniciação científica, registra e acompanha as pesquisas, coordena as atividades dos Comitês e Comissões, entre outras funções relacionadas às pesquisas.

O incentivo à ciência também é realizado através do apoio de Fundações de Amparo à Pesquisa (FAP). Neste cenário, a Universidade Federal de Sergipe conta com a Fundação de Apoio à Pesquisa e Extensão de Sergipe (FAPESE), que é uma instituição de fomento que tem por finalidade apoiar, promover e subsidiar programas e atividades ligadas ao desenvolvimento científico, tecnológico, econômico e social. Ademais, a Universidade Federal de Sergipe possui a Coordenação de Inovação e Transferência de Tecnologia (CINTTEC), que fornece suporte aos pesquisadores da universidade no processo de patenteamento de inventos, produtos e processos gerados nas atividades de pesquisa e que possam ser transformados em benefício para a sociedade. A CINTTEC objetiva ainda facilitar o acesso das instituições ao conhecimento gerado na universidade, passível de utilização, direta ou indireta, no processo produtivo, na gestão pública e em áreas afins.

Os docentes do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Sergipe Campus Lagarto, conforme a afinidade e experiência profissional, produzem e orientam Pesquisas de Iniciação Científica e Extensão Universitária nas áreas da nutrição básica, clínica, social e ciência e tecnologia de alimentos. Dessa forma, podem inserir o aluno dentro de um contexto de nutrição específico para difundir o conhecimento adquirido à sociedade e ao meio científico. Além disso, esses trabalhos estimulam o discente a divulgar os resultados obtidos de suas pesquisas em eventos regionais e nacionais (simpósios, fóruns e congressos), encontros de extensão, encontros de iniciação científica e extensão em ligas acadêmicas.

Dentre esses eventos de divulgação científica, pode-se citar a Semana Acadêmico-Cultural da UFS (SEMAC), que tem como objetivo integrar, articular e socializar a produção do conhecimento, o ensino, a extensão, a inovação, a arte e a cultura para efetivamente, além de construir uma universidade solidária, ancorada na realidade social. Dentro da SEMAC, que acontece anualmente na Universidade Federal de Sergipe, todos os departamentos do centro/campus Lagarto apresentam suas produções científicas de Iniciação Científica e de Extensão na área de Ciências da Saúde, além de desenvolverem atividades variadas para a comunidade acadêmica e público geral, voltados à Saúde.

As atividades de extensão do curso de Nutrição estão em Página 1008 23113.022911/2017-72 62 conformidade com a Resolução CNE/CP nº 07, de 18 de dezembro de 2018, que determina as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, devem compor 10% da carga horária total do curso. No curso de Nutrição, as atividades de extensão integram a grade curricular, 6,2% da carga horária distribuídos nos componentes obrigatórios (módulos de ensino e estágios), e 3,8% como componentes complementares, na forma de grupos de optativas de extensão. As atividades extensionistas buscam integrar a comunidade e o processo de ensino-aprendizagem do discente, e podem ser realizado em diferentes abordagens: programas, projetos, cursos e oficinas, eventos, prestação de serviços e produtos.

Percebe-se que a Iniciação à Pesquisa e Extensão agregam muitos benefícios para discentes e docentes. Aos discentes permite o incentivo de talentos potenciais entre estudantes, domínio de métodos científicos, preparação para uma pós-graduação, incentivo à docência e estímulo ao desenvolvimento de pensar cientificamente. Para os docentes a Iniciação à Pesquisa e Extensão estimula pesquisadores a engajarem estudantes no processo acadêmico, otimiza a capacidade de orientação e produção científica e possibilita a integração entre pesquisadores em áreas específicas do Curso de Graduação em Nutrição.

## **2. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

A elaboração do presente projeto foi subsidiada pela Lei nº8.234 de 13 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista e pela Resolução CNE/CES nº 5/2001, que determina as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, em atendimento à Lei Orgânica do Sistema Único de Saúde nº 8.080, de 19/9/1990. A elaboração do projeto também foi realizada em consonância com o PDI da IES. A definição da matriz curricular levou em consideração o perfil desejado para o curso, observando a seleção de

conteúdos necessários, as competências e as habilidades a serem desenvolvidas para se obter o referido perfil do egresso.

O currículo do curso de graduação em Nutrição do campus Prof. Antônio Garcia Filho foi desenvolvido buscando atender diretamente as necessidades que os nutricionistas formados pela instituição venham a ter ao longo de sua profissão, através de concepções ética, biológica, filosófica, psicológica e antropológico-social.

A proposta do Curso é de uma educação integral, compartilhada com outros saberes e contextualizada no sujeito em sua existência na sociedade. Prevê, além disso, que a formação do nutricionista se dê a partir da reflexão da prática em um ciclo que retorna à mesma, transformando a realidade. Para isso, valoriza não só os aspectos cognitivos para a formação do estudante, mas, também, os atitudinais e procedimentais.

A presente estrutura curricular do curso de Nutrição, pautada na necessidade e no desejo de efetiva articulação de teorias e práticas, se fundamenta através de:

- a) construção do conhecimento como forma de ação e interação dos diferentes atores sociais envolvidos no processo;
- b) integração dos conteúdos básicos (humanísticos, críticos e das áreas de conhecimento) com os profissionalizantes e éticos;
- c) diversificação no cenário de aprendizagem;
- d) visão integral do curso que leve em consideração as transformações ocorridas no mundo do trabalho, no campo científico e tecnológico;
- e) visão humanística que considere os aspectos biopsicossociais, filosóficos, políticos, econômicos, culturais e ecológicos, como elementos indissociáveis da realidade;
- f) consciência de valorização da categoria profissional;
- g) integração entre o ensino, pesquisa e a prática profissional que viabilize a articulação ensino-trabalho-comunidade;
- h) empenho dos professores e discentes em desenvolver seu potencial de ensino e aprendizagem por meio de um processo contínuo, atualizado e inovador na busca de soluções específicas e efetivas para diferentes situações;
- i) vivência de atividades curriculares obrigatórias que expressem os preceitos da formação aqui explicitados, que aprimorem as atitudes pelo desenvolvimento de habilidades e competências adquiridas no decorrer do curso.

Para atender ao modelo de ensino, utilizando metodologias ativas de ensino aprendizagem, proposto pelo Campus Prof. Antônio Garcia Filho, o curso é orientado por competências e seu currículo dividido em quatro blocos, totalizando quatro anos. Dentro de

cada bloco estão integralizadas as subunidades curriculares práticas e teóricas, segundo os respectivos objetivos de aprendizagem. Essa organização curricular busca estimular e incentivar o aprendizado reflexivo em serviço, envolvendo interativamente todos os níveis do cuidado à saúde.

A construção da autonomia e da competência profissional e pessoal do estudante é crescente e cumulativa, e se dá por meio do caráter integrado do currículo proposto. Nesse sentido, as subunidades curriculares de natureza teórica compõem parte de cada bloco, necessariamente contextualizadas à prática profissional correspondente.

O primeiro bloco é desenvolvido, integralmente, com os demais cursos do campus: Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Medicina, Odontologia e Terapia Ocupacional, constituindo-se assim o ciclo básico da formação em saúde. Tal bloco tem foco na prática da atenção primária à saúde, na qual se contextualizam os conteúdos teóricos, distribuídos pelas unidades curriculares, as quais visam, tão somente, sistematizar elementos para a construção de competências. Busca-se, assim, desde o primeiro momento, inserir os estudantes na prática da saúde coletiva, nas práticas de interação e conhecimento da população e, sobretudo preparar o estudante para o trabalho em equipe, tanto em equipe multiprofissionais quanto em equipe de profissionais da mesma área, mediante as atividades de Prática de Ensino na Comunidade, Habilidades e Atitudes e Prática de Subunidade.

Os II, III e IV blocos contêm subunidades específicas da formação do nutricionista e acrescentam ao foco dado à atenção primária à saúde no I bloco, dividindo espaço com esse, a atenção de nível secundário, especialidades ambulatoriais e núcleos integrados de saúde, necessários para a formação de um profissional generalista. A formação em serviço está distribuída durante o curso, sob a forma de visões teórico-práticas e atividades de tutoria direcionadas às diversas áreas, em atividades de complexidade crescente, partindo da observação à prática assistida baseada em metodologias ativas.

A disposição das subunidades curriculares busca atender aos objetivos de aprendizagem de cada semestre letivo e conseqüentemente de cada ciclo anual, estimulando a prática e sua contextualização por meio da valorização dos espaços de atividades autogeridas, preceptorias e tutorias, assegurando progressiva autonomia intelectual e profissional ao estudante, além do cumprimento e da distribuição da carga horária segundo as diretrizes curriculares nacionais.

## **2.1 Matérias Estabelecidas pelas DCN e complementares**

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN), criada em 20 de dezembro de 1996, surge no cenário da educação superior definindo, entre suas finalidades, o estímulo ao conhecimento dos problemas do mundo atual, em nível nacional e regional, e a prestação de serviço especializado à população, estabelecendo com ela uma relação de reciprocidade. LDBEN veio reforçar a necessidade da articulação entre Educação Superior e Saúde, objetivando a formação geral e específica dos egressos/profissionais, com ênfase na promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde (FERNANDES et al, 2005).

Tais prerrogativas foram reafirmadas pelas Diretrizes Curriculares, para a maioria dos cursos da área de saúde, acolhendo a importância do atendimento às demandas sociais com destaque para o Sistema Único de Saúde - SUS.

Em 2001 foram estabelecidas as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, pelo o Ministério da Educação (MEC), que definiram os princípios, fundamentos e condições e procedimentos da formação do Nutricionista.

Esse documento estabelece a necessidade de um currículo que seja voltado para a importância do atendimento às demandas sociais com destaque para o Sistema Único de Saúde - SUS. Além disso, define os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação do Nutricionista. Através desse documento as instituições formadoras chamadas a repensarem suas práticas pedagógicas, numa tentativa de se aproximarem da realidade social e de motivarem seus corpos docente e discente a tecerem novas redes de conhecimentos (FERNANDES et al, 2005). Este panorama justifica a importância do surgimento de uma nova proposta de metodologia de ensino. Assim, a adoção de metodologias ativas para o processo de ensino aprendizagem atende a esta demanda.

De acordo com Maranhão (2003, p. 5), as diretrizes objetivam levar os discentes dos cursos de graduação em Saúde a “Aprender a Aprender”, processo que engloba: aprender a ser, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a conhecer. Garantir a capacitação dos profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades.

Considerando que o trabalho no SUS exige o exercício de um conjunto de atividades eticamente comprometido com as necessidades sociais de saúde, integralmente permeado por valores de solidariedade, equidade, justiça e democracia, e considerando ainda a complexidade do processo ensino-aprendizagem na área da saúde, a necessidade de construção coletiva de possibilidades e estratégias que norteiem o ensino em Nutrição e o contexto inserido numa perspectiva de transição de “paradigmas”, o curso de Nutrição do campus Prof. Antônio Garcia Filho da UFS, propõe superar a interpretação tecnicista clássica

e o neotecnicismo, buscando a recontextualização do ensino do profissional de saúde com base no conceito de competência humana para o cuidar.

O Quadro 01 sintetiza os conteúdos essenciais nos eixos estabelecidos pelas Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, Resolução CNE/CES 05, de 07 de novembro de 2001, em que fica determinado que esses conteúdos devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, e à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição (BRASIL, 2001).

**Quadro 1** – Eixos curriculares estabelecidos pelas Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição.

<b>Eixos</b>	<b>Conteúdo</b>
Ciências Biológicas e da Saúde	Teóricos e práticos de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;
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
Ciências da Alimentação e Nutrição	a) Compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; 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 sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população
Ciências dos Alimentos	Composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos

As subunidades do curso de Nutrição estão articuladas segundo os eixos de conhecimento, conforme as Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição, Quadro 2.

**Quadro 2** - Distribuição das subunidades obrigatórias da estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição, Campus Prof. Antônio Garcia Filho, UFS, de acordo com os eixos estabelecidos pelas Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição (2001).

<b>Eixos</b>	<b>Subunidades Obrigatórias</b>
Ciências Biológicas e da Saúde	Funções Biológicas Proliferação Celular, Inflamação e Infecção Concepção e Formação do Ser Humano

	Metabolismo Percepção, Consciência e Emoção Prática de Ensino na Comunidade I Habilidades e Atitudes em Saúde I
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Introdução à Ciência da Saúde Abrangência das Ações em Saúde Prática de Ensino na Comunidade I Prática de Ensino na Comunidade II Epidemiologia da Nutrição e Bioestatística Nutrição Social Prática de Ensino na Comunidade III
Ciências da Alimentação e Nutrição	Ciência da Nutrição Nutrição e Metabolismo Nutrição do Adulto e Idoso Nutrição Materno-infantil Nutrição da Criança e do Adolescente Assistência Nutricional Nutrição na Clínica Ampliada I Nutrição na Clínica Ampliada II Nutrição na Clínica Ampliada III
Ciências dos Alimentos	Segurança dos alimentos Alimentos Técnica de Preparação e Processamento de Alimentos Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição

Conforme estabelecido na Diretriz Curricular do Curso de Nutrição, os três estágios curriculares: Estágio em Nutrição Clínica, Estágio em Nutrição Social e Estágio em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição acontecerão mediante supervisão docente, e contarão com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária do estágio curricular supervisionado atinge 20,9% da carga horária total do curso, sendo distribuída eqüitativamente entre os três estágios. As atividades do estágio são eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio, conforme determinado pela Diretriz Curricular do Curso de graduação em Nutrição.

O projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição contempla atividades complementares para as quais existem mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância, conforme Anexo 8.4.

## 2.2 Plano de integralização do curso

O Curso terá duração mínima de 4 (quatro) e a máxima de 6 (seis) anos letivos, com a recomendação de carga horária a serem cursados por ano letivo: mínimo de 765 horas (setecentos e sessenta e cinco) e máximo de 1080 horas (mil e oitenta), segundo Art. 42 da Resolução 14/2015/CONEPE.

Conforme Norma Acadêmica da UFS (2015) a aprovação no bloco está condicionada à aprovação em todas as subunidades que o compõem. A não aprovação no bloco implica a repetição apenas das subunidades nas quais o aluno não tenha obtido aprovação. Será permitida a progressão ou aprovação condicionada no bloco, permanecendo em dependência de até duas subunidades para blocos anuais, independente da carga horária.

O Quadro 3 apresenta a distribuição da carga horária para integralização do curso.

**Quadro 3** – Carga horária dos componentes da estrutura curricular para integralização do Curso de Graduação em Nutrição, Campus Prof. Antônio Garcia Filho, UFS.

<b>Componentes para Integralização do Curso</b>	<b>Carga horária</b>
<b>Subunidades Obrigatórias</b>	3330h
Estágios	720h
Atividades Complementares	45h
Introdução à Pesquisa em Nutrição e TCC	90h
<b>Subunidades Optativas</b>	30h
<b>Componentes curriculares optativos de extensão</b>	135h
<b>Total</b>	<b>3495h</b>

O curso culmina com a realização dos três estágios curriculares supervisionados, em três áreas: Nutrição Clínica, Nutrição Social e em Unidades de Alimentação e Nutrição, e com a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), cuja finalidade é integrar teoria e prática, gerando um trabalho de cunho técnico-científico na área de Nutrição.

No TCC, o aluno realizará um trabalho científico que comprove a sua capacidade técnico-científica. O aluno terá um orientador e escolherá o tema e a forma do trabalho (artigo científico ou monografia) em comum acordo com este. Nessa atividade, o aluno deverá aprimorar os seus conhecimentos técnicos e metodológicos, demonstrando capacidade para realizar um trabalho de pesquisa e consolidar os conhecimentos adquiridos no curso.

Os estágios curriculares obrigatórios terão total de 720 horas, corresponde a 20,9% da carga horária total do curso, atendendo ao mínimo de 20% da carga horária total do curso e concentra-se no último ano do curso, IV Bloco. No estágio curricular o estudante irá desenvolver atividades em um ambiente de trabalho real, executando um trabalho com tarefas e prazos estabelecidos. A carga horária de cada estágio é de 240 horas. O aluno só poderá se

matricular em quaisquer um dos estágios supervisionados quando tiver concluído as demais subunidades obrigatórias do Bloco I, II e III.

Na matriz curricular apresentamos a periodização das subunidades para integralização do curso de Nutrição, Campus Prof. Antônio Garcia Filho, UFS.

### **2.3. Matriz Curricular**

A presente reforma curricular do curso de Nutrição, em consonância com as Diretrizes curriculares, foi elaborada com base no cenário atual inerente às questões saúde e nutrição, sem perder de vista os problemas locais e regionais, visando:

- Assegurar a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;
- As atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
- A visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
- Os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- A implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- A definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;
- O estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais e
- A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

O presente projeto pedagógico assegura esses requisitos citados acima para a formação do nutricionista pelo Curso de Nutrição do Campus Prof. Antônio Garcia Filho através da adoção de metodologias ativas de ensino aprendizagem. Além disso, e a estrutura curricular contempla subunidades obrigatórias e optativas cujos conteúdos proporcionarão ao aluno a

fundamentação teórica e experimental necessárias ao bom desempenho das suas atividades profissionais, facultando ainda aos mesmos certa escolha das disciplinas optativas mais convenientes para o seu perfil desejado. Além das subunidades obrigatórias e optativas, estão previstos atividades complementares, componentes curriculares optativos de extensão, trabalho de conclusão de curso e os estágios curriculares.

Segue abaixo a matriz curricular do curso de Nutrição:

Código	Componente Curricular	Tipo	Carga horária total	Carga horária			AAD	Pré-requisito
				Teórica	Prática			
					Exercício	Extensão		
<b>I CICLO DE NUTRIÇÃO</b>								
<b>EDSAU0015 - BLOCO COMUM</b>								
EDSAU0015.0	Introdução à Ciência da Saúde	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-
EDSAU0015.1	Funções Biológicas	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-
EDSAU0015.2	Proliferação Celular, Inflamação e Infecção	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-
EDSAU0015.3	Abrangência das Ações em Saúde	Módulo	90h	27h	18h	-	45h	-
EDSAU0015.4	Concepção e Formação do Ser Humano	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-
EDSAU0015.5	Metabolismo	Módulo	90h	27h	18h	-	45h	-
EDSAU0015.6	Percepção, Consciência e Emoção	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-
EDSAU0015.7	Prática de Ensino na Comunidade	Módulo	120h	60h	60h	-	-	-
EDSAU0015.8	Habilidades e Atitudes em Saúde	Módulo	120h	60h	60h	-	-	-
<b>SUBTOTAL</b>			<b>1020h</b>	<b>354h</b>	<b>276h</b>	<b>-</b>	<b>390h</b>	
<b>II CICLO DE NUTRIÇÃO</b>								
<b>NUTRL0026 – II BLOCO DE NUTRIÇÃO</b>								
NUTRL0026.0	Prática de Ensino na Comunidade II	Módulo	90h	30h	-	60h	-	-
NUTRL0026.1	Ciência da Nutrição	Módulo	45h	21h	12h	-	12h	-
NUTRL0026.2	Nutrição e Metabolismo	Módulo	90h	28h	32h	-	30h	-

NUTRL0026.3	Segurança dos Alimentos	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.4	Alimentos	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.5	Técnica de Preparação e Processamento de Alimentos	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.6	Nutrição do Adulto e do Idoso	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.7	Nutrição Materno-Infantil	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.8	Nutrição da Criança e do Adolescente	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
<b>SUBTOTAL</b>			<b>765h</b>	<b>247h</b>	<b>212h</b>	<b>84h</b>	<b>222h</b>	
<b>III CICLO DE NUTRIÇÃO</b>								
<b>NUTRL0027 – III BLOCO DE NUTRIÇÃO</b>								
NUTRL0027.0	Prática de Ensino na Comunidade III	Módulo	90h	30h	-	60h	-	-
NUTRL0027.1	Epidemiologia da Nutrição e Bioestatística	Módulo	90h	28h	32h	-	30h	-
NUTRL0027.2	Assistência Nutricional	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0027.3	Nutrição na Clínica Ampliada I	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0027.4	Nutrição na Clínica Ampliada II	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0027.5	Nutrição na Clínica Ampliada III	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0027.6	Nutrição Social	Módulo	45h	21h	08h	04h	12h	-
NUTRL0027.7	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição	Módulo	105h	35h	36h	04h	30h	-
NUTRL0027.8	Introdução à Pesquisa em Nutrição	Atividade	45h	30h	15h	-	-	-
<b>SUBTOTAL</b>			<b>735h</b>	<b>256h</b>	<b>203h</b>	<b>84h</b>	<b>192h</b>	
<b>IV CICLO DE NUTRIÇÃO</b>								
<b>NUTRL0028 – IV BLOCO DE NUTRIÇÃO</b>								
NUTRL0028.4	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Atividade	240h	09h	216h	15h	-	EDSAU0015, EDSAU0026, EDSAU0027 (PRO)*
NUTRL0028.5	Estágio Supervisionado em Nutrição	Atividade	240h	09h	213h	18h	-	EDSAU0015,

	Social							EDSAU0026, EDSAU0027 (PRO)*
NUTRL0028.6	Estágio em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição	Atividade	240h	09h	216h	15h	-	EDSAU0015, EDSAU0026, EDSAU0027 (PRO)*
NUTRL0028.3	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	Atividade	45h	-	45h	-	-	EDSAU0015, EDSAU0026, EDSAU0027 (PRO)*
<b>SUBTOTAL</b>			<b>765h</b>	<b>27h</b>	<b>690h</b>	<b>48h</b>	-	-
NUTRL0029	Atividade Complementar em Nutrição	-	45h	-	-			-
<b>TOTAL</b>			<b>3330h</b>	<b>884h</b>	<b>1381h</b>	<b>216h</b>	<b>804h</b>	

\* Pré-requisito Obrigatório (PRO)

## 2.4. Matérias complementares e afins

Os conteúdos de formação complementar, subunidades optativas, perfazem total de 60 horas. São extensões de conteúdos de formação específica destinados a incrementar os conhecimentos em algumas áreas, bem como proporcionar ao estudante oportunidades de aumentar seu nível de especialização na área que mais lhe aprouver.

Além das optativas ofertadas pelo Departamento de Educação e Saúde serão ofertadas, anualmente, no mínimo duas subunidades optativas sob responsabilidade do Departamento de Nutrição, para que haja possibilidade de escolha por parte do discente. A oferta dessas optativas será revezada entre os professores de cada área da Nutrição.

As disciplinas optativas de Tópicos Especiais em Nutrição I e II compõem as subunidades optativas do Curso de Nutrição e deverão ser oferecidas sob responsabilidade do Departamento de Nutrição, o que pode ocorrer mediante a necessidade de novas informações, de abordar novos conteúdos e atualizações dos conhecimentos nas áreas do curso. A ementa ficará a definir pelo Colegiado do Curso no momento da oferta.

As subunidades optativas incluídas no processo ensino-aprendizagem, conforme o grupo responsável pela oferta são:

Responsável	Código	Subunidade curricular	CH total	Carga horária		
				Teórica	Prática	AAD
Departamento de Educação e Saúde	EDSAU0011	Informática Aplicada à Saúde	60h	60h	-	-
	EDSAU0010	Língua Brasileira de Sinais- LIBRAS	60h	60h	-	-
	EDSAU0013	Inglês Instrumental	60h	60h	-	-
	EDSAU0014	Espanhol Instrumental	60h	60h	-	-
	EDSAU0012	Gerenciamento em Saúde	60h	60h	-	-
Departamento de Nutrição – Área Comum	NUTRL0030	Tópicos Especiais em Nutrição I	30h	30h	-	-
	NUTRL0031	Tópicos Especiais em Nutrição II	30h	30h	-	-
	NUTRL0032	Alimentos Funcionais	30h	30h	-	-
	NUTRL0033	Vigilância Sanitária	30h	30h	-	-
Departamento de	NUTRL0034	Nutrição Esportiva	30h	30h	-	-

Nutrição – Área de Nutrição Básica e Clínica	NUTRL0035	Nutrição Ambulatorial	30h	-	24h	6h
Departamento de Nutrição – Área de Alimentos e Gestão de Unidades de Alimentação	NUTRL0036	Introdução a Gastronomia	30h	30h	-	-
	NUTRL0037	Análise Sensorial	30h	30h	-	-
Departamento de Nutrição – Área de Nutrição Social e Saúde Coletiva	NUTRL0038	Nutrição Comportamental	30h	30h	-	-
	NUTRL0039	Alimentação Orgânica e Sustentabilidade	30h	30h	-	-

As monitorias podem ser integralizadas como créditos optativos e conferem 30 horas por semestre de efetivo exercício, no limite de quatro semestres, de acordo com as Normas Acadêmicas da UFS de 2015, sendo identificadas; como:

Responsável	Código	Subunidade curricular	CH total	Carga horária		
				Teórica	Prática	AAD
Departamento de Administração Acadêmica	DAA006	Monitoria I	30h	-	-	-
	DAA007	Monitoria II	30h	-	-	-
	DAA008	Monitoria III	30h	-	-	-
	DAA009	Monitoria IV	30h	-	-	-

## 2.5 Ementário das subunidades e Referências bibliográficas

### Subunidades Obrigatórias - Departamento de Educação e Saúde:

<b>EDSAU0015 - Bloco Comum</b> <b>Carga Horária: 1020 h</b> <b>Pré-requisito: -</b>
--

#### **EDSAU0015.0 - Introdução às Ciências da Saúde**

**C.H. Total: 120 C.H. Teórica: 36h C.H. Prática: 24h AAD: 60h**

**Ementa:** Correntes sócio-filosóficas e sua influência nas ciências da saúde; campo de atuação e papel do profissional da saúde frente aos problemas políticos e sociais, com participação

ativa e visão ampliada a todos os níveis de saberes; saúde e doença; determinantes sociais de saúde; qualidade de vida; a saúde como ciência; ética e bioética; a importância da educação permanente e promotora das interrelações entre múltiplas profissões e suas implicações de acordo com as demandas de sociedade; atributos administrativos que fortaleçam a resolutividade dos problemas gerados pela prática.

### **Bibliografia Básica:**

ALBERTS, Biologia Molecular da Célula 5ªed.São Paulo-SP: Artmed, 2010. 266p. BUSS, P.M. A Saúde e seus determinantes sociais. *PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 17(1):77-93, 2007.

CANGUILHEM, Georges. O normal e o patológico. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2011.

DESLANDES, Suely Ferreira org.. Humanização dos cuidados em saúde: conceitos, dilemas e práticas. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011. 414 p. ISBN 8575410792

GRIFFITHS, Anthony J. F et al. Introdução à genética. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: 253 p.

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchôa; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 364 p. ISBN 9788527720786

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297 p.

NELSON, D. L.; COX, M. Lehninger – Princípios de Bioquímica. 3ed. São Paulo: Sarvier, 2002.

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética. 31. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010. 302 p. ISBN 9788520001332

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p. ISBN 9788536326061

### **Bibliografia Complementar:**

ALBERTS, B. et al. Fundamentos de biologia celular. Porto Alegre: Artmed, 2006.

ANDERY, Maria Amália et al. (). Para compreender a ciência: uma perspectiva histórica. [14. ed.]. Rio de Janeiro: Garamond, 2007. 436 p. ISBN 8586435988

CHAUÍ, Marilena de Souza. Convite à filosofia. 13. ed. São Paulo: Ática, 2005. 424 p. ISBN 9788508089352

DOMINGUES, Muricy; HEUBEL, Maricê Thereza Corrêa Domingues; ABEL, Ivan José. Bases metodológicas para o trabalho científico: para alunos iniciantes. Bauru, SP: EDUSC, 2003. 185 p. ISBN 8574601829

FARAH, B. F. Educação em serviço, educação continuada, educação permanente em saúde: sinônimos ou diferentes concepções. Revista APS, v.6, n.2, p.123-125, jul./dez. 2003.

FRANCO, C. M.; FRANCO, T. B. Linhas do Cuidado Integral: uma proposta de organização da rede de saúde.

NALINI, José Renato. Ética geral e profissional. 7. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2009. 544 p. ISBN 9788520335178

ROSS, M. H.; PAWLINA, W. Histologia: texto e atlas – em correlação com biologia celular e molecular. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

SÁ, A. Lopes de. Ética profissional. 9. ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Atlas, 2009. 312 p. ISBN 9788522455348

SARRETA F. O, BERTANI I, F. Perspectivas da educação permanente em saúde. Revista Ibero-americana de estudos em educação, v. 4, n. 3, 2009.

SILVERTHORN, D. Fisiologia Humana, 5a. Ed., Artmed Editora, 2010.

#### **EDSAU0015.1 - Funções Biológicas**

**C.H. Total: 120 C.H. Teórica: 36h C.H. Prática: 24h AAD: 60h**

**Ementa:** Organização funcional do corpo humano. Estrutura, função e multiplicação celular; estudo histológico dos principais órgãos e sistemas; célula, tecidos, órgãos e sistemas: tegumentar e locomotor (osteologia, artrologia e miologia), respiratório, digestivo, cárdio-circulatório, nervoso, endócrino, sensorial e gênito-urinário processos metabólicos (absorção, transporte e excreção) a nível celular e de órgãos.

#### **Bibliografia Básica:**

AIRES, M. M. Fisiologia. 4a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 12a ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

MACHADO, Â. B. M. Neuroanatomia Funcional. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

MOORE, K.L.; DALLEY II, A. F.; AGUR, A. M.R. Anatomia orientada para a clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

MOORE, K.L; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

SILVERTHORN, D. Fisiologia Humana, 5a ed., Porto Alegre: Artmed Editora, 2010.

SOBOTTA, J.; PUTZ, R.; PABST, R. Atlas de anatomia humana. 22. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

### **Bibliografia Complementar:**

OVALLE W.K.; NAHIRNEY P.C. NETTER, Bases da Histologia. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

ROSS, M.H.; PAWLINA, W. Histologia – Texto e Atlas. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

TORTORA, G J.; NIELSEN, M T. Princípios de Anatomia Humana. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

### **EDSAU0015.2 - Proliferação Celular, Inflamação e Infecção**

**C.H. Total: 120 C.H. Teórica: 36h C.H. Prática: 24h AAD: 60h**

**Ementa:** Multiplicação celular; etiologia, patogenia, fisiopatologia das alterações morfológicas (microscopia e microscopia) ocorridas pelos processos patológicos gerais. Introdução aos processos mórbidos: alterações celulares e extracelulares, processo inflamatório e infeccioso, distúrbios vasculares, do crescimento e da diferenciação.

### **Bibliografia básica:**

ABBAS, B.K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. Imunologia Celular e Molecular. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

ABBAS, B.K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. Imunologia Celular e Molecular. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011;

ACTOR, J.K. Imunologia e microbiologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007;

BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo, patologia geral. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009;

BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo patologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006;

MURPHY, KENNETH; TRAVERS, PAUL; WALPORT, MARK. Imunobiologia de Janeway. 7.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010;

MURRAY, P.R., YOEOX, P.J. Microbiologia médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 4ed. 2006;

KUMAR, VINAY; ABBAS, ABUL K; FAUSTO, NELSON; MITCHELL, RICHARD N; ROBBINS, STANLEY L. Robbins, patologia básica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008;

KUMAR, VINAY; ABBAS, ABUL K; FAUSTO, NELSON. Patologia: Bases patológicas das doenças. Rio de Janeiro: Elsevier, 7ed. 2005;

PAGANELLA, Mateus Chissini, Sepsis: uma visão atual, Scientia Medica, v. 19, p. 135–145, 2009;

ROITT, I.M; DELVES, P.J. Fundamentos de imunologia. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004;

ROSS, MICHAEL H. Histologia Atlas e Texto. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2012

SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana: uma abordagem integrada. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

TORTORA, GERARD J.; FUNKE, BERDELL R.; CASE, CHRISTINE L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012;

### **Bibliografia Complementar**

CHAVES, M.L.F. Acidente Vascular Encefálico: conceituação e fatores de risco. Rev Bras Hipertens. 2000;7(4): 372-82. Disponível em: <http://departamentos.cardiol.br/dha/revista/7-4/012.pdf>

CRUVINEL, W.M. et al . Sistema imunitário: Parte I. Fundamentos da imunidade inata com ênfase nos mecanismos moleculares e celulares da resposta inflamatória. Rev. Bras. Reumatol., 50(4): 434-447, 2010. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0482-50042010000400008&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0482-50042010000400008&lng=en&nrm=iso)>

FONTES, M.A. O que é a Dependência Química? Tipos de drogas, efeitos e tratamentos. Disponível em: <http://www.plenamente.com.br/artigo.php?FhIdArtigo=190#.WATNVDLor-Y>

FURTADO, R.G. NUNES, C.G.O., RASSI JR, L. et al. Placa de aterosclerose em aorta: revisão sobre aterogênese, formação de placa, significado clínico, métodos de imagens e tratamento. Rev bras ecocardiogr imagem cardiovasc 22 (2): 27 - 39, 2009. Disponível em: <http://departamentos.cardiol.br/dic/publicacoes/revistadic/revista/2009/Revista02/05-placa.pdf>

MACHADO, P.R.L. et al . Mecanismos de resposta imune às infecções. An. Bras. Dermatol., 79 (6): 647-662, 2004. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/abd/v79n6/a02v79n6.pdf>

SIQUEIRA-BATISTA, R. et al . Sepsis: atualidades e perspectivas. Rev. bras. ter. intensiva, 23 (2): 207-216, 2011. Disponível em: <http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/scientiamedica/article/viewFile/4716/4285>

SIQUEIRA, K.M. et al. Crenças populares referentes à saúde: apropriação de saberes sócio-culturais. *Texto contexto-enferm*, 15 (1): 68-73, 2006. Disponível em:  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-07072006000100008&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-07072006000100008&lng=en&nrm=iso)>

WALCHER, D.L.; PEDROSO, D.; FRIZZO, M.N. Associação entre parasitoses intestinais e alterações do hemograma. *Revista Mirante –FACOS/CNEC Osório*. 3(1): 18-40, 2013. Disponível em: [http://facos.edu.br/publicacoes/revistas/mirante/dezembro\\_2013/pdf/associacao\\_entre\\_parasitoses\\_intestinais\\_e\\_alteracoes\\_do\\_hemograma.pdf](http://facos.edu.br/publicacoes/revistas/mirante/dezembro_2013/pdf/associacao_entre_parasitoses_intestinais_e_alteracoes_do_hemograma.pdf)

### **EDSAU0015.3 - Abrangência das Ações em Saúde**

**C.H. Total: 90 C.H. Teórica: 27h C.H. Prática: 18h AAD: 45h**

**Ementa:** Política de saúde; Epidemiologia; Estudos epidemiológicos. Epidemiologia e profilaxia das doenças de maior importância coletiva. Abordagem sobre a vigilância sanitária epidemiológica e seu papel; saúde e sociedade; novas tecnologias em saúde; limites do conhecimento científico. Conceituação de ética, moral e saúde. Direitos humanos. Bioética no cotidiano. Ética nas pesquisas com animais e seres humanos.

### **Bibliografia Básica:**

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Passos para Registro de Medicamento: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/219401/info\\_registro\\_medicamentos\\_final2.pdf/d55e10fe-fe564095-bfa4-0e43d8a61c58](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/219401/info_registro_medicamentos_final2.pdf/d55e10fe-fe564095-bfa4-0e43d8a61c58).

ASSIS, Marluce Maria Araújo. JESUS, Washington Luiz Abreu de. Acesso aos serviços de saúde: abordagens, conceitos, políticas e modelo de análise. *Ciência & Saúde Coletiva*, 17(11):2865-2875, 2012. <http://www.scielo.br/pdf/csc/v17n11/v17n11a02.pdf>

BONITA, Ruth.; BEAGLEHOLE, Robert.; KJELLSTRÖM, Tord. *Epidemiologia básica*. 2.ed. Washington: Organização Mundial da Saúde, 2008. Disponível em: [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43541/5/9788572888394\\_por.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43541/5/9788572888394_por.pdf)

BRASIL. CONCEA. Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal. Órgão integrante do Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação. Diretriz brasileira para o cuidado e a utilização de animais para fins científicos e didáticos: DBCA. Portaria 465, de 23 de maio de 2013. Brasília, DF, 2013. Disponível em: Acesso em: 25/09/2016

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466, 2012. Diretrizes e Normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. Brasília, 13 jun. 2013. Seção 1 p. 59. [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466\\_12\\_12\\_2012.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html)

BRASIL. Ministério da ciência e Tecnologia. Lei nº 11.794, de 08.10.2008. [http://www.mct.gov.br/upd\\_blob/0204/204754.pdf](http://www.mct.gov.br/upd_blob/0204/204754.pdf) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. O trabalho do agente comunitário de saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009. [http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual\\_acs.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual_acs.pdf)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional : Brasil 2006 / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2009.  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/indicadores\\_vigilancia\\_alimentar\\_nutricional.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/indicadores_vigilancia_alimentar_nutricional.pdf)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Implantação das Redes de Atenção à Saúde e outras estratégias da SAS / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/implantacao\\_redes\\_atencao\\_saude\\_sas.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/implantacao_redes_atencao_saude_sas.pdf).

CASTRO, Henrique Carlos de Oliveira de et al . Percepções sobre o Programa Bolsa Família na sociedade brasileira. Opin. Publica, Campinas , v. 15, n. 2, p. 333-355, Nov. 2009  
<http://www.scielo.br/pdf/op/v15n2/03.pdf>

CZERESNIA, D. O conceito de saúde e a diferença entre prevenção e promoção. In: CZERESNIA, D.; FREITAS, C. M. (Org.). Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2003. p. 39-53.

DUARTE, E C; BARRETO, S M. Transição demográfica e epidemiológica: a Epidemiologia e Serviços de Saúde revisita e atualiza o tema. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, 21(4):529-532, out-dez 2012. <http://scielo.iec.pa.gov.br/pdf/ess/v21n4/v21n4a01.pdf>

JUNQUEIRA, C R. Universidade Federal de São Paulo. Rede Universidade Aberta do Sus (UnA-SUS). Bioética: conceito, fundamentação e princípios. São Paulo, 2011.  
[http://www.unasus.unifesp.br/biblioteca\\_virtual/esf/1/modulo\\_bioetica/Aula01.pdf](http://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/1/modulo_bioetica/Aula01.pdf)

MALTA et al. A construção da vigilância e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis no contexto do Sistema Único de Saúde. Epidemiologia e Serviços de Saúde 2006; 15(1):47–65. Disponível em:  
<http://u.saude.gov.br/images/pdf/2015/fevereiro/23/3.%20Constru%C3%A7%C3%A3o%20da%20vigil%C3%A2ncia%20das%20DCNT%202006.pdf> ;

MERHY, Emerson Elias. Novo olhar sobre as tecnologias de saúde: uma necessidade contemporânea, 2010. <http://www.uff.br/saudecoletiva/professores/merhy/capitulos-25.pdf>  
NEVES, David Pereira (Ed.). Parasitologia humana. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

OMS. Diminuindo diferenças: a prática das políticas sobre determinantes sociais da saúde: documento de discussão. 2011. Disponível em:  
<http://cmdss2011.org/site/wp-content/uploads/2011/10/Documento-Tecnicoda-Conferencia-vers%C3%A3o-final.pdf>

PEREIRA, S D. Conceitos e Definições da Saúde e Epidemiologia. 2009. Pag 16.  
[http://www.cvs.saude.sp.gov.br/pdf/epid\\_visu.pdf](http://www.cvs.saude.sp.gov.br/pdf/epid_visu.pdf)

PORTARIA Nº 1.271, DE 6 DE JUNHO DE 2014.  
[HTTP://BVSMMS.SAUDE.GOV.BR/BVS/SAUDELEGIS/GM/2014/PRT1271\\_06\\_06\\_2014.H TML](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2014/PRT1271_06_06_2014.html)

ROLLEMBERG, C. V. V. et al., Aspectos epidemiológicos e distribuição geográfica da esquistossomose e geohelmintos, no Estado de Sergipe, de acordo com os dados do Programa de Controle da Esquistossomose. Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical 44(1):91-96, jan-fev, 2011. <http://www.scielo.br/pdf/rsbmt/v44n1/20.pdf>

ROUQUAYROL, Maria Zélia; GURGEL, Marcelo. Epidemiologia e Saúde. 7ª Ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2013.

### **Bibliografia Complementar:**

CARVALHO, A I; BUSS, P M. Determinantes sociais na saúde, na doença e na intervenção. Saúde em Debate, Rio de Janeiro, v. 33, n. 83, p. 388-396, set./dez. 2009.

DUNCAN et al. Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil: prioridade para enfrentamento e investigação. Rev Saúde Pública 2012;46(Supl):126-34. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rsp/v46s1/17.pdf>;

MENDES, Eugênio Vilaça. As redes de atenção à saúde. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 15, n. 5, p. 2297-2305, Aug. 2010. Available from <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S14g1381232010000500005&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S14g1381232010000500005&lng=en&nrm=iso)>. access on 15 Aug. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/S141381232010000500005>);

PAIM, JS. A Constituição Cidadã e os 25 anos do Sistema Único de Saúde (SUS). Cad. Saúde Pública[online]. 2013, vol.29, n.10, pp. 1927-1936. Disponível em: <http://www.scielosp.org/pdf/csp/v29n10/a03v29n10.pdf>

SÍCOLI, J. L., NASCIMENTO, P. R. Promoção de saúde: concepções, princípios e operacionalização, Interface - Comunic, Saúde, Educ, v.7, n.12, p.91-112, 2003 <http://www.scielosp.org/pdf/icse/v7n12/v7n12a07.pdf>.

WALDMAN, R. L.; DUTRA, C F. Direito humano à saúde e dignidade animal: experimentação com animais em benefício da saúde humana e a diretriz brasileira referente ao tratamento desses animais. Revista Direito Ambiental e sociedade, v. 6, n. 1, 2016 (p. 7-35).

### **EDSAU0015.4 - Concepção e Formação do Ser Humano**

**C.H. Total: 120 C.H. Teórica: 36h C.H. Prática: 24h AAD: 60h**

**Ementa:** Genética; desenvolvimento embrionário e fetal; períodos críticos de desenvolvimento humano. Estudo do aparelho reprodutor masculino e feminino, fecundação, genética; desenvolvimento embrionário e fetal; períodos críticos do desenvolvimento humano da concepção aos primeiros seres vivos. Placenta e anexos embrionários.

### **Bibliografia Básica:**

AIRES, M. M. Fisiologia. 4a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 12a ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

MACHADO, Â. B. M. Neuroanatomia Funcional. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

MOORE, K.L.; DALLEY II, A. F.; AGUR, A. M.R. Anatomia orientada para a clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

MOORE, K. L; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008

NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

SILVERTHORN, D. Fisiologia Humana, 5a ed., Porto Alegre: Artmed Editora, 2010.

SOBOTTA, J.; PUTZ, R.; PABST, R. Atlas de anatomia humana. 22. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

#### **Bibliografia Complementar:**

GRIFFITHS. Introdução a Genética. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

OVALLE W.K.; NAHIRNEY P.C. NETTER, Bases da Histologia. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

ROSS, M.H.; PAWLINA, W. Histologia – Texto e Atlas. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

TORTORA, G J.; NIELSEN, M T. Princípios de Anatomia Humana. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

#### **EDSAU0015.5 - Metabolismo**

**C.H. Total: 90 C.H. Teórica: 27h C.H. Prática: 18h AAD: 45h**

**Ementa:** Processos metabólicos; digestão, absorção, metabolismo e excreção dos micronutrientes: Carboidratos, Lipídios e Proteínas. Noções de dietéticas e balanço energético. Problemas relacionados com distúrbios alimentares, dislipidemias e diabetes *melitus*.

#### **Bibliografia Básica:**

BERNE & LEVY. Fisiologia. 6. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009;

CAMPBELL, Mary K; FARRELL, Shawn O. Bioquímica. São Paulo, SP: Thomson, 2007. 3 v.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008;

GUYTON & HALL, Tratado de Fisiologia Médica, 12 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011;

MARZOCCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2007;

NELSON, D. L.; COX, M. Lehninger – Princípios de Bioquímica. 3ed. São Paulo: Sarvier, 2002;

SILVERTHORN, D. Fisiologia Humana, 5a. Ed., Artmed Editora, 2010;

SILVA, C. E. Transportadores de glicose: tecidos dependentes e independentes de insulina. 2005. Disponível em: [http://www.ufrgs.br/lacvet/restrito/pdf/transp\\_glicose.pdf](http://www.ufrgs.br/lacvet/restrito/pdf/transp_glicose.pdf)

TYMOCZKO, John L.; BERG, Jeremy Mark; STRYER, Lubert. Bioquímica fundamental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

### **EDSAU0015.6 - Percepção, Consciência e Emoção**

**C.H. Total: 120 C.H. Teórica: 36h C.H. Prática: 24h AAD: 60h**

**Ementa:** Aspectos morfofuncionais dos sistemas sensoriais e nervosos; habilidades individuais em resposta a estímulos internos e externos; importâncias dos cinco sentidos; organização do sistema nervoso central e autônomo, neurotransmissores; aspectos que afetam a cognição e desenvolvimento neural; doenças degenerativas do sistema nervoso.

### **Bibliografia Básica:**

AIRES, M. M. Fisiologia. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. Bioquímica Ilustrada. 4ª . Ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 12ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

MACHADO, Â. B. M. Neuroanatomia Funcional. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

MOORE, K.L.; DALLEY II, A. F.; AGUR, A. M.R. Anatomia orientada para a clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.  
SILVERTHORN, D. Fisiologia Humana, 5ª ed., Porto Alegre: Artmed Editora, 2010.  
SOBOTTA, J.; PUTZ, R.; PABST, R. Atlas de anatomia humana. 22. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

### **Bibliografia Complementar:**

CARRARA, Sérgio; VIANNA, Adriana. "Tá lá o corpo estendido no chão": a violência letal contra travestis no município do Rio de Janeiro. *Physis*, Rio de Janeiro, 16(2), 2006, pp. 233-249.

CURI, R.; ARAUJO FILHO, J. P. Fisiologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

LENT, R. Cem Bilhões de Neurônios, 2ª ed., Porto Alegre: Artmed Editora, 2002.

LIONÇO, Tatiana. Que Direito à Saúde para a População GLBT? Considerando Direitos Humanos, Sexuais e Reprodutivos em Busca da Integralidade e da Equidade. *Saúde Soc.* São Paulo, v.17, n.2, p.11-21, 2008 11

NOLTE, J. Neurociência, Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

OVALLE W.K.; NAHIRNEY P.C. NETTER, Bases da Histologia. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

PORTARIA Nº 2.803, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2013 Redefine e amplia o Processo Transexualizador no Sistema Único de Saúde (SUS). Política Nacional de Saúde Integral Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais (LGBT)

ROSS, M.H.; PAWLINA, W. Histologia – Texto e Atlas. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

TORTORA, G J.; NIELSEN, M T. Princípios de Anatomia Humana. 12ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

### **EDSAU0015.7 - Prática de Ensino na Comunidade**

**C.H. Total: 120 C.H. Teórica: 60h C.H. Prática: 60h AAD: 0h**

**Ementa:** Legislação básica do SUS; organização da atenção básica; programa de saúde da família: normas princípios e diretrizes, atribuições da equipe, gerenciamento, parâmetros de programação e avaliação; Territorialização; Sistema de Informação da Atenção Básica – SIAB; Ações programáticas de saúde do adulto, criança e mulher na atenção básica; fundamentos de epidemiologia: conceito, indicadores de morbimortalidade, cadeia epidemiológica, história natural da doença e níveis de prevenção.

### **Bibliografia Básica:**

ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Introdução à epidemiologia. 4. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282 p.

ARCHANJO, D. R.; ARCHANJO, L. R.; SILVA, L.L. Saúde da família na atenção primária. Curitiba: IBPEX, 2007. 391 p.

BOSI, M.L.M.; AFFONSO, K.C. Cidadania, participação popular e saúde: com a palavra, os usuários da Rede Pública de Serviços. 1998.

BOTAZZO, C. Unidade básica de saúde: a porta do sistema revisitada. São Paulo: EDUSC, 1999. 237 p.

BUSS, P.M.; PELLEGRINI FILHO, A. A Saúde e seus Determinantes Sociais. 2007. In: [http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/saudeedeterminantessociais\\_artigo.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/saudeedeterminantessociais_artigo.pdf)

COMISSAO NACIONAL SOBRE DETERMINANTES SOCIAIS DA SAÚDE. As causas sociais das iniquidades em saúde no Brasil (Relatório Final) 2008. In: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/causas\\_sociais\\_iniquidades.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/causas_sociais_iniquidades.pdf)

COSTA, E.M.A.; CARBONE, M.H.. Saúde da família: uma abordagem multidisciplinar. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.

DESLANDES, S.F.; DESLANDES, S.F. Humanização dos cuidados em saúde: conceitos, dilemas e práticas. 2ª reimpr. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2006.

MITRE, S.M. et al Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232008000900018> 2008

PAIM, Jairnilson Silva. O que é o SUS. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2009. 144 p.

SCLIAR, Moacir. Do mágico ao Social. São Paulo: SENAC, 2007.

SÍCOLI, J.L.; NASCIMENTO, P.R.. Promoção de Saúde: Concepções, princípios e operacionalização. 2003 <http://www.scielo.br/pdf/icse/v7n12/v7n12a07.pdf>

WESTPHAL, M.F. Tratado de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009

### **Bibliografia Complementar:**

ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO. Textos de apoio em políticas de saúde. Rio de Janeiro, RJ FIOCRUZ 2005 240 p. (Série Trabalho e Formação em Saúde).

LIMA, N.V.T. Saúde e democracia: história e perspectivas do SUS. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. 502 p.

LIMA, N.V.T; SANTANA, J. P. Saúde coletiva como compromisso: a trajetória da ABRASCO. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2006. ABRASCO 232 p

### **EDSAU0015.8 - Habilidades e Atitudes em Saúde**

**C.H. Total: 120 C.H. Teórica: 60h C.H. Prática: 60h AAD: 0h**

**Ementa:** Desenvolver competências e habilidades técnicas e socioafetivas, estimular o aprimoramento de atitudes alinhadas aos princípios éticos. A habilidade de comunicar recebe ênfase, tanto para orientar o paciente, como para estimular e aperfeiçoar a integração multiprofissional. Serão abordados os temas: uso de editor de texto, pesquisa bibliográfica em saúde, documentação científica, noções de apresentação de aulas formais, bases de comunicação social, relação interpessoal e importância de trabalho em equipe, biossegurança, introdução ao manuseio do microscópio, bases da anamnese, bases para o exame físico geral, ética e bioética, medidas antropométricas, sinais vitais, primeiros socorros e introdução ao suporte básico de vida. As atividades serão realizadas no Laboratório de Habilidades, nos Laboratórios de informática, em hospital e posto de saúde.

### **Bibliografia Básica:**

AMERICAN HEART ASSOCIATION. Destaques da American Heart Association 2015. Atualização das Diretrizes de RCP e ACE. [versão em Português]. Disponível em: < <https://eccguidelines.heart.org/wpcontent/uploads/2015/10/2015-AHA-GuidelinesHighlights-Portuguese.pdf> >.

ANVISA. Luvas cirúrgicas e luvas de procedimentos: considerações sobre o seu uso. BIT – Boletim Informativo de Tecnovigilância, Brasília, n. 2, 2011.

ATKINS, Dianne L. et al. Part 11: Pediatric Basic Life Support and Cardiopulmonary Resuscitation Quality 2015 American Heart Association Guidelines Update for Cardiopulmonary Resuscitation and Emergency Cardiovascular Care. Circulation, v. 132, n. 18 suppl 2, p. S519-S525, 2015. Disponível em: < <https://eccguidelines.heart.org/wp-content/themes/eccstaging/dompdf-master/pdf/files/part-11-pediatricbasic-life-support-andcardiopulmonary-resuscitation-quality.pdf> >.

BARROS, Alba Lucia Botura Leite de. Anamnese e exame físico: avaliação diagnóstica de enfermagem no adulto. Porto Alegre: ArtMed, 2002. 272 p.

BICKLEY, Lynn S. SZILAGYI, Peter G. Bates, Propedêutica Médica. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2005.

BONITA, R; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRON, T. Epidemiologia básica. 2 ed. São Paulo: Santos, 2010. 230 p.

BRASIL. Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação. Disponível em: < [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12991](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12991) >.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Higienização das mãos: quando e como fazer. Segurança do Paciente e Qualidade em Serviços de Saúde. Disponível em: < <http://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/boletim> >.

BRASIL. HumanizaSUS - Política Nacional de Humanização: a humanização como eixo norteador das práticas de atenção e gestão em todas as instâncias do SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BRASIL, Lourdes Mattos (Org.). Informática em saúde. Brasília, DF: UCB; Londrina, PR: EDUEL, 2008. 572 p. ISBN 9788560485031 (Universa).

BRASIL. Lei Federal 11.794/2008. Diário Oficial da União, p. 1–8, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em: <  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_gerenciamento\\_residuos.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_gerenciamento_residuos.pdf)>.

BRASIL. Normas para pesquisa envolvendo seres humanos (Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012). Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: <  
<http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>>.

BRASIL. NR 32 - segurança e saúde no trabalho em serviços de saúde. Brasília. Disponível em: <  
<http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C816A350AC8820135161931EE29A3/NR-32%20%28atualizada%202011%29.pdf>>.

BRASIL. NR 6 – Equipamento de Proteção Individual – EPI. Brasília.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Recomendações para atendimento e acompanhamento de exposição ocupacional a material biológico: HIV e Hepatites B e C. Disponível: <  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/04manual\\_acidentes.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/04manual_acidentes.pdf)>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 306, de 07 de dezembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde. Brasília.

BRASIL. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: <  
[http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/orientacoes\\_coleta\\_analise\\_dados\\_antropometricos.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf)>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Protocolo para a prática de Higiene das mãos em serviços de saúde. Brasília: Fiocruz, 2013. Disponível em: [http://www.sbpc.org.br/upload/conteudo/protocolo\\_higiene\\_maos\\_09jul2013.pdf](http://www.sbpc.org.br/upload/conteudo/protocolo_higiene_maos_09jul2013.pdf)

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do Paciente em Serviços de Saúde: Higienização das mãos. Brasília: ANVISA, 2009, 105p. Disponível em: <  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/seguranca\\_paciente\\_servicos\\_saude\\_higienizacao\\_maos.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/seguranca_paciente_servicos_saude_higienizacao_maos.pdf)>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do Paciente e Qualidade em Serviços de Saúde. Brasília: BVS. Boletim Informativo, Ano IV, nº 08, dez/2014. Disponível em: <

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/f72c20804863a1d88cc88d2bd5b3ccf0/BOLETIM+I.PDF?MOD=AJPERES> >.

CARDOSO, J.L.C.; FRANÇA, F.O.S.; WEN, F.H.; MÁLAQUE, C.M.S.; HADDAD JUNIOR, V. Animais peçonhentos no Brasil: biologia, clínica e terapêutica dos acidentes. São Paulo: Sarvier, 2003. 468p.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE. HABILIDADES E ATITUDES EM SAÚDE. Manual de Habilidades e Atitudes em Saúde. Lagarto: Universidade Federal de Sergipe, 2015.

DOMINGUES, M.; HEUBEL, M.T.C.D.; ABEL, I.J. Bases metodológicas para o trabalho científico: para alunos iniciantes. Bauru, SP: EDUSC, 2003. 185 p.

ESTRELA, C.; ESTRELA, C.R.A. Controle de infecção em odontologia. São Paulo, SP: Artes Médicas, 2003. 169 p.

FALQUETO, E.; KLIGERMAN, D.C; ASSUMPCÃO, R.F. Como realizar o correto descarte de resíduos de medicamentos? Ciênc. Saúde coletiva, v. 15, suppl.2, Rio de Janeiro, Oct. 2010.

FRENK, J. et al. Health professionals for a new century: transforming education to strengthen health systems in an interdependent world. The lancet, v. 376, n. 9756, p. 1923–1958, 2010.

GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p.

GOLDIM, J.R. Bioética: Origens e Complexidade. Rev HCPA, Porto Alegre, v. 26, n. 2, 86-92, 2006.

GONZALEZ, M. M. et al. I Diretriz de ressuscitação cardiopulmonar e cuidados cardiovasculares de emergência da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arquivos brasileiros de cardiologia, v. 101, n. 2, p. 1–221, 2013. Disponível em: <[http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2013/Diretriz\\_Emergencia.pdf](http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2013/Diretriz_Emergencia.pdf)>.

HEYWARD, Vivian H.; STOLARCZYK, Lisa M. Avaliação da composição corporal aplicada. São Paulo: Manole, 2000. 243 p.

LOCH, J. A., GAUER, C.J.C., CASADO M. Bioética, Interdisciplinaridade e Prática Clínica. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2008.

MACEDO, P.C.M. Desafios Atuais no Trabalho Multiprofissional em Saúde. Rev SBPH, Rio de Janeiro, v. 10, n. 2, 33-41, dez. 2007.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 277 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual de Telessaúde. Disponível em: <[http://programa.telessaudebrasil.org.br/wpcontent/uploads/2015/02/Manual\\_Telessaude.pdf](http://programa.telessaudebrasil.org.br/wpcontent/uploads/2015/02/Manual_Telessaude.pdf)>.

NATIONAL ASSOCIATION OF EMERGENCY MEDICAL TECHNICIANS (ESTADOS UNIDOS). Pre-Hospital Trauma Life Support Committee. AMERICAN COLLEGE OF SURGEONS Committee on Trauma. Atendimento pré-hospitalar ao traumatizado: PHTLS. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 618 p. ISBN 9788535239348

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. O primeiro desafio mundial para a segurança do paciente: uma assistência limpa é uma assistência mais segura.

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C.P.. Problemas atuais de bioética. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Edições Loyola, Faculdades Integradas São Camilo, 2007. 581p.

PETROSKI, E.L. Antropometria: técnicas e padronizações. 5. ed. rev. e ampl. Várzea Paulista, SP: Fontoura, 2011. 208 p.

PORTO, C.C.; PORTO, A.L.. Exame clínico: Porto & Porto. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 522 p. ISBN 9788527720694

POTTER, P.A.; P., A.G.. Fundamentos de enfermagem. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier 2009. 1480 p.

RANG, H.P.; DALE, M.M. Farmacologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

REGO, S.; PALÁCIOS, M.; SIQUEIRA-BATISTA, R. Bioética para Profissionais de Saúde. Rio de Janeiro: editora FIOCRUZ, 2009. 160 p

SANDERS, L. Todo paciente tem uma história para contar: mistérios médicos e a arte do diagnóstico. Rio de Janeiro: Zahar, 2010. 325 p. ISBN 9788537802397

SILVA, M.J.P.. Comunicação tem remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde. São Paulo: Loyola, 133 p.

SILVA, P. Farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2010. 1325 p. ISBN 9788527715935.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA / SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO / SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol, v. 95, 1 supl.1, p. 1-51, 2010. Disponível em: < [http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz\\_hipertensao\\_associados.pdf](http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz_hipertensao_associados.pdf) > Acesso em: 11 fev. 2016.

STAUDT, D.T. A interdisciplinaridade em atenção Básica à saúde. Boletim da Saúde, Porto Alegre, v. 22, n. 1, 75-84, Jan/Jun, 2008.

SWARTZ, M.H. Tratado de semiologia médica: história e exame clínico. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier 2006. 908 p. ISBN 9788535219500

TIMBY, B.K. Conceitos e habilidades fundamentais no atendimento de enfermagem. 8. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2007. 912 p.

TOKARNIA, C. H.; DÖBEREINER, J.; PEIXOTO, P. V. Plantas tóxicas do Brasil. Rio de Janeiro: Helianthus. 320p.

WEIL, P.; TOMPAKOM, R. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 66. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 287 p.

### **Bibliografia Complementar:**

ALVES, Magda. Como escrever teses e monografias: um roteiro passo a passo. 2. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, c2007. 114 p. ISBN 9788535222128

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: 2002: informação e documentação: Referências e elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002. 24 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 6024: numeração progressiva das seções de um documento. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6027: 2003: informação e documentação: Sumário e apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2003. 2 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6028: 2003: informação e documentação: Resumo e apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2003. 2 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 10520: informação e documentação:- citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 14724: apresentação de trabalhos acadêmicos. Rio de Janeiro, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 15287: 2011: informação e documentação: projeto de pesquisa: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011. 12 p.

BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica. [25. ed.]. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. 112 p.

BATISTA, N. A.; BATISTA, S. H. O ensino das ciências básicas na graduação em saúde: desafios e possibilidades. In: \_\_\_\_\_. Docência em saúde: temas e experiências. Senac São Paulo Editora, 2003. ISBN 9788573593471. Disponível em: <  
<https://books.google.com.br/books?id=W43ygwfwBoxgC&printsec=frontcover&hl=ptBR#v=onepage&q&f=false>>.

BERBEL, N. A. N. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos? Interface - Comunicação, Saúde, Educação, v. 2, p. 139-154, 1998.

BRASIL. Código Civil: Lei 10.406/2002. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 jan. 2002.

BRASIL. Código Penal: Decreto-Lei 2.848/1940. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 31 dez. 1940.

BRASIL. Constituição Federal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 out. 1988.

BRASIL. Lei 9.610/1998. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 fev. 1998.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Diretrizes Assistenciais Complementares referentes à Linha de Cuidado ao Trauma na Rede de Atenção às Urgências e Emergências “Linha de Cuidado ao Trauma”. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: <189.28.128.100/nutricao/docs/geral/protocolo\_sisvan.pdf>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. Protocolos de Intervenção para o SAMU 192 - Serviço de Atendimento Móvel de Urgência. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <<http://u.saude.gov.br/images/pdf/2015/maio/26/basico-full.pdf>>.

CRAIG, Charles R ; STITZEL, Robert E (Ed.). Farmacologia moderna com aplicações clínicas. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. xvi, 815 p. ISBN 9788527709712

DE ONIS, M. et al. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. Bull World Health Organ, v. 85, n. 9, p. 660-7, Sep 2007.

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

HAAK, R. et al. The effect of undergraduate education in communication skills: a randomised controlled clinical trial. Eur J Dent Educ, v. 12, n. 4, p. 213-8, Nov 2008.

HANNAH, Kathryn J.; BALL, Marion J; EDWARDS, Margaret J. A. Introdução à informática em enfermagem. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed 2009. 388 p. ISBN 9788536317526.

JIN, J.; BRIDGES, S. M. Educational technologies in problem-based learning in health sciences education: a systematic review. J Med Internet Res, v. 16, n. 12, p. e251, 2014. Disponível em: < <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4275485> >.

JOEKES, K. et al. Does the inclusion of 'professional development' teaching improve medical students' communication skills? BMC Med Educ, v. 11, p. 41, 2011.

MARCO, M. A. D. et al. Laboratório de comunicação: ampliando as habilidades do estudante de medicina para a prática da entrevista. Interface - Comunicação, Saúde, Educação, v. 14, p. 217-227, 2010.

MEDEIROS, João Bosco; TOMASI, Carolina. Redação técnica: elaboração de relatórios técnico-científicos e técnica de normalização textual. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 398 p. ISBN 9788522459827

MOORE, Keith L; DALLEY II, Arthur F. Anatomia orientada para a clínica. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. xxxiii, 1101 p.

NERY, M. D. P.; COSTA, L. F.; CONCEIÇÃO, M. I. G. O Sociodrama como método de pesquisa qualitativa. *Paidéia* (Ribeirão Preto), v. 16, p. 305-313, 2006.

NUNES, S. O. V. et al. O ensino de habilidades e atitudes: um relato de experiências. *Revista Brasileira de Educação Médica*, v. 37, p. 126-131, 2013. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rbem/v37n1/18.pdf> >.

PEDUZZI, M. Equipe Multiprofissional de Saúde: Conceito e Tipologia. *Rev Saúde Pública*, São Paulo, v. 35, n. 1, 103-109, 2001.

PAYNE, K. B.; WHARRAD, H.; WATTS, K. Smartphone and medical related App use among medical students and junior doctors in the United Kingdom (UK): a regional survey. *BMC Med Inform Decis Mak*, v. 12, p. 121, 2012. Disponível em: < <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3504572/pdf/1472-6947-12-121.pdf> >.

PELLIZZON, Rosely de Fátima. Pesquisa na área da saúde: 1. Base de dados DeCS (Descritores em Ciências da Saúde). *Acta Cir. Bras.*, São Paulo, v. 19, n. 2, Apr. 2004 . Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/acb/v19n2/v19n2a13.pdf> >.

PELLIZZON, Rosely de Fátima; POBLACION, Dinah Aguiar; GOLDENBERG, Saul. Pesquisa na área da saúde: seleção das principais fontes para acesso à literatura científica. *Acta Cir. Bras.*, São Paulo, v. 18, n. 6, Dec. 2003 . Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/acb/v18n6/a02v18n6.pdf> >.

PORTAL DE PERIÓDICOS DA CAPES. Portal de Periódicos da CAPES - Guia. Disponível em:<[http://periodicos.capes.gov.br/images/documents/Portal\\_Periodicos\\_CAPES\\_guia\\_2013\\_0313.ppt](http://periodicos.capes.gov.br/images/documents/Portal_Periodicos_CAPES_guia_2013_0313.ppt) >.

PRODANOV, C.C.; FREITAS, E.C. Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2ª ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

PUBMED. PubMed BÁSICO. Disponível em: < <https://nml.gov/training/resources/pmtript.pdf> >.

SINGLETERY, E. M. et al. Part 15: First Aid: 2015 American Heart Association and American Red Cross Guidelines Update for First Aid. *Circulation*, v. 132, n. 18 Suppl 2, p. S574-89, nov. 2015. Disponível em: <[http://circ.ahajournals.org/content/132/18\\_suppl\\_2/S574.full.pdf](http://circ.ahajournals.org/content/132/18_suppl_2/S574.full.pdf) >.

STARK, L. A. Cell biology apps for Apple devices. *CBE Life Sci Educ*, v. 11, n. 3, p. 226-30, Fall 2012. Disponível em: < <http://www.lifescied.org/content/11/3/226.full.pdf> >.

TOGHIAN CHAHARSOUGH, N.; AHRARI, S.; ALIKHAH, S. Comparison the Effect of Teaching of SBAR Technique with Role Play and Lecturing on Communication Skill of Nurses. *J Caring Sci*, v. 3, n. 2, p. 141-7, Jun 2014.

TSUJI, H.; AGUILAR-DA-SILVA, R.H. Aprender e ensinar na escola vestida de branco: do modelo biomédico ao humanístico. São Paulo: Forte, 2010.

VOLPATO, Enilze de Souza Nogueira. Pesquisa bibliográfica em ciências biomédicas. J. Pneumologia, São Paulo, v. 26, n. 2, Apr. 2000. Disponível em: < [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S010235862000000200006](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010235862000000200006) >.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO Expert Committee. Technical Report Series No. 854. Geneva 1995.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO child growth standards: length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age : methods and development. Geneva, Switzerland: World Health Organization 2006.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO AnthroPlus. Geneva: World Health Organization 2007. Disponível em: < [http://www.who.int/entity/growthref/tools/WHO\\_AnthroPlus\\_setup.exe](http://www.who.int/entity/growthref/tools/WHO_AnthroPlus_setup.exe) >.

ZAPPAROLI, A. DOS S.; MARZIALE, M. H. P. Risco ocupacional em unidades de Suporte Básico e Avançado de Vida em Emergências. Revista Brasileira de Enfermagem, 2006.

YAGIELA, John A; NEIDLE, Enid Anne; DOWD, Frank J. Farmacologia e terapêutica para dentistas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 717 p. ISBN 8527705273

### **Subunidades Obrigatórias - Departamento de Nutrição:**

<b>NUTRL0026 – I Bloco de Nutrição</b> <b>Carga Horária: 765h Pré-requisito: EDSA0015</b>
--

#### **NUTRL0026.0 - Prática de Ensino na Comunidade II**

**C.H. Total: 90 C.H. Teórica: 30 C.H. Prática: 60 AAD: Não se aplica**

**Ementa:** Educação alimentar e nutricional: Aspectos teórico-práticos. Educação étnico-racial. Fundamentos do comportamento alimentar. Problemas nutricionais e programas de alimentação e nutrição com enfoque a grupos vulneráveis: gestante e nutriz, lactente e pré-escolar, escolar, adolescente. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas de Educação nutricional na Comunidade.

#### **Bibliografia Básica:**

DIEZ-GARCIA, R. W; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças Alimentares e Educação Nutricional - Série de Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, p. 411.

LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. rev. São Paulo, SP: Varela, 2011. 156 p

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (Org.). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, c2017. 540 p.

#### **Bibliografia Complementar:**

ACCIOLLY; SAUNDERS; LACERDA. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2ª ed. Rio de Janeiro: Cultura médica, 2009.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Secretaria de Ensino Fundamental. Diretrizes curriculares nacionais para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afrobrasileira e africana. Brasília-DF, 2010.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA ARNAIZ, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro, RJ: FIOCRUZ, 2011.

FISBERG, Regina Maria, et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. Barueri-SP: Ed Manole, 2005.

KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely ; GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: FIOCRUZ: Atheneu, 2007. 579 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo, SP: 2002. 107 p.

### **NUTRL0026.1 - Ciência da Nutrição**

**C.H. Total: 45h C.H. Teórica: 21h C.H. Prática: 12h C.H. AAD: 12h**

**Ementa:** História da Alimentação e da Nutrição no mundo e no Brasil (influência da história, cultura afro-brasileira, cultura africana, indígenas e de outros povos). Alimentos regionais e tabus alimentares. História do surgimento e evolução da profissão nutricionista no Brasil. Estudo do Código de ética do Nutricionista e Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas sobre a atuação profissional. Ética profissional. Áreas de atuação do profissional nutricionista e atuação em equipe multidisciplinar.

### **Bibliografia Básica:**

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo, SP: Global, 2011. 972 p. ISBN 9788526015838.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN no. 141/93. Dispõe sobre o código de ética profissional dos nutricionistas e dá outras providências. Diretrizes curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União. Brasília, 9 de novembro de 2001. Sessão 1, p. 39.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN no. 305/2005- Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 885 p. ISBN 9788574480022.

NIX, Staci (Ed.). Williams nutrição básica & dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 564 p. ISBN 9788535235524.

### **Bibliografia Complementar:**

AMORIM, S.T.S.P.; MOREIRA, H; CARRARO, T.E. A formação de pediatras e nutricionistas: a dimensão humana. *Revista de Nutrição*, v. 14, n. 2, 2001, p. 111-118.

BRASIL. Lei no. 8234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão do nutricionista e determina outras providências.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN no. 417/2008- Dispõe sobre procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas e dá outras providências.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN no. 390/2006 - Regulamenta a prescrição dietética de suplementos nutricionais pelo nutricionista e dá outras providências.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN no. 306/2003 - Dispõe sobre solicitação de exames laboratoriais na área de Nutrição Clínica, revoga a Resolução CFN nº 236, de 2000 e dá outras providências.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN no. 223/1999 - Dispõe sobre o exercício profissional do nutricionista na área de Nutrição Clínica e dá outras providências.

SILVA, Helder Kuiawinski. A cultura afro como norteadora da cultura brasileira. **Revista Perspectiva**, Erechim. v. 38, n.144, p. 25-35, dez. 2014. Disponível em: [http://www.uricer.edu.br/site/pdfs/perspectiva/144\\_449.pdf](http://www.uricer.edu.br/site/pdfs/perspectiva/144_449.pdf). Acesso em 12 mar. 2018.

SANSONE, Livio. Os objetos da identidade negra: consumo, mercantilização, globalização e a criação de culturas negras no Brasil. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 6, n. 1, p. 87-119, abr. 2000. Disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-93132000000100004&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93132000000100004&lng=pt&nrm=iso). Acesso em em 12 mar. 2018.

TIRAPÉGUI, Julio. *Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais*, 2ª ed, São Paulo: Atheneu, 2006. 342 p. ISBN 8573797916.

### **NUTRL0026.2 - Nutrição e Metabolismo**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Metabolismo dos macronutrientes e dos micronutrientes. Interações das vias energéticas e nutrientes no metabolismo intermediário. Assimilação e utilização dos macronutrientes, micronutrientes e compostos dietéticos não nutrientes.

### **Bibliografia Básica:**

MARIEB, E.; HOEHN, K. *Anatomia e Fisiologia*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 1046p.

MAHAN, K. L.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: *Alimentos, nutrição & dietoterapia*. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1351 p.

SHILS, M. E. et al. *Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença*. 2 ed. bras. Barueri. SP: Manole, 2009, 2222p.

### **Bibliografia Complementar:**

GIBNEY, M.J.; LANHAM-NEW, S; CASSIDY, A. Introdução à Nutrição Humana. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2010. 304p

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional: da concepção à adolescência. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 2007. 602p.

### **NUTRL0026.3 - Segurança dos Alimentos**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Noções básicas de microbiologia dos alimentos. Principais doenças causadas por micro-organismos e veiculadas por alimentos - Microrganismos de interesse em alimentos. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos, constituintes tóxicos e contaminantes. Técnicas de higiene dos alimentos – Controle higiênico-sanitário em alimentos, legislação sanitária e programas para controle da qualidade de alimentos. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

#### **Bibliografia Básica:**

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 182 p. (Biblioteca biomédica). ISBN 8573791217.

JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 711 p. ISBN 853630507X

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, [2004]. 625 p. ISBN 8585519533

#### **Bibliografia Complementar:**

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013. viii, 607 p. ISBN 9788536327051

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo, SP: Nobel, 2009. 511 p ISBN 9788521313823.

SACCOL, Ana Lúcia de Freitas; STANGARLIN, Lize; HECKTHEUER, Luisa Helena. Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 207 p. ISBN 9788564956148

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214 p. ISBN 9788577710003

SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden; SILVEIRA, Neliane Ferraz de Arruda. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p. ISBN 9788577590131.

### **NUTRL0026.4 - Alimentos**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Composição química de alimentos. Amostragem e principais métodos de análises físico-químicas de alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Tecnologia de produtos

de origem vegetal e animal. Embalagens para alimentos. Rotulagem Nutricional. Alimentos para fins especiais e aditivos. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

### **Bibliografia Básica:**

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2006. 478 p.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2010. 167 p.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2006. 402 p.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M.de A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. da S.; COSTA, V. M. da. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 131 p.

ORNELLAS, L. H.. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p

### **Bibliografia Complementar:**

FRANCO, G.. Nutrição: texto básico e tabela de composição química dos alimentos. 6ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1982. 230 p.

GRANJA, R. N. de M.. Análise da composição de alimentos: parte I. João Pessoa: Universitária, 2001. 61 p.

MORETTO, Eliane; FETT, Roseane; GONZAGA, Luciano V.; KUSKOSKI, Eugênia Marta. Introdução à ciência de alimentos. 2. ed. ampl. e rev. Florianópolis, SC: UFSC, 2008. 237 p.

NEPA-UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. Versão II. 2. ed. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006. 113p. Disponível em <<http://www.unicamp.br/nepa/taco/>>. Acesso em 02 de fev. 2009.

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2006. 654 p.

### **NUTRL0026.5 - Técnica de preparação e processamento de alimentos**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Operações fundamentais da preparação dos alimentos: seleção, pré-preparo e preparo. Grupos de alimentos, suas características e mudanças físico-químicas em decorrência do processamento. Indicadores no preparo de alimentos. Ficha técnica de preparação. Planejamento de cardápios. Introdução à gastronomia. Introdução à Análise Sensorial. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

### **Bibliografia Básica:**

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2006. 478 p.

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção (Ed.). Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo, SP: Atheneu, 2010. 167 p.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2006. 402 p.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M.de A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. da S.; COSTA, V. M. da. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 131 p.

ORNELLAS, L. H.. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.

### **Bibliografia Complementar:**

FRANCO, G.. Nutrição: texto básico e tabela de composição química dos alimentos. 6ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1982. 230 p.

GRANJA, R. N. de M.. Análise da composição de alimentos: parte I. João Pessoa: Universitária, 2001. 61 p.

MORETTO, Eliane; FETT, Roseane; GONZAGA, Luciano V.; KUSKOSKI, Eugênia Marta. Introdução à ciência de alimentos. 2. ed. ampl. e rev. Florianópolis, SC: UFSC, 2008. 237 p.

NEPA-UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. Versão II. 2. ed. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006. 113p. Disponível em <<http://www.unicamp.br/nepa/taco/>>. Acesso em 02 de fev. 2009. Não pode existir referências on line. Todas devem estar na biblioteca

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2006. 654 p.

### **NUTRL0026.6 - Nutrição do Adulto e Idoso**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Alimentação, nutrição e avaliação nutricional do adulto e idoso. Planejamento e cálculos dietéticos. Recomendações Nutricionais. Guias alimentares. Fisiologia do envelhecimento. Aspectos clínicos nutricionais das principais patologias no envelhecimento (Doenças de Parkisson, Doenças de Alzheimer, Disfagia, Sarcopenia e Osteoporose). Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

### **Bibliografia Básica:**

CUPPARI, Lilian (Ed.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar) ISBN 852042340X

DUARTE, Antonio Cláudio. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 607 p. ISBN 9788573799071.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. xxvi, 1351 p. ISBN 9788535229844

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. São Paulo, SP: Manole, 2008. 387 p. (Guias de nutrição e alimentação). ISBN 9788520421949.

SHILS, Maurice E (Ed.). Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. bras. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p. ISBN 9788520424933

TIRAPÉGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. xx, 326 p. ISBN 9788527715478 (broch.)

### **Bibliografia Complementar:**

BUSNELLO, Fernanda Michielin. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 292 p. ISBN 9788573799002.

CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade (Org.). Interpretação de exames laboratoriais aplicados a nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 490 p. ISBN 9788564956162

COSTA, Maria José Carvalho. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 113 p. ISBN 9788573799507.

ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. xxvii, 1011 p. ISBN 9788520427699

FISBERG, Regina Mara. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri, SP: Manole, 2005. 334 p. ISBN 9788520416389

MACDONALD, Ian A; ROCHE, Helen M (Ed). Nutrição e metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. ISBN 8527711796

MONTEIRO, Jacqueline Pontes (Coord.). Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. viii, 80 p. (Nutrição e Metabolismo). ISBN 9788527712590.

MOREIRA, Emília Addison Machado; CHIARELLO, Paula Garcia (Coord.). Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xxix, 330p. (Nutrição e metabolismo) ISBN 9788527713764

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, Julio Sérgio. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p. ISBN 9788573781830

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo, SP: 2002. 107 p. ISBN 8590428613.

PINHEIRO, Ana Beatriz V; LACERDA, Elisa Maria de Aquino; BENZECRY, Esther Haim; GOMES, Marisa Conceição da Silva; COSTA, Verônica Medeiros da. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 131 p. ISBN 8573796782.

ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andrea Polo (Org.). Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo, SP: Roca, 2010. x, 422 p. ISBN 9788572417624.

SAMPAIO, Lílían Ramos (Org.). Avaliação nutricional. Bahia: EDUFBA, 2012. 158 p.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2008 279 p. ISBN 9788572417600.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2011. 1256 p. ISBN 9788572418720.

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro Rubio c2008 628 p. ISBN 9788577710096

### **NUTRL0026.7 - Nutrição Materno Infantil**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Alterações fisiológicas e metabólicas da gestante. Planejamento e cálculos dietéticos para gestantes. Gestantes de risco (DM gestacional, Síndrome Hipertensivas na gestação e HIV). Fisiologia da lactação. Cálculos dietéticos da lactante. Aleitamento Materno. Composição do leite humano. Fisiologia do lactente. Lactente prematuro e baixo peso. Refluxo fisiológico e patológico. Alergia à proteína do leite da vaca (APLV). Fórmulas lácteas industrializadas e caseira. Cálculos Dietéticos para fórmulas lácteas. Alimentação complementar. Riscos da alimentação complementar. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

### **Bibliografia Básica:**

ACCIOLY, Elizabeth; SAUNDERS, Cláudia; LACERDA, Elisa Maria de Aquino. Nutrição em obstetria e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009. 649 p. ISBN 9788570064448.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. xxvi, 1351 p. ISBN 9788535229844.

EUCLYDES, Marilene Pinheiro. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável. 3. ed. Viçosa, MG: Suprema grafica, 2005. 548 p. ISBN 8590032736.

TIRAPÉGUI, Julio; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. xx, 326 p. ISBN 9788527715478 (broch.).

### **Bibliografia Complementar:**

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro Rubio c2008 628 p. ISBN 9788577710096.

MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon (Coord.). Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. xxxi, [10], 602 p. (Nutrição e metabolismo) ISBN 8527712512.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2011. 1256 p. ISBN 9788572418720.

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli; SCHOR, Nestor (Coord.) (Ed.). Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. 682 p. (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar) ISBN 9788520423615.

CARVALHO, Marcus Renato de; TAVARES, Luís Alberto Mussa. Amamentação: bases científicas. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2010. xx, 435 p. ISBN 9788527716277.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo, SP: 2002. 107 p. ISBN 8590428613.

PINHEIRO, Ana Beatriz V; LACERDA, Elisa Maria de Aquino; BENZECRY, Esther Haim; GOMES, Marisa Conceição da Silva; COSTA, Verônica Medeiros da. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 131 p. ISBN 8573796782.

DOUGLAS, Carlos Roberto. Fisiologia aplicada à nutrição. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006. 1074 p. ISBN 9788527711937.

### **NUTRL0026.8 - Nutrição da Criança e do Adolescente**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da criança e do adolescente. Alimentação, nutrição e avaliação nutricional da criança e do adolescente. Planejamento e cálculos dietéticos. Recomendações Nutricionais. Distúrbios e deficiências nutricionais na infância e adolescência (Desnutrição, Obesidade Infantil, Anemia Ferropriva e Hipovitaminose A). Principais doenças relacionadas a idade (diarreia, aguda, infecções respiratórias, diabetes melito). Distúrbios de imagem corporal e transtornos alimentares no adolescente

#### **Bibliografia Básica:**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. xxvi, 1351 p. ISBN 9788535229844

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. São Paulo, SP: Manole, 2008. 387 p. (Guias de nutrição e alimentação). ISBN 9788520421949.

SHILS, Maurice E (Ed.). Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. bras. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p. ISBN 9788520424933

#### **Bibliografia Complementar:**

FISBERG, Regina Mara. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2005. 334 p. ISBN 9788520416389

MACDONALD, Ian A; ROCHE, Helen M (Ed). Nutrição e metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. ISBN 8527711796

MANUAL de avaliação nutricional e necessidade energética de crianças e adolescentes1: uma aplicação prática. Bahia [Salvador]: EDUFBA, 2012. 88 p.

MONTEIRO, Jacqueline Pontes (Coord.). Consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. viii, 80 p. (Nutrição e Metabolismo). ISBN 9788527712590.

MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon (Coord.). Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. xxxi, [10], 602 p. (Nutrição e metabolismo) ISBN 8527712512

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, Julio Sérgio. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p. ISBN 9788573781830

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli; SCHOR, Nestor (Coord.) (Ed.). Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. 682 p. (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar) ISBN 9788520423615

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Coord.). Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. Barueri, SP: Manole, 2011. 521 p. ISBN 9788520430637.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo, SP: 2002. 107 p. ISBN 8590428613.

PINHEIRO, Ana Beatriz V; LACERDA, Elisa Maria de Aquino; BENZECRY, Esther Haim; GOMES, Marisa Conceição da Silva; COSTA, Verônica Medeiros da. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 131 p. ISBN 8573796782.

SILVA, Ana Paula Alves da; CORRADI, Gabriela Ackel; ZAMBERLAN, Patrícia (Ed.). Manual de dietas hospitalares em pediatria: guia de conduta nutricional. São Paulo, SP: Atheneu, 2006. 310 p. ISBN 8573798033.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2008 279 p. ISBN 9788572417600.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2011. 1256 p. ISBN 9788572418720.

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro Rubio c2008 628 p. ISBN 9788577710096

<b>NUTRL0027 – II Bloco de Nutrição</b> <b>Carga Horária: 735h      Pré-requisito: NUTRL0026</b>
---

### **NUTRL0027.0 - Prática de Ensino na Comunidade III**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 60h AAD: Não se aplica**

**Ementa:** Atuação do nutricionista na Atenção Primária à Saúde. Problemas nutricionais e programas de alimentação e nutrição com enfoque a grupos vulneráveis: adultos e idosos. Aconselhamento nutricional com ênfase nas doenças crônicas não transmissíveis. Segurança Alimentar e Nutricional. Educação étnico-racial. Cuidados nutricionais no domicílio.

### **Bibliografia Básica:**

CHEMIN, S.M.S.S.; MURA, J.D'Arc P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. Roca, 2007, 1168 p.

DIEZ-GARCIA, R. W; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças Alimentares e Educação Nutricional - Série de Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 411 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S., Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010, 1351 p.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: FIOCRUZ: Atheneu, 2007. 579 p.

LINDEN, S. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2ª ed. rev. São Paulo, SP: Varela, 2011. 156 p

TADDEI, J.A.A.C. Nutrição em Saúde Pública. 2ª. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2017. 540 p.

### **Bibliografia Complementar:**

ADOLFO Milech...[et. al.]; organização José Egidio Paulo de Oliveira, Sérgio. Sociedade Brasileira de Diabetes. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2015-2016). São Paulo, Editora: AC FARMACÉUTICA, 2016. 348 p.

BOOG, M. C. F. Educação em Nutrição: Integrando experiências. Campinas: Komedi, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 162 p.: il. (Cadernos de Atenção Básica, n. 35)

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Envelhecimento e saúde da pessoa idosa. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 192 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) Cadernos de Atenção Básica; n. 19.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira. 2ª Ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 158 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Atenção à Saúde da Pessoa Idosa e Envelhecimento. BRASÍLIA, 2010. 44 P. : IL. – (SÉRIE B. TEXTOS BÁSICOS DE SAÚDE). Série Pactos Pela Saúde 2006, V. 12.

FISBERG, Regina Maria, et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri-SP: Ed Manole, 2005.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo, SP: 2002. 107 p.

SANTOS R.D., GAGLIARDI A.C.M., XAVIER H.T., et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. Arq Bras Cardiol. 2013;100(1Supl.3):1-40.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2013-2014 - São Paulo, Editora: AC FARMACÉUTICA, 2014. 377p.

### **NUTRL0027.1 - Epidemiologia da Nutrição e Bioestatística**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Conhecimentos básicos da bioestatística. Fundamentos de epidemiologia. Métodos epidemiológicos para investigação do estado nutricional de grupos populacionais. Medidas

para avaliar exposição e desfechos em Epidemiologia nutricional. Epidemiologia aplicada às enfermidades não-transmissíveis e carenciais de interesse em saúde e nutrição. Transição alimentar e nutricional.

### **Bibliografia Básica:**

ROUQUAYROL, M.Z.; SILVA, M.G.C.. Epidemiologia e saúde. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: MedBook, 2013. 709 p.

TADDEI, J.A., LANG, R.M.F, SILVA-LONGO, G., TOLONI, MHA. Nutrição em Saúde Pública, 2ed. Rio de Janeiro: Rubio; 2017, p. 540.

VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 345 p.

### **Bibliografia Complementar:**

ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M.L. Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 699 p.

CRESPO, A.A. Estatística Fácil, 19ª edição, São Paulo: Saraiva, 2009, 218 p.

MEDRONHO, R.A. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p.

SHILS, M.E. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. bras. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J. D'Arc P.. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo, SP: Roca, 2007. 1122 p.

### **NUTRL0027.2 - Assistência Nutricional**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Prescrição de dietas progressivas hospitalares, terapia nutricional oral, enteral e parenteral aplicada a criança, adolescente, adulto e idoso. Imunonutrição. Atividade extensionista direcionada à comunidade externa de ampla faixa etária, contemplando enfermos, acompanhantes hospitalares e profissionais de saúde.

### **Bibliografia Básica:**

AUGUSTO, A.L.P. et al. Terapia nutricional. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 293 p.

CHEMIN, S.M.S.S.; MURA, J. D'ARC P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. Roca, 2007, 1168 p.

CUPPARI, L.. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

DAL BOSCO, S.M. Terapia nutricional em pediatria. São Paulo, SP: Atheneu, 2010. 395 p.

DUARTE, A.C.G. Avaliação Nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. 1ª ed. Atheneu, 2007, 640 p.

FALCÃO, M.C.; CARRAZZA, R.A.. Manual básico de apoio nutricional em pediatria. São Paulo, SP: Atheneu, 1999. 205 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010, 1351 p.

MONTEIRO, J.P.; CAMELO JÚNIOR, J.S. Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. xxxi, [10], 602 p.

VASCONCELOS, M.J.O.B. INSTITUTO MATERNO INFANTIL DE PERNAMBUCO. Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: MedBook, 2011. xxiv, 740 p.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009.

#### **Bibliografia Complementar:**

CUPPARI, L.. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. 515 p.

ROSA, G.. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2008. 214 p.

SHILS, M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 2 ed. bras. Barueri. SP: Manole, 2009, 2222p.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p.

TEIXEIRA NETO, F. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519 p.

Projeto Diretrizes. Disponível em: <http://www.projetodiretrizes.org.br>

#### **NUTRL0027.3 - Nutrição na Clínica Ampliada I**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Fisiopatologia, diagnóstico nutricional, prescrição dietoterápica e planejamento dietético nas doenças crônicas não transmissíveis: obesidade, dislipidemia, aterosclerose, hipertensão arterial sistêmica, diabetes *mellitus*, doença pulmonar obstrutiva crônica. Atividade extensionista envolvendo a comunidade enferma acometida pelas afecções abordadas no módulo.

#### **Bibliografia Básica:**

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010, xxvi, 1351 p. ISBN 9788535229844

SHILS, M. E. et al. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 2ª ed. bras. Barueri. SP: Manole, 2009, 2222p. ISBN 9788520424933

WAITZBERG, D.L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. ISBN 9788538800453

### **Bibliografia Complementar:**

BURGOS, M.G.P.A.; LIMA, D.S.C.; COELHO, P.B.P.. Nutrição em cirurgia bariátrica. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 263 p.

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. 515 p. ISBN 9788520426531

DÂMASO, A. Obesidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 316 p.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6ª ed. Barueri, SP: Manole, 2011, 1011p. ISBN 9788520427699

GOLDMAN, L.; AUSIELLO, D. A. Cecil medicina. 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 2 v.

NUNES, M.A. Transtornos alimentares e obesidade. 2. ed. São Paulo, SP: Artmed 2006 416 p.

ROSA, G. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 214 p. ISBN 9788527713320.

SILVA, S.M.; CHEMIN, S.; MURA, J.D'arc P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p. ISBN 9788572416788

SOBOTKA, L. Bases da Nutrição clínica. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 438 p.

### **NUTRL0027.4 - Nutrição na Clínica Ampliada II**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Fisiopatologia, diagnóstico nutricional, prescrição dietoterápica e planejamento dietético nas doenças que acometem o sistema digestório e seus órgãos anexos (doença do refluxo gastroesofágico, gastrite, úlcera péptica e duodenal, doenças inflamatórias intestinais, síndrome do intestino irritável, disbiose, doença hepática gordurosa não alcoólica, cirrose, pancreatite aguda, pancreatite crônica). Atividade extensionista envolvendo a comunidade enferma acometida pelas afecções abordadas no módulo.

### **Bibliografia Básica:**

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010, xxvi, 1351 p. ISBN 9788535229844

SHILS, M. E. et al. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 2ª ed. bras. Barueri. SP: Manole, 2009, 2222p. ISBN 9788520424933.

WAITZBERG, D.L.. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. ISBN 9788538800453

### **Bibliografia Complementar:**

CUPPARI, LILIAN (Coord.). Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. 515 p. ISBN 9788520426531.

DUARTE, A C. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 607 p. ISBN 9788573799071

ESCOTT-STUMP, SYLVIA. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6ª ed. Barueri, SP: Manole, 2011, 1011p. ISBN 9788520427699

GOLDMAN, Lee; AUSIELLO, D. A (Ed.). Cecil medicina. 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 2 v.

SILVA, S.M.; CHEMIN, S.; MURA, J.D`ARC P.. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256 p. ISBN 9788572418720

### **NUTRL0027.5 - Nutrição na Clínica Ampliada III**

**C.H. Total: 90h C.H. Teórica: 28h C.H. Prática: 32h AAD: 30h**

**Ementa:** Aspectos fisiopatológicos, diagnóstico nutricional, prescrição dietoterápica e planejamento dietético nas doenças renais, no estresse metabólico (trauma, queimadura, sepse, cirurgia), câncer, síndrome da imunodeficiência adquirida e paciente crítico. Atividade extensionista envolvendo a comunidade enferma acometida pelas afecções abordadas no módulo.

### **Bibliografia Básica:**

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. 515 p.

SHILS, M. E. et al. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 2ª ed. bras. Barueri. SP: Manole, 2009, 2222p.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009.

### **Bibliografia Complementar:**

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6ª ed. Barueri, SP: Manole, 2011, 1011p.

MAHAN, L. K.E; ESCOTT-STUMP, S. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010, xxvi, 1351 p.

GARÓFOLO, A. Nutrição clínica, funcional e preventiva aplicada à oncologia: teoria e prática profissional. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 276 p.

GOLDMAN, L.; AUSIELLO, D. A. Cecil medicina. 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 2 v.

RIELLA, M.C.. Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrólíticos. 5ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 1274p.

RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o rim. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. Xiv, 381p.

SOBOTKA, L. Bases da Nutrição clínica. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 438 p.

WAITZBERG, D.L.; DIAS, M.C.G. Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. São Paulo, SP: Athener, 2006. 173.

### **NUTRL0027.6 - Nutrição Social**

**C.H. Total: 45h C.H. Teórica: 21h C.H. Prática: 12h AAD: 12h**

**Ementa:** Nutrição em Saúde Pública: Conceitos e princípios básicos. Direito Humano a Alimentação Adequada. Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Instrumentos de avaliação de SAN. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Inquéritos nutricionais. O papel do nutricionista em Saúde Pública. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

#### **Bibliografia Básica:**

CONTRERAS J.; GRACIA M. Alimentação, Sociedade e Cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

RAMALHO, Andréa. Fome oculta: diagnóstico, tratamento e prevenção. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 378 p. ISBN 9788573792065.

TADDEI, J.A., LANG, R.M.F, SILVA-LONGO, G., TOLONI, MHA. Nutrição em Saúde Pública, 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio; 2017, p. 540.

#### **Bibliografia Complementar:**

CAMPOS, G.W.S.; MINAYO, M.C.S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JÚNIOR, M.. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo, SP: Hucitec, Rio de Janeiro, RJ: FIOCRUZ, 2009. 879 p. (Saúde em debate; 170).

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. 515 p.

OLIVEIRA, J.E.D.; MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

SHILS, M.E.. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. bras. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D'Arc P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2011. 1256 p.

### **NUTRL0027.7 - Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição**

**C.H. Total: 105h C.H. Teórica: 35h C.H. Prática: 40h AAD: 30h**

**Ementa:** Conhecimentos básicos de administração e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento, organização, controle e avaliação de UAN, lactário e bancos de leite. Organização administrativa, modalidades, características e necessidades de recursos materiais e humanos. Planejamento físico-funcional e *lay-out*. Funcionamento geral das UAN como cardápios, sistematização de compras, controle de estoque e custos, produção e distribuição. Programa de Alimentação do Trabalhador direcionado para UAN. Princípios da educação ambiental no âmbito da preservação e conservação dos recursos naturais e a sustentabilidade (forma holística) na Unidade de Alimentação e Nutrição. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

### **Bibliografia Básica:**

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Metha, 2009.

ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** Barueri, SP: Manole, 2002.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

### **Bibliografia Complementar:**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **ISO 14.001:2015. Sistema de gestão ambiental - requisitos com orientações para uso.** Outubro, 2015. p. 41. Disponível em <http://www.abntcatalogo.com.br/norma.aspx?ID=1547>

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I.** São Paulo: Varela, 2002.

MARTINS, Aline de Moraes. **Sustentabilidade ambiental em unidades de alimentação e nutrição coletivas de Santa Catarina.** Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/135679>

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2008.

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

ROSSI, Camila Elizandra; BUSSOLO, Carlota; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa Proença. ISO 14000 no processo Produtivo de Refeições: Implantação e Avaliação de um Sistema de Gestão Ambiental. **Nutrição em Pauta. Food Service.** Mar/abr, 2010. p. 49-54.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2004.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo, SP Roca 2008.

### **NUTRL0027.8 – Introdução À Pesquisa em Nutrição**

**C.H. Total: 45h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 15h AAD: Não se aplica**

**Ementa:** Metodologia da pesquisa. Elaboração, delineamento e confecção de projetos de pesquisa e trabalhos científicos e suas formas de apresentação. Normatização técnica para elaboração e publicação científica. Qualificação de projeto de TCC.

#### **Bibliografia Básica:**

ALVES, Magda. Como escrever teses e monografias: um roteiro passo a passo. 2. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 114 p.

CRESWELL, John W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 296 p.

DOMINGUES, Muricy; HEUBEL, Maricê Thereza Corrêa Domingues; ABEL, Ivan José. Bases metodológicas para o trabalho científico: para alunos iniciantes. Bauru, SP: EDUSC, 2003. 185 p.

EL-GUINDY, Moustafa M. Metodologia e ética na pesquisa científica. São Paulo, SP: Santos, 2004 175 p.

FURASTÉ, Pedro Augusto. Normas técnicas para o trabalho científico: explicitação das normas da ABNT. 16. ed. Porto Alegre: Dáctilo-Plus, 2012. 230 p. ISBN 9788590611523

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p.

#### **Bibliografia Complementar:**

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297 p.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 277 p.

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2013. 304 p.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011. 136 p.

**NUTRL0028 – III Bloco de Nutrição**

**Carga Horária: 765h Pré-requisito: EDSA0015, NUTRL0026 E NUTRL0027**

### **NUTRL0028.4 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

**C.H. Total: 240h C.H. Teórica: 09h C.H. Prática: 231h AAD: Não se aplica**

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades práticas de cuidado nutricional para indivíduos enfermos no âmbito hospitalar, em clínicas de especialidades ou em ambulatórios. Prescrições dietoterápicas destinadas a satisfazer as necessidades nutricionais dos pacientes. Atividade extensionista envolvendo a comunidade atendida em hospitais e ambulatórios, acompanhantes dos pacientes, equipe multiprofissional, funcionários envolvidos no serviço nutricional ou estudantes.

### **Bibliografia Básica**

CUPPARI, L. Nutrição: nas doenças crônicas não transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. 515p.

CUPPARI, L., Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 490p.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento. 6. ed. São Paulo: Manole, 2011.

SHILS, M.E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.

TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 519p.

WAITZBERG, D.L. Nutrição Oral, enteral e parenteral na prática médica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, v. 1 e 2, 2009.

### **Bibliografia Complementar**

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009. 649 p.

DUARTE, A.C.G. Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais. Atheneu, 2007. 640p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2010. 1351p.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C.; SCHOR, N. (Coord.) Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. 682 p.

SILVA, S.M.S.; MURA, J.P.. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.

VITOLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008. 628p.

WALLACH, Jacques B. Interpretação de exames laboratoriais. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 1465 p.

### **NUTRL0028.5 - Estágio Supervisionado em Nutrição Social**

**C.H. Total: 240h C.H. Teórica: 9h C.H. Prática: 231h AAD: Não se aplica**

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades práticas em instituições ligadas (ou vinculadas) à Saúde Coletiva/Saúde Pública, assim como em instituições que executem políticas educacionais e/ou sociais em que a alimentação e Nutrição estejam incluídas e em centros de especialidades em saúde. Territorialização. Controle Social em nível local. Práticas

de diagnóstico nutricional individual e coletivo, planejamento e intervenção. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

### **Bibliografia Básica:**

ARRUDA, B. K. G. De. Alimentação e nutrição no Brasil: percepções do passado para transformação do presente. Recife, PE: Instituto Materno Infantil Professor Fernando Figueira, 2008.

BOOG, M. C. F. Educação em Nutrição: Integrando experiências. Campinas: Komedi, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em:< <http://nutricao.saude.gov.br/publicacoes.php>>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Portaria Interministerial MS/MEC no. 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Diário Oficial da União 2006; 9 mai.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em:< <http://nutricao.saude.gov.br/publicacoes.php>>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: CAISAN, 2011, p.132. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos regionais brasileiros/ Ministério da Saúde, Secretaria de Políticas de Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. – 1. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002. Disponível em:<<http://nutricao.saude.gov.br/publicacoes.php>>

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto nº. 6.286, de 5 de dezembro de 2007. Brasília: Casa Civil, 2007. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6286.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6286.htm).

DIEZ-GARCIA, R. W; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças Alimentares e Educação Nutricional - Série de Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, p. 411.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007, p.580.

MONTEIRO, C. A. A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil. Estud. av., São Paulo, v. 17, n. 48, Aug. 2003

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, Julio Sérgio. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p. ISBN 9788573781830

PEREIRA, A. L. de F. As tendências pedagógicas e a prática educativa nas ciências da saúde. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19(5):1527-1534, set-out, 2003.

TADDEI, J.A., LANG, R.M.F, SILVA-LONGO, G., TOLONI, MHA. Nutrição em Saúde Pública, Rio de Janeiro: Rubio; 2011, p. 640.

### **Bibliografia Complementar**

ANSCHAU, F.R., MATSUO, T, SEGALL-CORRÊA, A.M. Insegurança alimentar entre beneficiários de programas de transferência de renda. Rev. Nutr., Abr 2012, vol.25, no.2, p.177-189

POF. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro : IBGE, 2011.150p.

RAMOS, C. I, CUERVO, M.R.M. Programa Bolsa Família: a interface entre a atuação profissional e o direito humano a alimentação adequada. Ciênc. saúde coletiva, Ago 2012, vol.17, no.8, p.2159-2168.

ROCHA, A.A., CESAR, L.G.C., Saúde Pública, São Paulo:Atheneu; 2008, p.179-196.

RODRIGUES, E. M.; SOARES, F. P. de T. P; BOOG, M. C. F. Resgate do conceito de aconselhamento no contexto do atendimento nutricional. Rev. Nutr., Campinas, 18(1):119-128, jan./fev., 2005.

RODRIGUES, L. P. F.; RONCADA, M. J. Título: Educação nutricional no Brasil: evolução e descrição de proposta metodologica para escolas. Comun. ciênc. saúde, v.19, n.4, p.315-322, out.-dez. 2008.

SANTOS, L. A. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Rev. Nutr., Campinas, 18(5):681-692, set./out., 2005.

SERGIPE, Lei nº 7.250 de 31 de outubro de 2011, Dispõe sobre a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Sergipe, e o Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Sergipe - SISAN-SE.

VALENTE, F. L. S. Direito Humano à Alimentação, São Paulo: Cortez; 2002, p. 271.

### **NUTRL0028.6 - Estágio Supervisionado em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição**

**C.H. Total: 240h C.H. Teórica: 9h C.H. Prática: 231h AAD: Não se aplica**

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades administrativas e técnicas na área de Alimentação Coletiva. Planejamento, organização, controle, avaliação e administração de Unidades de

Alimentação e Nutrição. Educação alimentar e nutricional para a clientela e funcionários. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

### **Bibliografia Básica:**

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2009.

ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. Gestão de serviço de nutrição hospitalar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

### **Bibliografia Complementar**

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I.** São Paulo: Varela, 2002.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2008.

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2004.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** 2. ed. São Paulo, SP Roca 2008.

### **NUTRL0028.3 - Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)**

**C.H. Total: 45h C.H. Teórica: 0h C.H. Prática: 45h AAD: Não se aplica**

**Ementa:** Execução do Trabalho de Conclusão de Curso. Elaboração de artigo ou de monografia. Defesa pública.

<b>COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS</b>
---

### **Subunidades Optativas - Departamento de Educação em Saúde**

#### **EDSAU0011 - Informática Aplicada à Saúde**

**C.H. total: 60h C.H. Teórica: 60h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**

**Ementa:** A importância da informática na área de saúde. Aplicações no ensino, pesquisa, extensão/assistência e administração na saúde. Tecnologias de comunicação ligadas à informática. A compreensão dos sistemas de computação. Programas. Internet. Intranet.

**Bibliografia:** A definir pelo Colegiado do curso

#### **EDSAU0010 - Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS**

**C.H. total: 60h C.H. Teórica: 60h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**

**Ementa:** A aquisição da Língua Brasileira de Sinais, em processo interativo na educação da pessoa portadora de deficiência auditiva e como instrumental linguístico no processo de desenvolvimento psicossocial do portador de surdez. Aspectos linguísticos da LIBRAS.

**Bibliografia:** A definir pelo Colegiado do curso

#### **EDSAU0013 - Inglês Instrumental**

**C.H. total: 60h C.H. Teórica: 60h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**

**Ementa:** Estratégias de leitura de textos autênticos escritos em Língua Inglesa, visando os níveis de compreensão geral, de pontos principais e detalhados e o estudo das estruturas básicas da língua alvo.

**Bibliografia:** A definir pelo Colegiado do curso

#### **EDSAU0014 - Espanhol Instrumental**

**C.H. total: 60h C.H. Teórica: 60h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**

**Ementa:** Estratégia de leitura para compreensão global de textos autênticos escritos em espanhol. Estruturas fundamentais da língua espanhola. Vocabulário.

**Bibliografia:** A definir pelo Colegiado do curso

#### **EDSAU0012 - Gerenciamento em Saúde**

**C.H. total: 60h C.H. Teórica: 60h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**

**Ementa:** Princípios gerais de administração: paradigmas e modelos de gestão. Conceitos, métodos e tecnologias de planejamento e gestão em saúde – potencialidades, limitações e aplicações práticas em diferentes níveis da realidade de saúde e dos serviços. Atenção à saúde desenvolvida pelo SUS.

**Bibliografia:** A definir pelo Colegiado do curso

### **Subunidades Optativas - Departamento de Nutrição – Área Comum**

#### **NUTRL0030 – Tópicos Especiais em Nutrição I**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**

**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

#### **NUTRL0031 – Tópicos Especiais em Nutrição II**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**

**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

#### **NUTRL0032 – Alimentos funcionais**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0033 – Vigilância sanitária**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**Subunidades Optativas - Departamento de Nutrição – Área de Nutrição Clínica**

**NUTRL0034 - Nutrição Esportiva**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0035 - Nutrição Ambulatorial**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 0h C.H. Prática: 24h AAD: 6h**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**Subunidades Optativas - Departamento de Nutrição – Área de Alimentos e Gestão de Unidades de Alimentação**

**NUTRL0036 - Introdução a Gastronomia**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0037 - Análise Sensorial**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**Subunidades Optativas - Departamento de Nutrição – Área de Nutrição Social e Saúde Coletiva**

**NUTRL0038 - Nutrição Comportamental**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0039 - Alimentação Orgânica e Sustentabilidade**

**C.H. total: 30h C.H. Teórica: 30h C.H. Prática: 0h AAD: 0h**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso.

**GRUPO DE OPTATIVAS DE EXTENSÃO**

**NUTRL0040 – AÇÃO COMPLEMENTAR DE EXTENSÃO (ACEX)**

**C.H.Total: 30h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 30h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0041 – AÇÃO COMPLEMENTAR DE EXTENSÃO (ACEX)**  
**C.H.Total: 60h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 60h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0042 – ATIVIDADES DE EXTENSÃO**  
**C.H.Total: 15h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 15h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0043 – ATIVIDADES DE EXTENSÃO**  
**C.H.Total: 30h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 30h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0044 – ATIVIDADES DE EXTENSÃO**  
**C.H.Total: 45h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 45h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0045 – ATIVIDADES DE EXTENSÃO**  
**C.H.Total: 60h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 60h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0046 – ATIVIDADES DE EXTENSÃO**  
**C.H.Total: 90h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 90h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** A definir pelo Colegiado do curso

**NUTRL0022 – ATIVIDADE DE EXTENSÃO INTEGRADORA DE FORMAÇÃO I – SEMAC**  
**C.H.Total: 15h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 15h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** Programação específica elaborada por cada Departamento sob coordenação do Conselho de Centro.

**NUTRL0047 – ATIVIDADE DE EXTENSÃO INTEGRADORA DE FORMAÇÃO II – SEMAC**  
**C.H.Total: 15h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 15h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** Programação específica elaborada por cada Departamento sob coordenação do Conselho de Centro.

**NUTRL0048 – ATIVIDADE DE EXTENSÃO INTEGRADORA DE FORMAÇÃO III – SEMAC**  
**C.H.Total: 15h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 15h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** Programação específica elaborada por cada Departamento sob coordenação do Conselho de Centro.

**NUTRL0023 – UFS-COMUNIDADE**  
**C.H.Total: 30h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 30h AAD: Não se aplica**  
**Ementa:** Atividades de extensão que permitam reconstruir metodologias de ensino de disciplinas tradicionais pela inclusão de um conjunto de mecanismos formativos de produção de conhecimento, vinculado à sociedade e às reais necessidades de cada campus, facilitando a ar-

ticulação, integração e comunicação inter e intracampus, tendo como foco o diálogo com a sociedade.

#### **NUTRL0025 – UFS-COMUNIDADE**

**C.H.Total: 60h C.H. Teórica: 00h C.H. Prática: 60h AAD: Não se aplica**

**Ementa:** Atividades de extensão que permitam reconstruir metodologias de ensino de disciplinas tradicionais pela inclusão de um conjunto de mecanismos formativos de produção de conhecimento, vinculado à sociedade e às reais necessidades de cada campus, facilitando a articulação, integração e comunicação inter e intracampus, tendo como foco o diálogo com a sociedade.

### 3. METODOLOGIAS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

O currículo do curso de Nutrição no campus Prof. Antônio Garcia Filho é estruturado em metodologias ativas de ensino-aprendizagem. Essas metodologias têm o potencial de despertar a curiosidade, à medida que os discentes se inserem na teorização e trazem elementos novos, ainda não considerados nas aulas ou na própria perspectiva do professor. Quando acatadas e analisadas as contribuições dos discentes, são estimulados os sentimentos de engajamento, percepção de competência e de pertencimento, além da persistência nos estudos. Existem diversas, e por vezes complementares, metodologias ativas de ensino-aprendizagem, duas são as principais modalidades de ensino/aprendizagem, inscritas nas metodologias ativas de ensino-aprendizagem, adotadas no Currículo do Curso de Nutrição da UFS, Campus Prof Antônio Garcia Filho: Método da Problematização e a Metodologia da Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP, ou do Inglês, PBL: *Problem Based Learning*). Ambas estão apoiadas na aprendizagem por descoberta e significativa (CYRYNO; TORALLES, 2003).

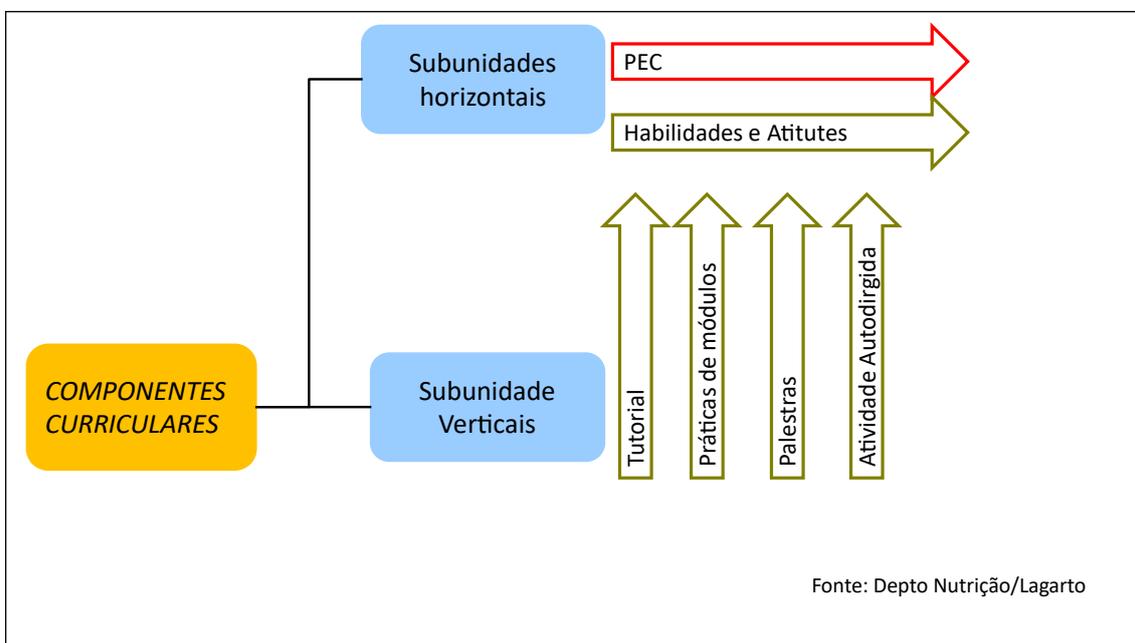
Os principais aspectos do PBL são: a aprendizagem significativa; a indissociabilidade entre teoria e prática; o respeito à autonomia do estudante; o trabalho em pequeno grupo; a educação permanente; e a avaliação formativa. A aplicação do PBL no nosso curso é possível devido a toda uma organização curricular que cria condições para que o método aconteça no conjunto dos componentes curriculares: tutorial, prática de subunidade e habilidades e atitudes em saúde.

A metodologia da problematização foi concebida partindo do pressuposto que é importante na formação do estudante capacitá-lo como agente da transformação social no processo ensino-aprendizagem. A problematização tem características próprias e tem fundamentos de várias correntes filosóficas, entre elas a fenomenologia, o existencialismo e o

marxismo. Dessa forma, o ensino aprendizagem que tem como base a problematização, segue a análise crítica da realidade, na qual o estudante está inserido, para que ele crie e organize ações relacionadas aos problemas encontrados no seu cotidiano. Considera o conhecimento prévio do estudante, valoriza este conhecimento, para que o estudante utilize para descobrir e redescobrir outros conhecimentos (MICHELS e VOLPATO, 2011). Essa metodologia possibilita a construção coletiva do conhecimento, a partir de situações problema identificadas pela vivência real. E visa preparar o aluno para atuar como profissional e cidadão. É expressa graficamente por Charles Maguerez como “Método do Arco” que supõe uma concepção do ato do conhecimento através da investigação direta da realidade, num esforço de construção de uma efetiva compreensão desta realidade, buscando intervir para modificá-la (BORDENAVE, 1983).

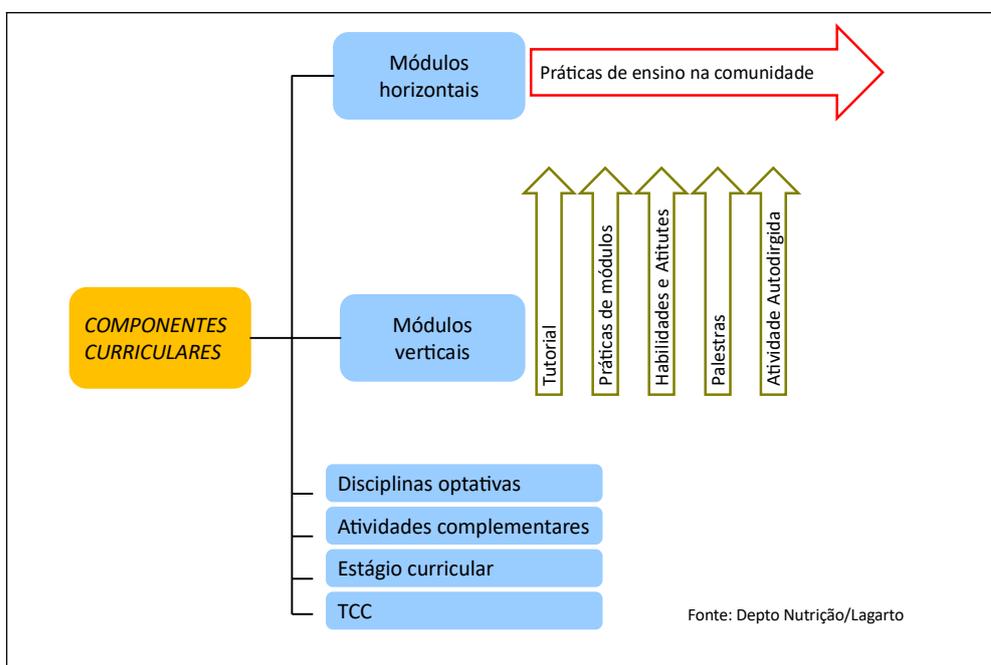
Os objetivos dessas duas metodologias de ensino-aprendizagem são: retornar o aprendizado à prática, desenvolver no estudante a capacidade e o desejo de estudar, estimular as suas habilidades autodidatas e a levar a atitude profissional crítica e reflexiva. Para garantir essas premissas são oferecidas em espaços de aprendizagem: tutorial, prática de subunidade, habilidades e atitudes em saúde, palestras, atividades autodirigidas. O Bloco I, conforme Figura 2, de formação básica e comum a todos os cursos do campus, difere da organização proposta nesse projeto para o Bloco II e III do Curso de Nutrição, pois na presente proposta de modificação curricular, se propõem que o componente Habilidades e Atitudes em Saúde integre as subunidades verticais.

Os estágios curriculares e trabalho de conclusão de curso são componentes curriculares do IV Bloco do Curso de Nutrição.



**Figura 2** – Componentes curriculares do Bloco I, Curso de Nutrição, ministrado pelo Departamento de Educação e Saúde, Campus Prof. Antônio Garcia Filho, Universidade Federal de Sergipe, Lagarto.

Os blocos II e III, conforme a Figura 3, são compostos por subunidades verticais e uma subunidade horizontal. A subunidade horizontal é a Prática de Ensino na Comunidade (PEC), que ocorre de forma horizontal e os conteúdos abordados acompanham as subunidades verticais no decorrer do ano. Já as subunidades verticais ocorrem concomitantemente nas formas de: tutoriais, práticas de subunidade, habilidades e atitudes em saúde, atividades autodirigidas e palestras. No Bloco IV estão previstos a execução do Trabalho de Conclusão de Curso e os estágios curriculares. As atividades complementares podem ser feitas desde o Bloco I. As disciplinas optativas devem ser cursadas no II Bloco e III Bloco.



**Figura 3** - Componentes curriculares do II, III e IV Bloco do Curso de Nutrição, Campus Prof. Antônio Garcia Filho, Universidade Federal de Sergipe, Lagarto (SE).

Os componentes curriculares dos II e III são descritos a seguir.

### 3.1 Subunidades Verticais

As subunidades verticais nos blocos são operacionalizadas na forma modular com articulação de vários eixos de saberes. A duração de cada subunidade no Bloco I é determinada pelo Departamento de Educação e Saúde. No Bloco II e III tem duração de 3 a 5 semanas, conforme Quadro 4, o número de semanas foi calculado com base na carga horária total de cada subunidade e obedece a determinação que o curso deve ter 200 dias letivos.

**Quadro 4** – Carga horária e duração das subunidades verticais do II e III Bloco do Curso de Nutrição, Campus Prof. Antônio Garcia Filho, UFS, Lagarto – SE.

	<b>Subunidade Vertical</b>	<b>CH</b>	<b>Duração em Semanas</b>
<b>BLOCO II</b>	Ciência da Nutrição	45	3
	Nutrição e Metabolismo	90	4
	Segurança de alimentos	90	4
	Alimentos	90	4
	Técnica de Preparação e Processamento de Alimentos	90	4
	Nutrição do Adulto e Idoso	90	4
	Nutrição Materno-infantil	90	4
	Nutrição da Criança e do Adolescente	90	4
	<b>BLOCO III</b>	Epidemiologia da Nutrição e Bioestatística	90
Assistência Nutricional		90	4
Nutrição na Clínica Ampliada I		90	4
Nutrição na Clínica Ampliada II		90	4
Nutrição na Clínica Ampliada III		90	4
Nutrição Social		45	3
Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição		105	5

Integram cada subunidade vertical: tutorial, prática de módulo, habilidades e atitudes em saúde, aprendizagem autodirigida e palestras. As características desses componentes das subunidades verticais estão descritas a seguir:

#### a) Tutorial

A Aprendizagem Baseada em Problemas tem o grupo tutorial como apoio para os

estudos. O tutorial é formado por sessões tutoriais facilitadas por docentes do curso que atuam como tutor. As discussões das sessões de tutorial são iniciadas, a partir de problemas que buscam fornecer à aprendizagem, uma base de conhecimento integrada e estruturada, necessárias para a aprendizagem autônoma e o trabalho em equipe, tal como ocorre em situações práticas em serviços. Dessa forma, esses problemas são concebidos tendo em vista, permitir ao discente a busca do conhecimento cognitivo e a aplicação nas atividades práticas nos diferentes cenários.

A construção do problema pelos docentes é realizada conforme orientações seguidas pela Faculdade de Medicina da Universidade de Maastricht-Holanda e deve:

“consistir de uma descrição neutra do fenômeno para o qual se deseja uma explicação no grupo tutorial; ser formulado em termos concretos; ser conciso; ser isento de distrações; dirigir o aprendizado a um número limitado de itens; dirigir apenas a itens que possam ter alguma explicação baseada no conhecimento prévio dos alunos; exigir não mais que em torno de 16 horas de estudo independente dos alunos para que seja completamente entendido de um ponto de vista científico (complementação e aperfeiçoamento do conhecimento prévio) (SARA & LIMA, 1996 apud BERBEL, 1998)”.

Ao longo do desenvolvimento do curso no Bloco II e III, as sessões de tutorial procuram retomar os conteúdos usualmente lecionados no I Bloco, buscando integrá-los as disciplinas do ciclo profissional. As atividades de Prática de Subunidade e Habilidades e Atitudes em Saúde são elaboradas em consórcio com os problemas do tutorial, pois a teoria e a prática, aqui são consideradas indissociáveis; busca-se também uma integração entre os mundos do trabalho, da aprendizagem e do SUS, através da elaboração de problemas baseados a partir da realidade local e regional.

O grupo tutorial é composto de um tutor e 8 a 12 alunos. Dentre os alunos, um será o coordenador e outro será o secretário, rodiziando de sessão a sessão, para que todos exerçam essas funções. Cada problema é debatido em duas sessões de tutorial, uma de abertura e outra de fechamento. Na primeira sessão tutorial de abertura do problema, ocorre livre debate baseado no conhecimento prévio, os discentes fazem a elaboração dos objetivos e propostas de soluções para os problemas mediante as quais emergirão questões de aprendizagem. Em seguida, os estudantes terão o prazo de uma semana para estudar de forma que possa responder às questões de aprendizagem por meio de estudos autogeridos e consultorias técnicas e didáticas.

No encontro seguinte, na segunda sessão de tutorial, que é a sessão de fechamento do problema, debatem a questão prática anterior, aprofundando a discussão à luz das buscas feitas para responder às questões de aprendizagem, na tentativa de melhor compreenderem o problema apresentado, refletir sobre o mesmo e propor soluções e intervenções com

fundamento teórico consistente. As sessões de tutorial ao longo do ano permitem aos estudantes e tutores o amadurecimento dos conhecimentos, a exercer reflexões, capacidade de autoaprendizagem e questionamento, e autonomia profissional para a intervenção. Vale ressaltar que o nível de complexidade progride e vai se acumulando à medida que o estudante evolui em sua formação.

A seguir, são descritos os oito passos que devem ser seguidos durante uma sessão tutorial:

- 1) Ler atentamente o problema e esclarecer os termos desconhecidos;
- 2) Identificar as questões (problemas) propostas pelo enunciado;
- 3) Oferecer explicações para estas questões com base no conhecimento prévio que o grupo tem sobre o assunto;
- 4) Resumir tais explicações;
- 5) Estabelecer objetivos de aprendizagem que levem o aluno ao aprofundamento e complementação destas explicações;
- 6) Estudo individual respeitando os objetivos levantados;
- 7) Rediscussão no grupo tutorial dos avanços de conhecimento obtidos pelo grupo;
- 8) Avaliação do discente pelo tutor.

Os problemas obedecem a uma ordem para serem estudados. Ao término de um, inicia-se o estudo do outro. O conhecimento adquirido em cada tema é avaliado ao longo de cada subunidade, com base nos objetivos e nos conhecimentos científicos.

Ao lado dos problemas numa subunidade, são organizadas situações para treinamento de habilidades psicomotoras e competências que ocorre no formato dos componentes curriculares: Prática de Subunidade e Habilidades e Atitudes em Saúde.

Para avaliar a dinâmica do tutorial e a necessidade de mudanças nesse espaço de aprendizagem, no transcorrer de cada módulo vertical são aplicadas as seguintes fichas de avaliação: avaliação do aluno pelo tutor; auto-avaliação e avaliação do grupo tutorial; avaliação do tutor pelo aluno; avaliação dos problemas pelo aluno e tutor; avaliação do módulo, conforme descrito no item Avaliação.

#### b) Prática de Subunidade

A Prática de Subunidade é uma atividade prática realizada em cenários de aprendizagens condizentes com a temática discutida no Tutorial. Além dos laboratórios, deve-se procu-

rar incorporar atividades em outros espaços que permitam aos discentes atuar em situações próximas às que encontrará na prática profissional.

Essas práticas são desenvolvidas em laboratórios de Anatomofisiologia, Bioquímica, Bromatologia, Patologia, Técnica em Alimentos, Ciências dos Alimentos, Hospital Escola e Clínica-Escola de Nutrição. Esses laboratórios são equipados de modo a permitir estudos autodirigidos sob tutorial, consultoria ou monitoria, em áreas básicas e pré-clínicas da formação do Nutricionista. As Práticas de Módulo acompanham os conteúdos do tutorial a fim de permitir o treinamento de procedimentos práticos destes conteúdos aos alunos.

### c) Habilidades e Atitudes em Saúde

Compreende um componente das subunidades verticais que visa treinar os estudantes para enfrentar situações que ocorrem na vida profissional conferindo-lhes terminalidade e capacidade profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico regional e nacional. Esse componente trata das habilidades específicas do profissional Nutricionista. Nela o discente conhece e desenvolve habilidades e atitudes necessárias a atuação do Nutricionista em diferentes cenários, como unidade de alimentação e nutrição, unidade básica de saúde, hospital, ambulatório e junto à comunidade, objetivando a promoção, a prevenção à assistência e a reabilitação do ser humano.

O profissional de Nutrição deverá ter habilidades para: prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos; prestar assistência dietoterápica, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos; planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar serviços de alimentação e nutrição. As atividades desta subunidade estão relacionadas aos tutoriais dos módulos verticais. Como atividades, destacam-se a discussão de artigos científicos, visitas técnicas, cálculos nutricionais que embasam os conteúdos dos módulos como nas fichas técnicas de elaboração de preparações, cálculos de composição centesimal de alimentos, cálculos de necessidades nutricionais para gestantes, crianças, adolescentes, adultos, idosos, terapia nutricional enteral e parenteral, patologias. Além disso, há o treinamento de cálculos sobre taxas de morbidade e mortalidade; os relacionados a unidades de alimentação e nutrição para: planejamento físico-funcional, controle de estoque e custo, planejamento de cardápio para coletividades, dimensionamento de equipamentos; e seminários sobre programas sociais de alimentação.

#### d) Palestra

As palestras são atividades expositivo-participativas inseridas nas subunidades verticais que compõem o contexto educacional da APB. Estes momentos são destinados ao coletivo discente, com o objetivo de complementar os conteúdos discutidos nos tutoriais necessários à formação pessoal e profissional de cada discente.

Nas palestras são abordados temas necessários ao aprendizado, de forma integralizada e contextualizada com a vivência prática em nutrição e áreas afins da saúde, estimulando a abordagem interdisciplinar. Preferencialmente, são ministradas por nutricionistas ou outros profissionais com conhecimento teórico e vivência prática do tema abordado.

Dessa forma, propõe-se que os conteúdos das palestras fundamentem-se em: a) ampliar o conhecimento prévio do aluno sobre o tema; b) apoiar o desenvolvimento de habilidades da profissão pelo discente, destinadas a atender as necessidades de saúde do indivíduo e da coletividade; c) elaboração e execução de planos de cuidados; d) compreensão da realidade no processo de trabalho e na gestão de serviços; e) conhecimento e incentivo ao desenvolvimento de pesquisa aplicada; f) reflexão ética e deontológica da profissão.

#### e) Aprendizagem autodirigida (AAD)

Trata-se de um conjunto de atividades que integra tutorial, principalmente, assim como os outros componentes das subunidades verticais a prática de subunidade, habilidades e palestras. Nessa atividade o estudante realiza leituras, estudo individual, consultorias e outras atividades que lhe permitam agregar conhecimentos e informações úteis à sua formação pessoal e profissional que podem ser utilizados para nas sessões tutoriais ou em outros componentes curriculares do curso. Para tanto se considera dentro de cada subunidade vertical uma carga horária para essa atividade. A biblioteca e laboratórios de informática contêm os recursos e condições mínimas necessárias para que os discentes tenham condições de efetuar seus estudos autodirigidos.

### **3.2 Subunidade horizontal**

A subunidade horizontal é o componente curricular que acontece de forma anual e seus conteúdos acompanham as subunidades verticais no decorrer do ano.

#### a) Prática de ensino na comunidade (PEC)

A PEC compreende um componente curricular que possibilita ao aluno conhecer as

necessidades e os problemas relacionados à alimentação e nutrição de um determinado coletivo, e a desenvolver competências para elaborar o diagnóstico da situação alimentar e nutricional em nível local, além de realizar ações e práticas educativas, de acordo com a condição social da comunidade, que envolvam não somente a cura, mas que envolvam prioritariamente a prevenção dos agravos e a promoção da saúde.

As práticas são desenvolvidas em unidades assistenciais do SUS de Lagarto, desde estabelecimentos de saúde (Unidade Básica de Saúde, Unidade de Saúde da Família, Unidades de Pronto Atendimento, Policlínicas, Hospitais, etc.) de Educação (Escolas e Creches), e de Assistência Social (Centro de Atenção Psicossocial, Abrigos, etc.). As atividades desenvolvidas devem correr de forma integrada aos serviços desenvolvidos nos espaços e contar com a participação ativa dos profissionais e da população, numa relação intercessora, criativa e construtiva para a promoção da saúde. Essas práticas são supervisionadas pelos docentes à ótica da proposta pedagógica do curso.

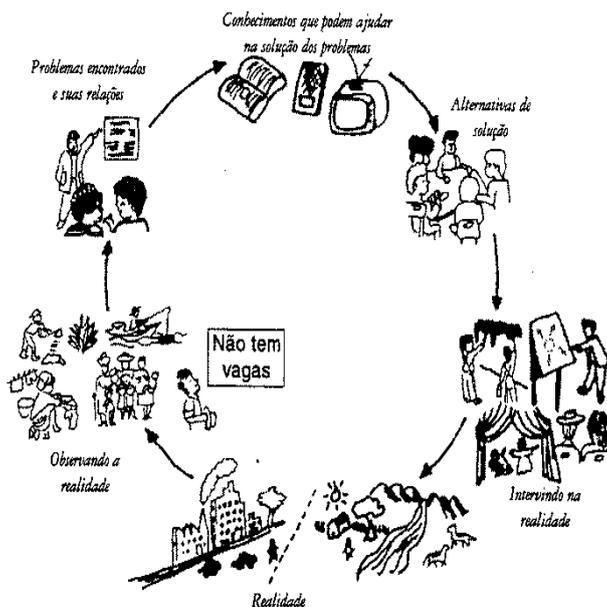
A realidade de saúde da comunidade se constitui o eixo articulador do processo de ensino-aprendizagem, promovendo a formação de profissionais conhecedores da realidade, mas, sobretudo, de cidadãos críticos, cômicos da sua importância social e comprometidos com a resolução dos problemas de saúde das pessoas e da população.

A PEC espera proporcionar ao aluno uma nova maneira de aprender e ensinar com o trabalho em equipe multiprofissional, interdisciplinar, baseado na compreensão que as condições de vida determinam as condições de saúde da população propiciando o desenvolvimento de habilidades na vivência de situações que envolvam não somente a cura, mas também a prevenção dos agravos e a promoção da saúde, percebendo e interferindo no processo de trabalho de produção da atenção a saúde. Assim, a PEC é um cenário de aprendizagem que permite adequar o currículo do curso às demandas de saúde das comunidades, bem como atender, na formação graduada, recursos humanos para o SUS.

A aplicação da PEC se dá em diferentes cenários de aprendizagem permitindo a aplicação teórico-prática na comunidade do conhecimento construído nos módulos dos blocos II e III do curso de Nutrição. O seu grande objetivo é contribuir para a formação de um profissional de saúde capaz de trabalhar em equipe multiprofissional, construir soluções mais efetivas para o processo saúde-doença-cuidado e contribuir para a transformação/construção de um desenho de atenção à saúde que seja resolutivo, equânime e centrado na promoção da saúde e prevenção de doenças e agravos, além de promover a formação de profissionais conhecedores da realidade, mas, sobretudo, de cidadãos críticos. A base deste módulo horizontal é utilizar a metodologia da problematização, pois permite a construção coletiva do conhecimento partin-

do de situações-problema identificadas pela vivência em serviço. As turmas de PEC são constituídas por 8 a 12 estudantes por vez.

A PEC utiliza a metodologia da problematização em que a concepção do conhecimento que ocorre através da investigação direta da realidade, num esforço de construção de uma efetiva compreensão desta realidade, buscando intervir para modificá-la, conforme descrita por Charles Maguerez como “Método do Arco”, conforme figura 4.



**Figura 4** - Adaptada de "O método do Arco" de Charles Maguerez, citado por Bordenave In: Educação em Saúde - Planejando as Ações Educativas: Teoria e Prática (GOVERNO DE SÃO PAULO, 2001).

No desenvolvimento das atividades da PEC podem ser identificadas as seguintes etapas:

- 1) observação, compreensão e recolha de dados da realidade;
- 2) problemas encontrados e suas explicações;
- 3) teorização;
- 4) identificação das soluções e planejamento da intervenção;
- 5) intervenção sobre a realidade;
- 6) acompanhamento e avaliação da intervenção.

Os discentes inseridos no ambiente de trabalho com a comunidade compartilham rotinas e problemas com crescente autonomia técnica e capacidade de colaboração com as equipes nos serviços de saúde. O provimento de cuidados individuais e coletivos culmina com as sessões tutoriais para a reflexão e estudo das vivências.

O desenvolvimento de pesquisas faz parte deste projeto, sempre com o objetivo de intervir para melhoria dos serviços de saúde e da qualidade de vida da população.

### **3.3 Atividades Complementares**

As atividades complementares configuram um recurso metodológico introduzido como exigência para a quase totalidade dos cursos superiores, tendo como objetivo maior permitir a participação efetiva do aluno no processo de sua formação, garantindo a oportunidade de escolha de conteúdos complementares coadjuvantes com as áreas nas quais deseja se aprofundar. Nessa concepção, o estudante é sujeito ativo no seu processo de formação.

Outro aspecto importante é a utilização de atividades complementares como instrumento para a complementação de uma formação de conteúdo e prática humanística em todas as suas áreas de ação. Assim, a atividade complementar será, ainda, o lugar privilegiado de interpenetração das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Vale também pensar as atividades complementares como um espaço para o exercício da interdisciplinaridade em todas as suas formas de expressão, congregando áreas de uma mesma disciplina ou aproximando áreas distintas, debruçando-se sobre um mesmo objeto ou fenômeno social.

As normas das atividades complementares são apresentadas no Anexo 8.4. São consideradas como complementares a formação do Nutricionista, realizadas no âmbito da universidade ou fora dela, com o propósito de atingir o perfil profissional desejado. Serão reconhecidas as seguintes atividades:

- I. Programas de pesquisa e iniciação científica;
- II. Participação em eventos científicos;
- III. Programas de extensão;
- IV. Participação em atividades de extensão em ligas acadêmicas;
- V. Organização de atividades científicas e eventos institucionais;
- VI. Estágios extracurriculares;
- VII. Trabalhos de estudo multidisciplinar
- VIII. Trabalhos desenvolvidos sob orientação docente;
- IX. Publicação de artigo científico em periódico indexado;
- X. Publicação de artigos completos em anais de eventos científicos;
- XI. Publicação de resumos de trabalhos;

- XII. Apresentação de trabalho (pôster/painel ou apresentação oral) em eventos científicos como congressos, simpósios, workshops, ou similar, nacional ou internacional;
- XIII. Representação estudantil no colegiado do curso;
- XIV. Participação em atividades comunitárias promovidas pela Universidade Federal de Sergipe ou pela Pró-Reitoria de Extensão;
- XV. Cursos de línguas estrangeiras.

Metodologicamente, propõe-se que a partir do I bloco até o final do IV bloco do curso o estudante desenvolva atividades científicas, didáticas, técnicas ou culturais do seu interesse ou necessidade, por meio das quais possa acrescentar elementos importantes à sua formação pessoal e profissional.

As normas das atividades complementares do curso de graduação em nutrição se encontram detalhadas no anexo 8.4.

### **3.4 Estágio curricular supervisionado**

O estágio curricular supervisionado busca o desenvolvimento da autonomia dos educandos, favorecendo sua capacidade de compreender e se posicionar diante do mundo do trabalho em saúde. O aprender em situações novas, o conviver e acolher a diversidade são questões relevantes na formação do Nutricionista. O estágio curricular do curso de nutrição compreende a prática no exercício profissional dos futuros Nutricionistas nas áreas de Nutrição Social, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição Clínica.

O estágio é desenvolvido pelos estudantes em espaços da UFS destinados para este fim, como por exemplo, o Restaurante Universitário, assim como em outras instituições através de convênios, que configuram formas de colaboração interinstitucional. Essa forma de estágio exige sempre um acompanhamento que poderá ser feita por professores ou supervisores habilitados da UFS.

Os estágios curriculares obrigatórios são contemplados na matriz curricular do curso, no Bloco IV, com supervisão e orientação de docente. O estágio curricular tem caráter pedagógico, devendo proporcionar ao discente a oportunidade de aplicação do instrumental teórico e prático que contemplam os componentes curriculares que integram o currículo do curso.

Os estágios são realizados nas áreas de competência necessárias para formação e atuação do Nutricionista, com a carga horária de 720 horas, dividida em três estágios de 240h: estágio supervisionado em Nutrição Social, estágio supervisionado em Nutrição em Unidades

de Alimentação e Nutrição e estágio supervisionado em Nutrição Clínica. As normas dos estágios curriculares obrigatórios estão contidas no anexo 8.2.

### **3.5 Trabalho de Conclusão de Curso**

Como requisito parcial para a conclusão do curso de Nutrição nesta instituição de ensino superior, o aluno matriculado deverá elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Esta atividade é de caráter individual e obrigatório, consiste na inserção do aluno no campo da pesquisa científica e o aprofundamento do seu conhecimento, em uma área da ciência da Nutrição.

O tema do TCC poderá ser, preferencialmente, de predileção do aluno, com foco em inovações do mundo científico, profissional e problemas regionais, buscando apontar possíveis soluções que objetivem o desenvolvimento de alternativas assistenciais consistentes e integração entre universidade e sociedade. Além disso, esta atividade busca possibilitar a demonstração de aquisição de conhecimentos e de habilidades, o desenvolvimento do comportamento autônomo, capacidade de interpretação e/ou críticas sobre temas relacionados à Nutrição, e por fim, a oportunidade de divulgação do trabalho de pesquisa realizado.

A orientação do TCC ocorrerá com auxílio de um professor orientador. O docente orientador deve possuir titulação mínima de Especialista e pertencente ao quadro de professores da Universidade Federal de Sergipe, com experiência na área do tema pretendido pelo aluno ou áreas afins. O curso também poderá indicar orientador para o Trabalho de Conclusão de Curso, por livre demanda entre as partes interessadas, docente e discente.

A construção do TCC ocorre em duas etapas. A primeira etapa está contemplada no módulo TCC I da matriz curricular do curso, que ocorre no Bloco III do curso de Nutrição. Nesta subunidade, o aluno deverá elaborar um projeto de trabalho, com auxílio do orientador atuante na área do tema escolhido. O aluno para obter aprovação no módulo TCC I deve cumprir as atividades propostas, apresentar e submeter seu projeto de pesquisa a avaliação do seu professor do módulo de TCC I. Estarão aprovados os graduandos que obtiverem nota igual ou superior a 5,0 (cinco).

A segunda etapa de construção do TCC está contemplada na subunidade Trabalho de Conclusão de Curso II, no Bloco IV. Nesta fase o estudante deverá executar o planejamento das atividades propostas no projeto de pesquisa para construção do trabalho de pesquisa, e por conseguinte, elaborar seu TCC, o qual pode ser redigida sob forma de monografia ou artigo científico, e submeter seu trabalho a aprovação, mediante uma banca avaliadora

As normas dos Trabalho de Conclusão do Curso estão apresentadas no Anexo 8.3.

### **3.6 Subunidades Optativas**

As subunidades optativas compõem o currículo complementar, devendo ser cumpridos pelo discente mediante escolha, a partir de um conjunto de opções, e totalizando uma carga horária mínima para integralização curricular estabelecida no projeto pedagógico do curso (Resolução 14/2015 CONEPE).

Para a oferta das subunidades optativas, com o intuito de atender o número de discentes, será adotado o pluralismo metodológico no sentido de articular vários conteúdos e métodos de ensino escolhidos por docentes responsáveis pela coordenação da subunidade optativa.

A relação de subunidades optativas foi apresentada no item 2.4.

## **4. APOIO AOS DISCENTES**

A Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROEST) é responsável pelo planejamento, coordenação e supervisão de apoio ao estudante, com o objetivo de integrar a assistência estudantil e o processo pedagógico de acordo com o art. 29 do Estatuto da UFS.

O Campus Universitário de Lagarto possui um Restaurante Universitário (RESUN). O programa de Residência Universitária é oferecido atualmente a estudantes matriculados em todos os campi da UFS e visa assegurar moradia por meio de concessão de valor para cobrir despesas com moradia, desde que comprovada a vulnerabilidade socioeconômica do estudante (até 1,5 salários mínimos per capita) após análise do departamento de assistência social.

As ofertas de auxílios e bolsas são feitas anualmente através de editais de assistência estudantil pela UFS e na página da Proest. A concessão dos benefícios está condicionada a avaliação socioeconômica e acadêmica. Fazem parte desses editais, o Programa de Residência Universitária, os auxílios moradia, inclusão, apoio inclusão e manutenção acadêmica.

No Programa de Residência Universitária, os alunos procedentes do interior de Sergipe e/ou outros estados do país são contemplados com moradia, uma bolsa para cobrir as despesas com moradia, isenção no RESUN, isenções de taxas acadêmicas e apoio nos aspectos sócio-político-educativo-psicológico no ambiente universitário. Para o estudante que reside fora do perímetro urbano onde está localizado o Campi da UFS em que está matriculado ou que é oriundo de outro estado da Federação, existe o Auxílio moradia, que objetiva custear a despesas do aluno com moradia, durante seu período de graduação. Existe, adicionalmente, o

auxílio manutenção acadêmica, em que o estudante selecionado recebe auxílio mensal para aquisição de seu material de estudo.

Para os discentes que possuem alguma deficiência devidamente comprovada, existe o auxílio inclusão. Além disso, esses alunos podem contar com apoio pedagógico de outros colegas discentes, que são contemplados com o auxílio apoio acadêmico.

A UFS também disponibiliza o auxílio apoio pedagógico, o qual é concedido aos discentes que participam de atividades acadêmicas complementares, dando ou recebendo apoio em disciplinas ou temas relacionados com sua área de graduação. Ademais, os estudantes atendidos pelos programas de assistência estudantil da Proest podem ser acompanhados pelo apoio psicossocial da UFS, que tem como objetivo principal prestar orientação e acompanhamento psicológico e social aos mesmos.

O programa de monitoria constitui uma outra maneira de apoiar o desenvolvimento do discente, uma vez que oportuniza aos estudantes de graduação experiências didático-pedagógicas com o apoio de um professor orientador, contribuindo para o desenvolvimento de habilidades ligadas ao magistério. A seleção de monitoria é feita anualmente, havendo as modalidades de monitor bolsista ou voluntário.

A Central de estágio é um setor da Pró-Reitoria de Extensão que engloba vagas ofertadas a partir de convênios empresas privadas e instituições públicas, para a manutenção de estágios extracurriculares, podendo estes serem voluntários ou com bolsa.

Também são oferecidas bolsas de iniciação a extensão e iniciação científica, a concessão dessas bolsas está sujeita a processo seletivo.

## **5. AVALIAÇÃO**

As metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem no Curso de Graduação em Nutrição do Campus Prof. Antônio Garcia Filho utilizará o sistema de avaliação definido no Artigo nº 13 da Resolução nº 11/2015/CONEPE.

O processo avaliativo dar-se-á por intermédio de auto-avaliações, avaliações entre os pares e os diferentes atores (docentes avaliam discentes e vice-versa, assim como preceptores em relação a docentes e discentes), avaliações das atividades didático-pedagógicas pelos discentes, docentes e preceptores, avaliações das unidades de saúde pelos discentes, docentes e preceptores. Para isso, são utilizados instrumentos detalhados a seguir.

## **5.1 Avaliação do docente (pelo discente)**

Ocorre através de formulário semiestruturado aplicado ao final de cada módulo, e tem como objetivo avaliar o desempenho do tutor pela percepção do discente, abrangendo diversos parâmetros como pontualidade, capacidade de estimular o interesse, conhecimento, entre outros.

## **5.2 Avaliação do discente**

As avaliações dos discentes serão baseadas em competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvido no decorrer das subunidades.

Essa avaliação é processual e enfatiza a participação, o envolvimento, o interesse dos discentes na realização de estudos e tarefas. O processo de avaliação indica o alcance das competências de iniciativa, de capacidade de trabalhar em equipe, de expressar claramente as ideias em público, de construir e apropriar-se de conhecimentos e de assumir postura crítica frente ao saber instituído. Além disso, a avaliação contempla as condições de produção de conhecimentos, tanto no que diz respeito à experiência vivenciada na prática, quanto na teoria criticamente construída. Nesse sentido, os estudantes são continuamente avaliados em seu desempenho cognitivo, atitudinal e psicomotor.

As avaliações focam no processo de aprendizagem, nas habilidades e competências e/ou conhecimento adquirido nas diversas atividades que compõem as subunidades dos blocos.

A aprovação em qualquer subunidade, estágio e no trabalho de conclusão de curso observará as normas acadêmicas da UFS.

A presença nas atividades propostas nas subunidades é obrigatória. Ausência em uma dessas atividades deve ser justificada e levada em consideração pelo docente responsável pela atividade, que estabelecerá estratégias de aprendizado para o discente, quando cabível.

### **5.2.1 Avaliação do Tutorial, Prática de Subunidade e Habilidades**

A avaliação do discente, conforme figura 5, constará de avaliação formativa (40%) e avaliação somativa (60%). A avaliação formativa referente às seções de tutorial representa 35% da nota, sendo que as autoavaliações e avaliação em grupo compreendem 5%. A avaliação somativa consistirá das notas obtidas nas provas teóricas de tutorial, e média das notas obtidas nas subunidades práticas (Práticas de módulo e Habilidades e atitudes em

Saúde). A prova de tutorial corresponderá a 70% e a média das subunidades práticas 30%, da avaliação somativa.

$$\begin{aligned} \text{AVALIAÇÃO FORMATIVA} \\ = [(m\u00e9dia das sess\u00f5es tutoriais \times 0,35) + (autoavalia\u00e7\u00f5es \times 0,05)] \times 0,4 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{AVALIAÇÃO SOMATIVA} \\ = [(prova te\u00f3rica tutorial \times 0,7) \\ + (m\u00e9dia das subunidades pr\u00e1ticas \times 0,3)] \times 0,6 \end{aligned}$$

$$\text{NOTA FINAL M\u00d3DULO} = \text{Avalia\u00e7\u00e3o formativa} + \text{Avalia\u00e7\u00e3o somativa}$$

**Figura 5** – Avaliação discente no Curso de Nutri\u00e7\u00e3o, do Departamento de Nutri\u00e7\u00e3o, Campus Ant\u00f4nio Garcia Filho, Universidade Federal de Sergipe, Lagarto – SE.

### 5.2.2 Avalia\u00e7\u00e3o formativa

A avalia\u00e7\u00e3o formativa \u00e9 aquela realizada, regular e periodicamente durante todos os m\u00f3dulos do curso, tendo como objetivo a obten\u00e7\u00e3o de dados sobre o progresso educacional conseguido e, identificar a necessidade de corre\u00e7\u00e3o das distor\u00e7\u00f5es e defici\u00eancias observadas, bem como refor\u00e7ar as conquistas realizadas. Nesse componente, a resposta ao discente deve ser imediata, permitindo que o mesmo tenha clara no\u00e7\u00e3o da sua evolu\u00e7\u00e3o durante o m\u00f3dulo, de modo que o estudante tenha clareza das suas potencialidades e defici\u00eancias. Dentro do processo de avalia\u00e7\u00e3o, a avalia\u00e7\u00e3o formativa representar\u00e1 40% da nota final do discente, e s\u00e3o observados tr\u00eas componentes:

- Avalia\u00e7\u00e3o formativa pelo tutor/instrutor

Ocorre atrav\u00e9s de formul\u00e1rio semiestruturado aplicado ao final de cada sess\u00e3o tutorial, e tem como objetivo acompanhar o desenvolvimento cognitivo e de habilidades necess\u00e1rias ao processo de ensino-aprendizagem do ponto de vista do tutor/ instrutor. Essa avalia\u00e7\u00e3o \u00e9 consolidada ao final de cada m\u00f3dulo e representa 35% da nota final do estudante no m\u00f3dulo.

- Avalia\u00e7\u00e3o formativa pelo discente: Autoavalia\u00e7\u00e3o

Esta avalia\u00e7\u00e3o tamb\u00e9m \u00e9 realizada com aplica\u00e7\u00e3o de formul\u00e1rio semiestruturado no qual o discente avalia seu pr\u00f3prio desempenho. A frequ\u00eancia da realiza\u00e7\u00e3o da autoavalia\u00e7\u00e3o depende da extens\u00e3o de cada m\u00f3dulo, n\u00e3o devendo ser maior do que duas por m\u00f3dulo.

Esse componente avaliativo incentiva o desenvolvimento da autopercepção, autonomia e maturidade do discente.

- **Avaliação formativa do grupo**

O discente realiza a avaliação do desempenho do grupo de acordo com a proposta do módulo, incentivando a análise crítica do discente a cerca das necessidades de melhorias das relações interpessoais no trabalho em grupo.

A autoavaliação e a avaliação formativa do grupo representam 5% da nota final do discente no módulo.

### **5.2.3 Avaliação Somativa**

É realizada através da aplicação de provas teóricas e/ou práticas, compostas de questões abertas ou de múltipla escolha, provas orais, testes práticos com objetivo de avaliar o desempenho do discente no processo ensino-aprendizagem. Dependendo do módulo, o número de avaliações poderá variar, de acordo com a necessidade detectada pelos docentes responsáveis, sendo, entretanto, proposto um ponto de corte de uma avaliação a cada 5 a 7 problemas. A avaliação somativa quando consolidada representará 60% da nota final do discente no módulo.

### **5.2.4 Aferição da frequência às atividades e unidades curriculares.**

A frequência será documentada por meio de registros de presença, independentemente do resultado obtido nas outras avaliações. Segundo Art. 116 da Resolução 14/2015/CONEPE, será reprovado na disciplina o estudante que não apresentar assiduidade mínima de 75% do total das aulas e atividades no período letivo, ressalvados os casos previstos em lei.

### **5.2.5 Avaliação de Práticas de Ensino a Comunidade**

A avaliação de Prática de Ensino na Comunidade é realizada por meio de quatro blocos de avaliações (Avaliação Diária, Avaliação Formativa, Avaliação Cognitiva e o Relato de Experiência). Cada bloco de avaliação o estudante terá nota entre 0 a 10 e, conforme quadro abaixo, cada bloco de avaliação apresenta um peso distinto.

1. **Avaliação diária**, tem como objetivo orientar e ou reorientar o instrutor quanto à forma de trabalhar com o grupo. O instrutor deverá avaliar os estudantes quanto aos aspectos teóricos e práticos. Além disso, o mesmo irá propor aos estudantes que revejam e reflitam sobre as atividades teórica-prática do dia e, só depois, solicitar que o aluno relate sobre o que mais chamou sua atenção e uma sugestão de estratégias para aulas seguintes. Isso se refere ao seu aprendizado, ao desempenho do grupo e do instrutor, assim como à dinâmica do dia.

Os estudantes serão avaliados acerca da teorização: discussão de texto, demonstração da capacidade de expor as ideias propostas para o estudo, atitude crítica em relação ao material estudado, elaboração de relatório, projeto de intervenção, além do comportamento e participação. Na aula prática, momento da intervenção na comunidade, os estudantes serão avaliados, quanto a sua participação na Comunidade, relação interpessoal, comportamento e postura.

1. **Avaliação Formativa**: oferece *feedback* constante. As avaliações são: do estudante pelo instrutor, por tema estudado, e a auto-avaliação do estudante e inter-pares (dos colegas), a cada semestre. Os pontos de avaliação referem-se ao envolvimento com o grupo, envolvimento com os trabalhos, características pessoais que favoreçam o bom desempenho profissional, entre outros aspectos. Todas as avaliações feitas durante o ano devem ser discutidas com os estudantes, para que observem e reflitam sobre o seu desempenho e desenvolvimento.

**Como realizar**: no dia da avaliação formativa, se faz necessário dedicar um tempo maior para este *feedback*. O estudante deve ser esclarecido quanto aos objetivos e à importância de cada aspecto avaliado (e a relação com a sua formação).

**Quem avalia e quando é avaliado**: a avaliação formativa é uma oportunidade de *feedback* tanto para o instrutor como para o estudante, e de estudante para estudante, objetivando o crescimento de ambos e, conseqüentemente, do grupo. Portanto, o processo envolve:

- a) Auto-avaliação do estudante
- a) Avaliação inter-pares
- b) Avaliação do estudante pelo instrutor
- c) Avaliação do instrutor pelo estudante

**A avaliação do instrutor pelo estudante constitui-se em processo de acompanhamento do desenvolvimento curricular e da inserção do instrutor na metodologia propos-**

**ta, cabendo por parte do estudante seriedade, ética e responsabilidade no cumprimento da avaliação.**

2. **Relato de experiência:** apresentado um a cada semestre. **Como realizar:** Os trabalhos desenvolvidos na PEC pelos grupos de estudantes serão apresentados para os instrutores e para a Comunidade nas Unidades Básica de Saúde ou Escolas – locais que foram desenvolvidas a PEC – ou ainda na própria UFS- Campus Lagarto. **Quem avalia:** Instrutor da PEC.
3. **Avaliação cognitiva:** Composta pela avaliação escrita. **Quem avalia:** Instrutor da PEC.

Portanto o aluno deverá ter 4 notas, com o peso a seguir:

<b>Avaliação</b>	<b>Peso</b>
1. Auto-avaliação e Avaliação inter-pares	0,5
2. Avaliação formativa pelo instrutor	4,0
3. Relato de experiência	1,5
4. Avaliação cognitive	4,0
<b>TOTAL</b>	<b>10,0</b>

### **5.3 Processo de autoavaliação do projeto pedagógico do curso**

Em coerência com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição (2001), o acompanhamento e avaliação do projeto pedagógico ocorrerá:

- I. na **execução do projeto:** formação e experiência profissional do corpo docente e a adequação do docente a cada atividade prevista: (tutorial, subunidades práticas, PEC, orientação de estágio, orientação de TCC, orientação de monitoria, orientação de iniciação científica, orientação de projetos de extensão). Infraestrutura física, laboratórios, recursos de informática e acervo e serviços da biblioteca;
- II. na **atualização** do Curso: adequação das ementas e dos planos de ensino dos módulos;
- III. na **gestão** do Curso: movimentação de alunos: matrícula, transferência recebida, transferência expedida, trancamento, abandono, transferência interna.
- IV. no **encontro pedagógico** do curso realizado anualmente pelo NDE, com participação de todos os docentes do curso.

Das Instâncias da Avaliação do Projeto do curso:

A avaliação do Projeto Pedagógico acontecerá em várias instâncias no âmbito institucional:

- I. no **Núcleo Docente Estruturante (NDE)**, ao qual competirá a observação mais contínua da manutenção do processo de qualidade e adequação do curso;
- II. no **Colegiado de Curso**, ao qual competirá, planejar, acompanhar a execução e avaliar todos os procedimentos regulares do curso;
- III. na **Comissão Própria de Avaliação (CPA)**, a qual competirá a avaliação institucional nas 10 dimensões orientadas pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES).

No âmbito do curso, o Projeto Pedagógico do Curso Nutrição é estudado constantemente com o surgimento de novas recomendações dos seus respectivos Conselhos e/ou Ordens, assim como de legislações que dizem respeito ao curso. No âmbito acadêmico, a constante avaliação crítica e contextualizada dos conteúdos curriculares e sua atualização geram reflexões e alterações para uma melhor adequação de conteúdo, carga horária, metodologia ou bibliografia. Reuniões pedagógicas e reuniões com os órgãos Colegiados são ações de auto avaliação existentes no curso, em que são discutidas formas de utilização dos resultados de avaliações externas (Exame Nacional de Desempenho de Estudantes - ENADE, avaliações para regulação do curso), assim como as metodologias de planejamento que subsidiam as mudanças do curso.

Tanto os resultados da avaliação interna quanto externa em seus diversos modelos serão objetos de estudo do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do Colegiado do Curso, com o objetivo de formular medidas capazes de atender e até mesmo superar os principais anseios levantados, conforme os relatórios recebidos. As demandas levantadas nos processos avaliativos são incorporadas dentro do planejamento organizacional da UFS, bem como a elaboração de ações, de estratégias e de políticas a fim de atender tais demandas. Os processos avaliativos têm configurado como subsídios para o redirecionamento das ações e formulação de políticas para a gestão da universidade.

## **6. INFRAESTRUTURA DO CURSO**

### **6.1 Corpo Docente e Administrativo**

O corpo docente em atuação no Curso de Graduação em Nutrição é constituído por 53 docentes, sendo 36 (trinta e seis) docentes doutores, constituindo 68% e 17 (dezesete) docentes mestres compondo 32% do quadro. Os seguintes professores integram o curso:

1. Adriana Gibara Guimarães	Doutor
2. Adriana Lúcia da Costa Souza	Mestre
3. Alessandra Alcides de Sá Santos	Doutor
4. Almir Barbosa dos Santos	Mestre
5. Ana Carolina Mascarenhas Oliveira	Doutor
6. André Sales Barreto	Doutor
7. Bárbara Melo Santos do Nascimento	Doutor
8. Bernadete de Lourdes de Araújo Silva	Mestre
9. Byanka Porto Fraga	Doutor
10. Carolina Cunha de Oliveira	Doutor
11. Catarina Sampaio Freire de Mello Lima	Mestre
12. Daniela Raguer Valadao de Souza	Mestre
13. Debora dos Santos Tavares	Doutor
14. Deison Soares de Lima	Doutor
15. Diego Moura Tanajura	Doutor
16. Diva Aliete dos Santos Vieira	Doutor
17. Ellencristina da Silva Batista Fidalgo	Mestre
18. Emeline das Neves de Araújo Lima	Doutor
19. Fabricio dos Santos Menezes	Mestre
20. Flavia Marcia de Oliveira	Doutor
21. Frederico Leao Pinheiro	Doutor
22. Julianna da Rocha Borges	Doutor
23. Heloisa Mirelle Costa Monteiro	Doutor
24. Jilda Silva Santos	Mestre
25. Janaina Rodrigues Geraldini	Doutor
26. Karine Vaccaro Tako	Doutor
27. Lara Franca Vieira	Doutor
28. Lavinia Teixeira de Aguiar Machado Lacerda	Doutor
29. Leandro Marques de Souza	Doutor
30. Luciana Valente Borges	Doutor
31. Luis Felipe Souza da Silva	Doutor
32. Magna Galvão Peixoto	Doutor
33. Marcia Schott Souza E Silva	Doutor
34. Márcio Bezerra Santos	Mestre
35. Marina Rodrigues Barbosa	Doutor
36. Mônica Santos de Melo	Doutor
37. Patrícia Oliveira Santos	Doutor
38. Patricia Rodrigues Marques De Souza	Doutor
39. Paulo Ricardo Saquete Martins Filho	Doutor
40. Priscila Lima dos Santos	Doutor
41. Renata Jardim	Doutor
42. Ricardo Luís Louzada da Silva	Doutor
43. Roberto dos Santos Lacerda	Mestre
44. Rosana de Souza Siqueira Barreto	Mestre

45. Rosangela Fatima de Oliveira Machado	Doutor
46. Rosiane Dantas Pacheco	Mestre
47. Rose Carolinne Correia da Silva	Mestre
48. Silvana Castro de Brito Sottero	Mestre
49. Simone Otilia Cabral Neves	Mestre
50. Simone Yuriko Kameo	Doutor
51. Tales Iuri Paz de Albuquerque	Mestre
52. Veruska Moreira de Queiroz	Mestre
53. Vivianne de Sousa Rocha	Doutor

Em síntese, o percentual dos docentes efetivos do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Sergipe - UFS com titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* é de 100%. Ressalta-se que dentro desse quantitativo estão incluídos os professores do Departamento de Educação em Saúde, responsáveis pelos módulos oferecidos no Ciclo I do Curso.

No que se refere ao corpo técnico-administrativo o Departamento de Nutrição dispõe de 2 (dois) funcionários:

1. Fabiana Gomes dos Santos	Assistente em Administração
2. Fernanda Arruda de Santana Clement	Secretariado Executivo

Os módulos obrigatórios ofertados no Curso de Graduação em Nutrição são distribuídos conforme área da titulação e matéria de ensino do concurso público de magistério superior prestado pelo professor.

## **6.2 Recursos materiais necessários ao funcionamento do curso**

Diversas são as necessidades de um curso para mantê-lo em atividade. Dentre elas estão à existência de um acervo de livros atualizados, laboratórios equipados e adequados para fixação dos conhecimentos obtidos em sala de aula, que permitirão ao aluno egresso do curso desenvolver trabalhos de alta qualidade com a aptidão almejada pelo empregador ou demandada pela sociedade. Além disso, são necessárias salas para os docentes do curso, salas para a área administrativa, almoxarifado, auditório, sala de reunião para docentes e atendimento ao aluno, computadores para a parte administrativa, computadores para o laboratório de informática, sanitários, entre outros.

### **6.2.1 Biblioteca**

Em se tratando dos livros didáticos, os títulos disponíveis no acervo da Biblioteca do Campus de Lagarto (BILAG) cobrem os conteúdos a serem lecionados em todos os módulos que compõem o Curso de Nutrição. Para efeito de aquisição de livros didáticos para consulta e estudo dos alunos, consideram-se três títulos da bibliografia básica, sendo no mínimo cinco exemplares para cada título, e, cinco títulos da bibliografia complementar com no mínimo dois exemplares por título.

O gerenciamento dos recursos informacionais é realizado pelo sistema Pergamum, a partir do qual é possível consultar obras não só da BILAG, como também de todas as outras bibliotecas que pertencem à Universidade Federal de Sergipe.

A biblioteca, por meio de seu Portal, oferece diversos serviços, destacando-se o acesso aos periódicos eletrônicos da CAPES, a consulta aos livros eletrônicos (*e-books*), o acesso à Biblioteca de Teses e Dissertações da Universidade, dentre outros. Entre as bases de dados estão: *Scifinder*, *Proquest*, *E-books Scince Direct* e *Science Direct/Scopus*. Para facilitar o acesso à informação, a BILAG conta com terminais de consulta ao acervo e leitores de livros eletrônicos. Estes últimos poderão ser emprestados aos usuários da biblioteca mediante a assinatura de termo de responsabilidade disponibilizado pela equipe de bibliotecários.

Todos os discentes e docentes podem acessar o site dos periódicos da CAPES através dos computadores disponíveis nos laboratórios e nas salas dos docentes, bem como nas suas residências através do acesso remoto.

O horário de atendimento é de segunda à sexta das 7h10 às 18h50 e sábado das 7h10 às 12h50.

Quanto à equipe técnica, a BILAG possui dezesseis funcionários, sendo quatro bibliotecários, um transcritor do sistema braile, dois tradutores e intérprete de libras, oito assistentes em administração e um auxiliar administrativo.

1. Barbara França Barcellos	Bibliotecário
2. Carolina Karla Fernandes	Bibliotecário
3. Fabiana Lopes do Nascimento	Bibliotecário
4. Maria Rosa Gomes Dória	Bibliotecário
5. José Nilson A. dos Santos	Transcritor do sistema braile
6. Milena Santos de Figueiredo Carvalho	Tradutor e intérprete de libras
7. Thaís Siqueira dos Santos	Tradutor e intérprete de libras

8. Allan Themístocles Galdino Ferreira	Assistente em administração
9. Anderson Gomes de Souza	Assistente em administração
10. Edicleverton José da Silva	Assistente em administração
11. Elano José Santana Lima	Assistente em administração
12. Fábio Almeida Maciel	Assistente em administração
13. Flávia de Jesus Lima	Assistente em administração
14. Felipe de Faro dos Xavier de Almeida	Assistente em administração
15. Thiago André Santos da Vitória	Assistente em administração
16. Carlos Jivago Santos de Jesus	Auxiliar administrativo

Através do relatório de classificação do levantamento bibliográfico pelo Pergamum – Sistema Integrado de Bibliotecas, constata-se que atualmente a BILAG dispõe de um número de 38 títulos distribuídos em 243 exemplares para o Curso de Graduação em Nutrição.

### **6.2.2 Laboratório de Ciência dos Alimentos**

As atividades desenvolvidas no Laboratório de Ciência dos Alimentos são as aulas práticas de análise de alimentos, envolvendo a química e bioquímica dos alimentos, microbiologia dos alimentos e análise sensorial, além das atividades de pesquisa na área de análise de alimentos. É utilizado tanto para aulas de graduação, como para as pesquisas realizadas na área de alimentos e nutrição pelos docentes do departamento.

O laboratório dispõe dos seguintes materiais e/ou equipamentos para realização das aulas práticas: estufa, mufla, digestor e destilador de proteína, centrífuga, extrator de lipídeos, ultrassom, capela, vidrarias, soluções e reagentes diversos para executar as análises.

### **6.2.3 Clínica Escola de Nutrição - CLENUT**

A clínica escola de Nutrição objetiva melhorar ou manutenção da qualidade de vida satisfatória dos indivíduos. É voltado ao tratamento nutricional visando prevenção e tratamento de doenças relacionadas à alimentação. Nesse ambulatório, são realizadas atividades extracurriculares para os alunos a partir do II Ciclo e também se realiza projetos de extensão. As atividades desenvolvidas são:

- Atendimentos individuais aos pacientes constando de uma avaliação nutricional completa, desde anamnese geral e pessoal, passando por hábitos alimentares, avaliação antropométrica, incluindo a bioimpedância, até a orientação nutricional através do plane-

jamento da alimentação de acordo com os hábitos alimentares, nível socioeconômico e estilo de vida do indivíduo.

- Formulação de cartazes de educação nutricional e atividades administrativas (marcação de consultas, controle de prontuários).
- Os nutricionistas técnicos realizam atividades de preceptoria com acompanhamento das consultas dos alunos do III Ciclo, treinamento dos alunos do II e III Ciclo, discussão de casos clínicos e correção de planos alimentares. Além disso, realizam triagem para inserção de pacientes na clínica e atividades administrativas (controle de agenda de pacientes e estagiários, controle de empréstimos de equipamentos e impressos utilizados nas consultas).
- Projetos de extensão são realizados envolvendo alunos e técnicos.

O Ambulatório de Nutrição é equipado com um aparelho de bioimpedância, duas balanças antropométricas, uma balança antropométrica pediátrica e nove adipômetro/plicômetro.

#### **6.2.4 Laboratório de Técnica em Alimentos (TECNA)**

O Laboratório de Técnica em Alimentos é um espaço suporte do processo ensino-aprendizagem, o qual estuda as propriedades físico-químicas e procedimentos que os alimentos são submetidos. Possui estrutura, equipamentos e utensílios para execução de aulas práticas. Realiza-se também as atividades voltadas às áreas de tecnologia de alimentos, nutrição clínica no que se refere as dietas especiais, além de gastronomia, nutrição funcional e análise sensorial de alimentos.

O TECNA possui os seguintes equipamentos para realização das aulas práticas: balança analítica, balança de cozinha, balança digital, batedeira planetária doméstica, espremedor de suco, fogão doméstico, freezer doméstico, geladeira doméstica, liquidificador, multiprocessador.

Entre os utensílios disponíveis estão: espremedor de batatas, boeadores, cuscuzzeiras, escumadeiras, espagueteiras, espátulas de silicone, conjunto de formas de pasteis, talheres, conjunto de formas para empadas, panelas, frigideiras, rolos para massas, tábuas de PVC nas cores branco, azul, amarelo, verde e vermelho, travessas, peneiras, conjunto de medidores para xícaras e colheres, jarras, assadeiras, pinceis de silicone, escorredores, entre outros.

Materiais de escritório também estão disponibilizados no TECNA, como: computador, mesa de fórmica retangular de escritório, mesa de fórmica redonda de escritório, armário e estantes em aço inox, cadeiras de escritório e armários de fórmica.

### **6.2.5 Sala dos Professores**

A sala dos professores dispõe de duas mesas, uma no formato oval e outra redonda, cadeiras e um computador para execução de atividades. Nessa sala, são realizadas as reuniões do Departamento de Nutrição, entre estas, Colegiado, Conselho e Núcleo Docente Estruturante (NDE) e atendimento ao discente no que se refere às atividades pedagógicas.

### **6.2.6 Salas de Aulas**

As salas de aulas do Curso de Nutrição estão equipadas com mesas ovais (uma por sala), cadeiras acolchoadas (doze por sala), birô (uma por sala) e lousa branca.

### **6.2.7 Sala da Coordenação**

O Departamento de Nutrição disponibiliza na sala da coordenação de quatro birôs (um para a coordenadora, um para o vice-coordenador, um para a secretária executiva e um para a assistente administrativa) cadeiras acolchoadas, dois computadores, estantes de escritório (duas na sala de arquivos), três armários para arquivo e três projetores data show para execução de aulas.

## **7. REFERÊNCIAS**

ALMEIDA, M. Diretrizes curriculares para os cursos universitários na área de saúde. Londrina: Rede Unida; 2003.

AROUCA, ASS. O Dilema Preventivista: Contribuição para a compreensão e crítica da medicina preventiva. Campinas: Editora EPUC-Fiocruz, 2005.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS DIRIGENTES DAS INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR. Convênio que entrei si celebram as instituições federais de ensino superior visando ao Programa de Mobilidade Acadêmica. Brasília, 2011

AUGUSTO, L. G. S. Saúde e ambiente. In: Saúde no Brasil: contribuições para a agenda de prioridades de pesquisa. Brasília: Ministério da Saúde, 2 ed., 2006. p. 197 – 225.

BARBOSA, G. R. Além do horizonte: uma outra forma de seleção docente é possível [trabalho de conclusão de curso]. Curso de Especialização em Ativação de Processos de Mudança na Formação Superior de Profissionais de Saúde, Fundação Oswaldo Cruz; 2014.

BORDENAVE, J. D. Alguns fatores pedagógicos. Notas preliminares. In: Capacitação Pedagógica para Instrutor/Supervisor Área da Saúde. Texto traduzido e adaptado do artigo: la transferencia de tecnologia apropiada ao pequeno agricultor. Rev Interamericana Educação de Adultos. 3(1-2): 19-26, 1983.

BRASIL. Constituição. Constituição da República Federal do Brasil. Brasília: Senado Federal. 1988.

BRASIL. Decreto Lei nº 5.800, de 8 de junho de 2006. Dispõe sobre o Sistema Universidade Aberta do Brasil - UAB. Diário Oficial da União, 2006a.

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, e dá outras providências. Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL. Lei nº 12.550 de 15 de dezembro de 2011. Autoriza o Poder Executivo a criar a empresa pública denominada Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares - EBSEH; acrescenta dispositivos ao Decreto-Lei no 2.848, de 7 de dezembro de 1940 - Código Penal; e dá outras providências. Diário Oficial da União, 2011.

BRASIL. Lei nº 8.080 de 19 de Setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União, 1990a.

BRASIL. Lei nº 8.142 de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Diário Oficial da União, 1990b.

BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, 1991.

BRASIL. Ministério da Saúde. Norma Operacional Básica do SUS - 01/93. Diário Oficial da União, 1993.

BRASIL. Ministério da Saúde. Norma Operacional Básica do SUS - 01/96. Diário Oficial da União, 1996.

BRASIL. Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB). Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, 1996.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Resolução nº 05 de 07 de novembro de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política de recursos humanos em saúde: seminário internacional. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2002. 184p.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileiras e Africana. Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004a.

BRASIL. Ministério da Educação. Dispõe sobre a oferta de disciplinas integrantes do currículo que utilizem modalidade semi-presencial. Portaria nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004b.

BRASIL. Departamento de Coordenação e Governança das Empresas Estatais do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Portaria nº 28, publicada no Diário Oficial da União em 21 de junho de 2016.

BRASIL. Ministério da Educação/Ministério da Saúde. Portaria interministerial nº 1.077, de 12 de novembro de 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Diretrizes operacionais para os pactos pela vida, em defesa do SUS e de gestão. 2006.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior. Dispõe sobre 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. Resolução nº 4 de 6 de abril de 2009a.

BRASIL. Conselho do Ensino, da Pesquisa e da Extensão. Aprova a Regulamentação do Plano de Reestruturação e Expansão da Universidade Federal de Sergipe, REUNI-UFS. Resolução nº 21 de 17 de Abril de 2009b.

BRASIL. Conselho do Ensino, da Pesquisa e da Extensão. Institui, no âmbito dos cursos de graduação, o Núcleo Docente Estruturante – NDE e dá outras providências. Resolução nº 115 de 22 de novembro de 2010.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Resolução nº 1 de 30 de maio de 2012.

BRASIL. Conselho do Ensino, da Pesquisa e da Extensão. Aprova alterações nos artigos 38 e 39 da Resolução nº 25 de 1991/CONEP e inclusão de componentes curriculares para currículos estruturados em metodologias ativas de ensino/aprendizagem. Resolução nº 06 de 22 de março de 2013.

BRASIL. Conselho Universitário. Aprova a criação do Centro Campus de Ciências da Saúde de Lagarto. Resolução nº 36 de 25 de setembro de 2009.

CAPRA, F. O ponto da mutação: a ciência, a sociedade e a cultura emergente. Cultrix: São Paulo. 2006.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SAÚDE, 8ª. Anais da 8ª Conferência Nacional de Saúde, Brasília, 1986 – Brasília: Centro de Documentação do Ministério da Saúde, 1987. 430p.

CARVALHO, S. R. Saúde Coletiva e Promoção da Saúde: Sujeito e Mudança. São Paulo: Hucitec, 2005.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; DA SILVA, R. Metodologia Científica. 6. edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

CONEPE/UFS, 2010. Resolução nº05/2010. Disponível *on line* em: [http://proex.ufs.br/uploads/page\\_attach/path/411/resolucao\\_005\\_2010\\_conepe.pdf](http://proex.ufs.br/uploads/page_attach/path/411/resolucao_005_2010_conepe.pdf). Acesso em 20 de Agosto de 2017.

CONEPE, UNIVERSIDADE FEDERAL SERGIPE. Resolução nº 11/2015. Aprova alterações no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado, do Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho e dá outras providências. Disponível em: <[http://lagarto.ufs.br/uploads/page\\_attach/path/2515/0112015\\_-\\_PPC\\_Nutri\\_\\_o\\_UFS\\_Lagarto.pdf](http://lagarto.ufs.br/uploads/page_attach/path/2515/0112015_-_PPC_Nutri__o_UFS_Lagarto.pdf)>. Acesso em: 23 fevereiro 2018.

CONEPE, UNIVERSIDADE FEDERAL SERGIPE. Resolução nº 14/2015. Aprova alterações nas Normas do Sistema Acadêmico de Graduação da Universidade Federal de Sergipe. Disponível em: <<https://www.sigaa.ufs.br/sigaa/verProducao?idProducao=1163685&key=9dcd16a2fd8a85f825f1b535fa928475>>. Acesso em: 23 fevereiro 2018.

COTTA, R. M. M.; MENDES, F. F.; MUNIZ, J. N. Descentralização das políticas públicas de saúde - do imaginário ao real. Viçosa: UFV- Cebes, 1998.

CYRINO, E. G.; TORALLES-PEREIRA, M. L. Trabalhando com estratégias de ensino-aprendizado por descoberta na área da saúde: a problematização e a aprendizagem baseada em problemas. Cadernos de Saúde Pública. v. 20, n.3, p. 780-788, 2004.

DIAZ BORDENAVE, J.; PEREIRA, A. M. Estratégia de ensino-aprendizagem. 21ª ed. Petrópolis: Vozes; 2000.

DOMINGUES, I. Conhecimento e transdisciplinaridade. Belo Horizonte: IEAT – UFMG, 2001.

FERNANDES, J. D.; Xavier, I.M.; Ceribelli, M.I.P.F.; Bianco, M.H.C.; Maeda, D.; Rodrigues, M.V.C. Diretrizes curriculares e estratégias para implantação de uma nova proposta pedagógica. Revista da Escola de Enfermagem USP, v.39, n.4, p.443-449, 2005.

FREIRE, P. Nuevas perspectivas críticas en educación. Editora Paidós. Buenos Aires. 1ª ed. 206 p. 1975.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 43. ed., São Paulo, 2011.

FUNESA. Educação Permanente em Saúde no Estado de Sergipe - Saberes e Tecnologias para Implantação de uma Política. Livro do Aprendiz 2 /Fundação Estadual de Saúde – Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe. – Aracaju: FUNESA, 2011.

GOVERNO DE SÃO PAULO. Manual para operacionalização das ações educativas no SUS – São Paulo. São Paulo, 2001. 115p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. [Estimativas da população residente nos municípios sergipanos - 2017](#).

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. [Estimativas da população residente do Brasil e UFs](#). 2017.

KAUARK, F.da S., MANHÃES, F.C., MEDEIROS, C.H. Metodologia da pesquisa: um guia prático. Itabuna: Via Litterarum, 2010.88p

LUCKESI, C. C. Filosofia da Educação. São Paulo: Cortez Editora, 1994.

MARANHÃO, E. Construção coletiva das diretrizes curriculares nacionais dos cursos de graduação da saúde: uma contribuição para o sistema único de saúde. In: Almeida, M. J. (org.). Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos universitários da área da saúde. Londrina: Rede Unida, 2003.

MARIN, M. J. S.; LIMA, E. F. G.; PAVIOTTI, A.N.; MATSUYAMA, D.T.; SILVA, L.K.D.; GONZALEZ, C.; DRUZIAN, S., ILIAS, M. Aspectos das fortalezas e fragilidades no uso das Metodologias Ativas de Aprendizagem. Revista Brasileira de Educação Médica. v.34, n.1, p.13–20, 2010.

MICHELS, L. B.; VOLPATO G. Marxismo e fenomenologia nos pensamentos de Paulo Freire. Filosofia e Educação - Revista Digital do Paideia. v. 3, n. 1, p. 122-134, 2011.

MITRE, S. M.; SIQUEIRA-BATISTA, R.; GIRARDI-DE-MENDONÇA J. M.; MORAIS-PINTO, N. M.; MEIRELLES, C. A. B.; PINTO-PORTO, C.; MOREIRA, T.; HOFFMANN, L. M. A. Ciência e Saúde Coletiva. v.13, sup. 2, p.2133-2144, 2008.

NUNES, E. D. Medicina Social: aspectos históricos e teóricos. São Paulo: Global Ed, 1994.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Preâmbulo da Constituição da Organização Mundial da Saúde, 1983.

PEREIRA, A. L. F. As tendências pedagógicas e a prática educativa nas ciências da saúde. Caderno de Saúde Pública. v.19, n.5, p.1527-1534, 2003.

PLANO NACIONAL DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA. Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras e SESU/MEC. Disponível em: <http://www.renex.org.br/arquivos/pne/planonacionaldeextensao.doc>. Acesso em: 25 de julho de 2017.

SANTOS, B. S. Um discurso sobre as Ciências. São Paulo: Cortez, 2003.

SEGRE, M.; FERRAZ, F. C. O conceito de saúde. Revista de Saúde Pública. v. 31, n.5, p. 538-42, 1997.

TAMBELLINI, A. M. T. Questões introdutórias, razões, significados e afetos – expressões do “Dilema Preventivista” então e agora. In: AROUCA, ASS. O Dilema Preventivista: Contribuição para a compreensão e crítica da medicina preventiva. Campinas: Editora EPUC-

Fiocruz, 2003.

UNIVERSIDADE FEDERAL SERGIPE. Plano de Desenvolvimento Institucional 2016-2020. Coordenação Geral de Planejamento/UFS, São Cristóvão – Sergipe. 2016-2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL SERGIPE. Regimento Geral da Universidade Federal de Sergipe. Resolução nº 01 do Conselho Universitário (CONSU), 1979.

UNIVERSIDADE FEDERAL SERGIPE. PROGRAD. Apresenta o Programa de Mobilidade Acadêmica (Andifes). Disponível em: < <http://prograd.ufs.br/pagina/14543>>. Acesso em: 16 fevereiro 2018a.

UNIVERSIDADE FEDERAL SERGIPE. PROEST. Apresenta o Programa de Inclusão e disponibiliza acesso a Codae - Coordenação de Assistência e Integração do Estudante. Disponível em: < <http://proest.ufs.br/pagina/13962>>. Acesso em: 16 fevereiro 2018b.

UNIVERSIDADE FEDERAL SERGIPE. PROGRAD. Apresenta o Programa de Monitoria. Disponível em: < <http://prograd.ufs.br/pagina/2891>>. Acesso em: 16 fevereiro 2018c.

## 8. ANEXOS

### 8.1 Normas do estágio curricular do curso de graduação em Nutrição

#### SEÇÃO I

#### DA CARACTERIZAÇÃO E DOS OBJETIVOS DO ESTÁGIO

**Art. 1º** O estágio do Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado da Universidade Federal de Sergipe é uma atividade curricular para discentes desse curso.

**Parágrafo Único:** O estágio curricular se dá nas modalidades de estágio curricular obrigatório e estágio não obrigatório de acordo com a Lei 11.788/2008.

**Art. 2º** O estágio curricular tem caráter pedagógico, devendo proporcionar ao discente a oportunidade de aplicação do instrumental teórico auferido nos diversos módulos que integram o currículo do curso, além de:

- I. proporcionar ao discente a oportunidade de desenvolver atividades típicas da profissão de Nutricionista na realidade do campo de trabalho;
- II. contribuir para a formação de uma consciência crítica no discente em relação à sua aprendizagem nos aspectos profissional, social e cultural;
- III. proporcionar a integração de conhecimentos, contribuindo dessa forma para a aquisição de competências técnico-científicas importantes na sua atuação como profissional de nutrição;

IV. permitir a revisão e atualização dos componentes curriculares e do curso, a partir da realidade encontrada nos campos de estágio, e,

V. contribuir para a integração da universidade com a comunidade.

## **SEÇÃO II DOS PRÉ-REQUISITOS DO ESTÁGIO**

**Art. 3º** O pré-requisito para estágio curricular obrigatório no curso de graduação em Nutrição é a integralização dos módulos que antecedem e compõem cada uma das 3 grandes áreas de estágio curricular obrigatório do Projeto Pedagógico do Curso.

**Art. 4º** O estágio curricular não obrigatório poderá ser realizado por alunos regularmente matriculados no curso de Nutrição da UFS, em conformidade com legislação vigente, desde que contribua para a formação acadêmico-profissional do discente, e, não prejudique as suas atividades normais de integralização de seu currículo dentro dos prazos legais.

§ 1º O estágio curricular não obrigatório não substitui o obrigatório.

§ 2º O estágio curricular não obrigatório poderá ser convertido em horas de atividades complementares, desde que estabelecido pelo Projeto Político Pedagógico, podendo gerar créditos para a integralização do currículo pleno desde que o estágio proporcione ao discente a oportunidade de aplicação do instrumental teórico auferido nas diversas disciplinas que integram o curso de Nutrição. Neste caso, o cadastro do estágio não obrigatório via Sistema Integrado de Gestão Acadêmica - SIGAA/UFS é obrigatório.

## **SEÇÃO III DA MATRÍCULA EM ESTÁGIO**

**Art. 5º.** A matrícula é o procedimento pelo qual o discente se vincula ao estágio curricular obrigatório.

**Art. 6º** A matrícula em estágio curricular obrigatório será efetuada no Sistema Integrado de Gestão Acadêmica, em consonância com o Calendário Acadêmico da UFS.

**Art. 7º.** Caberá ao colegiado do curso divulgar antes da matrícula em estágio, as informações referentes aos campos de estágio disponíveis e dos professores orientadores.

**Art. 8º.** São condições para realizar o estágio curricular não obrigatório:

I. cumprir o requisito descrito no **Art. 4º**;

II. a existência de um instrumento jurídico, de direito público ou privado, entre a unidade concedente e a Universidade Federal de Sergipe, através da Central de Estágios, no qual estarão acordadas as condições para a realização do estágio;

III. a garantia de seguro contra acidentes pessoais a favor do estagiário, pela unidade concedente;

IV. aprovação pela Comissão de Estágio e pela unidade concedente, de um plano de estágio entregue pelo estagiário;

V. a existência de um termo de compromisso, no qual devem constar as condições de estágio, assinado pelo discente, pela unidade concedente e pela Universidade Federal de Sergipe/PROEX;

VI. orientação do estagiário por um supervisor técnico e acadêmico, e,

VII. entrega de relatórios semestrais sobre as atividades desenvolvidas no estágio, pelo estagiário, ao docente supervisor, para apreciação pelo Colegiado do curso e à Central de Estágios. Em casos de suspensão do estágio antes do prazo, apresentar relatório parcial das atividades.

**Art. 9º.** O discente do curso de Nutrição poderá optar por realizar o estágio curricular em um local de estágio diferente daqueles oferecidos pela Comissão de Estágios, desde que seja aprovado pela mesma.

**Parágrafo Único:** O discente que demonstrar interesse em realizar estágio em local diferente daquele oferecido pela Comissão de Estágio deverá informar a referida comissão em um período mínimo de 30 (trinta) dias antes da matrícula. Caso isso não seja realizado a Comissão não garante a formalização do vínculo em tempo hábil podendo assim não ser possível a realização do estágio.

#### **SEÇÃO IV DA DURAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR**

**Art. 10** Os estágios deverão atender à carga horária e ao programa previsto no currículo pedagógico do curso.

**Art. 11** O curso de Nutrição, atribui às atividades de estágio curricular obrigatório a carga horária de 720 horas, dividido em três estágios de 240h.

§1º A carga horária diária será de seis (6) horas, conforme a legislação vigente (Lei do Estágio nº 11.788/08).

§ 2º Os estágios curriculares obrigatórios do curso de Nutrição têm carga horária de 20,9% da carga horária total do curso, que atende a determinação das Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição.

**Parágrafo Único:** As atividades supervisionadas serão desenvolvidas nos módulos: Estágio Supervisionado em Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado em Nutrição Social e Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica.

#### **SEÇÃO V DOS CAMPOS E SETORES DE ESTÁGIO**

**Art. 12** Constituem-se local de estágio curricular as instituições públicas ou privadas ligadas à área de atividade profissional de Nutrição, que atendam aos objetivos do Art. 2º, desta

resolução e Art. 4º da Lei 11.788/2008.

**Art. 13** Cada local de estágio determinará o quantitativo de estagiários que irão receber por preceptor e por turno de estágio.

**Art. 14** Devem ser consideradas as seguintes condições para a definição dos campos de estágio curricular:

I. a possibilidade de aplicação, no todo ou em parte, dos métodos e técnicas da área de formação profissional de Nutrição;

II. a existência de infraestrutura humana e material que possibilite a adequada realização do estágio;

III. a possibilidade de supervisão acadêmica e avaliação do estágio pela Universidade Federal de Sergipe

IV. assinatura do termo de estágio entre a Universidade Federal de Sergipe e a unidade concedente do estágio e estagiário, no qual serão acordadas todas as condições para a sua realização.

**Art. 15** Para a realização do Estágio Curricular ou não curricular em Instituição fora do Estado de Sergipe será obrigatória, além de todas as condições exigidas nos Art. 3º, 4º, 8º e 9º citados acima, o aceite do supervisor acadêmico para orientar o aluno.

## **SEÇÃO VI DO PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO**

**Art. 16** Para o desenvolvimento dos estágios deverão ser observados os planos de atividades de cada área.

**Art. 17** O cronograma de estágio será elaborado pela comissão de estágios baseado no calendário acadêmico.

## **SEÇÃO VII DA ESTRUTURA ADMINISTRATIVA**

**Art. 18** As atividades do estágio curricular serão coordenadas pela Comissão de Estágios, designada pelo Presidente do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição, será composta pelos seguintes membros: um membro docente do Colegiado do Curso; professores orientadores representando cada uma das áreas de estágio, até o máximo de cinco, eleitos pelo Conselho Departamental, e; um representante discente eleito pelo Centro Acadêmico, conforme a Resolução 05/2010/CONEPE.

§1º A Comissão de Estágios será renovada a cada dois anos.

§2º A Comissão de Estágios do Curso de Nutrição, se achar necessário, deverá eleger um coordenador dentre os seus membros docentes.

**Art. 19** Compete à Comissão de Estágios do curso de graduação em Nutrição:

- I. zelar pelo cumprimento dessa Resolução e das normas específicas de estágio do curso;
- II. definir normas de estágio do curso, a serem aprovadas pelo respectivo Colegiado;
- III. divulgar a relação dos professores orientadores com as respectivas áreas de atuação e opções de campo de estágio, antes do período da matrícula;
- IV. encaminhar à Central de Estágios da UFS o Termo de Compromisso de estágio curricular obrigatório preenchido e assinado pela unidade concedente, pelo professor orientador e pelo estagiário;
- V. encaminhar à Central de Estágios da UFS a demanda semestral de vagas de estágio obrigatório e a disponibilidade de professores orientadores;
- VI. informar à Central de Estágios da UFS a relação de professores orientadores e dos seus respectivos estagiários;
- VII. elaborar, quando possível, em conjunto com as unidades concedentes programas de atividades profissionais a serem desenvolvidas durante o estágio;
- VIII. promover atividades de integração entre os segmentos envolvidos com os estágios;
- IX. avaliar, com o Colegiado do Curso, os resultados dos programas de estágio curricular e propor alterações, quando for o caso;
- X. realizar treinamento e/ou orientação dos estagiários para a sua inserção no campo de estágio;
- XI. promover reuniões com os estagiários do curso, de modo a integrar as experiências vivenciadas nos campos de estágio;
- XII. promover a apresentação de relatórios finais e ou monografias relativas ao estágio, quando disposto na norma do curso;
- XIII. promover com o Colegiado do Curso ações que visem a atualização dos currículos a partir das experiências nos campos de estágio;
- XIV. propor ao Colegiado do Curso modelos de Planos e de Relatório Final de estágio curricular obrigatório e modelo de Relatório Semestral de estágio curricular não-obrigatório;
- XV. analisar os Planos de Estágio curricular não-obrigatório, num prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, a partir de seu recebimento encaminhando-os ao Colegiado do Curso e à Central de Estágios da UFS, e;
- XVI. proceder à captação de vagas em potenciais campos de estágio, podendo utilizar-se da intermediação de agentes de integração empresa-escola;
- XVII. avaliar os relatórios de estágio curricular não obrigatório, apresentados pelo estagiário;

XVIII. encaminhar para a Central de Estágios lista com nomes, endereços e responsáveis de novas instituições visando ampliar campos de estágio.

**Art. 20** Compete ao Coordenador de cada área de estágio:

- I. zelar pelo cumprimento das normas e resoluções relativas ao estágio curricular;
- II. elaborar e divulgar junto aos discentes e professores a política de estágio curricular do curso;
- III. elaborar, em conjunto com as instituições que oferecem campo de estágio, programas de atividades profissionais para serem desenvolvidas;
- IV. coordenar e controlar as atividades decorrentes do estágio curricular de comum acordo com os professores orientadores e supervisores técnicos;
- V. manter contato com as instituições, visando ao estabelecimento da realização de estágio;
- VI. divulgar as ofertas de estágio e encaminhar os interessados às instituições concedentes;
- VII. interagir com os professores orientadores e supervisores técnicos visando ao acompanhamento e ao aperfeiçoamento do processo;
- VIII. encaminhar ao Departamento de Administração Acadêmica (DAA) a documentação atestando a realização do estágio curricular, quando preciso;
- IV. definir, em comum acordo com a Comissão de Estágio obrigatório a avaliação de cada atividade dos discentes do curso, e,
- X. organizar e manter atualizado o cadastro de possíveis campos de estágio;
- XI. Além destas obrigações, cabe também ao coordenador o cumprimento dos incisos VI, X, XII e XVIII do Artigo 19.

## **SEÇÃO VIII DA SUPERVISÃO DO ESTÁGIO**

**Art. 21** A supervisão e orientação do estágio são definidas como sendo o acompanhamento e a avaliação do estagiário e das atividades por ele desenvolvidas no campo do estágio.

§1º A supervisão técnica consiste no acompanhamento das atividades no campo de estágio, exercida por profissional técnico responsável pela área do estágio na instituição conveniada, designado como supervisor técnico.

§2º A orientação acadêmica (supervisão acadêmica) consiste no acompanhamento das atividades de estágio por professor da Universidade Federal de Sergipe, vinculado às disciplinas profissionalizantes do curso de Nutrição, designado como professor orientador.

**Art. 22** São atribuições do supervisor acadêmico:

- I. orientar o estagiário em relação às atividades a serem desenvolvidas no campo de estágio;
- II. contribuir para o desenvolvimento, do estagiário, de uma postura ética em relação a prática profissional;
- III. discutir as diretrizes do plano de estágio com o supervisor técnico;
- IV. aprovar o plano de estágio curricular obrigatório dos estagiários sob sua responsabilidade;
- V. acompanhar o cumprimento do plano de estágio;
- VI. acompanhar a frequência do estagiário através dos procedimentos definidos nas normas específicas de estágio do curso;
- VII. manter contato regular com o campo de estágio na forma prevista nas normas específicas de cada curso;
- VIII. orientar o aluno na elaboração do relatório final e ou monografia de estágio;
- IX. responsabilizar-se pela avaliação final do estagiário, encaminhando os resultados ao Colegiado do curso, e;
- X. encaminhar os relatórios e/ou monografias elaboradas pelos estagiários para arquivamento pela Comissão de Estágio do curso.
- XI. Verificar a existência de vagas, antes de encaminhar os acadêmicos para o estágio

**Art. 23** São atribuições do Supervisor Técnico:

- I. orientar o estagiário nas suas atividades no campo de estágio;
- II. discutir o plano de estágio com o professor orientador;
- III. orientar o estagiário em relação às atividades a serem desenvolvidas no campo de estágio;
- IV. assistir e/ou treinar o estagiário no uso das técnicas necessárias ao desempenho de suas funções no campo de estágio;
- V. responsabilizar-se pela checagem da frequência do estagiário;
- VI. participar da avaliação do estagiário.

**Art. 24** A orientação do estágio exercida por docente da formação profissional do curso de Nutrição é considerada atividade de ensino, devendo constar dos planos do curso e compor a carga horária dos professores, de acordo com os critérios definidos pelo Colegiado do Curso e Regulamentação da UFS.

**Art. 25** No cálculo da carga horária docente de orientação de estágio serão computadas as atividades didáticas.

§1º São consideradas atividades didáticas:

I. reuniões com os estagiários e professores coordenadores da área do estágio;

II. orientação aos estagiários individualmente ou em grupo;

III. avaliação e discussão do(s) relatório(s) e/ou atividade(s);

IV. reuniões com supervisores técnicos.

§2º As reuniões da comissão de estágio serão realizadas da maneira que houver a necessidade para tratar de atribuições que competem à comissão.

§3º A carga horária dos professores orientadores será de uma hora semanal por discente, devendo ser distribuídas para as atividades de visita ao local de estágio, orientação individual e/ou em grupo, reuniões gerais de estágio ou com o supervisor técnico e orientação ao(s) discente(s).

§4º As reuniões gerais ocorrerão no final do ano letivo que antecede o estágio e nos intervalos entre os blocos de cada área de estágio.

§5º As reuniões com os discentes ocorrerão no mínimo por duas vezes durante o período de estágio e quando o coordenador da área achar necessário, para ajustes ou orientações.

## **SEÇÃO IX DAS ATRIBUIÇÕES DO ESTAGIÁRIO**

**Art. 26.** Estagiário é aqui entendido como o discente regularmente matriculado no curso de Nutrição e, que esteja matriculado em estágio curricular obrigatório ou frequentando estágio não obrigatório.

**Art. 27.** Compete ao Estagiário:

I. assinar o Termo de Compromisso com a Universidade Federal de Sergipe e com a unidade concedente do estágio

II. levar a carta de apresentação para ser assinada pelo coordenador do Curso ou seu representante legal para ser apresentada na unidade concedente no primeiro dia de estágio;

III. desenvolver as atividades previstas no plano de estágio curricular sob a orientação do supervisor acadêmico e supervisor técnico;

IV. cumprir as normas disciplinares e éticas do campo de estágio;

V. cumprir integralmente a carga horária de estágio estabelecida;

VI. participar, quando solicitado, das reuniões promovidas pelo professor orientador e/ou supervisor técnico e/ou pela Comissão de Estágio do Curso de Nutrição;

VII. submeter-se aos processos de avaliação;

VIII. apresentar relatórios de estágio curricular, seguindo o modelo definido pela Comissão de Estágio do Curso de Nutrição ou coordenador de área de estágio.

## **SEÇÃO X DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO**

**Art. 28.** A avaliação será realizada utilizando-se critérios conforme os incisos 3º, 4º, 5º, 6º, 7º e 8º do Art. 27º e os instrumentos de avaliação de acordo com normas específicas de cada área de estágio presentes nos respectivos manuais.

**Art. 29.** Serão utilizados como instrumento de avaliação e seus respectivos pesos:

- I. Ficha de Avaliação do Supervisor Técnico (peso 3,0);
- II. Relatório Final de Estágio Curricular Obrigatório (peso 3,5);
- III. Ficha de Autoavaliação (peso 0,5); e;
- IV. Ficha de Avaliação do Professor Orientador (peso 3,0).

**Art. 30.** O estagiário será avaliado, após cumprir a carga horária prevista para o estágio curricular correspondente.

**Art. 31.** A avaliação do estagiário será realizada pelo supervisor técnico, pelo supervisor acadêmico, além da autoavaliação e avaliação pelo professor coordenador de área de estágio.

**Art. 32.** A avaliação se fundamentará na observação das atitudes/habilidades do discente e no relatório final, em cada área do estágio.

§1º Na avaliação da atitude serão considerados os seguintes aspectos:

- I. assiduidade;
- II. pontualidade;
- III. interesse;
- IV. participação;
- V. relacionamento (com os supervisores, colegas, funcionários e clientela);
- VI. postura profissional (comportamento ético).

§2º Na avaliação da habilidade considerar-se-ão:

- I. emprego de técnicas corretas,
- II. capacidade de análise e avaliação dessas técnicas.

§3º A avaliação do relatório final ficará a critério dos professores coordenadores de cada área

de estágio.

§4º: O relatório poderá incluir atividades correlatas não contempladas nos programas das respectivas áreas.

**Art. 33.** A aprovação do discente no Estágio atenderá as exigências das Normas de Sistema Acadêmico em vigor.

§1º Ao final do Estágio será atribuída ao estagiário, uma nota de 0 a 10.

§2º A aprovação do estagiário estará condicionada ao cumprimento da carga horária do estágio e média final igual ou superior a 5 (cinco).

## **SEÇÃO XI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 34.** Estão sujeitos a essas normas todos os discentes e professores do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe.

**Art. 35.** Os estágios são anuais e as respectivas matrículas estabelecidas pelo calendário UFS, no início do ano letivo.

**Art. 36.** O aluno que tiver seu pedido de trancamento de um ou mais módulos aprovados pelo Colegiado do Curso, só poderá realizá-lo no ano subsequente.

**Art. 37.** O não comparecimento ao local de estágio, sem comunicação prévia à instituição e ao docente responsável pelo estágio, caracterizará abandono de estágio e o mesmo será cancelado integralmente.

**Art. 38.** Se o aluno transgredir as normas e regulamentos da Instituição concedente do estágio ou da UFS e/ou tiver o estágio cancelado por causa disso, será automaticamente reprovado, e só poderá realizá-lo no ciclo seguinte.

**Art. 39.** O aluno não poderá mudar de horário no estágio sem a autorização prévia da Instituição e do docente responsável pelo estágio (Supervisor técnico, Supervisor acadêmico e/ou Coordenador de estágio).

**Art. 40.** O aluno terá direito a 25% de faltas, incluindo as reuniões de estágio, o que corresponde a 60 horas.

**Parágrafo Único:** O atestado apenas justifica as faltas, não as abona.

**Art. 41.** No caso do aluno(a) optar pela renúncia do local de estágio, este deverá encaminhar por escrito o pedido de renúncia do local. Neste caso, a mudança de local só ocorrerá mediante aprovação do Colegiado do Departamento do Curso de Nutrição, subsidiada por parecer, transcorridas no máximo 60 horas do início do estágio e só poderá realizar o estágio no ciclo seguinte.

**Art. 42.** É vedada a troca de local e/ou período de estágio pelos alunos após o envio da relação de estagiários às Instituições Concedentes.

**Art. 43.** Poderá ocorrer a troca de local e/ou período de estágio pela Comissão de Estágio se a Instituição Concedente alegar redução do quadro de supervisores e/ou em casos onde sejam identificados alguma conduta irregular do supervisor ou local de estágio.

**Art. 44.** Nos casos em que o aluno não obtiver a nota mínima para a sua aprovação, após a consideração da avaliação da Instituição concedente e do professor supervisor, ele só poderá realizar o estágio no ciclo seguinte.

**Art. 45.** Os trabalhos realizados a pedido das instituições incluindo material didático, audiovisual ou de qualquer outra natureza, durante a realização do estágio, passam a pertencer à Instituição concedente. A reprodução ou a utilização desse material atenderá às normas e critérios da própria instituição.

**Art. 46.** A realização de estágio obrigatório não pressupõe a emissão de certificado, visto que o mesmo faz parte do currículo obrigatório.

**Art. 47.** O Estágio Supervisionado em uma das áreas de atuação será considerado concluído, após o recebimento do documento que comprove a carga horária total estabelecida nas instituições concedentes e a aprovação, conforme visa a avaliação do estágio.

**Art. 48.** É vedado ao aluno a cópia de qualquer material, impresso ou eletrônico, das Instituições concedentes sem a prévia autorização. A cópia ou utilização desse material sem autorização implica em cancelamento do estágio.

**Art. 49.** É vedado ao estudante de Nutrição: acumpliciar-se por qualquer forma, com os que exercem ilegalmente a Nutrição.

**Art. 50.** Os casos omissos serão resolvidos seguindo o manual de cada área de estágio ou pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

**Art. 51.** Estas normas entram em vigor no prazo regulamentar.

## **8.2 Normas para elaboração do trabalho de conclusão de curso (TCC)**

**Art. 1º.** Para conclusão do curso de Graduação em Nutrição o discente deverá elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de caráter individual sob orientação docente.

**Parágrafo Único:** Nos termos do Currículo do Curso, o TCC se torna atividade curricular obrigatória para os discentes matriculados, conforme o disposto nesta Resolução.

## **CAPÍTULO I**

### **DOS OBJETIVOS**

**Art. 2º.** O TCC visa à avaliação do aproveitamento dos conhecimentos adquiridos durante o curso, sendo sua apresentação e aprovação avaliada por comissão julgadora, requisitos mandatórios para conclusão do curso.

**Art. 3º.** O TCC tem por fim propiciar ao discente:

- I. A inserção do acadêmico do Curso de Nutrição no campo da Pesquisa Científica e Educacional;
- II. O aprofundamento do conhecimento em tema preferencialmente de sua predileção;
- III. Aprofundar a pesquisa científica acerca de inovações do mundo profissional;
- IV. Aprofundar o estudo de problemas regionais, buscando apontar possíveis propostas de solução, com o objetivo de integrar universidade e sociedade;
- V. A oportunidade de demonstrar o grau de conhecimentos adquiridos, e de habilidade na expressão oral e escrita;
- VI. O desenvolvimento do comportamento autônomo em relação à compilação e à produção do conhecimento;
- VII. O desenvolvimento da capacidade de interpretação e crítica de temas vinculados à Nutrição, e,
- VIII. A oportunidade de divulgação do trabalho de pesquisa realizado, por meio de apresentação do TCC.

**Art. 4º.** O Curso de Graduação em Nutrição prevê para a conclusão do curso, a elaboração de monografia ou de artigo científico.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS FASES DO TCC**

**Art. 5º.** No bloco III, o discente deverá elaborar o seu projeto de trabalho, com auxílio de um orientador atuante na área do tema escolhido. Esta fase estará contemplada no módulo de ensino TCC I, da matriz curricular do curso.

**Art. 6º.** No bloco III, o discente deverá inscrever seu projeto de conclusão de curso, perante aos professores do módulo de TCC, e, se necessário, ao comitê de ética da UFS, para oficializar a aprovação. Após aprovado o projeto, o discente deverá iniciar a coleta dos dados a serem utilizados no TCC II.

**Art. 7º.** No bloco IV, o discente deverá elaborar, redigir, apresentar e defender o TCC, fase contemplada no TCC II da matriz curricular.

## **CAPÍTULO III**

### **DA COORDENAÇÃO DO TCC**

**Art. 8º.** A coordenação de TCC, realizada pelo docente do módulo, é responsável pela organização e supervisão das atividades de TCC, o qual será substituído nos seus impedimentos pelo presidente do Colegiado do curso.

**Parágrafo único:** O professor coordenador do módulo de TCC I e TCC II será definido

dentre os professores do curso de nutrição, aprovado pelo Colegiado do curso, e nomeado pelo coordenador do Departamento de Nutrição.

**Art. 9º. COMPETE AO COORDENADOR DE TCC:**

- I. Organizar e coordenar o módulo;
- II. Elaborar e divulgar o calendário das atividades relativas ao TCC, no início do ano letivo;
- III. Publicar a lista de convocação dos discentes para inscrição no regime de orientação;
- IV. Disponibilizar os formulários de inscrição e de controle da evolução do processo de orientação do TCC;
- V. Encaminhar ao coordenador do curso, a cada ano letivo, a relação dos projetos aprovados e respectivos professores orientadores;
- VI. Manter controle e registros das atividades de TCC, sob sua coordenação;
- VII. Coordenar o processo de constituição das bancas examinadoras em conjunto com os professores orientadores;
- VIII. Divulgar, com antecedência a lista contendo a composição das bancas, bem como, o local e horário para a defesa do trabalho do discente;
- IX. Receber a versão final do TCC para encaminhamento ao acervo da biblioteca;
- X. Responsabilizar-se pela publicação anual dos resumos de TCC aprovados, nos anais da biblioteca da Universidade Federal de Sergipe;
- XI. Dirimir quaisquer dúvidas do corpo discente, docente ou órgão superior no que se referir ao TCC do curso de nutrição, e,
- XII. Zelar pelo cumprimento da presente norma.

## **CAPÍTULO IV**

### **DOS PROFESSORES ORIENTADORES**

**Art. 10º.** Poderá candidatar-se à orientação de TCC, qualquer docente com experiência em áreas afins, com titulação mínima de especialista e pertencente ao quadro de professores da Universidade Federal de Sergipe. A presença do coorientador, especialista na área de interesse do discente e que não seja do domínio do professor orientador, neste caso, poderá ser docente e/ou pesquisadores de outras instituições.

**Art. 11º.** Cada professor poderá orientar, no máximo, oito (08) trabalhos por ano letivo, podendo a coordenação do curso de graduação em Nutrição alterar este número, a qualquer tempo, para atender às necessidades e padrões de qualidade do curso.

§ 1º Caberá ao coordenador de TCC comunicar à coordenação do curso de Nutrição a

necessidade de alteração do número de vaga por professor orientador.

§ 2º É facultado ao professor orientador interromper a orientação, devendo justificar ao coordenador de TCC, por escrito, o motivo da recusa.

§ 3º Caso o discente não encontre nenhum professor que se disponha a assumir sua orientação, caberá ao coordenador de TCC à indicação do professor.

**Art. 12º.** É dever do professor orientador:

- I. Colaborar com o discente na escolha e definição do tema do TCC;
- II. Responsabilizar-se por auxiliar na elaboração do projeto;
- III. Orientar o discente na escolha da bibliografia;
- IV. Opinar sobre a viabilidade do plano do TCC e acompanhar sua execução;
- V. Estabelecer os procedimentos e o cronograma de trabalho em conjunto com o orientando;
- VI. Atender seus orientandos, em local e horário predeterminados;
- VII. Informar o orientando sobre as normas, procedimentos e critérios de avaliação;
- VIII. Presidir a banca examinadora do trabalho por ele orientado;
- IX. Participar das defesas para as quais for designado; assinar, juntamente com os demais membros das bancas examinadoras, as atas das sessões de defesa, e,
- X. Cumprir e fazer cumprir esta resolução.

**Parágrafo único:** O exercício da orientação não isenta o discente da integral responsabilidade pela realização do trabalho de conclusão de curso.

**Art. 13º.** O desligamento do professor do encargo de orientador poderá ocorrer por iniciativa própria, mediante requerimento ao coordenador de TCC, ou por determinação deste. Em ambos os casos, deverá ser consultado o coordenador do curso de Nutrição e respeitado o tempo hábil para a nomeação de novo orientador, de acordo com o disposto nesta resolução.

## **CAPÍTULO V**

### **DOS DISCENTES EM FASE DE ORIENTAÇÃO**

**Art. 14º.** É dever do discente sob orientação:

- I. Cumprir as normas contidas nesta resolução;
- II. Comparecer às reuniões convocadas pelo orientador ou coordenador de TCC;
- III. Frequentar as atividades programadas de orientação com o professor, para efeito de

discussão e aprimoramento de seu trabalho, devendo justificar eventuais faltas;

IV. Cumprir o calendário de atividades;

V. Responsabilizar-se pelo uso de direitos autorais resguardados por lei a favor de terceiros quando das citações, cópias ou transcrições de trechos de outrem;

VI. Comparecer em dia, hora e local determinados, para apresentar e defender o TCC perante a banca examinadora; e

VII. Informar por escrito ao coordenador do TCC, qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento de condições estabelecidas neste regulamento.

**Art. 15º.** A alteração do tema do TCC deverá ser comunicada e justificada por escrito à coordenação do TCC, em acordo com o orientador. A coordenação do TCC, juntamente, com o Colegiado de curso avaliará a pertinência da solicitação, emitindo parecer.

## **CAPÍTULO VI**

### **DA INSCRIÇÃO NO REGIME DE ORIENTAÇÃO**

**Art. 16º.** É assegurado o regime de orientação a todos os discentes matriculados em TCC I e aos discentes de TCC II.

**Parágrafo único:** No início do módulo TCC I, ministrado no bloco III do curso, o discente deverá registrar em formulário específico o tema escolhido e o professor orientador.

## **CAPÍTULO VII**

### **DO PERÍODO DE INSCRIÇÃO**

**Art. 17º.** No início do III bloco do curso será disponibilizado para os discentes:

I. Formulário de inscrição;

II. Cópia do regulamento do TCC.

III. Manual de TCC

## **CAPÍTULO VIII**

### **DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DO TCC**

**Art. 18º.** O TCC constará de parte escrita e apresentação oral, respeitando os padrões estabelecidos pelo Colegiado do curso de Nutrição.

**Art. 19º.** O trabalho na forma escrita deverá ser encaminhado à coordenação do TCC, juntamente com carta de anuência do professor orientador.

## **CAPÍTULO IX**

## DA DEFESA DO TCC

**Art. 20º.** Será considerado apto à defesa o discente que tenha cumprido o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas reuniões de orientação e que tenha encaminhado o formulário de composição da banca de defesa pública do TCC II assinado pelo orientador, ao coordenador de TCC.

**Art. 21º.** O julgamento do TCC II ocorrerá em sessão pública, na qual, o candidato exporá aos examinadores o conteúdo do trabalho.

**Parágrafo Único:** A defesa pública do TCC II será realizada em data previamente divulgada pela Coordenação de TCC e, consistirá de exposição, durante a qual o candidato fará uma síntese de seu trabalho, seguido de arguição individual pelos membros da Comissão Julgadora. Caberá ao orientador fazer ou não arguição ao candidato.

## CAPÍTULO X

### DA COMISSÃO JULGADORA

**Art. 22º.** O TCC será avaliado por uma comissão julgadora presidida pelo orientador e 02 (dois) profissionais de áreas de competências correlatas ao objeto do TCC, escolhidos em comum acordo entre discente e orientador e homologada pelo Colegiado do curso. Neste ato também será nomeado um professor na qualidade de suplente, que assumirá em caso de impedimento de membro titular.

§ 1º Os membros titulares e suplentes da comissão deverão possuir, no mínimo, o título de especialista ou ter experiência comprovada na área do TCC.-

§ 2º Poderá ser dispensada da exigência do parágrafo anterior, a critério do Colegiado do curso, no caso do membro que possuir reconhecida experiência e atividade científica relevante na área.

§ 3º No caso de coorientação, o mesmo não fará parte da comissão julgadora.

§ 4º Na falta ou impedimento do orientador, a comissão julgadora poderá ser presidida pelo coorientador. Em casos de ausência ou impedimento do coorientador, o Colegiado do curso designará um substituto para presidir a comissão.

**Art. 23º.** A comissão julgadora receberá da coordenação do TCC, no prazo mínimo de 15 dias de antecedência, o trabalho na forma escrita, juntamente com o “formulário de avaliação” e “carta de convocação” com data e hora da defesa do trabalho.

**Art. 24º.** Cada examinador poderá arguir o candidato em tempo máximo de 15 (quinze) minutos.

**Art. 25º.** Cada membro da comissão julgadora expressará sua apreciação do TCC, sendo classificado com notas de 0 (zero) a 10 (dez).

§ 1º Terminado o julgamento, a comissão julgadora preencherá um formulário padrão com o conceito final do módulo.

§ 2º Os procedimentos para registro e demais providências relacionadas ao julgamento serão conduzidas com base nas normas da UFS.

## **CAPÍTULO XI**

### **DOS PRAZOS**

**Art. 26º.** O orientador poderá requerer dispensa da função de orientador, no prazo máximo de 02 (dois) meses, após o início do ano letivo do TCC II, por meio de requerimento justificado, dirigido ao Coordenador do TCC o qual deverá, inicialmente, ouvir o orientador e encaminhar para deliberação no Colegiado do curso.

**Art. 27º.** O discente poderá solicitar, no prazo máximo de 02 (dois) meses, após o início do ano letivo do TCC II, mudança de orientador por meio de requerimento justificado, dirigido ao coordenador do módulo, o qual deverá ouvir o discente envolvido e encaminhar para deliberação no Colegiado do Curso.

**Art. 28º.** Após a defesa, o discente deverá entregar 01 (uma) cópia eletrônica e 02 (duas) cópias impressas do TCC, com as devidas correções sugeridas pela Comissão Julgadora até 05 (cinco dias) úteis após a defesa, sendo uma cópia impressa para o arquivo do Colegiado do Curso e as outras, impressa e eletrônica, entregues para o acervo da Biblioteca Central da UFS.

**Art. 29º.** O TCC, com as correções da comissão julgadora, deverá ser entregue em data estipulada ao Coordenador de TCC. Em caso de atraso na entrega, o candidato perderá um ponto por dia de entrega.

§ 1º O orientador deverá encaminhar o material recebido ao coordenador de TCC, mediante carta de anuência.

§ 2º O não cumprimento do prazo implicará na reprovação do discente.

## **CAPÍTULO XII**

### **DA AVALIAÇÃO DO TCC**

**Art. 30º.** A nota final do trabalho será composta obrigatoriamente pelo somatório das notas da versão escrita e da defesa, atribuída por cada avaliador da Comissão Julgadora: a parte escrita valerá de 0 a 6 pontos e a avaliação oral de 0 a 4 pontos.

§ 1º O trabalho aceito em periódico indexado poderá garantir até 100% da nota referente à parte escrita, mediante cópia do parecer de aceite e avaliação do Colegiado de Curso.

§ 2º O trabalho aceito será avaliado pelo Colegiado do curso, com base nos critérios do Qualis da CAPES e grau de participação do discente.

**Art. 31º.** Para avaliação do TCC será considerado o desempenho do discente no trabalho escrito e na defesa oral, que são componentes obrigatórios para a nota final.

§ 1º O trabalho escrito será avaliado levando-se em consideração:

- I. Obediência à forma de apresentação e formatação exigidas nesse regulamento;
- II. Clareza e objetividade da redação;
- III. Sequência lógica das ideias;
- IV. Adequação dos objetivos;
- V. Qualidade científica e execução adequada dos métodos selecionados;
- VI. Pertinência na discussão dos resultados;
- VII. Avaliação da conclusão e das propostas de perspectivas de futuros trabalhos;
- VIII. Coesão e coerência global do TCC;
- IX. Adequação das citações no texto, e,
- X. Qualidade e quantidade de referências, em concordância com a categoria do trabalho.

§ 2º A defesa do trabalho será avaliada levando-se em consideração:

- I. Pontualidade;
- II. Apresentação pessoal;
- III. Qualidade do material de exposição apresentado;
- IV. Didática;
- V. Conhecimento geral sobre o assunto;
- VI. Adequação ao tempo, e,
- VII. Capacidade de discussão durante a arguição.

**Art. 32º.** As notas do TCC serão divulgadas, oficialmente, e constará em ata, a qual deverá ser assinada por todos os membros da comissão julgadora.

**Art. 33º.** Se reprovado pela comissão julgadora de TCC, o discente não colará grau, devendo renovar matrícula no período letivo subsequente, para a exclusiva inscrição no TCC II.

## **CAPÍTULO XIII**

### **DA APROVAÇÃO DO MÓDULO**

**Art. 34º.** O candidato que satisfizer todas as exigências deste regulamento e obtiver nota igual ou superior 5,0 (cinco) será considerado aprovado no TCC II.

## **CAPÍTULO XIV**

## DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 35º.** As normas de TCC estarão sujeitas às demais normas de caráter geral em que vierem a ser estabelecidas para os cursos de graduação da Universidade Federal de Sergipe.

**Art. 36º.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do curso de Nutrição, campus professor Antônio Garcia Filho, da UFS.

### 8.3 Normas para aproveitamento de atividades complementares

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** A obtenção do Diploma de Bacharel em Nutrição fica condicionada à integralização de 90 (noventa) horas em Atividades Complementares, de caráter obrigatório e, adquiridas ao longo do curso.

**Parágrafo único:** Além das 3375 (três mil, trezentos e setenta e cinco) horas que o aluno deverá integralizar como carga horária obrigatória, poderá usar até 60 (sessenta) horas enquanto atividades complementares de caráter optativo.

**Art. 2º** Denominar-se-ão atividades complementares, aquelas extracurriculares realizadas no âmbito da universidade ou fora dela, relacionadas a programas de estudos ou projetos de ensino, pesquisa e extensão; assim como cursos, seminários, encontros, congressos, conferências, palestras e outros, reconhecidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

**Art. 3º** Somente será considerada a participação do aluno nas atividades complementares realizadas a partir de sua matrícula no Curso de Graduação em Nutrição.

#### DOS OBJETIVOS

**Art. 4º** A classificação de atividades extracurriculares como complementares ao currículo objetiva:

- I. reconhecer o papel das atividades realizadas fora dos limites das salas de aulas na formação acadêmica dos alunos;
- II. motivar o envolvimento dos alunos no mundo acadêmico e do trabalho;
- III. aproximar o universitário da realidade social e profissional; e,
- IV. promover a integração entre a universidade e a comunidade, por meio da participação do universitário em atividades que visem à formação profissional e a cidadania.

#### DAS ATIVIDADES

**Art. 5º** O Colegiado do Curso reconhece como atividades complementares ao currículo as seguintes categorias:

- I. Atividades de Ensino;
- II. Atividades de Pesquisa;
- III. Atividades de Extensão;

**Art. 6º** Quadro de pontuação para Atividades Complementares.

<b>Atividades</b>	<b>Crédito por Atividade</b>	<b>Máximo de horas atribuídos</b>	<b>Documento Comprobatório</b>
Programa de apoio pedagógico/aulas de nivelamento	1 crédito a cada 15h	30h	Certificado constando carga horária
Cursos e/ou Oficinas não caracterizados como extensão (línguas, informática, aperfeiçoamento profissional, etc.)	1 crédito a cada 15h	30h	Certificado constando carga horária
Curso de Ensino à Distância	1 crédito a cada 15h	30h	Certificado constando carga horária
Estágios extracurriculares, com carga horária mínima de 8h/semana, sob supervisão em instituições regulamentadas na Central de Estágios da UFS e aprovada pelo Colegiado do curso.	1 crédito por semestre	30h	Certificado constando carga horária
<b>DIMENSÃO II – PESQUISA</b>			
Autoria/Coautoria de artigo científico publicado em periódico indexado.	2 créditos por publicação	60h	Cópia da publicação
Autoria/Coautoria de trabalho completo ou resumo (postêr/painel) científico publicado em anais de eventos científicos.	1 crédito por publicação	30h	Certificado ou Declaração
Apresentação de trabalho oral ou pôster em eventos científicos como congressos, simpósios, workshops ou similar, nacional ou internacional.	1 crédito por apresentação	30h	Certificado ou Declaração
Participação na publicação de capítulos de livros	2 créditos por capítulo	60h	Cópia da publicação
<b>DIMENSÃO III: EXTENSÃO</b>			
Participação de projetos de extensão (com ou sem bolsa de extensão) ou projetos de iniciação científica cadastrados no sistema SIGAA como Projeto-UFS/Pro-reitoria de extensão	1 crédito por Projeto	30h	Certificado ou Declaração constando carga horária
Participação como ouvinte em eventos científicos como congressos, simpósios, workshops ou similar.	1 crédito a cada 45h de ouvinte/participação	135h	Certificado ou Declaração constando carga horária
Participação na organização de eventos culturais	1 crédito para cada 15h	15h	Certificado ou Declaração constando e carga horária

Participação em atividades de ligas acadêmicas aprovadas pelo respectivo colegiado.	1 crédito por semestre	30h	Certificado ou Declaração constando a carga horária
Organização de atividades científicas e eventos institucionais.	1 crédito por evento	30h	Certificado ou Declaração constando a carga horária
Representação estudantil em órgãos institucionais (Colegiado, Conselho e centro acadêmico do Curso)	1 crédito por semestre	30h	Certificado ou Declaração
Participação em atividades comunitárias promovidas pela UFS ou por sua Pró-Reitoria de Extensão.	1 crédito a cada 15h	15h	Certificado ou Declaração constando a carga Horária

**Parágrafo Único:** O Colegiado do Curso de Nutrição reconhece outras atividades como complementares ao currículo, desde que previamente aprovadas pelo Colegiado do curso. A apreciação dessas outras atividades deverá ser solicitada mediante requerimento do aluno encaminhado ao Colegiado do curso de Nutrição, juntamente com a entrega da documentação nos prazos estabelecidos por edital.

## 9. TABELA DE EQUIVALÊNCIA

CURRÍCULO PROPOSTO		CURRÍCULO ATUAL	
Código	Componente Curricular	Código	Componente Curricular
NUTRL0027.8	Introdução à Pesquisa em Nutrição	NUTRL0010.8	Trabalho de Conclusão de Curso I
NUTRL0026.1	Ciência da Nutrição	NUTRL0009.0	Ciência da Nutrição
NUTRL0026.2	Nutrição e Metabolismo	NUTRL0009.1	Nutrientes
NUTRL0026.3	Segurança dos Alimentos	NUTRL0009.2	Alimentos I
NUTRL0026.4	Alimentos	NUTRL0009.2	Alimentos I
		NUTRL0009.3	Alimentos II
NUTRL0026.5	Técnica de Preparação e Processamento de Alimentos	NUTRL0009.3	Alimentos II
NUTRL0026.6	Nutrição do Adulto e	NUTRL0009.4	Nutrição do Adulto

	Idoso	NUTRL0010.0	Nutrição do Idoso
NUTRL0026.7	Nutrição Materno-Infantil	NUTRL0009.4	Nutrição do Adulto
		NUTRL0009.5	Nutrição na Infância e na Adolescência
NUTRL0026.8	Nutrição da Criança e do Adolescente	NUTRL0009.5	Nutrição na Infância e na Adolescência
NUTRL0027.1	Epidemiologia da Nutrição e Bioestatística	NUTRL0009.6	Epidemiologia da Saúde
NUTRL0027.7	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	NUTRL0010.5	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição
NUTRL0027.2	Assistência Nutricional	NUTRL0010.1	Assistência Nutricional
NUTRL0027.3	Nutrição na Clínica Ampliada I	NUTRL0010.2	Nutrição na Clínica Ampliada I
		NUTRL0010.3	Nutrição na Clínica Ampliada II
NUTRL0027.4	Nutrição na Clínica Ampliada II	NUTRL0010.2	Nutrição na Clínica Ampliada I
NUTRL0027.5	Nutrição na Clínica Ampliada III	NUTRL0010.3	Nutrição na Clínica Ampliada II
NUTRL0027.6	Nutrição Social	NUTRL0010.4	Nutrição Social
NUTRL0026.0	Prática de Ensino na Comunidade II	NUTRL0009.7	Prática de Ensino na Comunidade II
NUTRL0027.0	Prática de Ensino na Comunidade III	NUTRL0010.6	Prática de Ensino na Comunidade III
NUTRL0028.3	Trabalho de Conclusão de Curso	NUTRL0011.3	Trabalho de Conclusão de Curso II
NUTRL0028.4	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	NUTRL0011.2	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
NUTRL0028.5	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	NUTRL0011.0	Estágio Supervisionado em Nutrição Social
NUTRL0028.6	Estágio Supervisionado em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição	NUTRL0011.1	Estágio Supervisionado em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição