

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE
MINAS GERAIS – *Campus* BARBACENA

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

BARBACENA - 2016

Sumário

APRESENTAÇÃO.....	4
1 - HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....	4
2 - JUSTIFICATIVA DO CURSO.....	5
3 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	6
3.1. Denominação do curso.....	7
3.2. Habilitação/ Título Acadêmico Conferido.....	7
3.3. Área do conhecimento/eixo tecnológico.....	7
3.4. Nível.....	7
3.5. Forma de Oferta.....	7
3.6. Carga horária total.....	7
3.7. Tempo de Integralização.....	7
3.8. Turno.....	7
3.9. Número de Vagas Ofertadas por Turma.....	7
3.10. Número de Períodos.....	7
3.11. Periodicidade da Oferta.....	7
3.12. Regime de Matrícula.....	8
3.13. Requisitos e Formas de Acesso.....	8
3.14. Modalidade.....	8
3.15. Local de Funcionamento.....	8
3.16. Atos legais de Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso.....	8
4 - OBJETIVOS DO CURSO.....	8
4.1. Objetivo geral.....	8
4.2. Objetivos específicos.....	9
5 – PERFIL PROFISSIONAL.....	9
6- ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	10
6.1. Estrutura Curricular.....	10
6.2. Componentes Curriculares.....	11
6.3. Estágio Supervisionado.....	71
6.4. Atividades Complementares.....	72
6.4.1. Atividades Acadêmico-Científico-Culturais.....	72
6.5. Trabalho de conclusão de curso.....	73
6.6. Metodologia de ensino.....	74
6.7. Avaliação do processo ensino-aprendizagem.....	75
6.8. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.....	77
7. ATIVIDADES EXTRA-CURRICULARES.....	78
8. INFRAESTRUTURA.....	82
8.1. Espaço físico disponível e uso da área física do <i>Campus</i>	83
8.2. Biblioteca.....	84
8.3. Laboratórios.....	88
8.4. Sala de Aula.....	93
8.5. Acessibilidade a pessoas com necessidades específicas.....	94
8.6. Tecnologias de informação e comunicação – TIC's	95
8.7. Área de lazer e circulação.....	95
9. RECURSOS HUMANOS E MATERIAIS.....	96

9.1. Coordenação do curso.....	96
9.2. Colegiado do Curso.....	97
9.3. Docentes do Curso.....	98
9.3.1. Perfil dos Docentes.....	102
9.3.2. Produção cultural, artística, científica ou tecnológica.....	103
9.4. Núcleo Docente Estruturante.....	104
9.5. Corpo técnico-administrativo.....	104
9.6. Assistência aos estudantes.....	105
9.6.1. Ações Inclusivas.....	106
10. AVALIAÇÃO DO CURSO.....	107
11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	109
12. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	109
13. ANEXOS: PPC parte2.....	112

APRESENTAÇÃO

O Curso de Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Barbacena tem como objetivo precípuo formar o Nutricionista, profissional da área de saúde, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando a 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.

O curso foi criado face à transformação da antiga Escola Agrotécnica Federal de Barbacena “Diaulas Abreu” em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Barbacena. Esta instituição oferece o curso Técnico em Nutrição e Dietética desde 2001. O Plano de Desenvolvimento Institucional (2009-2013) deste Instituto previa o início do curso de Nutrição para 2011, mas como não foi possível, ele foi aprovado em 2011 para oferecimento a partir de 2012.

A criação do curso superior visou atender a demanda crescente da população local a respeito dos cuidados na área de alimentação e nutrição. Tem como público alvo principal os estudantes de escola pública e aqueles de baixo poder aquisitivo, visto que a cidade de Barbacena, até então, conta com apenas um curso superior de Nutrição que é oferecido por uma Instituição particular de ensino.

O Projeto Pedagógico, preconizado pela Lei 9394/96 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) constitui um dever de toda instituição de ensino, como uma das formas de expressão do exercício pleno de sua autonomia. Este documento deve explicitar as linhas mestras, as políticas e diretrizes que nortearão o curso de graduação em Nutrição.

1 - HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - IF Sudeste MG foi criado com a promulgação da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Pomba, da Escola Agrotécnica Federal de Barbacena e do Colégio Técnico Universitário vinculado à Universidade Federal de Juiz de Fora UFJF, que originaram os *Campus* Rio Pomba, Barbacena e Juiz de Fora, respectivamente.

Essas três instituições tornaram-se unidades do IF Sudeste MG, aliadas à implantação de novos *Campus* em Muriaé, Santos Dumont, São João del-Rei e o *Campus* avançado Bom Sucesso. Em 2014, teve início o processo de implantação do *Campus* Manhuaçu.

A história do *Campus* Barbacena teve início em 1910, momento político de consolidação da República, a cidade de Barbacena ocupava lugar de destaque na política nacional e participava das grandes decisões nacionais. Então, reivindicou-se ao Governo Federal a instalação local do “Aprendizado Agrícola”, criado pelo

então presidente Nilo Peçanha, por meio do Decreto no 8.358, de 09 de novembro de 1910. A finalidade da criação de uma nova escola era, particularmente, viabilizar e otimizar o cultivo de frutas nacionais e exóticas, além do ensino prático da fruticultura, em virtude da localização geográfica e do clima propício. Em 10 de dezembro do mesmo ano, a Fazenda Nacional destinou uma chácara para este fim, com área total de 4.950.138,64 m² e onde seria sediado o futuro Aprendizado Agrícola de Barbacena.

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

Em 1955, com o governo de João Café Filho, através do Decreto nº 37.840, de 31 de agosto de 1955, a Escola Agrotécnica de Barbacena passou a denominar-se Escola Agrotécnica "Diaulas Abreu", em homenagem ao seu primeiro diretor e fundador Dr. Diaulas Abreu e a subordinação passou ao recém-criado Ministério da Agricultura. O vínculo se modificou em 1967, ligando a Escola ao Ministério da Educação. Através do Decreto nº 83.935, de 04 de setembro de 1979, a Escola passou a ser denominada Escola Agrotécnica Federal de Barbacena – MG. Pela Lei nº 8.731, de 16 de novembro de 1993, a Escola passou à condição de Autarquia Federal, vinculada à Secretaria de Educação Média e Tecnológica do Ministério da Educação e do Desporto.

Hoje, IF Sudeste MG encontra-se vinculado à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC, do Ministério da Educação.

Atualmente, o *Campus* Barbacena oferece cursos da Educação Básica, através da Educação Profissional de Nível Médio, e da Educação Superior, em cursos de graduação e pós-graduação.

Além dos cursos regulares, o IF Sudeste MG também conta com três programas do Governo Federal para oferta de cursos voltados para a promoção da cidadania: o eTec (Rede e-Tec – oferta de cursos técnicos a distância), o PRONATEC (Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego) e o Programa Mulheres Mil.

2 - JUSTIFICATIVA DO CURSO

O curso foi criado face à transformação da antiga Escola Agrotécnica Federal de Barbacena "Diaulas Abreu" em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - *Campus* Barbacena, através da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Nas políticas de ensino do Plano de Desenvolvimento Institucional (2009-2013) do IF Sudeste MG, definiu-se como uma das metas a ser alcançada a implantação de novos cursos, dessa forma, projetou-se para 2012 o início do curso de Bacharelado em Nutrição, no *Campus* Barbacena.

A criação do curso de Bacharelado em Nutrição visou atender a demanda da população local e da região a respeito dos cuidados na área de alimentação e

nutrição, além disso, o *Campus Barbacena* oferece desde 2001 o curso Técnico em Nutrição e Dietética e a própria existência deste curso técnico demandou de forma crescente a abertura do curso superior, visando uma sequência dos estudos e possível trabalho na área. Nesse contexto, foi possível contar com a disponibilidade de professores, laboratórios e salas de aulas já existentes.

Reforça a crescente demanda, o quadro de transição que Barbacena, assim como o resto do país, tem vivenciado, com mudanças complexas e cada vez mais rápidas nos perfis epidemiológicos e nutricionais. A adoção de hábitos alimentares inadequados, juntamente com o aumento constante do sedentarismo, tem contribuído para elevar os índices de morbimortalidade, especialmente por doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, doenças cardiovasculares e câncer.

Observa-se também tanto o setor público quanto o privado a necessidade cada vez mais do trabalho do nutricionista. Além de atuar nas áreas tradicionais da Nutrição (hospitais, asilos, restaurantes comerciais e institucionais, programas de saúde pública, *catering*, consultórios, academias, dentre outras), o profissional nutricionista têm se inserido em mercados diferenciados, como orientação domiciliar (home care), gastronomia, indústria de alimentos, marketing, nutrigenética e fitoterapia.

Destaca-se ainda que, apesar da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) exigir a presença de nutricionista como responsável técnico nas Unidades de Alimentação e Nutrição, a maioria dos restaurantes da região ainda descumpra a legislação, o que representa risco à segurança do consumidor.

O setor público tem a tendência de contratar nutricionistas, visto que os Núcleos de Saúde de Apoio à Saúde da Família (NASF), instituídos pela Portaria GM 154 de 24 de janeiro de 2008 do Ministério da Saúde (MS), incluem estes profissionais nas equipes dos NASF. Os Programas de Saúde da Família (PSFs) de muitas cidades mineiras também incluem os nutricionistas como membro das equipes, mas em Barbacena e região este setor ainda é bem restrito para a Nutrição.

Neste contexto, torna-se imperativo a implantação de um curso de Nutrição em Barbacena, fornecido por uma instituição pública de ensino, que atenderá não só esta cidade como os distritos e municípios vizinhos, formando profissionais qualificados para atuar na área de Alimentação e Nutrição. Destacando também que os participantes do Exame Nacional de Ensino Médio - ENEM podem participar do Sistema de Seleção Unificada - Sisu, gerenciado pelo Ministério da Educação, e que torna possível que estudantes, de outras partes do país, venham realizar o curso no *Campus Barbacena*.

O curso de Nutrição foi concebido por uma equipe interdisciplinar, aproveitando assim a estrutura de ensino e pesquisa já existente no *Campus Barbacena*. Sendo adotado o acesso democrático, viabilizando ao máximo a permanência do aluno no IF Sudeste MG - *Campus Barbacena*. Ao longo do curso estão previstas várias atividades curriculares e extracurriculares em caráter de pesquisa e extensão, que além de possibilitar maior contato com a prática profissional, atenderão a demanda da comunidade local e ajudarão a melhorar a qualidade de vida da mesma.

3 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<p>3.1. Denominação do curso Curso de Graduação em Nutrição.</p>
<p>3.2. Habilitação/ Título Acadêmico Conferido Bacharel(a) em Nutrição ou Nutricionista, conforme os Referenciais Curriculares Nacionais dos cursos de Bacharelado e Licenciatura, da Secretaria de Educação Superior, de Abril de 2010.</p>
<p>3.3. Área do conhecimento/eixo tecnológico Grande área: Ciências da Saúde. Subárea: Nutrição.</p>
<p>3.4. Nível Educação Superior - Curso de Graduação.</p>
<p>3.5. Forma de Oferta Bacharelado.</p>
<p>3.6. Carga horária total 3600 horas (hora-relógio).</p>
<p>3.7. Tempo de Integralização Mínimo: 4,5 anos. Máximo: 6,5 anos.</p>
<p>3.8. Turno Integral.</p>
<p>3.9. Número de Vagas Ofertadas por Turma 40 (quarenta) vagas.</p>
<p>3.10. Número de Períodos 09 (nove) períodos.</p>
<p>3.11. Periodicidade da Oferta Anual.</p>

3.12. Regime de Matrícula

Semestral.

3.13. Requisitos e Formas de Acesso

De acordo do o Regimento Interno do IF Sudeste MG, atualizado pelo Fórum de Graduação em outubro de 2014, referendado pelo Comitê de Ensino em 11/11/2014, o ingresso nos cursos far-se-á mediante classificação em um dos seguintes processos:

- I. processo seletivo;
- II. transferência de instituições similares ou congêneres;
- III. transferência ex-officio, conforme legislação vigente;
- IV. por intermédio de processo de mobilidade acadêmica nacional e/ou internacional;
- V. por outras formas de ingresso regulamentadas pelo Conselho Superior, a partir das políticas emanadas do MEC.

A(s) sistemática(s) de seleção é organizada e executada pela Comissão Permanente de Processo Seletivo – COPESE e para matricular-se nos cursos, o discente deverá ter concluído o Ensino Médio ou equivalente e ter sido aprovado e classificado no processo seletivo.

3.14. Modalidade

Presencial.

3.15. Local de Funcionamento

Rua Monsenhor José Augusto, 204 (Sede) / 203 (Anexo).

Bairro São José. Cidade Barbacena.

CEP: 36205-018.

3.16. Atos legais de Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso

Resolução IF Sudeste MG nº 043/2011, de 14 de outubro de 2011. (ANEXO 13.1)

4 - OBJETIVOS DO CURSO

4.1. Objetivo geral

Formar nutricionistas generalistas, tecnicamente qualificados, com visão humanística e crítica, capazes de atuar na área de Alimentação e Nutrição visando promoção, prevenção, manutenção e recuperação da saúde, além da melhoria na qualidade de vida da população.

4.2. Objetivos específicos

- Atender a demanda da sociedade de Barbacena e região, formando profissionais qualificados e críticos capazes de inserir em diversos contextos socioculturais, visando a promoção da saúde e a efetiva prestação de serviços aos indivíduos e à coletividade;
- Contribuir para a melhoria da alimentação e nutrição, além da redução da prevalência de enfermidades associadas aos maus hábitos alimentares da população da mesorregião do Campo das Vertentes;
- Conhecer os principais problemas de saúde e nutrição que afetam a população e os indivíduos na sociedade atual e seus determinantes;
- Desenvolver competências e habilidades humanas que favoreçam a atuação profissional pautada na análise crítica da realidade política, social e econômica do País, tendo por princípio básico o bem-estar da coletividade, cumprindo e fazendo cumprir a legislação em vigor;
- Promover e estimular o desenvolvimento das capacidades básicas, cognitivas e pessoais para lidar com situações diversas;
- Formar profissionais capazes de atuar com qualidade, eficiência e resolutividade, no Sistema Único de Saúde (SUS);
- Promover a articulação teoria-prática de forma a estimular a aplicação dos conhecimentos técnicos e científicos, com reflexão sobre a dinâmica do contexto, as massivas e contínuas mudanças na área da alimentação e nutrição e as expectativas e necessidades dos seres humanos;
- Criar infraestrutura acadêmico-tecnológica (biblioteca, laboratórios e outros) de apoio para as ações de pesquisa e extensão do Instituto, visando à promoção do desenvolvimento regional;
- Estimular a pesquisa na área de alimentação e nutrição, promover sua articulação com os vários níveis de produção e disseminação de conhecimentos, da pesquisa de base à pesquisa aplicada, favorecendo mudanças e transformações.

5 – PERFIL PROFISSIONAL

O curso de Nutrição do IF Sudeste MG - *Campus* Barbacena visa que os nutricionistas aqui formados, tenham uma formação generalista, humanista e crítica, capacitados a atuar visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde 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.

As competências e habilidades pretendidas para os egressos, baseadas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, são as seguintes:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Ter espírito de liderança e empreendedor;
- Procurar a educação continuada que garantirá a sua atuação na sociedade de forma competente e responsável;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- Atuar no ensino, pesquisa e extensão, em instituições públicas ou privadas de ensino superior, em cursos de Nutrição e outros cursos afins.
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Desempenhar suas funções de forma crítica, analítica e reflexiva, aplicando conhecimentos com visão holística do ser humano.

6- ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

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

6.1. Estrutura Curricular

Os conteúdos curriculares foram organizados com o intuito de oferecer uma inter-relação entre as disciplinas, possibilitando ao aluno uma visão integrada e articulada das áreas de atuação do profissional Nutricionista, sendo que os estágios curriculares otimizam a formação proporcionando significativas oportunidades de vivência profissional.

A carga horária do curso totaliza 3600 horas, considerando a unidade de tempo de 45 minutos para cada aula. O limite para a integralização da carga horária é de no mínimo 9 semestres e de no máximo 13 semestres. A organização curricular do curso oferece disciplinas obrigatórias, sendo que, algumas delas exigem a aprovação em pré-requisitos ou có-requisitos. (anexo 13.2)

Neste sentido, os conteúdos de formação, norteados pela legislação da Secretaria de Educação Superior do Ministério da Educação (RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5/2001), contemplam os seguintes campos:

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

II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença; III - Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se:

a) compreensão e domínio de nutrição humana, 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 sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

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

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

6.2. Componentes Curriculares

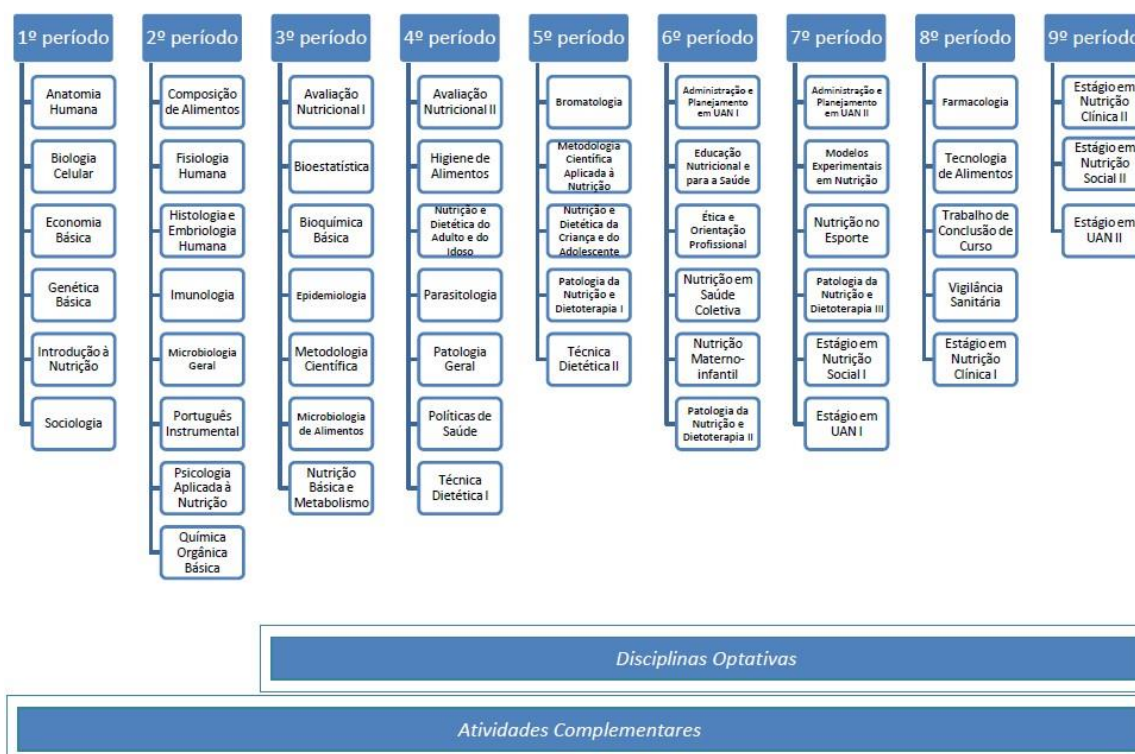
A matriz curricular é apresentada em nove períodos, contendo, nas colunas, as disciplinas e, em cada uma, os respectivos pré ou có-requisitos, as A.T. / Sem

(aulas teóricas por semana), as A.P./ Sem (aulas práticas por semana), os créditos (créditos, correspondendo cada crédito à 15 horas), as A.S (total de aulas semanais), a CH/Semanal (carga horária semanal; horas relógio), o total de aulas e, por fim a CH/Total (carga horária de aulas por semestre).

Em todos os períodos, apresentados a seguir, há disciplinas teórico-práticas, cuja totalização da carga-horária das aulas varia de 255:00 até 540:00 horas. É previsto que as atividades acadêmico-científico-culturais, ocorram desde o primeiro período, visando totalização de 60 horas. As disciplinas optativas são contempladas a partir do terceiro período de curso, com carga horária de 210:00 horas. Além das atividades práticas, a partir do sétimo período começam os estágios supervisionados, com carga horária de 720:00, sendo uma carga-horária semestral de 60 horas (no sétimo e oitavo) para cada as três áreas de estágio. No nono período, ocorrerão os estágios nas três áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em UAN, completando 240:00 em cada um. No final do nono período é possível computar 3.600 horas previstas para a obtenção do título de Nutricionista. (anexo 13.2)



Representação Gráfica Bacharelado em Nutrição



Nome da disciplina: ANATOMIA HUMANA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 1º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

DÂNGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 763p.

NETTER, F.H. Atlas de anatomia humana. 5 ed. São Paulo: Elsevier, 2012. 624 p.

PAULSEN, F.; WASCHKE, J. Sobotta Atlas de Anatomia Humana. 23 ed. 3v. São Paulo: Guanabara Koogan, 2013. 1156p.

Bibliografia Complementar:

DÂNGELO, J.G.; FATTINI, C. A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 510p.

SPENCEW, A. P. Anatomia humana básica. 2 ed. São Paulo: Manole, 1991. 713 p.

SCHÜNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U. Prometheus - Atlas de anatomia, cabeça e neuroanatomia. São Paulo: Guanabara Koogan, 2007. 418p.

TORTORA, G.J. Princípios de Anatomia Humana. 10 ed. Guanabara Koogan, 2010. 1018 p.

ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C. LÜTJEN-DRECOLL, E. Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 7 ed. São Paulo: Manole, 2010. 544 p.

Nome da disciplina: BIOLOGIA CELULAR

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 1º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

ALBERTS, B.; BRAY, D.; HOPKIN, K.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Fundamentos da Biologia Celular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

DE ROBERTIS, E. M. F. Bases da biologia celular e molecular. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de

Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Bibliografia Complementar:

BOLSOVER, S. R.; HYAMS, J. S.; SHEPHARD, E. A.; WHITE, H. A.; WIEDEMANN, C. G. *Biologia Celular*. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

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

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. *Histologia básica*. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. *Biologia molecular da célula*. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

SOBOTTA, J.; WELSCH, U. (Eds.) *Sobotta | Atlas de histologia: citologia, histologia e anatomia microscópica*. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

Nome da disciplina: ECONOMIA BÁSICA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 1º

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

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

PASSOS, C. R.; NOGAMI, O. *Princípios de economia*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2013. 696p.

PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M.A.S. (orgs). *Manual de economia*. São Paulo: Saraiva, 2011. 688 p.

VASCONCELLOS, M.A.S. de. *Economia micro e macro*. São Paulo: Atlas, 2011. 472 p.

Bibliografia Complementar:

GREMAUD, A. P; AZEVEDO, P.F. de; DIAZ, M.D.M. *Introdução à economia*. São Paulo: Atlas, 2007, 410 p.

KRUGMAN, P.; WELLS, R. *Introdução à Economia*. Rio de Janeiro: *Campus*, 2011, 960 p.

MANKIW, N. G. *Introdução à economia*. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2010, 838p.

ROSSETTY, J. P. *Introdução à economia*. São Paulo: Atlas, 2011, 922 p.

SOUZA, N.J.E. *Economia Básica*. São Paulo: Atlas, 2007, 284p.

Nome da disciplina: GENÉTICA BÁSICA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 1º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

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

Mutação cromossômica numérica e estrutural.

Bibliografia Básica:

GRIFFITHS, A.J.F., MILLER, J. H. SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GELBART, W. M.; WESSLER, S. R. Introdução à genética. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

VIANA, J.M.S.; CRUZ, C. D.; BARROS, E. G. Genética. Vol 1 - Fundamentos. 2 ed. Viçosa - MG, UFV, 2012.

SNUSTAD, P.; SIMMONS, M. J. FUNDAMENTOS DA GENÉTICA. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Bibliografia Complementar:

CARVALHO, H. C. Fundamentos de Genética e Evolução. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1980.

GUERRA, M.; SOUZA, M. J. Como observar cromossomos: um guia de práticas em citogenética vegetal, animal e humana. Ribeirão Preto, SP: Funpec, 2002

PEREIRA, L. V. Sequenciaram o genoma humano... E agora? 2 ed. São Paulo: Editora Moderna, 2008.

ALBERTS, B.; BRAY, D.; HOPKIN, K.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Fundamentos da Biologia Celular. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

GONICK, L.; WHEELIS, M. Introdução ilustrada à genética: com muito humor. Tradutor Sérgio Francisco Costa. São Paulo: Harbra, 1995.

Nome da disciplina: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 1º

Carga horária (hora-relógio): 0:45

Número de aulas:1

Ementa:

O profissional nutricionista. O curso de Nutrição do *Campus* Barbacena. Histórico

da Nutrição no Brasil. Cardápio indígena. Mitos e realidades da comida africana no Brasil. Conceitos básicos de alimentação e nutrição. Áreas de Atuação e mercado de trabalho do nutricionista Bibliografia Básica:

Conselho Federal de Nutricionistas. Perfil da atuação profissional do nutricionista no Brasil / Conselho Federal de Nutricionistas. Brasília: CFN, 2006. 88 p.

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4 ed. São Paulo: Global, 2014.

MAHAN, L.K., Escott-Stump, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. São Paulo: Rocca, 2013.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.

Bibliografia Complementar:

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. São Paulo: Varela, 2013.

NOBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição. São Paulo: Metha, 2007.

ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. Saúde pública - Bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2010.

SIFER, F.; WHITNEY, E. Nutrição conceitos e controvérsias. São Paulo: Manole, 2003.

VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Nome da disciplina: SOCIOLOGIA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 1º

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

ADAM, Philippe & HERZLICH, Claudine. Sociologia da doença e da medicina. Bauru: Ed. Edusc, 2001.

GIDDENS, Anthony. Capitalismo e moderna teoria social: uma análise das obras de Marx, Dürkheim e Max Weber. 3 ed. Lisboa: Presença, 1990.

QUINTANEIRO, Tânia. Um toque de clássicos: Durkheim, Marx e Weber. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2011.

Bibliografia Complementar:

COHN, G. (Org.). Max Weber: sociologia. 7.ed. São Paulo: Ática, 2003.

FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

FREYRE, G. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51. ed. rev. São Paulo: Global, 1977.

MARX, Karl. Para a crítica da economia política; do capital; o rendimento e suas fontes. São Paulo: Nova Cultural, 2005. (os pensadores).

VIANNA, Luiz Werneck. A democracia e os três poderes no Brasil. Belo Horizonte: UFMG, 2003.

Nome da disciplina: COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 2º

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Grupos de alimentos e guias de alimentação. Tabelas de composição de alimentos. Componentes dos alimentos: água; açúcares; óleos e gorduras; proteínas. Grupos de alimentos: cereais; leguminosas; frutas e hortaliças; carnes; leite e derivados; ovos. Informação nutricional e rotulagem de alimentos. Alimentos para fins especiais. Não-nutrientes. Enriquecimento de alimentos.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. São Paulo: Manole, 2009. 387p.

TABELA brasileira de composição de alimentos: TACO. 4 ed. Campinas: NEPAUNICAMP, 2011. 161p.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.

Bibliografia Complementar:

SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. Nutrição: conceitos e controvérsias. São Paulo: Manole, 2003.

WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. Nutrição volume 2: aplicações. São Paulo: Metha, 2008.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição: Introdução à bromatologia. 3 ed. São Paulo: Artmed, 2002.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análise de alimentos. 1 ed. Viçosa: UFV, 1981.

PALERMO, J.R. Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu, 2008.

Nome da disciplina: FISIOLOGIA HUMANA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 2º

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3:00

Ementa:

Introdução à fisiologia. Líquidos corporais. Potencial de membrada e de ação. Fisiologia e biofísica da membrana celular, nervo e músculo. Funções dos sistemas: neuromuscular, neurovegetativo, sensorial, cardiovascular, renal, respiratório, gastrointestinal e endócrino.

Bibliografia Básica:

FOX, S. I. Fisiologia Humana. 7 ed. Ed Manole, 2007. 744 p.

CONSTANZO, L. S. Fisiologia. 4 ed. Ed Elsevier. 2011, 510 p.

SINGI, G. Fisiologia Dinâmica. 2 ed. Ed. Atheneu. 2008, 272 p.

Bibliografia Complementar:

BERNER, R. M.; LEVY, M.N. Princípios de fisiologia. 5 ed. Ed. Elsevier. 2004. 1074 p.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 12 ed. São Paulo. Ed. Elsevier. 2011. 1151p.

AIRES, M. M. Fisiologia. 3 ed. Ed. Guanabara Koogan. 2008, 1251 p.

GANONG, W.F. Fisiologia Médica. 3 ed. Ed. McGrawHill, 1997.

MACHADO, A. Neuroanatomia Funcional. 2 ed. Ed. Atheneu, 1993

Nome da disciplina: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA HUMANA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 2º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Introdução à histologia: diferenciação celular e origem embriológica dos tecidos. Histologia e seus métodos de estudo. Tecido epitelial: revestimento e glandular. Tecido conjuntivo: propriamente dito denso e frouxo, adiposo cartilaginoso, ósseo, sangue e linfa. Tecido nervoso. Tecido muscular. Introdução à Embriologia e à Biologia do Desenvolvimento. Morfofisiologia dos aparelhos reprodutores masculinos e femininos. Gametogênese. Fertilização. Clivagem. Gastrulação. Embriogênese humana. Organogênese e malformações. Temas atuais em embriologia e biologia do desenvolvimento.

Bibliografia Básica:

GARCIA, S. M. L.; FERNANDES, C. S. Embriologia. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de histologia em cores. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2007.

JUNQUEIRA, L.C. CARNEIRO, J. Histologia básica. 11 ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2011.

Bibliografia Complementar:

BURITY, C.H.F. Caderno de atividades em morfologia humana: embriologia humana: embriologia, histologia e anatomia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

COCHARD, L. R. Atlas de embriologia humana de Netter. Porto Alegre: ArtMed, 2003.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MOORE, K. L., PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. 8 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SOBOTTA, J., WELSCH, U. (Eds) Sobotta / Atlas de Histologia: citologia, histologia e anatomia microscópica. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

Nome da disciplina: IMUNOLOGIA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 2º

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3:00

Ementa:

Estudo do sistema imunitário humano envolvendo as interações celulares e humorais no mecanismo de defesa e regulação da resposta imune. Mecanismos naturais de resistência. Células e órgãos da resposta imune. Regulação da resposta imune. Resposta humoral e celular. Reações antígeno-anticorpo. Técnicas básicas de Imunologia. Imunopatologia Bibliografia Básica:

ABBAS, A.K.; LICHTMANN, A.H.; PROBER, J.S. 7 ed. Imunologia Celular e Molecular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

CALICH, V.; VAZ, C. Imunologia. 2 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2009. 323 p.

ABBAS, A.K.; LICHTMANN. Imunologia Básica: Funções e distúrbios do sistema imunológico. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

Bibliografia Complementar:

ROITT, I.M.; DELVES, P.J. Fundamentos de Imunologia. São Paulo: Guanabara Koogan/Panamericana, 2004.

MURPHY, Kenneth; Travers, PAUL; Walport, Mark. Imunologia de Janeway.

Porto Alegre: Artmed, 2010.

COICO, R. GEOFFREY, S. Imunologia. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

BALESTIERI, F. M. P. Imunologia. 1 ed. São Paulo: Manole, 2006.

Nome da disciplina: MICROBIOLOGIA GERAL

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 2º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10 ed., Porto Alegre: Artmed, 2012. 964 p.

MANDINGAN, M. T.; JOHN, MARTINKO, J. M.; DUNLAP, P. V., CLARCK, D. P. Microbiologia de Brock. 12 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1160 p.

VERMELHO, A. B.; PEREIRA, A. F.; COELHO, R. R.; Práticas de microbiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 256p.

Bibliografia Complementar:

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

PELCZAR Jr. J. M., et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. Volume 1 e 2. 2 ed., São Paulo: Markron Books, 1996.

OKURA, M. H.; RENDE, J. C. Microbiologia: roteiro de aulas práticas. Ribeirão Preto, SP: Tecmed, 2008.

BARKER, K. Na Bancada: manual de iniciação científica em laboratórios de pesquisas biomédicas. Porto Alegre: Artmed, 2002. 474 p.

MOREIRA, F. M. S.; SIQUEIRA, J. O. Microbiologia e Bioquímica do Solo. Lavras: Editora UFLA, 2009. 729 p.

Nome da disciplina: PORTUGUÊS INSTRUMENTAL

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 2º

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Considerações sobre a noção de texto; as relações entre textos. O texto e suas relações com a história. Níveis de leitura do texto: superficial, intermediário e profundo. As várias possibilidades de leitura do texto. Argumentação; defeitos da argumentação. Informações implícitas; viés. Linguística textual: coerência e coesão textual. Leitura e interpretação de textos da área. Produção de textos.

Bibliografia Básica:

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. Para entender o texto: leitura e redação. 17.ed. São Paulo: Ática, 2010. 431 p

BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009. 671 p.

ABREU, Antônio Suárez. Curso de redação. 12.ed. São Paulo: Ática, 2012. 168 p.

Bibliografia Complementar:

CEGALLA, D. P. Novíssima gramática da língua portuguesa. 48 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2010. 693 p.

KLEIMAN, A. B. et al. Os significados do letramento: uma nova perspectiva sobre a prática social escrita. Campinas: Mercado de Letras, 2008. 294 p. (Coleção Letramento, Educação e Sociedade).

FARACO, C. E.; MOURA, F. M. de; MARUXO Jr., J. H. Gramática - edição reformulada. São Paulo: Ática, 2010.

VANOYE, F. Usos da linguagem: problemas e técnicas na produção oral e escrita. Tradutor Clarisse Madureira Sabóia et al. 13.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007. 327 p

ANDRÉ, H. A. de. Curso de redação. 5.ed. São Paulo: Moderna, 2003. 312 p.

Nome da disciplina: PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 2º

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

A Psicologia enquanto ciência: teorias e práticas que integram o corpo e a mente. Humanização no atendimento ao paciente. Teorias da psicologia e suas contribuições para a nutrição. Personalidade e psicopatologias. Relações entre familiares e comportamentos alimentares. A morte do paciente.

Bibliografia Básica:

BOCK, A. M. B. et al. Psicologias: uma introdução ao estudo de Psicologia. 14.ed. São Paulo: Saraiva, 2011

PAPALIA, D. E. Desenvolvimento humano. Trad. de Cristina Monteiro e Mauro de Campos Silva. 12.ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

FERREIRA, M. E.; CASTRO, M. R.; MORGADO, F. F. da R. M.(Orgs.); CARVALHO, P. H. B. de (Revisão técnica). IMAGEM corporal: reflexões, diretrizes e práticas de pesquisa. Juiz de Fora: UFJF, 2014. 342 p.

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. Saraiva, 2008.

Bibliografia Complementar:

MINICUCCI, A. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

SAPOZNIK, A. et al. Guia de transtornos alimentares e obesidade. Barueri/SP: Manole, 2007. 322 p. (Série Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar).

STÜRMER, J. S. Reeducação alimentar na família: da gestação à adolescência. Petrópolis/RJ: Vozes, 2004.

VARELLA, D.; JARDIM, C. Obesidade e nutrição. Barueri/SP: Gold, 2009. 79 p. (Coleção Doutor Drauzio Varella - Guia Prático de Saúde e Bem-estar).

WEIL, P. Relações humanas na família e no trabalho. 45.ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 1994.

SKINNER, B. Ciência e comportamento humano. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

Nome da disciplina: QUÍMICA ORGÂNICA BÁSICA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 2º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Principais funções orgânicas. O átomo de carbono. Cadeias carbônicas. Ressonância e carga formal. Acidez e basicidade de compostos orgânicos. Isomeria. Reações orgânicas.

Bibliografia Básica:

SOLOMONS, G. & FRYHLE, C. Química orgânica. volumes 1 e 2. 9ª ed. Editora LTC, 2009.

ALLINGER N. L.; CAVA, M. P.; JONGH, D. C. de; JOHNSON, C. R.; LEBEL, N. A.; STEVENS, C. L. et al. Química orgânica 2ª ed. Editora LTC, 2014.

MORRISON, R. & BOYD, R. Química orgânica. 14ª ed. Editora Fundação Calouste Gulbenkian, 2005.

Bibliografia Complementar:

BRUICE, P.Y. Química orgânica. Volumes 1 e 2. 4ª Edição. Editora Pearson: São Paulo- SP, 2006.

McMURRY, J. Química orgânica. Volumes 1 e 2. Tradução da 6ª ed. Norte

americana. Editora Cengage Learning (Thomson Learning): São Paulo-SP, 2004.

COSTA, P.; PILLI, R.; PINHEIRO, S. & VASCONCELLOS, M. Substâncias carbolinadas e derivados. Sociedade Brasileira de Química. Editora Bookmann (Artmed), 2003.

PAVIA, D. L.; LAMPMAN, G. M. KRIZ, G. S. & ENGEL, R. G. Química orgânica experimental - técnicas de escala pequena. 2ª ed. Editora Bookmann (Artmed), 2009.

ZUBRICK, J. W. Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica. 6ª ed. Editora LTC, 2005.

Nome da disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 3º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Validação e reprodutividade dos diferentes métodos de avaliação do estado nutricional. Inquéritos dietéticos: métodos e interpretação dos resultados. Avaliação antropométrica da gestante e da nutriz. Avaliação antropométrica de adultos e idosos. Avaliação antropométrica das crianças e adolescentes. Técnicas de avaliação da composição corporal com ênfase na bioimpedância elétrica.

Bibliografia Básica:

DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

NACIF, M.; VIEBIG, R. F. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática. São Paulo: Metha, 2007.

ROSSI, L.; CARUSSO, L GALANTE, A. P. Avaliação Nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca/Centro Universitário São Camilo, 2008.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2002.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013.

FISBERG, R M; SLATER, B; MARCHIONI, D. ML.; MARTINI, L.A. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Manole, 2007.

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação Nutricional de Coletividades. Florianópolis:Ed

UFSC.

ZABOTT, C.B, VIANNA, R.P.T GIL, M.F. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções. Metha, 1996.

Nome da disciplina: BIOESTATÍSTICA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 3º

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

Introdução ao estudo da Estatística. Organização e apresentação de dados. Estatística descritiva. Probabilidade e propriedades epidemiológicas. Teoria da Amostragem. Teoria dos testes de hipóteses. Comparação de médias. Medidas de associação. Correlação e regressão. Estudo e aplicação da estatística na identificação das condições de morbimortalidade nas comunidades. Uso de softwares e planilhas computacionais na organização e análise de dados estatísticos; estudo de casos.

Bibliografia Básica:

JEKEL, J.F.; ELMORE, J.G.; KATZ, D. L. Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

CALLEGARI-JACQUES, S.M. Bioestatística. Princípios e avaliações. Porto Alegre: ArtMed, 2008, v.1. 255 p.

MEDRONHO, Roberto A. et al. Epidemiologia. 2 ed São Paulo: Atheneu, 2011. 685 p.

Bibliografia Complementar:

DORIA FILHO, Ulysses. Introdução à bioestatística: para simples mortais. São Paulo: Negócio Editora, 2003. 158p.

NEUFELD, John L. Estatística aplicada à administração usando Excel. Tradutor José Luiz Celeste. São Paulo: Prentice Hall, 2003. 434p.

VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. 4ªed. Elsevier. 345 p. 2008.

VIEIRA, S. Bioestatística: tópicos avançados 3 ed rev. 2010.

MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. Estatística básica. 6ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

Nome da disciplina: BIOQUÍMICA BÁSICA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 3º

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

Introdução - Fundamentos da Bioquímica. Aminoácidos e Proteínas. Enzimas. Lipídios. Carboidratos. Nucleotídeos e Ácidos Nucléicos. Metabolismo.

Bibliografia Básica:

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica. Editora Artmed. 2011.

CONN, E. E. & SRUMPF, P.K. Introdução à Bioquímica. tradução da 4ª Edição Americana. Editora Edgard Blücher Ltda. 2013.

STRYER, L. Bioquímica. 6ª Edição. Editora Guanabara koogan (EGK). 2008

Bibliografia Complementar:
CAMPBELL, M. K & FARRELL, S.O. Bioquímica. Editora Cengage Learning (Thomson Learning), São Paulo- SP. 2007.

MARZZOCO, A & TORRES, B. B. Bioquímica Básica. 3ª Edição. Editora Guanabara koogan (EGK). 2013.

VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C.W. Fundamentos da Bioquímica: A vida em Nível molecular. 2ª Edição. Editora Bookmann. 2008

MURRAY, R.K.; GRANNER, D.K.; RODWELL, V.W. Harper- Bioquímica. 27ª Edição. Editora Bookmann. 2007.

COMPRI-NARDY. Práticas de Laboratório de Bioquímica e Biofísica. 1ª Edição. Editora LBA; Guanabara - Koogan. 2009.

MARZOOCO, A & TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 3ª Edição. Rio de Janeiro. Editora Guanabara koogan. 2011.

Nome da disciplina: EPIDEMIOLOGIA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 3º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

MEDRONHO, Roberto A. et al. Epidemiologia. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 685p.

ROUQUARYOL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Introdução à epidemiologia. e ed. Rio

de Janeiro: Medsi, 2014.

ROUQUARYOL, M.Z.; SILVA, M. G. C. da. Epidemiologia e Saúde. 7ª ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2014.

BONITA R, BEAGLEHOLE R, KJELLSTROM T. Epidemiologia Básica. 2ª ed. São Paulo: Santos, 2013.

Bibliografia Complementar:

FLETCHER, R.; FLETCHER, S. W. Epidemiologia clínica. Elementos essenciais. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2007.

CURY, G. C. Epidemiologia aplicada ao sistema único de saúde - Programa de Saúde da Família. São Paulo: Metha, 2006.

ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. Saúde pública: bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008.

DUARTE, E. C. et al. Epidemiologia das desigualdades em saúde no Brasil: estudo exploratório. Brasília: organização pan-americana de saúde, 2002.

Nome da disciplina: METODOLOGIA CIENTÍFICA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 3º

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

CARVALHO, A.M. et al. Aprendendo metodologia científica: uma orientação para alunos de graduação. 3 ed. São Paulo: Editora O Nome da Rosa, 2002. 125 p.

CARVALHO, M. C. M. de (Org.) Construindo o saber: metodologia científica, fundamentos e técnicas. 24 ed. Campinas - SP: Papyrus, 2013.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 6 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2005. 315 p.

Bibliografia Complementar:

AZEVEDO, C. B. Metodologia científica ao alcance de todos. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009. 64 p.

EL-GUINDY, M. M. Metodologia e ética na pesquisa científica. São Paulo: Editora Guanabara-Koogan, 2004. 175p.

GONSALVES, E. P. Iniciação à pesquisa científica. 3 ed. Campinas: Editora alínea,

2003. 80 p.

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2014.304 p.

SAMPIERI, R. H. Metodologia de pesquisa. 3 ed. Rio de Janeiro: Editora Artmed, 2006. 583 p.

Nome da disciplina: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 3º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Microrganismos de importância dos principais grupos de alimentos. Fontes de contaminação microbiana de alimentos. Microrganismos indicadores. Deterioração microbiana em alimentos frescos e processados. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos de preservação. Papel dos microrganismos. Produção de cultivos para fermentação de alimentos. Microrganismos e Saúde pública: toxinfecções alimentares. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Programas de controle de qualidade. Avaliação de processos de esterilização pelo calor. Validação biológica e bioindicadores de esterilização. Perspectivas de uso de engenharia genética em microrganismos

Bibliografia Básica:

ADAMS, M.R.; MOSS, M. O. Microbiologia de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997, 464p.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2003, 182p.

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

Bibliografia Complementar:

HAYES, P. R. Microbiologia e higiene de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1993, 369p.

MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. Microbiologia de Brock. 10 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2010, 1128p.

PELCZAR, M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIENG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações. Volume 1, 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1996, 524p.

TORTORA, G. J., FUNKE, B. R., CASE, C. L. Microbiologia. 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 894p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001, 317 p.

Nome da disciplina: NUTRIÇÃO BÁSICA E METABOLISMO

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 3º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Introdução ao estudo da nutrição. Etapas do processo de nutrição. Carboidratos. Fibras na alimentação humana. Lipídios. Proteínas. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água.

Bibliografia Básica:

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

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2013. 878 p.

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

Bibliografia Complementar:

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008. 397p.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 760p.

PALERMO, J. R. Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu, 2008. 172 p.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. São Paulo: Manole, 2009. 380 p.

SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. Nutrição: conceitos e controvérsias. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003. 800 p.

Nome da disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 4º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Avaliação clínica do estado nutricional. Avaliação bioquímica e imunológica do estado nutricional. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação subjetiva global. Avaliação nutricional em situações especiais.

Bibliografia Básica:

DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

NOZAKI, V. et al. Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

TIRAPEGUI, J; LIMA, S. M. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 326p.

Bibliografia Complementar:

CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M.C. Nutrição clínica no dia a dia. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 181 p.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2009

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013.

MUSSOI, T. D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 313 p

VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

Nome da disciplina: HIGIENE DE ALIMENTOS

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 4º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 2 ed. São Paulo: Varela, 2013.

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2009.

SILVA JÚNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 2014.

Bibliografia Complementar:

TANCREDI, R.P.; SILVA, Y.; MARIN, V.A. Regulamentos Técnicos sobre Condições Higiênicas-sanitárias, Manual de Boas Práticas e Pops para indústrias Serviços de Alimentação. São Paulo: Metha, 2006.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Valera, 1998.

SILVA JÚNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 2014.

FIGUEIREDO, R.M. DVAs: guia prático para evitar DVAs - Doenças veiculadas por alimentos. 2 ed. São Paulo: Manole, 2002. (Coleção Higiene dos Alimentos).

Nome da disciplina: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 4º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para o adulto e para o idoso. Métodos para o cálculo do metabolismo basal e gasto energético total. Planejamento de dietas normais. Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. Nutrição e envelhecimento.

Bibliografia Básica:

BUSNELLO, F.M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2014.

VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 628 p.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2002.

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

FREITAS, E. V.; PY, L.; NERI, A. L.; CANÇADO, F.A.X.; GORZONI, M. L.; ROCHA, S. M. Tratado de geriatria e gerontologia. Editora Guanabara Koogan, 1ª ed, 2002.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2013, 1228p.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença - Shils 2 volumes, 9 ed, 2002.

Nome da disciplina: PARASITOLOGIA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 4º

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Identificação, morfologia, ciclo de vida e importância biológica e humana de

artrópodes, helmintos e protozoários parasitas. Importância das doenças parasitárias no contexto socioeconômico.

Bibliografia Básica:

NEVES, D. P. Parasitologia Humana. 11 ed. Ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MORAES. Parasitologia e Micologia Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Bibliografia Complementar:

MARIANO, M. L. M. Manual de parasitologia humana. Ilhéus, BA: Editus, 2004.

NEVES, D. P.; BITTENCOURT NETO, J. B. Atlas Didático de Parasitologia. São Paulo: Atheneu, 2012.

CIMERMAN, B. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoário e helmintos. São Paulo: Atheneu, 2001.

GOMES, J. F.; HOSHINO-SHIMIZU S.; FALCÃO, A. X. Recentes avanços tecnológicos no exame parasitológico de amostras de fezes. Rev. Biofarma, 3:4453, 2008.

COURA, J.R. Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias. Vol. 1. Editora: Guanabara Koogan, 2005.

Nome da disciplina: PATOLOGIA GERAL

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 4º

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

MONTENEGRO, MR.; FRANCO M., ed. Patologia: Processos Gerais. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 1999. 320p.

BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo: Patologia. 8ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1472p.

KUMAR V.; ABBAS A. K.; FAUSTO N. Patologia: Bases patológicas das doenças. 7 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 1592p.

Bibliografia Complementar:

ROBBINS, C.K. Patologia estrutural e funcional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1ª ed, 1991

ROBBINS, S. L.; COTRAN, R.S.; KUMAN, V. Patologia estrutural e funcional. 6 ed.

Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

BECKER, F. F. L. Patologia Geral. São Paulo: Savier, 1997.

FRANCO, M.; MONTENEGRO, M.R.; DE BRITO, T.; et al Patologia. Processos gerais. 5 ed. São Paulo, Atheneu, 2010.

GUYTON, A.C. & HALL, J.E. Tratado de Fisiologia Médica. 11. ed. Rio de Janeiro, Guanabara, 2006.

NETO, E. Elementos de Patologia Geral. Porto Alegre: Ernesto Reichman, 2000.

Nome da disciplina: POLÍTICAS DE SAÚDE

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 4º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

As políticas de saúde no Brasil: História, conceitos, reforma sanitária. Sistema único de saúde: princípios, diretrizes, leis orgânicas, normas operacionais, programas e estratégias. Políticas de Alimentação e Nutrição.

Bibliografia Básica:

ANDRADE, S. M. SOARES, D. A.; CORDONI JUNIOR, L. Bases da Saúde Coletiva. Londrina: UEL, 2001.

ROCHA, A.A.; CESAR, C. L. G. Saúde Pública - Bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2010.

MONTEIRO, C. A. (Org.) Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. 2 ed. rev. Ampl. São Paulo: Hucitec, Nupens/USP, 2000.

Bibliografia Complementar:

Câmara Interministerial de segurança alimentar e nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: CAISAN, 2011.

DUARTE, E.C. et al. Epidemiologia das desigualdades em saúde no Brasil: estudo exploratório. Brasília: Organização Panamericana de Saúde, 2002.

NOBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição. São Paulo: Metha, 2007.

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.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica - Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

Nome da disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA I

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 4º

Carga horária (hora-relógio): 4:30

Número de aulas: 6

Ementa:

Conceituação e importância na nutrição. Procedimentos de seleção, pré-preparo e preparo sobre os aspectos sensoriais e nutricionais de alimentos. Aquisição de alimentos. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), noções de pesos, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção. Técnicas adequadas de preparo aos diferentes grupos de alimentos: Frutas, Hortaliças, Leite e derivados, Ovos, Carnes, Aves e Pescados, Cereais, Leguminosas, Pães, Óleos e Gorduras, Açúcares e Edulcorantes, Caldos, Molhos e Sopas, Essências, Especiarias e Ervas Aromáticas, Bebidas e Infusos.

Bibliografia Básica:

BENETTI et al. Manual de Técnicas Dietéticas. São Caetano do Sul: Yendis, 2013.

BORGIO, L. A. et al. Alquimia dos Alimentos. Distrito Federal: Senac, 2014.

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

Bibliografia Complementar:

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2006.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.

Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO. 2 ed, Campinas: UNICAMP, 2006.

PALERMO, J. R. Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu, 2008.

PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

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

Nome da disciplina: BROMATOLOGIA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 5º

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

Composição química dos alimentos, reações químicas, determinação da composição de macro e micronutrientes, análise de alimentos.

Bibliografia Básica:

CARVALHO, H.H.; JONG, E. V. de (Coord.) Alimentos: métodos físicos e químicos

de análise. Porto Alegre: UFRGS, 2002.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas: UNICAMP, 2013.

SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição - Introdução à bromatologia. 3 ed. São Paulo: Artmed, 2002.

Bibliografia Complementar:

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análise de alimentos. Viçosa: UFV, 1981.

PALERMO, J.R. Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análise de alimentos. 3 ed. Viçosa: UFV, 2006.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P.A. Introdução a química de alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 2001.

ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 4 ed. Viçosa: UFV, 2008.

Nome da disciplina: METODOLOGIA CIENTÍFICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 5º

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Definição do tema do projeto de pesquisa e sua aplicabilidade. Ética em pesquisa. Citações e referências. Elaboração de projeto de pesquisa. Apresentação do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa.

Bibliografia Básica:

FERREIRA, H. S. Redação de trabalhos acadêmicos nas áreas de ciências biológicas e da saúde. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013. 269 p.

FRANÇA, J. L. Manual para normalização de publicações técnico-científicas. 8 ed. Belo Horizonte: UFMG, 2011. 258p.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 6 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2005. 315 p.

VITOLLO, M. R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014. 187p.

Bibliografia Complementar:

CARVALHO, A. M. et al. Aprendendo metodologia científica: uma orientação para alunos de graduação. 3 ed. São Paulo: Editora O Nome da Rosa, 2011. 128 p.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. Metodologia científica. São Paulo: Prentice Hall, 2013. 162 p.

GONSALVES, E. P. Iniciação à pesquisa científica. 3 ed. Campinas: Editora Alínea,

2003. 80 p.

SAMPIERI, R. H. Metodologia de pesquisa. 3 ed. Rio de Janeiro: Editora Artmed, 2013. 624p.

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2014. 304 p.

Nome da disciplina: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 5º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para pré-escolares, escolares e na adolescência. Métodos para o cálculo do metabolismo basal e gasto energético total. Planejamento de dietas normais.

Bibliografia Básica:

ACCYOLI, E.; SAUNDERS, C. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 651 p.

PALMA, D. et al. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. São Paulo: Manole, 2009.

VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p.

WEFFORT, V. R. S., LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria da neonatologia à adolescência. 1 ed. São Paulo: Manole, 2010. 661 p.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. 305 p.

LACERDA, E. M. A. Práticas de nutrição pediátrica. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002. 208 p.

NÓBREGA, F. J. Distúrbios da nutrição: na infância e adolescência. 2 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C.; SCHOR, N. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. São Paulo: Manole, 2009.

PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004. 131 p.

Nome da disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 5º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Abordagem dos aspectos relacionados ao papel do nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo. Introdução à terapia nutricional. Nutrição nas doenças gastrointestinais (boca, esôfago, estômago e intestinos). Nutrição na obesidade, magreza, desnutrição e carências nutricionais.

Bibliografia Básica:

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2002.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C.; SCHOR, N. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Barueri; Manole; 2009.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

DUARTE AC. Semiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Axcel, 2002. 128p.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri: Manole, 2008.

Bibliografia Complementar:

GIBNEY, M.J. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio, 2008.

CARDOSO, S. P.; MARTINS, C. Interações Droga-Nutrientes. 2 ed. Curitiba: Editora Nutroclinica, 2003.

MAGNONI, D.; CUKIER, C. Perguntas e respostas em nutrição clínica. São Paulo: Roca, 2001.

PÉRET FILHO, L. A. Terapia nutricional nas doenças do aparelho digestivo na infância. 2 ed. São Paulo: Medsi, 2003.

Nome da disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA II

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 5º

Carga horária (hora-relógio): 4:30

Número de aulas: 6

Ementa:

Hábitos alimentares. Avaliação sensorial das preparações. Aproveitamento de sobras e resíduos. Preparações alternativas e especiais tendo em vista a responsabilidade sócio ambiental. Preparo da dieta enteral artesanal. Critérios para elaboração de cardápios. Adequação do cardápio para cada ciclo da vida. Determinação do Valor Energético Total (VET) dos cardápios. Planejamento de

cardápio para o Programa de Alimentação do Trabalhador. Planejamento de cardápio para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Etiqueta à mesa. Estudo da gastronomia, tendência e atualidades. Alimentos utilizados nas culinárias do mundo: noções básicas dos pratos típicos e ingredientes.

Bibliografia Básica:

ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. 330 p.

CASTRO, F.A.F. de; QUEIROZ, V.M.V. de. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa: UFV, 2007. (Série Soluções).

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, W.M.C. et al. Alquimia dos alimentos - série alimentos e bebidas v2. São Paulo: Metha, 2014.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. Barueri, SP: Manole, 2014.

SÁ, N.G. Nutrição e dietética. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1990.

FAUSTO, M.A. Planejamento de dietas e da alimentação. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

Nome da disciplina: ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 6º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Iniciar a capacitação do aluno para programação de cardápios e compras, controle de estoque e de custos, adequação dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição), higienização, análise da estrutura física, administração de pessoal, dentre outras.

Bibliografia Básica:

BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição. São Paulo: Roca, 2014.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.

Bibliografia Complementar:

KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. Enciclopédia de Serviços de alimentação

São Paulo: Varela, 1999.

KIMURA, A.Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003.

PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2014.

ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

Nome da disciplina: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E PARA A SAÚDE

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 6º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Educação em saúde: comunicação e estratégias. Estudo do comportamento alimentar, formação de hábitos alimentares e o planejamento de atividades educativas de intervenção nutricional em indivíduos e/ou populações nos diferentes campos de atuação do nutricionista.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Política nacional de alimentação e nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013

LINDEN, S. Educação nutricional - Algumas Ferramentas de Ensino. São Paulo: Metha, 2011.

FAGIOLI, D.; NASSER, L.A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2008. 241p.

Bibliografia Complementar:

STÜRMER, Joselaine Silva. Reeducação alimentar na família: da gestação à adolescência. Petrópolis: Vozes, 2004. 182 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2 ed. rev. Brasília; 2005. 48 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

CONSEA. Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional. Textos de Referência da II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2004. 80 p.

LOPEZ, R.P.S; BOTELHO, R.B.A. Álbum Fotográfico de Porções Alimentares. São

São Paulo: Metha, 2008.

Nome da disciplina: ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 6º

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N° 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.

Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 () Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.

MARCOS, B. Ética e profissionais de saúde. São Paulo: Editora Santos, 1a ed, 1999.

FORTES, P. A. C. Ética e saúde. São Paulo: EPU, 2011.

VALLS, A.L.M. O que é ética. 9 ed. São Paulo: Brasiliense. 2013. v 177. 83 p. (Coleção primeiros passos, 177).

LANA, S. S.O.S. Ética e saúde pública. Editorial 25, 2011.

Bibliografia Complementar:

GALLO, S. ÉTICA e cidadania: caminhos da filosofia (elementos para o ensino da filosofia) 20 ed. Campinas/SP. PAPIRUS, 2013. 112 p.

CAMARGO, M. Fundamentos de ética geral e profissional. 11 ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2013. 108 p.

CHIAVENATO, I. Recursos humanos: o capital humano das organizações. 9 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 506 p.

BERLINGUER, G. Ética da saúde. São Paulo: Hucitec, 1996.

COSTA, N. S. C. A formação do nutricionista: educação e contradição. Goiânia: UFG, 2000. www.cfn.org.br

www.crn4.org.br

Nome da disciplina: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 6º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Relação homem – ambiente. Análise dos distúrbios nutricionais como problemas de saúde pública. Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Planejamento em saúde: conceito, etapas e instrumentos. Segurança alimentar e nutricional. Sistema de vigilância alimentar e nutricional. Epidemiologia dos problemas nutricionais da população brasileira: desnutrição energético-proteica, anemia ferropriva, hipovitaminose A, bócio, cárie dental, sobrepeso e obesidade.

Bibliografia Básica:

CARDOSO, et al. Nutrição em saúde coletiva. Editado por Marly Augusto Cardoso et al. São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p.

SANTOS, L. M. P., 2002. Bibliografia sobre deficiência de micronutrientes no Brasil, 1990-2000: Anemia. v. 2(a). Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde.

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad S Públ 2003; 19(Supl 1):181-91.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2 ed. rev. Brasília; 2005. 48 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

Bibliografia Complementar:

ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia e Saúde. 6ªed. Rio de Janeiro: Editora MEDSI, 2003. 728 p.

ALMEIDA FILHO, Naomar; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 282 p

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. Chamada nutricional: um estudo sobre a situação nutricional das crianças do Semi - Árido Brasileiro. Cadernos de Estudos (Desenvolvimento social em debate). N.4. Brasília, 2006.116 p.

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

Nome da disciplina: NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 6º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Introdução ao estudo da Nutrição Materno-infantil. Ajustes fisiológicos na gestação. Assistência pré-natal. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante, nutriz e lactente. Intercorrências e complicações da gestação. Estudo das recomendações nutricionais e planejamento dietético para o grupo materno-infantil. Aleitamento materno e alimentação complementar. Atenção aos agravos mais comuns na infância.

Bibliografia Básica:

ACCIOLY E, SAUNDERS C, LACERDA E M A. Nutrição em obstetrícia e pediatria 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

Ministério da Saúde. Assistência Pré-natal, Manual Técnico, Brasília, 2005.

EUCLYDES, M.P. Nutrição do Lactente: base científica para uma alimentação adequada. Viçosa: Atual, 2014.

VITOLLO, M. R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

Bibliografia Complementar:

WEFFORT V.R.S, LAMOUNIER, J.A. Nutrição em Pediatria da neonatologia à adolescência. 1º edição. Manole, 2010.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto - Guia de medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2009

GUYTON, A.C. Fisiologia Humana. Editora Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 2011.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP. S. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11ª ed., São Paulo: Roca, 2005.

NÓBREGA, F.J. Distúrbios da nutrição na infância e adolescência. 2ª ed. Revinter, 2007.

LACERDA, E.M.A. (coord.) Práticas de nutrição pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2002.

Nome da disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 6º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Nutrição nas doenças hepáticas e pancreáticas. Nutrição nos transtornos alimentares. Nutrição e imunidade. Terapia nutricional aplicada às patologias específicas. Nutrição no câncer, sepse e SIDA. Nutrição nos distúrbios metabólicos, doenças endócrinas.

Bibliografia Básica:

COSTA, N.M.B.; PELUZIO M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. 1 Ed, 2012, Editora UFV.

CUPPARI, L. Nutrição - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. 2ed. UNIFESP, 474p. 2005.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13 Ed. 1256p. 2013.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2000. v.1.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri: Manole, 2008.

Bibliografia Complementar:

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B.; PHILIPPI, S. T. Nutrição e transtornos alimentares – Avaliação e tratamento. 1 Ed. Manole, 521p. 2011.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri: Manole, 2008.

GROPPER, S.S.; SMITH J. L.; GROFF, J. L. Nutrição Avançada e Metabolismo Humano. Tradução da 5º Ed norte americana, 2011.

LEITE, J. I. A. Fisiologia e metabolismo da nutrição. Lavras: UFLA/FAEPE, 2004.

WILLIAMS, S. R. Fundamentos da Nutrição e dietoterapia. 6 Ed, 1997.

GIBNEY, M.J. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio, 2008.

CARDOSO, S. P.; MARTINS, C. Interações Droga-Nutrientes. 2 ed. Curitiba: Editora Nutroclinica, 2003.

MAGNONI, D.; CUKIER, C. Perguntas e respostas em nutrição clínica. São Paulo: Roca, 2001.

Nome da disciplina: ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN II

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 7º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Planejamento físico de unidades de alimentação e Nutrição; Planejamento de Lactário e Banco de Leite Humano. Dimensionamento de áreas e equipamentos. Layout.

Bibliografia Básica:

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

BRASIL.ANVISA/MS Resolução n 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 30 abr 2005.

TEIXEIRA, S. M. F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2003.

Bibliografia Complementar:

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKET, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999.

SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.

PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de refeições coletivas. Florianópolis: Insular, 1997.

MACULEVICIUS, J. Manual de organização do lactário. São Paulo: Atheneu, 1985.

VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2009.

Nome da disciplina: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 7º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Iniciar a capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo – secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Projeto Fome Zero – uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. Brasília, 2001.

BRASIL. Política nacional de alimentação e nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

BRASIL. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

BRASIL. Ministério da Saúde. <http://portal.www.saude.gov.br/>
NOBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. Epidemiologia e Saúde. 6ª ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2009.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

FISBERG RM, SLATER B, MARCHIONI DML, MARTINI LA. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. São Paulo: Manole; 2005.

VITOLLO, M. R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Nome da disciplina: ESTÁGIO EM UAN I

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 7º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4:00

Ementa:

Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Execução dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Bibliografia Básica:

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2009.

ARRUDA, Gillian Alonso. Manual de Boas Práticas: unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002.

TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2003.

Bibliografia Complementar:

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.

PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

PASSOS, C. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1978.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003.

ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

Nome da disciplina: MODELOS EXPERIMENTAIS EM NUTRIÇÃO

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 7º

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Ética na pesquisa animal. Métodos de avaliação da qualidade proteica. Estudo dos diferentes sistemas experimentais com modelos biológicos (animais) de importância na área de alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica:

COSTA, N.M.B, et al. Nutrição experimental: teoria e prática. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2014

COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G. Nutrição básica e metabolismo. 1ed. Viçosa: UFV, 2012.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2013.

Bibliografia Complementar:

COSTA, Neuza Maria Brunoro; BORÉM, Aluizio. Biotecnologia e nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer a qualidade dos alimentos. São Paulo: Nobel, 2003. 214 p.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 760 p.

FRAJBLAT, M. et al. Ciência em animais de laboratório. Ciência e Cultura, Campinas: Instituto UNIEMP, v.60, n.2, p. 49-44, abr./jun. 2000.

GOMES, F.P. Curso de estatística experimental. 13.ed. Piracicaba, São Paulo: Nobel, 1990. 468 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

Nome da disciplina: NUTRIÇÃO NO ESPORTE

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 7º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Fundamentos de fisiologia e bioquímica do exercício. Metabolismo energético no exercício. Necessidades e recomendações nutricionais no exercício. Avaliação da composição corporal de atletas. Planejamento dietético pré, durante e pós exercício. Suplementos alimentares e recursos ergogênicos.

Bibliografia Básica:

BROUNS, F. Nutrição para os desportos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

BIESEK, S. ALVES, L.A.; GUERRA, I. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. Barueri: Manole, 2010.

McARDLE, W. D. Nutrição para o esporte e o exercício. Trad. de Giuseppe Taranto. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

Bibliografia Complementar:

DÂMASO, Ana. Nutrição e Exercício na Prevenção de Doenças. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

BACURAU, Reury Frank. Nutrição e suplementação esportiva. 3.ed. São Paulo: Phorte, 2005. 294 p. ISBN 85-7655-011-3.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MEDICINA DO ESPORTE. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Rev Bras Med Esporte _ Vol. 9, Nº 2 – mar/Abr, 2003

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fundamentos de fisiologia do exercício. Tradução: Giuseppe Taranto. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

DELAVIER, Frédéric Michael Gundill. Guia de Suplementos Alimentares para Atletas. Barueri: Manole, 2009.

Nome da disciplina: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 7º

Carga horária (hora-relógio): 3:45

Número de aulas: 5

Ementa:

Nutrição nas doenças cardiovasculares. Nutrição nas doenças renais e pulmonares Nutrição nas doenças do sistema nervoso. Nutrição no pré e pós-operatório e no paciente crítico. Alergias alimentares. Terapia nutricional aplicada às patologias específicas.

Bibliografia Básica:

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2002.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C.; SCHOR, N. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Barueri; Manole; 2009.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed.

Barueri: Manole, 2008.

Bibliografia Complementar:

GIBNEY, M.J. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio, 2008.

CARDOSO, S. P.; MARTINS, C. Interações Droga-Nutrientes. 2 ed. Curitiba: Editora Nutroclinica, 2003.

MAGNONI, D.; CUKIER, C. Perguntas e respostas em nutrição clínica. São Paulo: Roca, 2001.

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

Nome da disciplina: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 8º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Normas de funcionamento de um hospital geral, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição
Bibliografia Básica:

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2009.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C.; SCHOR, N. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri; Manole; 2009.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

DUARTE AC. Semiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Axcel, 2002. 128p.

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

Bibliografia Complementar:

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2002.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C.; SCHOR, N. Guia de nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Barueri; Manole; 2009.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

DUARTE AC. Semiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Axcel, 2002. 128p.

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

Nome da disciplina: FARMACOLOGIA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 8º

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M.; FLOWER, R. Farmacologia. 7 ed. São Paulo: Elsevier, 2012.

CARDOSO, S. P.; MARTINS, C. Interações Droga-Nutrientes. 2 ed. Curitiba: Editora Nutroclinica, 2003.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2013.

Bibliografia Complementar:

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

BRUNTON, L. L.; LAZO, J. S.; PARKER, K. L. Goodman & Gilmans: as bases farmacológicas da terapêutica. 11 ed. São Paulo: McGraw Hill do Brasil, 2006.

KATZUNG, B. Farmacologia básica e clínica. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Banco de Dados de Medicamentos. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/medicamentos/base>

Nome da disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 8º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Conhecer conceitos importantes da tecnologia de alimentos. Determinar as principais alterações que podem ocorrer nos alimentos (físicas, químicas e

biológicas). Abordar os métodos de conservação utilizados na indústria de alimentos. Descrever as principais matérias-primas que serão processadas numa indústria de alimentos. Reconhecer a importância da qualidade da matéria-prima na obtenção de produtos alimentícios adequados. Descrever as principais características biológicas, químicas e físicas das matérias-primas de origem vegetal e animal. Descrever as principais embalagens utilizadas para alimentos. Identificar os micro-organismos úteis para elaboração de produtos alimentícios. Estudar os principais aditivos alimentares.

Bibliografia Básica:

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. 182p.

GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. Nobel, São Paulo, 2010.

KOBLITZ, M.G.B., Matérias-primas alimentícias - composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro. Koogan, 2011. 314 p.

Bibliografia Complementar:

AZEVEDO, Lucio Calefi de et al. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006. 240 p.

CHITARRA, M. I. F.; Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. ed. rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005. 783p.

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

GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda et al. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa: UFV, 2006. 370 p.

JACKIX, M. H. Doces, geleias e frutas em calda. São Paulo: Icone, 1988, 172p.

MUCCILOLO, P. Carnes: conservas e semiconservas, tecnologia e inspeção sanitária. São Paulo: Icone, 1985. 150p.

Nome da disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 8º

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) segundo as normas do projeto pedagógico do curso de Nutrição do IF Sudeste MG - *Campus Barbacena*.

Bibliografia Básica:

VITOLO, M. R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 187 p.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 6 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2005. 315 p.

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

Bibliografia Complementar:

FRANÇA, J. L. Manual para normalização de publicações técnico-científicas. 8 ed. Belo Horizonte: UFMG, 2011. 258 P.

SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23 ed. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.

CERVO, A.L.; BERVIAN, P. A. Metodologia científica. São Paulo: Prentice Hall, 2013. 162 p.

SAMPIERI, R. H. Metodologia de pesquisa. 3 ed. Rio de Janeiro: Editora Artmed, 2006. 583 p.

GONSALVES, E. P. Iniciação à pesquisa científica. 3 ed. Campinas: Editora Alínea, 2003. 80 p.

Nome da disciplina: VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 8º

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Introdução à vigilância sanitária. Qualidade de vida. Legislação sanitária. Organização da vigilância sanitária nos Estados e municípios. Vigilância sanitária em alimentos. Inspeção sanitária e exigências para estabelecimentos na área de alimentos. Outras áreas de abrangência da vigilância sanitária. Ambiente de trabalho e saúde do trabalhador.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono

Camargo. Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 203 p. (Ciências Farmacêuticas). ISBN 97885-277-1339-9.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2014. 693 p. ISBN 978-85-7759-019-3.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos .4.ed. Barueri/SP: Manole, 2013. 1034 p. ISBN 978-85-204-3133-7.

Bibliografia Complementar:

COSTA, E.A. Vigilância Sanitária – Proteção e Defesa da Saúde. 2ª. ed. São Paulo. Ed. SOBRAVIME. 2004. 496 p.

GOMES, José Carlos. Legislação de alimentos e bebidas. 3.ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663 p. ISBN 978-85-7269-424-7.

Portal da Agência Nacional Vigilância Sanitária – <http://www.anvisa.gov.br>

Nome da disciplina: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 9º

Carga horária (hora-relógio): 9:00

Número de aulas: 12

Ementa:

Normas de funcionamento de um hospital geral, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição. Realização de estágio em ambulatório e clínicas: médica, cirúrgica, pediátrica e lactária, ginecológica e obstétrica, ortopédica, endocrinológica, nefrológica de isolamento, geriátrica e psiquiátrica.

Bibliografia Básica:

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2002.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C.; SCHOR, N. Guia de nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Barueri; Manole; 2009.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

DUARTE AC. Semiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Axcel, 2002. 128p.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri: Manole, 2008.

Bibliografia Complementar:

GIBNEY, M.J. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio, 2008.

CARDOSO, S. P.; MARTINS, C. Interações Droga-Nutrientes. 2 ed. Curitiba: Editora Nutroclinica, 2003.

MAGNONI, D.; CUKIER, C. Perguntas e respostas em nutrição clínica. São Paulo: Roca, 2001.

PÉRET FILHO, L. A. Terapia nutricional nas doenças do aparelho digestivo na infância. 2 ed. São Paulo: Medsi, 2003.

Nome da disciplina: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 9º

Carga horária (hora-relógio): 9:00

Número de aulas: 12

Ementa:

Capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo – secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Projeto Fome Zero – uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. Brasília, 2001.

BRASIL. Política nacional de alimentação e nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

BRASIL. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

BRASIL. Ministério da Saúde. <http://portal.www.saude.gov.br/>

NOBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição. São Paulo: Metha, 2007.

ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. Saúde pública - Bases Conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008.

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad S Públ 2003; 19(Supl 1):181-91.

CARDOSO, M. A. et al. NUTRIÇÃO em saúde coletiva. Editado por Marly Augusto Cardoso et al. São Paulo: Atheneu, 2014. 342 p Bibliografia Complementar:

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. Epidemiologia e Saúde. 6ª ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Manole, 2002.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

FISBERG RM, SLATER B, MARCHIONI DML, MARTINI LA. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. São Paulo: Manole; 2005.

VITOLLO, M. R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

Nome da disciplina: ESTÁGIO EM UAN II

Natureza (optativa ou obrigatória): OBRIGATÓRIA

Período no qual será ofertada: 9º

Carga horária (hora-relógio): 9:00

Número de aulas: 12

Ementa:

Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Execução dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Bibliografia Básica:

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2009.

ARRUDA, Gillian Alonso. Manual de Boas Práticas: unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002.

TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2003.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.

KIMURA, A.Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003.

KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 1999.

MACULEVICIUS, J. Manual de organização do lactário. São Paulo: Atheneu, 1985.

SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.

Bibliografia Complementar:

PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

PASSOS, C. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1978.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2014.

ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

Nome da disciplina: BIOQUÍMICA II

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

Biossinalização e transdução de sinais. Metabolismo de carboidratos. Respiração celular. Regulação hormonal e integração do metabolismo. Metabolismo do colesterol e hormônios esteroides. Tecnologia do DNA recombinante. Metabolismo de ácidos nucleicos.

Bibliografia Básica:

LEHNINGER, Albert L; NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2007.

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

BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, J.L. Bioquímica. 6. ed. Guanabara Koogan, 2008.

Bibliografia Complementar:

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

DEVLIN, T.M. Manual de Bioquímica com correlações clínicas. 6. ed. Editora Blucher, 2008.

MURRAY, R.K.; GRANNER, D.K.; MAYES, P.A.; RODWELL, V.W. Harper: Bioquímica Ilustrada. 26. ed. Ateneu, 2006.

ROSKOSKI JUNIOR, Robert. Bioquímica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

SOLOMONS, T.W.G, FRYHLE, C. B. Química Orgânica. Volumes 1 e 2, 9º ed. Editora LTC, 2009.

Nome da disciplina: EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2:00

Ementa:

Introdução: considerações gerais sobre tempo geológico; mudanças ambientais no tempo geológico e seus grandes eventos; mudanças ambientais antrópicas; ambiente e civilização. Fundamentos da educação ambiental; histórico; conceitos e principais eventos. Ética ambiental. Diversidade étnico-racial e educação ambiental. Educação ambiental formal, informal, interdisciplinaridade e operacionalização das atividades. Educação ambiental, agenda 21 e as bases do desenvolvimento sustentável. O conceito de desenvolvimento sustentável e os ambientes tropicais.

Bibliografia Básica:

DIAS, G. F. Educação Ambiental: princípios e práticas. São Paulo. 9ª edição: Gaia, 2011. 551 p.

PHILLIP Jr. & PELICIONI, M. C. F. (Ed.s). Educação ambiental e sustentabilidade. Barueri: Ed. Manole, 1ª ed. 2005.

PORTO, M. F. M. M. Educação Ambiental: conceitos básicos e instrumentos de ação. Belo Horizonte: FEAM, 1996. v.3. 60 p. (Manual de Saneamento e Proteção Ambiental para os Municípios,3).

Bibliografia Complementar:

SATTO, M. & CARVALHO, I.C.M. (org.). Educação Ambiental: Pesquisa e desafios. Porto Alegre: Armed, 2005.

GRUN, M. Em busca de dimensão ética da Educação Ambiental. Campinas: Ed. Papirus. 2008.

RUSCHEINSKY, A. (org.) Educação Ambiental: Abordagens múltiplas. Porto Alegre: Artmed, 2002.

TEIXEIRA, W.; TOLEDO, M.C.M.; FAIRCHILD, T.R. e TAIOLI, F. Decifrando a Terra. São Paulo: Oficina de Textos, 2003.

ÁLVAREZ, V. H.; FONTES, L. E. & FONTES, M. P. F. (Ed.s). O solo nos grandes domínios morfoclimático

Nome da disciplina: EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2:00

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

SAMPAIO, M.N. & ALMEIDA, R.S. Práticas de educação de jovens e adultos: complexidades, desafios e propostas. Belo Horizonte: Editora Autêntica. 2009.

SCOCUGLIA, A.C. Educação de Jovens e Adultos: histórias e memórias da década de 60. Campinas, São Paulo: Autores Associados. 2003.

SOARES, L. Educação de jovens e adultos: diretrizes curriculares nacionais. Rio de Janeiro: DP&A Editora. 2002 Bibliografia Complementar:

BARRETO, V. Paulo Freire para Educadores. São Paulo: Arte & Ciências. 1998.

BRZEZINSKI, I. (Org.). LDB interpretada: Distintos olhares se entrecruzam. São Paulo: Cortez, 1997.

KLEIMAN, A.B. (org.). Os significados do letramento. Campinas: Mercado das Letras, 2001a.

RIBEIRO, V.M. (org.) Educação de jovens e adultos: novos leitores, novas leituras. Campinas: Editora Mercado de Letras. 2001.

RIBEIRO, V.M. Alfabetismo e Atitudes. 2.ed. São Paulo: Papirus, 2002.

Nome da disciplina: EDUCAÇÃO INCLUSIVA

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Fundamentos da educação especial e da educação inclusiva. Estudo dos processos de desenvolvimento relacionados às necessidades educativas especiais. Estratégias de intervenção. As relações étnico-raciais. Histórica e cultura afro-brasileira. História e cultura africana.

Bibliografia Básica:

CAMPEBELL, S.I. Múltiplas faces da inclusão. Wak Editora. Rio de Janeiro. 2009.

EGGERTSDTTIR, R.; GREYER, L.M.; PACHECO, J. Caminhos para a inclusão. Editora: Artmed. 2006.

MANTOAN, M.T.E. O Desafio das diferenças nas escolas. Editora Vozes. Petrópolis, Rio de Janeiro. 2008.

Bibliografia Complementar:

NUNES, L. & TEIXEIRA, J. Avaliação Inclusiva: a diversidade reconhecida e valorizada. Wak Editora. Rio de Janeiro, 2010.

BEYER, H.O. Inclusão e avaliação na escola de alunos com necessidades especiais. Editora: Mediação editora. 2010.

CUNHA, E. Práticas Pedagógicas para Inclusão e Diversidade. Wak Editora. Rio de Janeiro, 2011.

RODRIGUES, D. (org.). Inclusão e Educação: doze olhares sobre Educação Inclusiva. Editora Summus. São Paulo, 2006.

OLIVEIRA, W.F. de. Educação Social na Rua: as bases políticas e pedagógicas para uma educação popular. Artmed. Porto Alegre, 2004.

BRASIL. Resolução CNE/CP Nº 01, de 17 de junho de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2004.

Nome da disciplina: EMBALAGENS EM ALIMENTOS

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

Introdução. Embalagens metálicas, de vidro, plásticas, convertidas e celulósicas. Embalagens ativas e inteligentes. Estabilidade de produtos embalados.

Equipamentos de embalagem. Legislação pertinente. Inovação em embalagens e gerenciamento estratégico em embalagens para alimentos.

Bibliografia Básica:

ALVES, R. M. V.; GARCIA, E. E. C. Embalagens plásticas flexíveis: principais polímeros e avaliação de propriedades. Campinas: CETEA/ITAL, 2002. 267 p.

CASTRO, A.G., POUZADA, A.S. Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget. 2003.

JAIME, S. B. M.; DANTAS, F. B. H. Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: propriedades e requisitos de qualidade. Campinas: CETEA/ITAL, 2009. 223 p.

Bibliografia Complementar:

ARDITO, E. F. Embalagem de papel, cartão e papelão ondulado para alimentos. Campinas: ITAL, 1988.

BUREAU, G. Embalage de los alimentos de Gran consumo. Zaragoza: Acribia, 1996.

GARCIA, E. E. C. Embalagens plásticas. Campinas: CETEA ITAL, 1989.

ITAL, Controle de qualidade da embalagem metálica. Campinas: ITAL, 1990.

ITAL, Embalagens plásticas: Controle de qualidade. Campinas: ITAL, 1989.

Nome da disciplina: EMPREENDEDORISMO

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2004.

SALIM, César Simões; HOCHMAN Nelson; RAMAL, Andréa Cecília; RAMAL, Silvina Ana. Construindo planos de negócios: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso. 3 ed. Rio de Janeiro: *Campus*, 2005.

SALIM, César Simões; NASAJON, Cláudio; SALIM, Helene; MARIANO, Sandra. Administração empreendedora: teoria e pratica usando estudos de casos. Rio de Janeiro: *Campus*, 2004.

Bibliografia Complementar:

BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003.

BERNARDI, Luiz Antonio. Manual do plano de negócios: fundamentos, processos

e estruturação. São Paulo: Atlas, 2007.

DORNELAS, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 3 ed. São Paulo: *Campus*, 2008.

SALIM, César Simões; SILVA, Nelson Caldas. Introdução ao empreendedorismo. São Paulo: Elsevier-*Campus*, 2008.

FARAH, Osvaldo Elias; MARCONDES, Luciana Passos; CAVALCANTI, Marly.

Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de pequenas empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

Nome da disciplina: ERGONOMIA

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

ABRAHÃO, J. Introdução à Ergonomia – Da prática à Teoria. São Paulo: EDBGARD BLUCHER, 2009.

MENDES, R. A. Ginástica Laboral: princípios e aplicações práticas. Barueri, SP: Manole, 2012. 3ª ed.

GRANDJEAN, E. Manual de Ergonomia: Adaptando o trabalho ao homem. Porto Alegre: Bookman, 2005.

Bibliografia Complementar:

ANDERSON, Bob. Alongue-se no trabalho. Summus Editorial, 1998.

VIEIRA, Jair Lot. Manual de Ergonomia: Manual de aplicação da Norma Regulamentadora nº 17. 2ª ed. 1ª reimpr. São Paulo: EDIPRO, 2012.

MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Doenças ocupacionais – agentes: físico, químico e biológico, ergonômico. 1ª ed. - São Paulo: Érica, 2010.

Ministério da Saúde do Brasil. Organização Pan-Americana da Saúde no Brasil. Doenças relacionadas ao trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde / Brasília: Ministério da Saúde do Brasil, 2001.

DUL, Jan. Ergonomia prática / Jan Dul, Bernard Weerdmeester; trad. Itiro lida. 2ª ed. rev e ampl. - São Paulo: Blucher, 2004.

Nome da disciplina: ESPANHOL

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Importância da língua espanhola no cenário mundial. Influência do Mercosul.

História da Língua. Províncias da Península e seus Dialetos. Cumprimentos e Apresentações. Expressões de Pedidos de Despedidas, de Desculpas e de Permissão. O Alfabeto. Sinais de Pontuação. Afirmação e Negação. Pronomes Pessoais. Usos de “Tú” e “Usted”. Tuteo/Voseo. Ser e Estar: Presente do Indicativo... Artigos e Contrações. Preposições. Regras de “Eufonía”. Substantivos: Gênero e Número. Divergências Léxicas. Expressões Idiomáticas I. Dias da Semana e Meses. Verbos “Tener” e “Haber”

Bibliografia Básica:

BECKER, Idel. Manual de espanhol: gramática y ejercicios de aplicación, lecturas, correspondencia, vocabularios, antología poética. São Paulo: Nobel, 2004.

BRUNO, Fátima Cabra. Hacia el Español – Curso de Lengua y Cultura Hispánica. São Paulo: Ed. Saraiva, 2001.

_____, Manuel. PEREIRA, HELENA B. C. MICHAELIS: Pequeno Dicionário Espanhol-Português, Português-Espanhol. São Paulo: Melhoramentos, 2004.

Bibliografia Complementar:

BUSQUETS, L. – BONZI, L. Ejercicios Gramaticales – nivel Medio y Superior . Soc. Gen. Española de Librería.

DICCIONARIO ESCOLAR DELA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Ed. Espasa.

KATTÁN-IBARRA, Juan. Espanhol para brasileiros. São Paulo. Pioneira, 1995.

LLORACH, Emilio Alarcos. Gramática de La Lengua Española. Real Academia Española.

MORENO, Concha, - TUTS, Martina. El Español en el Hotel. Sociedad General Española de Librería, S.A., 1998, Madrid.

SECO, Manuel. Gramática Esencial del Español. – Introducción al Estudio de la lengua. Ed. Aguilar.

Nome da disciplina: FISILOGIA DO EXERCÍCIO

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Introdução a Fisiologia do Esforço. Bioenergética. Aspectos cardiopulmonares no exercício. Aspectos neuromusculares no exercício. Adaptações agudas e crônicas

ao exercício. Resposta endócrina ao exercício. Adaptações da criança ao exercício. Diferenças sexuais no exercício físico.

Bibliografia Básica:

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fundamentos de fisiologia do exercício. Tradução: Giuseppe Taranto. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

HOWLEY, Edward T.; POWERS, Scott K. Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho. São Paulo: Manole, 2009.

WILMORE, Jack H; COSTILL, David L. Fisiologia do esporte e do exercício. São Paulo: Manole, 2001.

Bibliografia Complementar:

LEITE, Paulo Fernando. Fisiologia do exercício ergometria e condicionamento físico. 2.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986.

BERNE, Robert M; LEVY, Matthew N. Fisiologia. Tradução de: Charles Alfred Esberard et al. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 1034 p.

AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. Colaboração de Ana Lucia Vianna Favaretto et al. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 934 p.

WEINECK, Jurgen. Biologia do esporte. 7. ed. rev. São Paulo: Manole, 2005.

TORTORA, Gerard J; GRABOWSKI, Sandra Reynolds. Princípios de anatomia e fisiologia. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 1047 p.

Nome da disciplina: FUNDAMENTOS DA QUÍMICA

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

A Química e a Sociedade. Estrutura Atômica. Tabela periódica. Ligações Químicas. Geometria Molecular, Polaridade de Substâncias e Forças Intermoleculares. Funções Inorgânicas. Estequiometria. Cinética Química. Equilíbrio Químico.

Bibliografia Básica:

BRADY, J.E. & SENESE, F. Química – A Matéria e suas Transformações. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC Editora. 2009.

ATKINS, P. & JONES, L. Princípios de Química. Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2005.

RUSSEL, J.B. Química Geral. 2ª ed. vols. 1 e 2. São Paulo: Makron Books, 1994.

Bibliografia Complementar:

BRADY, J.E. & HUMISTON, G.E. Química Geral. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC Editora, 1986.

MAIA, D. Práticas de Química para Engenharias. Campinas: Editora Átomo, 2010.

BESSLER, K.E. & NEDER, A.V.F. Química em Tubos de Ensaio. São Paulo: Edgard Blucher, 2004.

CHANG, R. Química Geral – Conceitos Essenciais. 4. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2007.

BROWN, T.L.; LeMAY, H.E.; BURSTEN, B.E.; BURDGE, J.R. Química: A Ciência Central. 9. ed. São Paulo: Editora Pearson, 2005.

Nome da disciplina: HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

ANDRADE, N.J.; MACEDO, J.A. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1994.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.

SILVA JUNIOR, E.A. Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 1995.

Bibliografia Complementar:

BASTOS, M.S.R. Ferramenta da ciência e tecnologia para segurança dos alimentos. Fortaleza: Embrapa agroindústria tropical Banco do Nordeste do Brasil, 2008.

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

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. Ed. Varela, 1994.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. Ed. Atheneu, 1996.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2 ed. São Paulo: Blücher, 2010. 184 p

Nome da disciplina: INFORMÁTICA INSTRUMENTAL

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Meu Computador. Gerenciador de Arquivos. Lixeira. Programas Acessórios. Utilizando editor de textos: digitação, formatação. Inserindo imagens e tabelas. Criando índices. Utilizando planilhas de cálculos: elaboração, fórmulas, formatação, gráficos. Trabalhando com sistema operacional gráfico. Imprimindo textos e planilhas.

Bibliografia Básica:

MANZANO, A. L.; MANZANO, M. I. Estudo dirigido de informática básica. 5.ed. São Paulo: Érica, 1998

VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos. Rio de Janeiro: *Campus*. 2005.

Bibliografia Complementar:

MANZANO, J. A. BrOffice.org 2.0 - Guia Prático de Aplicação. São Paulo: Érica, 2006

MORIMOTO, C. E. Linux. Entendendo o sistema: Guia Prático. Porto Alegre: Sulina, 2006.

MURILO, L. Open Office.Org ao seu Alcance. São Paulo: Letras & Letras. 2004.

VENEU, A.; MACHADO, A.; OLIVEIRA, F. Linux Comece Aqui. Rio de Janeiro: *Campus*, 2005.

Nome da disciplina: INGLÊS INSTRUMENTAL

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa:

Ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas de estudo. Finalidade do Inglês Instrumental – Noções Gramaticais – Técnicas de Exploração de textos – Utilização do Dicionário - Técnicas de Leitura como Inferência – Dedução Lógica e Resumos – Glossário de Termos Técnicos – Exploração de Artigos Técnicos – Interpretação de Manuais de Equipamentos.

Bibliografia Básica:

DIAS, R. Inglês Instrumental: leitura crítica - uma abordagem construtivista, Reinildes Dias, Belo Horizonte, Editora UFMG, 3ª edição revista e ampliada, 2002.

LONGMAN. Dictionary of Contemporary English – Teacher's Resource Pack, Longman, London, UK, 2000.

MUNHOZ, R. Inglês Instrumental: estratégias de leitura, módulo I, Rosângela Munhoz, São Paulo: Texto Novo, 2000.

Bibliografia Complementar:

COBUILD, Collins. Birmingham University International Language Database.

English Guides 2: Word Formation, London, UK HarperCollins Publishers Ltd, 1991.

OLIVEIRA, N. A. de. Para ler em inglês - desenvolvimento da habilidade de leitura, Belo Horizonte, Gráfica e Editora O lutador, 4ª edição.

SILVA, J. A. de C., GARRIDO, M. L., BARRETO, T. P. Inglês Instrumental: Leitura e Compreensão de Textos. Salvador: Centro Editorial e Didático, UFBA. 1994. 110p.

ALLIANDRO, H. Dicionário Escolar Inglês Português. Ao livro Técnico, RJ 1995.

TAYLOR, J. Gramática Delti da Língua Inglesa. Ao Livro Técnico, RJ. 1995

Nome da disciplina: LIBRAS

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Estudo sobre a cultura surda e a surdez. Legislação e surdez. Estudo da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), da sua estrutura gramatical, de expressões manuais, gestuais e do seu papel para a comunidade surda.

Bibliografia Básica:

FELIPE, T. Libras em contexto. Recife: Edupe, 2002.

GESSER, A. Libras: que língua é essa. São Paulo: Parábola, 2009.

SKLIAR, C. A surdez. Porto Alegre: Ed. Mediação, 1998.

Bibliografia Complementar:

CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D.; MAURICIO, A.C.L. Novo Deit-Libras Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira. 2 Vols. São Paulo: EDUSP, 2010.

FERNANDES, E. Linguagem e surdez. Porto Alegre: Artmed, 2002.

BOTELHO, P Segredos e silêncios na educação dos surdos. Belo Horizonte: Autêntica, 1998.

GÓES, M.C.R. de. Linguagem, surdez e educação. Campinas, SP: Autores Associados, 1996. (Coleção educação Contemporânea).

SKLIAR, C. (org.). Um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Ed. Mediação, 1998.

Nome da disciplina: MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

COBRA, Marcos Henrique Nogueira. Administração de Marketing. São Paulo: Atlas, 2002.

KOTLER, Philip; KELLER, K.L. Administração de Marketing. São Paulo: Pearson, 2006.

LAS CASAS, Alexandre L. Marketing: conceitos, exercícios e casos. São Paulo: Atlas, 2001.

SILVA, E. M. M. da. Marketing para quem entende de nutrição. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, R.M. Criatividade em Propaganda. São Paulo: Summus, 2004.

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração. Rio de Janeiro: *Campus*, 2004.

HARTLEY, R.F. Erros de Marketing. São Paulo: Manole, 2003.

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de Marketing. São Paulo: Pearson, 2005.

SANT'ANA, Armando. Propaganda: teoria, técnica e prática. São Paulo: Thomson Learning, 2002.

Nome da disciplina: PRINCÍPIO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

Operações básicas do processamento de alimentos. Técnicas de conservação dos alimentos: por calor, defumação, radiação, frio, secagem, fermentação, osmose e pela adição de espécies químicas. Aditivos e coadjuvantes. Armazenagem e transporte de matérias-primas e de produtos industrializados. Fatores condicionantes da armazenagem e do transporte de alimentos. Visão da cadeia produtiva.

Bibliografia Básica:

OETTERER, Marília et al. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.

Barueri: Manole, 2010. 612 p.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos (componentes dos alimentos e processos- vol.1), Porto Alegre. Artmed, 2005. 294 p.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Tradutor Florencia Cladera Oliveira et al. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 978-85- 363-0652-0.

Bibliografia Complementar:

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2 ed. São Paulo: Blücher, 2010. 184 p.

GAVA. Altanir Jaime et al. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes, 3ª edição, Porto Alegre. Artmed, 2004. 349 p.

MORETTO, Eliane et al. Introdução à ciência de alimentos. 2 ed. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.

CAMARGO. Rodolfo de, et. al. Tecnologia de Produtos Agropecuários. São Paulo, Nobel, 1984.

Nome da disciplina: PRIMEIROS SOCORROS

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Os Primeiros Socorros envolvem cuidados iniciais e imediatos prestados às vítimas de acidentes ou mal súbito, fora do ambiente hospitalar, aplicando-se manobras simples que têm por finalidade preservar a vida e evitar o agravamento das lesões até o atendimento especializado. Nesta disciplina são abordadas habilidades para o reconhecimento de situações de emergência e implementação de medidas básicas como desobstrução de vias aéreas, ressuscitação cardiopulmonar básica, cuidados iniciais com ferimentos, hemorragias, lesões musculoesqueléticas e técnicas de transporte.

Bibliografia Básica:

HAFEN, B. Q.; KARREN, K. J.; FRANDBSEN, K.J. Primeiros Socorros para Estudantes. Barueri: Manole, 2002. 535 p.

FLEGEL, M. J. Primeiros Socorros no Esporte. Barueri: Manole, 2008. 318 p.

NOVAES, J. S. Primeiros Socorros para Educação Física. Rio de Janeiro: Sprint, 1994. 169 p

Bibliografia Complementar:

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. NÚCLEO DE BIOSSEGURANÇA. Manual de Primeiros Socorros. Rio de Janeiro: 2003. 207 p. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/reblas/manual_primeiros_socorros.pdf

BERGERON, J. D.; BIZJAK G.; KRAUSE; BAUDOUR. Primeiros Socorros. São Paulo: Atheneu, 2008. 640 p.

LANE, J. C.; TÚLIO, S. De. Primeiros Socorros – Uma Manual Prático (coleção Desafios). São Paulo: Moderna. 2002. 47 p.

RIBEIRO JÚNIOR, C.; ALVAREZ, F.S.; SILVEIRA, J. M. S.; da SILVEIRA, L. T.C.; CANETTI, M. D.; da SILVA, S. P. Manual básico de socorro de emergência. 2 ed. São Paulo: Atheneu. 2007. 420 p.

HILLMAN, S. K. Avaliação. Prevenção e Tratamento Imediato das Lesões Esportivas. Barueri: Manole, 2002. 377 p.

Nome da disciplina: PSICOLOGIA DA EDUCAÇÃO

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

BOCK, A.M.B.; TEIXEIRA, M.; FURTADO, O. Psicologias: Uma Introdução ao estudo da Psicologia. 13ed. São Paulo: Saraiva, 1999.

COLL, C.; PALACIOS, J.; MARCHESI, A. (Orgs.) Desenvolvimento psicológico e educação: psicologia da educação escolar. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.

PAPALIA, D.E.; OLDS, S.W.; FELDMAN, R.D. Desenvolvimento humano. 8ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar:

ANTUNES, M. A. M.; MEIRA, M. E. M. Psicologia escolar: práticas críticas. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2003.

COLL, C. Psicologia da Aprendizagem no Ensino Médio. Porto Alegre: Artmed, 2003.

COLL, C. Psicologia e currículo. 5 ed. São Paulo: Ática, 2000.

GUZZO, R. S. L. Psicologia escolar: LDB e educação hoje. Campinas: Alínea, 1999.

MALUF, M. R. (Org.). Psicologia Educacional. Questões contemporâneas. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2004.

Nome da disciplina: PSICOLOGIA DO ESPORTE

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

Fundamentos teóricos da Psicologia no esporte. Estudos dos conceitos básicos e fenômenos da psicologia nas atividades físicas. A relação mente/corpo e fatores de bem-estar e saúde mental. Formação da personalidade. Normal e patológico. Estudo da relação entre as dimensões psicológicas (motivação, ansiedade, tendências, hábitos, vontade, estresse, dependências, agressividade, reações afetivas e autoimagem) e a prática de atividades específicas.

Bibliografia Básica:

GOULD, D.; WEINBERG, R. S. Fundamentos de Psicologia do Esporte e Exercício.

ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

SAMULSKY, D. Psicologia do Esporte: Conceitos e perspectivas. 2. ed. São Paulo: Manole, 2008.

RUBIO, K. Psicologia do Esporte Aplicada. 2. ed. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2010.

Bibliografia Complementar:

SAMULSKY, D. Psicologia do Esporte. São Paulo: Manole, 2002.

MIRANDA, R.; BARA FILHO, M.B. Construindo um atleta vencedor. Porto Alegre: Artmed, 2008.

RUBIO, K. Psicologia do Esporte: teoria e prática. 2. ed. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2010.

RUBIO, K. Psicologia do Esporte: interfaces com a pesquisa. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2000.

FRANCO, G. S. Psicologia no Esporte e na Atividade Física- Uma coletânea sobre a prática com Qualidade. São Paulo: Editora Manole, 2000.

Nome da disciplina: QUÍMICA DE ALIMENTOS

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

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

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de Alimentos: teoria e prática. 4 ed. Viçosa: UFV, 2008. 596 p.

FENNEMA, Owen R. et al. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsati. Química do processamento de Alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 2001. 151 p.

Bibliografia Complementar:

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

FELLOWS, P. Tecnologia do Processamento de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

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

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.1. e 2

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 3.ed. São Paulo: Varela, 2003. 238 p. ISBN 85-85519-02-9

Nome da disciplina: QUÍMICA GERAL

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 3:00

Número de aulas: 4

Ementa

Matéria e Energia. Estrutura atômica. Ligações químicas: Teorias da Ligação de Valência (LV) e de Orbitais Moleculares (OM). Geometria Molecular. Entalpia, Entropia e Energia Livre. Determinação de Fórmulas Químicas. Cálculo Estequiométrico. Reações de oxido redução. Eletroquímica e corrosão.:

Bibliografia Básica:

RUSSELL, J.B. Química Geral. Volumes 1 e 2. 2ª Edição. Editora Pearson, São Paulo-SP. 1994.

BRADY, J.E & HUMISTON, G.E. Química Geral. Volumes 1 e 2. 2ª Edição. LTC Editora, 1986.

CONSTANTINO, M.G.; DA SILVA, G.V.J.; DONATE, P.M. Fundamentos de Química Experimental – Coleção Acadêmica. Editora EDUSP.

Bibliografia Complementar:

BRADY; SENESE; JERPERSON. Química – A Matéria e suas Transformações. Volumes 1 e 2. 5ª Edição. LTC Editora. 2009.

McMURRY, J.E. & FAY, R.C. Chemistry. Prentice Hall. 5th Edition, 2007.

BRAATHEN, P.C. Química Geral. 3ª edição. Editora CRQ-MG. Viçosa-MG. 2011.

CHANG, R. Química Geral – Conceitos Essenciais. 4ª Edição. Editora Bookman (Artmed), Porto Alegre-RS. 2007.

BROWN, T.L.; LeMAY, H.E.; BURSTEN, B.E.; BURDGE, J.R. Química: A Ciência Central. 9ª Edição. Editora Pearson, São Paulo-SP. 2005.

Nome da disciplina: TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO I

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 1:30

Número de aulas: 2

Ementa:

Introdução aos tópicos de destaque na área de nutrição. Estudos de temas variados nas diferentes áreas de alimentação e nutrição, tais como Dez passos para alimentação saudável; Dietas da moda; Vegetarianismo; Resíduos de agrotóxicos em alimentos; Alimentos orgânicos; Alimentos funcionais (pré, probióticos e antioxidantes); Adoçantes / Edulcorantes; Suplementos alimentares; Utilização de multimisturas; Transtornos alimentares.

Bibliografia Básica:

SIZER, F.; WHITNEY, E. Nutrição conceitos e controvérsias. São Paulo: Manole, 2003.

NOBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição. São Paulo: Metha, 2007.

PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos - Fundamentos básicos da nutrição. São Paulo: Manole, 2008.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2009.

KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP, organizadores. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007.

Bibliografia Complementar:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.

11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C.; SCHOR, N. Guia de nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Barueri; Manole; 2009.

VITOLLO, M. R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

SHILS, M. E., Olson, J. A., Shike, M., Ross, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils 2 volumes, 9 Edição, 2002.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002.

Nome da disciplina: TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO II

Natureza (optativa ou obrigatória): OPTATIVA

Período no qual será ofertada: A PARTIR DO 3º PERÍODO

Carga horária (hora-relógio): 2:15

Número de aulas: 3

Ementa:

Estudo de temas variados, relevantes e atuais na área de alimentação e nutrição, tais como Supersize me: “A dieta do palhaço”; Tipos de pesquisa na área de Nutrição; Transgênicos; Alimentos fortificados; Alergia vs. Intolerância alimentar; Imunonutrição; Doenças carenciais; Ato médico e Fitoquímicos Bibliografia Básica:

SIZER, F.; WHITNEY, E. Nutrição conceitos e controvérsias. São Paulo: Manole, 2003.

NOBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição. São Paulo: Metha, 2007.

PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos - Fundamentos básicos da nutrição. São Paulo: Manole, 2008.

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2009.

KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP, organizadores. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007.

Bibliografia Complementar:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.M.S.; OLIVEIRA, F.L.C.; SCHOR, N. Guia de nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Barueri; Manole; 2009.

VITOLLO, M. R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

SHILS, M. E., Olson, J. A., Shike, M., Ross, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils 2 volumes, 9 Edição, 2002.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002.

6.3. Estágio Supervisionado

Conforme o art 1º da lei 11788/2008, “Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos”

Conforme a matriz curricular do curso, o estágio supervisionado será realizado a partir do sétimo, no oitavo e nono períodos, devendo observar os pré-requisitos necessários.

Com base na carga horária do curso, o estágio se inicia quando completado cerca de 60% da carga horária do curso, excluídas as disciplinas optativas, correspondendo a 2175 horas. (anexos 13.3; 13.4)

Para realização do estágio é necessário o envio para a Coordenação de Estágio, as informações a seguir, que podem ser entregues impressas ou via formulário disponível no link:

https://docs.google.com/a/ifsudestemg.edu.br/forms/d/1ANxtdqxsQNLODhby3a0oacOe_rnkD8Jf5mEt5fks_s/viewform?usp=send_form

DADOS NECESSÁRIOS PARA A ELABORAÇÃO DO TCE

NOME:

DATA DE NASCIMENTO:

CURSO:

RG:

CPF:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

FONE:

CIDADE:

ESTADO:

CEP:

EMAIL:

EMPRESA

NOME:

SETOR:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

FONE:

CIDADE:

ESTADO:

CEP:

CNPJ:

RESPONSÁVEL:

PERÍODO DE ESTÁGIO (DATAS DE INÍCIO E TÉRMINO):

CARGA HORÁRIA SEMANAL:
SUPERVISOR:

6.4. Atividades Complementares

As atividades complementares seguem o regulamento do IF Sudeste MG das atividades complementares do IF Sudeste MG - *Campus* Barbacena (outubro de 2012), que regulamenta as atividades para os cursos do Instituto (anexo 13.5).

6.4.1. Atividades Acadêmico-Científico-Culturais

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

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

Destaca-se o fato da existência de um regulamento de atividades complementares para os cursos de Graduação do IF Sudeste MG (2012).

A seguir, observa-se a Relação das Atividades Acadêmico-Científico-Culturais que compõem as atividades complementares:

ATIVIDADE DE ENSINO:

- * Exercício de monitoria = Até 30 h
- * Participação em grupo de estudo = Até 30 h
- * Exercício de tutoria = Até 30 h* Atividades de docência = Até 30 h

ATIVIDADE DE PESQUISA:

- * Participação em projetos de pesquisa = Até 30 h
- * Resumo de trabalho em evento = Até 30 h
- * Publicação de artigo científico = Até 30 h
- * Autoria ou coautoria de capítulo de livro = Até 60 h
- * Publicação de material didático ou técnico = Até 30 h

ATIVIDADE DE EXTENSÃO

- * Participação em projetos de extensão, de assistência e/ou atendimento,

abertos à comunidade = Até 30 h

* Exercícios de cargos de representação estudantil = Até 20 h

* Participação em projetos de empresa Jr. = Até 30 h

CURSOS E EVENTOS

* Participação em seminários, congressos, palestras, semanas temáticas, semana universitária, conferência, jornada, fórum, etc. = Até 30 h

* Visitas Técnicas (relatório) = Até 10 h

* Disciplinas extracurriculares em quaisquer áreas do conhecimento, alusivo à língua portuguesa e/ou idiomas estrangeiros, bem como Língua Brasileira de Sinais = Até 30 h

* Ministrante de curso em eventos acadêmicos = Até 30 h

* Participação em cursos, minicursos ou similar. = Até 30 h

* Participação na organização de eventos e áreas afins. = Até 30 h

* Apresentação oral de trabalhos, exposição de mostras de condução de oficinas. = Até 30 h

* Outras atividades correlatas não contempladas serão analisadas pelo colegiado do curso = Até 30 h

As atividades complementares podem ser desenvolvidas do primeiro ao último período, promovidas pela instituição ou por iniciativa do próprio aluno, fora de sala de aula, possibilitando aos alunos em formação vivenciar situações relacionadas com o conhecimento profissional, articulando o ensino, a pesquisa e a extensão.

São atividades enriquecedoras que permitem a cultura da educação continuada e autônoma e a visão da necessidade de atualização permanente no processo de formação acadêmica e profissional.

As atividades complementares devem permear todos os aspectos da formação do estudante de forma inter, multi e transdisciplinar, promovendo o conhecimento significativo e ampliando a visão de mundo dos graduandos.

As atividades complementares devem contemplar, pelo menos, dois dos grupos acima identificados e devem ser cumpridas ao longo do curso. Compete ao coordenador do curso a conferência dos documentos comprobatórios de cumprimento das atividades, bem como registro destes em formulário próprio. Os documentos apresentados serão devolvidos ao estudante que deverá mantê-los sob sua guarda até a expedição de seu diploma, para possíveis averiguações.

6.5. Trabalho de conclusão de curso

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

Para nortear o processo de elaboração e defesa deste trabalho há, no IF Sudeste MG, o Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), em vigor desde Dezembro de 2012. http://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/Regulamento%20TCC%20vers%C3%A3o%20Dezembro%202012_0.pdf (anexo 13.6)

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

I. Projeto de Pesquisa: consiste em uma pesquisa em sentido estrito, na qual se busca o conhecimento das causas de um fenômeno natural e/ou social. Como tal poderá ser uma pesquisa bibliográfica, laboratorial e/ou de campo, conduzida individualmente ou em grupo, de acordo com o PPC;

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

O projeto de pesquisa ou de implementação deverá ser apresentado prioritariamente em forma de monografia, conforme indicado no Regulamento, mas também é indicado artigo científico/publicação, nesse caso, adotando-se as exigências de uma revista técnico-científica de escolha consensual do aluno e do orientador.

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

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

A definição do tema, a escolha do orientador e a redação do projeto ocorrerão na disciplina Metodologia Científica Aplicada à Nutrição (quinto período). A apresentação final será para uma banca examinadora montada para esse fim, devendo ocorrer por intermédio da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso, oferecida no oitavo período.

A avaliação do TCC constituirá na apresentação escrita e defesa oral do TCC diante de uma banca examinadora composta pelo professor-orientador, um professor do departamento e um avaliador convidado, que poderá ser um docente pertencente ou não à Instituição ou um profissional convidado que pertença à área do trabalho. O trabalho deverá ser entregue aos membros da banca com uma antecedência de, no mínimo, 7 (sete) dias da data da defesa oral.

Caso haja correções a serem feitas o discente deverá reformular seu TCC, segundo as sugestões da banca, sendo obrigatórias as correções para a colação de grau do discente.

6.6. Metodologia de ensino

A metodologia de ensino contempla uma sequência lógica de disciplinas teórico-práticas obrigatórias e optativas, perfazendo uma média de aproximadamente 400 horas por semestre. Esta disposição procura estimular o senso crítico num contexto

real, procurando desenvolver o espírito científico e reflexivo do discente. O universo temático dos fundamentos, tanto teórico quanto metodológicos, na priorização do âmbito regional, em suas articulações com o contexto global, contemplará métodos e técnicas de aprendizagem, utilizando os mais variados recursos didáticos.

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

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

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

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

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

6.7. Avaliação do processo ensino-aprendizagem

A avaliação do processo ensino aprendizagem constitui um dos elementos fundamentais para reflexão e transformação da prática docente e tem como princípio o aprimoramento da qualidade do ensino oferecido, pois orienta os processos de diagnóstico/prognóstico da prática pedagógica. Sua principal função é diagnosticar os avanços e/ou dificuldades, possibilitando, no decorrer do processo, reconduzir as ações em busca da excelência na formação dos alunos.

No âmbito do IF Sudeste MG, os cursos de graduação seguem um regulamento denominado "Regulamento Acadêmico de Graduação" (anexo 13.7).

Os processos de avaliação têm caráter qualitativo, formativo e diagnóstico, com as seguintes características:

- Fica dividido o curso em semestres letivos.
- Em cada semestre a divisão do total de pontuação (100 pontos) deve ser de acordo com a demanda de cada disciplina e, a critério do professor, a divisão dos pontos em provas, seminários, trabalhos e outras formas de avaliação. Devendo

ser aplicadas no mínimo três (3) avaliações por disciplina.

- Os critérios das avaliações são de competência exclusiva do professor que deve, entretanto, torná-los claros para os alunos, por intermédio do programa analítico da disciplina, no início do semestre letivo

- O percentual mínimo para aprovação por disciplina é de 60% (sessenta por cento) de aproveitamento. Para participar de estudos autônomos, o aluno deverá obter 40% (quarenta por cento) a 59% (cinquenta e nove por cento) e para reprovação, abaixo de 40% (quarenta por cento).

- É concedida segunda chamada da avaliação, com o mesmo conteúdo, ao discente que deixar de ser avaliado por ausência, nos casos de doença, luto, matrimônio, convocação para atividades esportivas institucionais, cívicas, jurídicas, impedimentos paf, desde que haja comunicação por escrito à instituição. A solicitação para prova de segunda chamada é feita pelo discente ou pais/responsáveis de discente menor de 18 anos, mediante requerimento formalizado na Secretaria de Graduação, juntamente com o documento que justifique a ausência nos casos supracitados, até 5 (cinco) dias úteis após a data da avaliação perdida ou do prazo estabelecido pelo atestado.

- Tem direito ao tratamento excepcional, através de exercícios domiciliares com acompanhamento da instituição de ensino, como compensação da ausência às aulas, os alunos portadores de afecções, de acordo com o Decreto- lei nº 1.044/69. O atestado médico deverá conter a CID e o tempo necessário para o afastamento.

- Tem direito ao regime de exercícios domiciliares a estudante em estado de gravidez a partir do 8º (oitavo) mês de gestação e durante 3 (três) meses, de acordo com a Lei nº 6.202/75, o que será comprovado por atestado médico apresentado à instituição de ensino.

- Para o tratamento excepcional e exercícios domiciliares o estudante deve preencher o requerimento até 5 (cinco) dias úteis contados a partir do início do impedimento

- Estará reprovado, por frequência, sem direito a estudos autônomos (recuperação final), o aluno que ultrapassar, ao término do semestre letivo, o limite máximo de faltas estabelecido no inciso VI, artigo 24, da Lei nº 9394 de 20/12/96, 75% (setenta e cinco por cento) por disciplina.

- O aluno que deixar de fazer alguma prova, terá direito de requerer a 2ª chamada (formulário próprio), anexando o original do atestado médico ou documento comprobatório de sua ausência, no prazo improrrogável de até 5 (cinco) dias letivos, após a data da avaliação a que não compareceu ou cinco dias após a data da alta médica.

O aluno tem direito à vista de prova, cabendo após a divulgação do resultado da mesma, e num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, solicitar o pedido de revisão de nota, junto à Secretaria de Graduação, desde que devidamente fundamentado;

O resultado final das avaliações será expresso em notas graduadas de zero (0) a cem (100) pontos, em números inteiros.

Conforme o RAG (2014), "o registro do rendimento acadêmico dos discentes compreende a apuração da assiduidade e a avaliação do rendimento em todos os componentes curriculares cursados nesta Instituição."

O professor registra diariamente o conteúdo desenvolvido nas aulas e a frequência dos discentes através do diário de classe ou qualquer outro instrumento de registro adotado. Tais diários são entregues com o conteúdo, notas, faltas e horas/aula ministradas, junto à Coordenação Pedagógica, seguindo posteriormente para a Secretaria de Graduação, dentro do prazo previsto no Calendário Acadêmico.

A frequência às aulas e a demais atividades acadêmicas é obrigatória, sendo aceitos pedidos de abono de faltas nos casos listados abaixo, desde que protocolados diretamente na Secretaria de Graduação e computados pela mesma:

I - alunos reservistas, de acordo com o Decreto-lei nº 715/69, que assegura o abono de faltas para todo convocado matriculado em Órgão de Formação de Reserva ou reservista que seja obrigado a faltar a suas atividades civis por força de exercício ou manobra, exercício de apresentação das reservas ou cerimônias cívicas;

II - oficial ou Aspirante-a-Oficial da Reserva, convocado para o serviço ativo, de acordo com o Decreto Nº 85.587/80;

III - aluno com representação que tenha participado de reuniões da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) em horário coincidente com as atividades acadêmicas.

Para efeito de aprovação ou reprovação nos cursos de graduação serão aplicados critérios abaixo:

I - estará APROVADO o discente que obtiver nota da disciplina (ND) maior ou igual a 60 (sessenta) e frequência (F) igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

II - estará REPROVADO o discente que obtiver nota da disciplina (ND) inferior a 40(quarenta) ou frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

III - será facultada submissão ao EXAME FINAL, ao discente que obtiver nota da disciplina (ND) inferior a 60 (sessenta) e maior ou igual a 40 (quarenta) e frequência (F) igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

IV - o discente que se submeter ao exame final será considerado aprovado caso obtenha nota mínima de 60% (sessenta por cento).

É facultada outra avaliação na disciplina (exame final), envolvendo todo o conteúdo programático, ao discente que, no conjunto das avaliações ao longo do período letivo, obtiver nota igual ou superior a 40 (quarenta) e inferior a 60 (sessenta), a ser realizada no prazo previsto no Calendário Escolar.

- Para o discente que não for aprovado no exame final, a nota a ser registrada será aquela obtida na disciplina antes da realização desse exame (ND). Se for aprovado, a nota final consistirá em exatamente 60% (sessenta por cento) do valor do exame.

6.8. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Segundo o Regulamento Acadêmico de Graduação do IF Sudeste MG - RAG (anexo 13.7), capítulo VIII, artigo 26, é facultado ao discente solicitar o aproveitamento de disciplinas correspondentes às disciplinas cursadas anteriormente ao ingresso no curso em instituições de ensino superior; ou às cursadas paralelamente em outras instituições credenciadas de ensino superior, de acordo com o calendário do

Campus.

De acordo com o parágrafo 2º, deste mesmo artigo do RAG, o discente poderá ser dispensado de cursar disciplinas que já tenha cursado em outra Instituição (ou em outro curso no IF Sudeste MG), desde que os conteúdos desenvolvidos e carga horária sejam equivalentes a pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) da disciplina pretendida.

Este processo se dá através da análise do histórico escolar, da matriz curricular, bem como os programas desenvolvidos no estabelecimento de origem, de acordo com os procedimentos descritos no RAG.

7. ATIVIDADES EXTRA-CURRICULARES

Os alunos do curso têm a possibilidade de participar das mais diversas formas de atividades extracurriculares, conforme apresentado a seguir.

Os projetos de extensão fazem parte da realidade dos alunos onde, conforme informação da Diretoria de extensão podem ser identificados a seguir:

(* professores do curso; ** alunos do curso)

ORIENTADOR	PROJETOS - 2015	BOLSISTA	VOLUNTÁRIO
Davi Gorini da Fonseca	A Comunidade Quilombola dos Candendês de Barbacena e seu direito à terra em que vivem (Artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias)	Ângelo José Sátyro de Souza**	
Luiz Carlos Gomes Júnior*	Cantina Alternativa	Naraiana Gabriela Mendes Gomes**	Daniel de Oliveira Zile** Renata da Silva Romão** Warley Mauricio Vieira**
Marlene Guimarães*	Educação Alimentar e Nutricional para uma adolescência saudável	Aline Aparecida Costa** Juliana Monteiro de Andrade**	Natália Cristina da Silva**
Fabianne Magalhães Giardin Pimentel Furtado*	Ginástica na Melhor Idade		Cristiane Aparecida Rosa** Daniela Aparecida da Silva** Isabela Lopes Laguardia de Abranches** Luciana Maria Abreu Lamounier**
Maria das Dores Rodrigues de Oliveira	Inovação na produção de biscoitos artesanais fabricados por um grupo de agricultoras participantes de programas vinculados ao departamento de geração de renda e agregação de valor do Ministério do Desenvolvimento Agrário como estratégia de empoderamento socioeconômico	Andressa Lisboa Martins**	Cintia Amaral Alves** Daniela Aparecida Silva**
Jorge Luiz Baumgratz	Interdisciplinariedade na Equoterapia		Leticia Graciel da Silva Paulo**
Marilene Guimarães*	Cozinha Solidária	Cintia Amaral Alves**	Andressa Lisboa Martins** Juliana Aparecida Alves Lourenço** Leila Mendes de Carvalho**

ORIENTADOR	PROJETOS – 2014	BOLSISTA	VOLUNTÁRIO
Estephânia Suely Garcia de Carvalho*	Veia Solidária	Isabela Lopes L. Abrances**	
Eliane Loschi da Silva	Tecendo Saberes: Oficinas de Língua Portuguesa e Matemática	Ana Paula de Abreu Carvalho**	
Maria das Dores Rodrigues de Oliveira	Oficina de Boas Práticas de Fabricação para melhoria da qualidade e segurança alimentar de biscoitos artesanais fabricados por um grupo de agricultoras participantes do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) como estratégia de empoderamento socioeconômico	Andressa Lisboa Martins**	Gisele de Almeida Simas** Karolina Mara Couto Emerenciano**
ORIENTADOR	PROJETO – 2013	BOLSISTA	VOLUNTÁRIO
Renata de Souza Ferreira*	Acompanhamento Nutricional dos Alunos da APAE de Barbacena – MG	Juliana Aparecida Alves Lourenço**	Janessandra Maria de Melo**

ORIENTADOR	PROJETOS – 2012	BOLSISTA	VOLUNTÁRIO
Renata de Souza Ferreira*	Acompanhamento Nutricional de Praticantes de Basquete sobre Rodas do Município de Barbacena – MG	Janessandra Maria de Melo**	
Júnia Maria Geraldo*	Promoção de hábitos alimentares saudáveis nas cantinas do Campus Barbacena	Cadimiel Gomes**	Raila Dornelas Toledo**
Rosimar Regina da Silva*	Saúde e Qualidade de Vida: Ações Interdisciplinares no Instituto ABC – Amigos do Bem Coletivo	Priscila Lopes Santos**	Nathália Luiza de Matos** Renata da Silva Romão** Clara Oliveira Nunes de Lima** Jéssica Santana Ferreira*†

Desde o ano de 2012, ocorre no *Campus* edições do IFérias, colônia de férias do IF Sudeste MG - *Campus* Barbacena, com participação voluntária e que traz grande satisfação para os envolvidos além do contato com os hábitos alimentares de crianças e adolescentes, na faixa etária de 5 a 12 anos. Já participaram das edições do IFérias vários alunos: Naraiana Gabriela Mendes Gomes, Gabriela Aparecida dos Santos, Renata da Silva Romão, Ana Paula de Abreu Carvalho, Priscila Lopes Santos, Janessandra Maria de Melo, Danielle Elisiário Moreira, Gianne Fernandes Ferreira, Nathália Luiza de Mattos.

(<http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/destaques/vii-iferias-repete-sucesso-edicoes-antiores>)

Nas atividades de pesquisa, segundo informações da Diretoria de Pesquisa do *Campus* Barbacena, os alunos também participaram e participam de atividades de iniciação científica, conforme relação à seguir:

PARTICIPAÇÃO DOCENTE E DISCENTE EM PROJETOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

ORIENTADOR	PROJETO	BOLSISTA
Fabianne Magalhães Girardin Pimentel Furtado	Desempenho no Vestibular ou Enem, hábitos de estudo e desejo profissional nos índices de aprovação na disciplina Anatomia Humana	Julia Silva e Oliveira
Juciane de Abreu Ribeiro Pereira	Avaliação do estado nutricional de escolares do ensino fundamental, composição química e aceitabilidade da merenda escolar ofertada por escolas públicas do município de Barbacena, Minas Gerais.	Natália Cristina da Silva
Rosimar Regina da Silva	Avaliação nutricional e percepção corporal em adolescentes de uma escola pública do município de Barbacena, Minas Gerais	Cadimiel Gomes
	Consumo Alimentar e estado nutricional de adolescentes	Raila Dornelas Toledo
Dênis Derly Damasceno	"Efeitos metabólicos de Decanoato de Nandrolona: uma revisão de literatura"	Mariana Dias Bretas
	Validação do questionário Finnish Diabetes Risk Score (FINDRISC) para rastreamento de Diabetes tipo 2 não diagnosticada	Raila Dornelas Toledo
Fabianne Magalhães Girardin Pimentel Furtado	Efeito da qualidade do sono, avaliada por actimetria, no equilíbrio postural de estudantes do IF Sudeste MG.	Julia Silva e Oliveira
Fabianne Magalhães Girardin Pimentel Furtado	Efeito da qualidade do sono, avaliada por actimetria, no equilíbrio postural de estudantes do IF Sudeste MG.	Isabela Lopes Laguardia Abranches

ORIENTADOR	PROJETO	BOLSISTA
Marilene Guimarães	Avaliação Nutricional de pré – escolares do Município de Santos Dumont, Minas Gerais	Anne Caroline Rosa Machado
		Desiree Andreza De Souza Carvalho
Rosimar Regina Da Silva Araújo	Avaliação da composição corporal e consumo de suplementos por praticantes de musculação de uma academia do município de Barbacena - MG	Natália Cristina da Silva
	Avaliação do risco de desnutrição e associação entre o estado nutricional e a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em idosos institucionalizados	Raila Dornelas Toledo

As visitas técnicas seguem orientação específica, disponível no link:

http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/resolucao_007_0.pdf

Com deslocamento para outras localidades, as visitas técnicas têm seu controle por intermédio do Laboratório Agência de Viagens *Campus* Barbacena (agetur.barbacena@ifsudestemg.edu.br), que faz a solicitação via SIGA (Sistema que registraram as seguintes visitas:

16-10-2013 = visita técnica ao Restaurante da Gerdau - Usina Ouro Branco. Participaram dessa visita estudantes do 2º período do Curso.

14-11-2014 = visita técnica ao Restaurante Popular da Prefeitura Municipal de Juiz de Fora e ao Restaurante Estudantil da Universidade Federal de Juiz de Fora. Participaram dessa visita estudantes do 2º período do Curso.

17-11-2014 = visita técnica à Prefeitura Municipal de Três Corações, com ênfase na Secretaria de Saúde do município. Participaram dessa visita estudantes do 4º período do Curso.

28-11-2014 = visita técnica ao Hospital Bom Pastor, na cidade de Varginha. Hospital com ênfase no tratamento do câncer. Participaram dessa visita estudantes do 6º período do Curso.

19-06-2015 = visita técnica às dependências do Restaurante Universitário e do Laboratório de Desenvolvimento Humano da Universidade Federal de Viçosa além do Hospital São Sebastião (Viçosa - MG) Municipal. Participaram dessa visita estudantes do 5º e do 7º períodos do Curso.

Nas visitas técnicas locais ou aulas fora da instituição, mas no mesmo município, as visitas ocorrem sem passar pelo laboratório, mas apenas com solicitação junto ao setor de transporte, com autorização da Diretoria de Ensino, destacando:

15-05-2015 = visita técnica à Santa Casa de Barbacena (MG). Participaram dessa visita estudantes do 7º períodos do Curso.

22-05-2015 = visita técnica à APAE de Barbacena (MG). Participaram dessa visita estudantes do 7º períodos do Curso.

29-05-2015 = visita técnica ao Subway de Barbacena (MG). Participaram dessa visita estudantes do 7º períodos do Curso.

17-06-2015 = Visita Técnica junto à Superintendência Regional de Saúde de Barbacena. Participaram dessa visita estudantes do do 3º período do Curso. (<http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/destaques/estudantes-3%C2%BAperiodo-curso-superior-nutricao-realizam-visita-tecnica-superintendencia-reg>)

Participação em congressos, os alunos participam de congressos locais, regionais e nacionais destaca-se a participação no CONBRAN (2014), no qual foram apresentados trabalhos e participação nas atividades gerais do congresso.

(<http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/destaques/alunos-curso-superiornutricao-Campus-barbacena-participam-xxiii-conbran>)

Em função da característica do IF, em dois períodos no ano, ocorrem as semanas acadêmicas, que por vezes distribui a programação por afinidade de área entre os cursos, muitas vezes envolvendo cursos superiores e técnicos como é o caso de Nutrição e Técnico em Nutrição e Dietética. No ano de 2014, a semana acadêmica com temas ligados à nutrição, ocorreu no período de 24 a 28 de novembro, com

destaque para os temas: atualidades dos pacientes críticos; alimentos funcionais; epidemiologia, fatores de risco e aspectos nutricionais na síndrome metabólica; a atuação do nutricionista no núcleo de apoio à saúde da família (NASF).

<http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/destaques/Campus-barbacena-realizasemana-academica-20142>

O estágio remunerado é uma outra situação possível de acontecer onde os alunos podem participar em atividades em vários setores. Como exemplo na Biblioteca, atualmente está participando a aluna Janessandra Maria de Melo.

(http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/resultado_final_estagio_remunerado_2015.odt_retificacao.pdf)

Os alunos podem também participar do processo de monitoria voluntária, com destaque para área de fisiologia onde vários alunos já participaram na condição de monitores: Maria de Lourdes de Assis Santos; Janessandra Maria de Melo; Gisele Aparecida Dias Carneiro; Ana Paula de Abreu Carvalho, Flávia Marcela Juliano, Alex Jordão Serafim Moreira.

Existe ainda o programa de monitoria conforme resolução do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão, que se encontra em processo de adequação no *Campus* em função de situação orçamentária, que é contemplado no artigo 9º do referido regulamento que aborda a questão das bolsas. (anexo 13.8)

(<http://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/Regulamento%20Monitoria%20-%20CEPE%20-%20Res%2002-2015.pdf>)

No organograma do *Campus* Barbacena consta um Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, semelhante ao do IF Sudeste MG, onde existe a participação de uma aluna do curso que foi eleita na condição de representante estudantil, no segmento graduação, Maria de Lourdes de Assis Santos.

(http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/resultado_3.pdf)

Os alunos ainda tem a oportunidade de participação em competições esportivas. Destacando os Jogos das Instituições Federais de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico (JIF - 2014, 2015), além dos Jogos Universitários Mineiros (JUMs 2014), nas modalidades de basquete, voleibol e futsal.

8. INFRAESTRUTURA

Em 09 de novembro de 1910, através do Decreto nº 8.358, foi criado o *Aprendizado Agrícola de Barbacena*; em 10 de dezembro do mesmo ano, foi adquirida a fazenda onde funciona o IF do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Barbacena, com uma área de 4.950.138,64m². A área construída compreende 27.079,80m². As dimensões do espaço físico disponível para o número de usuários atendem as necessidades do público e as exigências legais.

Em 2010, através de processo de reintegração de posse, o *Campus* Barbacena passou a contar com uma área também situada à rua Monsenhor José Augusto, no bairro São José, com uma área construída de 1.463,63m²: 55 salas de aula, 4 banheiros, 4 corredores, 1 sala de professores, 1 cantina, 2 auditórios, 1 cômodo de despejos, 10 cômodos sanitários.

8.1. Espaço físico disponível e uso da área física do *Campus*

As condições das instalações atendem aos requisitos de acústica, iluminação, ventilação e mobiliário. As salas de aula e demais dependências de uso acadêmico, nos prédios históricos, são amplas, claras, de grandes janelas e extenso pé-direito, garantindo luminosidade, ventilação e conforto térmico.

A sala de professores do terreno reintegrado está equipada com 9 computadores, todos com acesso à internet e armários com escaninhos individuais. Na sede, existem sala de professores equipadas com computadores e internet. Os coordenadores de curso possuem gabinetes de trabalho individuais para desenvolvimento das atividades pertinentes à função e os professores possuem gabinetes comuns a dois docentes.

A estrutura do *Campus* que apresenta um misto de fazenda convivendo com o ambiente urbano, apresenta pontos de água potável disponível para os alunos em várias partes do *Campus*. No prédio que abriga os cursos superiores do *Campus* existem 04 banheiros e 10 cômodos sanitários. No setor de Educação Física, esporte e lazer, existem 08 vestiários equipados, ao todo, com 28 chuveiros de água quente, vasos sanitários e pontos de água potável no ginásio, na quadra e na piscina.

Para a alimentação dos alunos, o *Campus* possui uma infraestrutura contando com uma SAN (Seção de Alimentação e Nutrição) que possui um refeitório; e, três cantinas, sendo uma delas localizada no prédio que abriga os cursos superiores do *Campus*, outra localizada no prédio sede, aonde se encontra o laboratório de técnica dietética e de biologia e, por fim, uma localizada no setor de Educação Física, esporte e lazer.

Compete à Seção de Alimentação e Nutrição: zelar pela qualidade dos serviços da copa, cozinha e restaurante na forma das normas vigentes; participar do processo de aquisição, controle e conservação de gêneros alimentícios, materiais de higiene e limpeza, dentre outros; desenvolver também atividades correlatas definidas pela Coordenação de Assistência ao Estudante; atender toda comunidade interna e prestar serviços através de parcerias e convênios com a comunidade externa. Destaca-se que o refeitório do IF Sudeste de Minas Gerais - *Campus* de Barbacena dispõe de: espaço para 180 pessoas por vez, cozinha com equipamentos industriais, copa e padaria industrial.

Os sanitários e pontos de água existentes apresentam uma infraestrutura que aos poucos vem sofrendo transformações, em função de obras de manutenção.

O *Campus* Barbacena possui uma enfermaria com profissionais de saúde e dentistas à disposição do corpo discente e docente.

Para os serviços gráficos, o IF Sudeste MG possui uma sala de serviços gráficos para os alunos, os quais são prestados por empresa terceirizada. A sala se localiza no prédio que abriga os cursos superiores, realizando as cópias das provas aplicadas aos alunos dos cursos superiores. Os serviços gráficos diretos para os alunos, estão momentaneamente paralisados, passando por processo de adequação.

Para os Professores, estão disponibilizados gabinetes com boa ventilação, dimensão adequada, limpeza, iluminação, acústica, conservação e comodidade,

sendo que alguns utilizam dos laboratórios onde atuam.

A Sala dos Professores é ampla e arejada, possui banheiros masculino e feminino e área reservada para café. Com mesa para reuniões e computadores para os docentes. Telefone disponível e armários individuais para os professores que não possuem gabinetes.

As condições das instalações das salas de aula atendem aos requisitos de acústica, iluminação ventilação, mobiliário e acessibilidade. As salas de aula e demais dependências de uso acadêmico são amplas, claras, apresentam boa ventilação e extenso pé-direito, garantindo luminosidade, ventilação e conforto térmico. Equipadas com quadro branco, ficando facultativo a utilização de projetores multimídia.

A Coordenação conta com sala própria equipada com computador e mobília, para atendimento e trabalho da coordenação.

O *Campus* conta com três auditórios: 01 localizado no prédio sede com capacidade aproximada para 280 pessoas, 02 localizados no prédio que aloca os cursos superiores cabendo aproximadamente 120 pessoas em um e 300 em outro.

Para o acesso à informática, dispõe de computadores com acesso à Internet, permitindo ao discente realização de trabalhos escolares, como pesquisas bibliográficas, as quais contribuem para a formação científica. Se localizam na Biblioteca e no prédio que sedia os Cursos pertencentes a área de informática, para elaboração de trabalhos, pesquisas, utilização da internet e outras necessidades acadêmicas. Além dos Laboratórios citados acima, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Barbacena conta com outros três que, caso necessário, poderão ser solicitados. São eles: Laboratório de Redes de Computadores, Laboratório de Desenvolvimento de Sistemas e Laboratório de Hardware.

8.2. Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - *Campus* Barbacena, denominada Biblioteca Roberval Cardoso funciona de segunda até sexta-feira de 08 às 21:00, contando com 28.486 obras no acervo bibliográfico para atender seus usuários, contendo livros, revistas, jornais, fitas de vídeos, dvds e documentos nas diversas áreas do conhecimento. Pode ser acessada ou comunicada via link ou e-mail:

<http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/biblioteca>

biblioteca.barbacena@ifsudestemg.edu.br

Já automatizada, a biblioteca oferece acesso à base de dados referencial do material existente, através do software PHL©Elyso da InfoArte. A consulta *online* ao acervo da biblioteca é disponibilizada aos alunos, professores, funcionários e comunidade em geral.

A biblioteca possui uma área total de aproximadamente 800 m², apresentando salas de estudos em grupo, sala de acesso à Internet, sala de multimídia, sala para processamento técnico, empréstimo, consulta e circulação, dentre outras áreas, atendendo a comunidade acadêmica e a comunidade externa.

Na sala de acesso à internet (laboratório), os alunos encontram à disposição 14

máquinas, que ficam na responsabilidade de alunos estagiários e tem seu funcionamento assim distribuído:

Segunda: 12:30 às 21:00; Terça 9:00 às 12:00; 12:30 às 16:30; 18:00 às 21:00; Quarta: 13:00 às 17:00; 18:00 às 21:00; Quinta: 12:30 às 21:00; Sexta: 09:00 às 12:00; 12:30 às 16:30 ; 18:00 às 21:00. (Para utilização da sala é necessária a apresentação da carteirinha da biblioteca)

Serviços da Biblioteca

A Biblioteca tem como objetivos primordiais: disponibilizar informações de caráter científico e técnico para a construção do conhecimento, maximizar o uso do acervo bibliográfico e criar metodologias que incentivem a sua comunidade a frequentá-la.

Como suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão, oferece os seguintes serviços:

- Catalogação: Os materiais são catalogados no sistema PHL@Elysis, baseando se Título, Autor ou Área temática de forma a facilitar o intercâmbio de informações;
- Referência ou informação ao cliente: a seção de referência atende e orienta os clientes/alunos em suas pesquisas com explicações sobre o funcionamento da biblioteca, compilação de referências, organização de catálogos, etc;
- Informatização: a biblioteca está automatizada oferecendo acesso a base de dados referencial do material existente, através do software PHL, que permite consulta acerca de materiais existentes, empréstimos, datas de devolução, leitores em atraso, dentre diversos outros relatórios;
- Acesso à Internet: é possível o acesso à Internet com finalidade acadêmica;
- Consulta local: aos materiais do acervo (livros, monografias, teses, revistas especializadas, guias, vídeos, CD-ROM, etc.);
- Salas de leitura: de entrada livre, para o estudo e uso dos materiais da biblioteca;
- Preservação e conservação de acervos: projetos e programas são mantidos na biblioteca, destinados à realização de serviços internos, ao aperfeiçoamento dos recursos humanos, bem como a ações de preservação e conservação dos acervos, visando sempre ao melhor atendimento ao cliente.

Para facilitar o acesso à informação pelos alunos, que recebem, nas dependências da biblioteca, um panfleto apresentando as seguintes informações sobre o regulamento resumido:

Regulamento Resumido da Biblioteca

Cada usuário/aluno poderá retirar, no máximo, três livros e três revistas de cada vez, com prazo para devolução de 7 dias corridos. Poderá retirar, também, até dois DVDs com prazo de 2 dias úteis. Findo o prazo e, caso o usuário queira continuar

com o material, deverá trazer o mesmo para ser renovado. É permitida até três renovações do mesmo material, desde que o mesmo não seja solicitado por outro leitor.

Para professores e funcionários a quantidade será de, até, quatro livros e quatro revistas de cada vez, com prazo para devolução de 14 dias corridos. E até quatro DVDs com prazo de 10 dias corridos. Findo o prazo e, caso queiram continuar com o material, deverão trazer o mesmo para ser renovado. É permitida até três renovações do mesmo material, desde que o mesmo não seja solicitado por outro leitor.

É obrigatório apresentação da carteirinha da biblioteca.

Os usuários, independente de serem alunos, professores ou funcionários, que não devolverem ou renovarem o material dentro do prazo estabelecido deverão pagar multa por dia de atraso da seguinte forma: R\$0,50 por dia e por cada exemplar atrasado. Os alunos que estiverem em débito para com a Biblioteca não poderão receber transferências, diplomas, histórico ou qualquer outra documentação da Escola, não podendo retirar materiais enquanto não estiverem quites com suas dívidas.

Os usuários que perderem ou danificarem algum material, deverão repor o mesmo material e, em caso de edição esgotada, substituí-lo pelo que a Biblioteca determinar, no preço equivalente ao anterior. As obras de referência (dicionários, enciclopédias e manuais) não poderão ser emprestadas.

Renovações/Consultas via Internet:

Encontra-se disponível o serviço de renovação via internet.

Basta acessar o site: <http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/biblioteca>

Clicar em consultas e renovações. Depois, na parte superior central, clicar no link “serviços/renovações/reservas”.

Entrar com: LOGIN (número da carteirinha da Biblioteca)

SENHA (senha cadastrada na Biblioteca)

Na tela que surgir, entrar no link “extrato&renovação” e clicar no livro que deseja renovar.

O usuário poderá fazer até 3 (três) renovações pela internet.

Lembrando que em casos de objetos em lista de espera, material em atraso ou com débito, a renovação não será efetivada.

Utilizando do sítio institucional (www.barbacena.ifsudestemg.edu.br), os alunos têm acesso informatizado a portais eletrônicos, tais como: Scientific Electronic Library Online (SciELO); Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT); Portal de Periódicos da CAPES (acesso livre).

Foram disponibilizados através do sítio da Biblioteca os seguintes periódicos:

Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_seriales&pid=0004-2730&lng=pt&nrm=iso

Ceres Nutrição e Saúde

<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres>

Ciência e Saúde Coletiva

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&lng=pt&pid=1413-8123&nrm=iso

Ciência e Tecnologia de Alimentos

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&lng=pt&pid=0101-2061&nrm=iso

Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde

<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra>

Revista Segurança Alimentar e Nutricional

<http://www.unicamp.br/nepa/index.php?whattodo=publicacoes>

Revista ABESO

<http://www.abeso.org.br/pagina/5/revista+da+abeso.shtml>

Revista Baiana de Saúde Pública

<http://www.saude.ba.gov.br/rbsp/>

Revista Brasileira de Epidemiologia

http://www.scielo.br/scielo.php/script_sci_serial/pid_1415-790X/lng_pt/nrm_iso

Revista Brasileira de Nutrição Clínica

<http://www.sbnpe.com.br/revista/main.htm>

Revista Brasileira de Nutrição Esportiva

<http://www.rbne.com.br/index.php/rbne>

Revista Brasileira de Saúde Materno-Infantil

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1519-3829&lng=pt&nrm=iso

Revista Consaude

<http://www.consaude.com/>

Revista de Nutrição

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&lng=pt&pid=1415-5273&nrm=iso

Revista de Saúde Pública – Faculdade de Saúde Pública da USP

http://www.scielo.br/scielo.php/script_sci_serial/lng_pt/pid_0034-8910/nrm_iso

Revista Nutrição em Pauta

<http://www.nutricaoempauta.com.br/>

Revista Nutrire

<http://www.revistanutrire.org.br/>

The American Journal of Nutrition

<http://www.ajcn.org/content/by/year/2000>

8.3. Laboratórios

Os Laboratórios obedecem os horários específicos do setor ou seguem os horários de aula que são de 07:00 às 11:00, 13:00 às 17:00 e 19:00 às 22:00, de acordo com a programação de aulas e atividades relacionadas.

a) Laboratório de Anatomia/Fisiologia Humana está localizado no bloco Anexo onde atende ao curso de Nutrição e outros, nas disciplinas de Anatomia Humana, Fisiologia Humana. Atende outros cursos também, nas áreas de Biomecânica e Cinesiologia. Possui peças sintéticas, as quais possibilitam ao discente manusear peças anatômicas, aproximando-se da realidade nas atividades práticas de laboratório.

Em uma área física aproximada de 40m², o Laboratório de Anatomia está estruturado para atender a 30 (vinte) alunos/turma em aulas práticas da disciplina O laboratório de anatomia conta com três bancadas grandes, 30 banquetas, uma mesa pequena e 3 armários para guarda de material. As peças anatômicas utilizadas são sintéticas de excelente qualidade, divididas nos seguintes itens: 04 Esqueletos Flexíveis aprox. 168cm com Suporte, 2 Esqueletos desmontados aprox. 168cm, 02 pernas com os músculos do Membro Inferior com os Principais Vasos e Nervos, 02 Figuras Musculares Masculina/feminina com 170 cm, 01 Figura Muscular Masculina/feminina 140 cm com órgãos internos, 04 Modelos luxo de articulação do joelho, 02 torsos com órgãos internos 100 cm, 01 modelo em relevo do sistema circulatório com metade do tamanho natural, 01 modelo pulmonar com arvore respiratório, 01 prancha com representação do sistema renal, 01 modelo em relevo do sistema digestório com metade do tamanho natural.

Em uma área física aproximada de 30m², o Laboratório de Fisiologia está estruturado para atender a 20 (vinte) alunos/turma em aulas práticas da disciplina, bem como poderá ser utilizado para fins de pesquisa, podendo comportar número de 05 alunos de iniciação científica. O laboratório de fisiologia conta com duas salas menores onde se encontra: 1° sala – sala de avaliação com: 01 maca, 02 armários, 01 balança mecânica, 01 gaveteiro, 01 escadinha, 05 frequencímetros, 01 bioimpedância, 01 analisador de gases metabólicos, 01 aparelho de eletrocardiograma. 2° sala – coleta de material contendo: 01 pia, 01 mesa, 01 aparelho de análise urinária, 01 aparelho de pressão em coluna de mercúrio. Sala principal contendo: 02 mesas com 04 cadeias, 02 armários, 01 bicicleta ergométrica, 01 esteira e um arquivo.

b) Laboratório de Medidas e Avaliação funcionando no complexo esportivo, a sala é ampla e arejada destinada aos estudos relacionados a medidas e avaliação. Apresenta aparelho de bioimpedância, balanças, fitas métricas, plicômetros, materiais didáticos sobre antropometria, frequencímetros digitais, dentre outros.

c) Laboratório de Microbiologia que funciona no prédio do Núcleo de Química e atende à disciplina de Microbiologia, para vários cursos e apresenta:

- Estufa de Esterilização e Secagem
- Autoclave Horizontal
- Forno tipo Mufla
- Banho Maria
- Peagômetros
- Balanças semi-analíticas
- Geladeira
- Forno micro-ondas
- Agitadores magnéticos
- Microscópios Biológicos
- Vidrarias necessárias aos experimentos
- Reagentes variados

d) Laboratório de Informática com funcionamento no Núcleo de Informática e apresenta as seguintes características:

- Ocupação: 30 alunos
- Número de Estações de Trabalho: 30
- Número de Bancadas: 06
- Número de Estações de Trabalho por Bancada: 05
- Número de Estações de Trabalho para Docente: 01
- Marca/Modelo das Estações de Trabalho: Dell Optiplex 760
- Especificação: Microcomputador Optiplex 760, Processador Intel Core 2

Duo, clock de 3000 MHz, HD 160 GB SATA-II, Memória RAM 2 GB, placa de rede Intel 82567LM-3 Gigabit Network Connection PCI 100 Mbps, teclado, mouse, Monitor 17" LCD, placa de vídeo Intel(R) 4 Series Internal Chipset 1024 Mb, Marca DELL.

- Softwares Instalados: Windows XP Professional 32 Bits, Microsoft Office 2003, Visual Studio C++ 2008, NetBeans 6.8, Dev C++ 4.9.9.2, Eclipse Galileo , Microsoft Security Essentials, Adobe Reader 9, Astah Community, Microsoft SQL Server 2005, PostgreSQL 8.4, MySQL, 7-Zip, PHP Editor, EasyPHP 5.3.2, PostgreSQL 8.4, MinGW-5.1.3, Mozilla Firefox, Google Chrome, Apple Safari, Opera, Check-In NetHotel, Oracle Database 10g Express Edition, Free Pascal, BlueJ, CoffeeCup Free HTML Editor. Ubuntu 12.04, NetBeans IDE 6.9, Eclipse Galileo e demais aplicativos padrão do Ubuntu. Ano de Aquisição: 2010. O regulamento de utilização dos laboratórios de informática encontra-se, no prédio da informática.

Na rede do *Campus*, encontra-se disponível o software DietPro, cedido pela empresa, na modalidade educacional, com 30 licenças para o dietpro rotulagem e 10 licenças para o dietpro 5i.

e) No Laboratório de Microscopia que encontra-se em funcionamento no prédio Sede e atende às disciplinas de Citologia, Histologia, Parasitologia, Patologia e Biologia Celular, contando com:

- 30 microscópios
- fontes de luz
- Microton
- Computador com Câmera para lâminas
- Reagentes diversos
- Vidrarias diversas

Existem os Laboratórios de Análise Físico Química de Alimentos e de Microbiologia de Alimentos, sob responsabilidade do Núcleo de Alimentos e utilizados por mais de um curso:

f) Laboratório de Análise Físico Química:

- 1 Equipamento para determinação de gordura (Extrator de Soxhlet)
- 1 Destilador de nitrogênio para determinação de proteínas
- 1 Destilador de água
- 1 Colorímetro Portátil Digital Konica Minolta
- 1 Determinador de textura (Text Express)
- 1 Espectrofotômetro UV/visível
- 1 Forno Mufla Microprocessado
- 1 Capela de exaustão de gases
- 1 Estufa de Secagem

- 1 Bloco Digestor para Análise de Proteína
- 1 Banho-maria digital
- 1 Phmetro de bancada
- 2 Balanças analíticas
- 1 Chapa de aquecimento

g) Laboratório de Microbiologia de Alimentos:

- 1 Autoclave vertical
- 1 Banho-maria digital
- 2 Contadores de colônias
- 1 Estufa Bacteriológica
- 1 Homogeneizador de amostras (Stomacher)
- 2 estufas de incubação tipo BOD
- 2 Cabines de fluxo laminar
- 2 Microscópios ópticos
- 2 Balanças analíticas

h) No atual Laboratório de Avaliação Nutricional a utilização ocorre pelos cursos de Nutrição e Técnico em Nutrição e Dietética, com funcionamento de no horário de 08:00 às 22:00, de acordo com o horário de aulas programadas nos cursos:

- 10 compassos de dobras cutâneas (LANGE, CESCORF);
- 2 balanças pesa bebê;
- 6 balanças digitais pessoais (portáteis, com capacidade de 150 Kg x divisão de 100 g (Balmak);
- 5 balanças digitais (Balmak e Marte);
- trenas;
- 1 antropômetro portátil
- 2 antropômetros infantis;
- 20 carteiras universitárias;
- 2 Balanças analíticas;
- 1 Quadro branco;
- 1 Monitor de Bioimpedância;
- 1 Divã.

Quanto aos laboratórios específicos do curso, atualmente alguns encontram-se em fase de obras: laboratório de técnica dietética (82,34m²); laboratório de educação nutricional (27,44m²); laboratório de avaliação nutricional (35,24m²) e laboratório de

análise sensorial (23,57m²). O layout desses laboratórios, encontram-se no anexo 13.9.

i) O atual Laboratório de Técnica Dietética que no início era utilizado por outros cursos técnicos e hoje também é utilizado pelos cursos de Tecnologia em Alimentos, técnico em Agroindústria, técnico em Nutrição e Dietética vem sendo denominado como Laboratório de Processamento de Alimentos. Nele é possível encontrar uma diversidade de equipamentos vasilhames e utensílios, destaca-se:

- Balança eletrônica 6 kg
- Balança manual – 25 kg
- Balança semi – analítica
- Bebedouro *
- Fogão doméstico
- Forno elétrico doméstico
- Liquidificador doméstico
- Liquidificador inox 2 L
- Liquidificador inox 8 L
- Multiprocessador
- Batedeira
- Utensílios em geral para prática: faca, escumadeira, concha, colher de arroz, espátula de silicone, garfos, faca, colher de sopa, termômetro de mercúrio, termômetro a laser, descascador manual de legumes, ralador, copos plásticos, prato, panelas em geral, refratário, tabuleiro, frigideira, peneira, copo volumétrico, proveta, jogo de xícara e colheres (padrão).

Com o novo laboratório em processo de reformas, encontra-se em trâmite para compras os vários vasilhames e utensílios entre os quais: abridor de latas manual; amassador de alho conjugado com descaroçador de azeitona; amassador de batata; amolador de facas (tipo chaira); amolador de facas (tipo pedra; aparelho de café (12 peças); assadeira retangular em alumínio; assadeira de pudim em alumínio; assadeira retangular antiaderente; assadeira para pizza em alumínio com revestimento antiaderente; assadeira redonda fundo removível; assadeira vidro oval refratário (1,7L); assadeira vidro retangular (1L); assadeira linha hotel, com alças; bacia alumínio 40 cm; bacia canelada 13,5 L; bacia canelada 34 L; bacia calenada 8 L; bacia polipropileno 14 L; bacia polipropileno 27,5 L; bacia polipropileno 5,2 L; bacia polipropileno 8,65 L; bandeja aço inox - retangular; bandeja circular inox grande; bandeja circular inox média; bandeja retangular inox - média; batedor manual; caçarola em alumínio (nº 24; 30; 38; 45; 50; 55; 60); caixa organizadora 8,6 L; canecão em alumínio nº 18; colher tipo arroz com cabo em polipropileno; colher tipo caldeirão 45 cm; colher tipo chá; colher tipo sopa; concha de feijão com cabo em polipropileno; conjunto de colheres medidas; conjunto de copos tipo americano 24 peças; conjunto de medidores de xícara; copo medidor 500 ml; dispenser para gel antisséptico; dispenser para rolo papel toalha; escorredor de louças; escorredor para arroz e legumes em alumínio; escumadeira com cabo em polipropileno; espátula tipo raspadora; faca açougueiro nº 10; funil de plástico; garfo de mesa em inox, caixa com 12 unidades; garfo trinchante; garrafa térmica 1 litro

com rolha; jarra de plástico graduada (1L; 2L); jarra plástica 4 L; luva de silicone para proteção contra agentes térmicos; panela inox pequena; pano de prato de algodão; peneira cozinha em aço inox; placa de corte branca em polietileno; porta sabão detergente e esponja; pote de alimentos (580 ml; 680 ml); prato refeição; proveta de polipropileno (1 L e 100 ml); proveta de vidro 1L; ralador de alimentos; rolo de massa em silicone; saco para confeitaria com 3 bicos inclusos; suporte porta toalha de papel; tesoura de cozinha; tigela inox redonda (2,80 L; 6,00 L); travessa de porcelana rasa. Podem ser relacionados também:

- 10 aparelhos de jantar (42 peças);
- 30 caldeirões em aço inox (grande, pequeno, médio);
- 7 centrífugas de cozinha;
- 20 colheres tipo sobremesa;
- 15 descansos de panela em aço inox;
- 10 espátulas inox tipo vazada;
- 10 espátulas para pizza com cabo de polipropileno;
- 10 espátulas tipo meia lua com raspadoras laterais;
- 10 facas de mesa inox, caixa com 12 unidades;
- 10 facas pão tamanho 8;
- 20 forminhas para empada em alumínio (nº 0, 1, 2, 3);
- 14 frigideiras antiaderente 22 cm;
- 7 garfos trinchantes;
- 5 garrafas térmicas 6 litros tipo maxitermo;
- 10 jarras de vidro de 1 L;
- 10 panelas de pressão 6 litros;
- 20 pegadores universal para alimentos;
- 10 pincéis em silicone para alimentos;

Já foram adquiridos 5 micro-ondas aguardando a finalização do novo laboratório.

j) Com projeção para abertura e utilização no último semestre do curso, período marcado por estágios curriculares com carga horária elevada, uma clínica escola, com 3 consultórios para atendimento (Sala 03: 11,61m²; sala 02: 8,88m²; sala 01: 8,88m²) passa por processo de organização conforme planta baixa apresentada no anexo 13.10 e estará em funcionamento junto ao prédio do setor de saúde. (anexo 13.10)

8.4. Sala de Aula

O *Campus* Barbacena conta com quatorze salas no prédio-sede, trinta salas no bloco anexo, uma no prédio da saúde e seis no prédio da química. Do total de 30 salas 3 foram reformadas e utilizadas para funcionamento de laboratórios, 1 funciona como laboratório de informática e 1 como sala de multimídia com capacidade para até 60 alunos, que para alguns cursos funciona como sala de

aula.

O Bloco Anexo do IF Sudeste MG - *Campus* Barbacena, comporta 2 prédios que permitem a utilização para salas de aula dos 10 cursos superiores nos turnos da manhã, tarde e noite, incluído o Curso de Nutrição. Sendo que no período da noite, também cursos técnicos fazem uso do prédio, de acordo com o horário de cada curso.

As salas de aula apresentam condições que atendem as necessidades. Quando do momento de reintegração do espaço, as condições não estavam boas e vem passando por pequenas reformas.

As condições das instalações atendem aos requisitos de acústica, iluminação ventilação, mobiliário e acessibilidade. As salas de aula e demais dependências de uso acadêmico possuem rampas de acesso, são amplas, claras, apresentam boa ventilação e extenso pé-direito, garantindo luminosidade, ventilação e conforto térmico. Equipadas com quadro branco, para todas as salas de aula do anexo, ficam disponibilizados projetores multimídia, para utilização caso o professor necessite.

Existe ainda um planejamento para alocação de lousas interativas.

Atualmente, existem 04 salas de aula no bloco anexo, destinadas ao curso de Nutrição, as quais possuem 40 carteiras, mas comportam até 45 alunos cada.

http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/salas_de_aula_anexo_2-2015_11_08_2015.pdf

8.5. Acessibilidade a pessoas com necessidades específicas

O Instituto Federal, quando ainda Escola Agrotécnica, implementou, em 2005 o Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE), atendendo a determinação do Programa TECNEP do MEC/SETEC, com o objetivo geral de incentivar a "educação para a convivência" e aceitação da diversidade, consolidando os direitos das pessoas com necessidades específicas, busca a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais. Leva em consideração também a Educação das Relações Étnico-raciais e o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. O NAPNE tem desenvolvido ações inclusivas, principalmente no que tange à Projetos de Extensão, além de fornecer subsidio a deliberações de cunho pedagógico.

Providências referentes às condições de acessibilidade no IF Sudeste MG Campus Barbacena para pessoas com necessidades específicas e/ou mobilidade reduzida, vem ocorrendo de acordo com o Decreto nº 5.296/2004, no âmbito da acessibilidade arquitetônica, mobiliário, espaços e equipamentos. Em 2012, o Contrato de nº 19/2012 - PROCESSO: 23355.000602/2012-94, firmado com a Empresa MARCOS ANTONIO BARBOSA & CIA LTDA CNPJ 02.438.972/0001-98, estabelecida na Rua Olegário Maciel, 2263, Paineiras, Juiz de Fora-MG, CEP 36.016-550, teve como intuito concretizar adequações referentes à acessibilidade arquitetônica nas edificações da instituição. Vale ressaltar as peculiaridades do processo de análise e aprovação, por parte dos profissionais de engenharia da instituição, tendo em vista ser a edificação tombada como patrimônio histórico.

Embora em 2013 tenha ocorrido o término do Programa Governamental, o *Campus* não dissolveu o NAPNE e ainda instalou a Coordenadoria de Educação Inclusiva,

vinculada à Direção de Ensino, com o objetivo de auxiliar no processo de ensino aprendizagem do educando que necessitar de tal intervenção e, numa perspectiva inclusiva, orientar docentes, estudantes e gestores.

8.6. Tecnologias de informação e comunicação – TIC's

A tecnologia no IF Sudeste MG constitui um instrumento que pode viabilizar a formação de profissionais e auxiliar no cotidiano administrativo, desse modo a instituição atua no sentido de colocar as novas tecnologias da informação e comunicação a serviço da formação integral do sujeito.

Mais do que utilizar a tecnologia como ferramenta de educação, a disponibilização de tais recursos visa contribuir para inclusão digital e com a preparação de jovens e adultos para o mercado de trabalho. Para viabilizar tal desenvolvimento foi necessário investimento em infraestrutura tecnológica como os laboratórios de informática para acesso à internet por alunos e professores, instalação de uma rede de largo alcance conectando o campus Barbacena e a atualização constante de equipamentos, softwares, servidores e recursos humanos.

À comunidade escolar são oferecidos vários serviços por meio dos sítios institucionais (reitoria e *Campus*) que contam com atualizações constantes, permitindo acesso a notícias, requerimentos diversos, materiais didáticos e programação de atividades acadêmicas, calendário e horário escolar, acesso ao acervo bibliográfico, dentre outros.

A Coordenação do Curso de Nutrição utiliza, ainda, como ferramenta de comunicação entre discentes e docentes, as redes sociais, além do e-mail institucional da coordenação e dos docentes. Sendo repassados aos alunos o e-mail da coordenação (nutricao.barbacena@ifsudestemg.edu.br), além de um número de celular do coordenador para contato direto em caso de necessidade.

E, no contexto da sala de aula, a utilização das tecnologias de informação e comunicação ultrapassa a utilização destas como equipamentos e/ou ferramentas, o grande desafio é articular as informações presentes nas tecnologias e os conhecimentos científicos, ou seja, o processo educativo acontece com e através das tecnologias.

Os alunos para buscar informações referentes a sua vida acadêmica, após gradativa implantação do sistema web giz, podem acessar informações junto à Secretaria através do site institucional.

Para o desenvolvimento e utilização das TIC's vem sendo necessário investimento em infraestrutura tecnológica como os laboratórios de informática para acesso à internet por alunos e professores, instalação de uma rede de largo alcance conectando o *Campus* Barbacena e a atualização constante de equipamentos, softwares, servidores e recursos humanos.

8.7. Área de lazer e circulação

O *Campus* Barbacena dispõe de amplos espaços de circulação e convivência. Há as áreas do Anexo, Sede (e suas adjacências) e Fazenda (Núcleos de Agricultura e de Zootecnia). Há o Complexo Esportivo disponível para eventuais necessidades dos alunos.

GINÁSIO POLIESPORTIVO: Possui dois Ginásios poliesportivos cobertos.

SALA DE MUSCULAÇÃO: Ampla e arejada sala de musculação equipada com equipamentos modernos, barras, anilhas, colchonetes, bolas suíças, halteres e outros. Dentre os aparelhos possui: 01 barra guiada, 01 cross-over, 01 cadeira extensora, 01 mesa flexora, 01 aparelho de glúteos, 01 aparelho de remada, 01 leg 45°, 01 aparelho Hack, 01 banco de supino reto, 01 banco de supino inclinado, 01 cadeira adutora, 01 cadeira abduutora, 01 puxador alto, 01 aparelho voador, 01 aparelho de abdominal vertical.

PISTA E CAMPO DE ATLETISMO: A pista possui dimensões oficiais, com 08 raias. Além da pista o espaço conta com corredor para lançamento de dardo, gaiola para lançamento de martelo e disco, área de arremesso de peso, corredor e caixa para os saltos em distância e triplo, área para o salto em altura, corredor para salto com vara. Além dos espaços mencionados a instituição possui implementos, colchões de aterrissagem, postes e sarrafos, blocos de saída, barreiras, dentre outros.

CAMPO DE FUTEBOL E CAMPO DE FUTEBOL DE SOCIETY: O campo de futebol é gramado possuindo as dimensões oficiais para campeonatos internacionais. O campo de futebol society é construído com grama sintética e, também, com as dimensões oficiais.

PISCINA SEMI-OLÍMPICA: A piscina é aquecida, coberta, raiada (08 raias), arquibancada interna, sala de recepção, fraldário, vestiários com chuveiro aquecido, cozinha, banheiro de professores, almoxarifado e sala de professores.

SALA DE CAPOEIRA: Sala destinada aos estudos das manifestações afrodescendentes da cultura corporal. Possui micro system, pandeiros, berimbaus, dentre outros materiais necessários ao tripé ensino/pesquisa/extensão no desenvolvimento do conhecimento a ela inerente.

SALÃO DE DANÇA: Sala ampla e arejada revestida de tatame destinada ao estudo/pesquisa e extensão dos conteúdos relacionados às danças.

SALA DE LUTAS: Sala ampla e arejada revestida de tatame destinada ao estudo/pesquisa e extensão dos conteúdos relacionados às lutas.

SALÃO DE GINÁSTICA: Amplo salão arejado destinado ao estudo/pesquisa/extensão dos conteúdos relacionados à ginástica. Possui bancos suecos, mini-tramp, colchão gordo, colchões tipo sarneige, cavalo com alça, mesa para saltos, corredor preparatório de corrida, trave de equilíbrio, dentre outros.

9. RECURSOS HUMANOS E MATERIAIS

9.1. Coordenação do curso

Coordenador: Rosimar Regina da Silva Araujo

Formação acadêmica e Titulação:

Doutorado em Bioquímica Agrícola, Universidade Federal de Viçosa, 2006.

Mestrado em Agroquímica, Universidade Federal de Viçosa, 2001.

Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Viçosa, 1998.

Tempo de exercício na instituição: 4 anos;

Tempo de atuação na educação básica: -

Tempo de atuação em cursos superiores: 15 anos

Tempo na coordenação do curso: início em 2016

Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva

9.2. Colegiado do Curso

A composição do Colegiado ocorre após eleição entre os pares com representatividade de todos os seguimentos.

As decisões tomadas pelo colegiado são repassadas aos setores competentes, por intermédio da coordenação de curso.

Todos os estudantes regularmente matriculados no curso têm direito a votar em 2 representantes discentes. Os 2 candidatos mais votados, por seus pares, serão titulares e, na sequência, os 2 candidatos mais votados serão designados membros suplentes. Todos os professores que ministram/ministraram disciplinas nestes cursos superiores votam em 3 docentes do núcleo ao qual pertence, de acordo com listas disponibilizadas no local da votação, a fim de escolher os membros componentes do colegiado do curso. Serão considerados eleitos como membros titulares e suplentes os docentes mais votados.

Na hora da votação, o eleitor apresenta à mesa receptora documento de identidade com foto. A não apresentação do documento o impede de votar.

A representação das categorias no colegiado é importante para defender os interesses das partes no que se refere à qualidade do curso.

Os Colegiados dos Cursos de Graduação do IF Sudeste MG são órgãos responsáveis pela supervisão das atividades didáticas, pelo acompanhamento do desempenho docente e pela deliberação de assuntos referentes aos discentes dos respectivos cursos. O Colegiado dos Cursos é composto por 4 representantes docentes (mandato de 2 anos); por 2 representantes discentes (mandato de 1 ano), eleitos por seus pares; e pelo Coordenador e Vice Coordenador do Curso. Deverá haver 2 suplentes para os docentes e 2 para os discentes.

A eleição para o colegiado segue regulamentos para discentes e docentes, conforme consta em:

http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/regulamento_para_eleicao_colegiado_docente.pdf

http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/regulamento_para_eleicao_colegiado_discente.pdf

A atual composição do colegiado está assim distribuída (20-07-2016):

Colegiado (Portaria nº 390, de 20 de julho de 2016)

Rosimar Regina da Silva Araujo - Presidente
Marilene Guimarães – Vice-Presidente
Dênis Derly Damasceno - Membro Docente Titular
Carmen Cristiane Borges Losano - Membro Docente Titular
Isabella de Sousa Gomes Campelo - Membro Docente Titular
Renata de Souza Ferreira - Membro Docente Titular
Vivian Mello Antunes - Membro Discente Titular
Aline Aparecida Costa - Membro Discente Titular
Juliana Monteiro de Andrade - Membro Discente Suplente
Ângelo José Satyro de Souza - Membro Discente Suplente

9.3. Docentes do Curso

O corpo docente é formado por especialistas, mestres e doutores, no quadro apresentando o seguinte percentual: 17 doutores (54,8%), 12 mestres (38,7%) e 2 especialistas (6,4%). Em função da possibilidade de licenças maternidades, contratos e demandas específicas do *Campus*, esses dados podem sofrer mudanças.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SUDESTE DE MINAS GERAIS
Campus Barbacena



RELAÇÃO DE PROFESSORES – LATTES – FORMAÇÃO ACADÊMICA - TITULAÇÃO

PROFESSOR	LATTES	FORMAÇÃO ACADÊMICA	TITULAÇÃO
Ana Paula de Lima Florentino Matta	http://lattes.cnpq.br/1893440680741142	Biologia	DOUTORA
Apolliane Xavier Moreira dos Santos	http://lattes.cnpq.br/1477018973358931	Pedagogia	MESTRE
Carmen Cristiane Borges Losano	http://lattes.cnpq.br/197902226349433	Letras	DOUTORA
Cláudia Maria Miranda de Araujo	http://lattes.cnpq.br/1048311471358475	Ciências Econômicas	DOUTORA
Deise Machado Ferreira de Oliveira	http://lattes.cnpq.br/5483436232223506	Engenharia Agrônoma	DOUTORA
Denis Derly Damasceno	http://lattes.cnpq.br/5335131551754253	Enfermagem	DOUTOR
Elisa Helena da Costa Morais	http://lattes.cnpq.br/8638527720963185	Química	DOUTORA
Elton Luiz Valente	http://lattes.cnpq.br/2589985494956186	Engenharia Agrônoma	DOUTOR
Fabianne Magalhães Girardin Pimentel Furtado	http://lattes.cnpq.br/5809529650066993	Fisioterapia	DOUTORA
Gláucia Maria Pinto Vieira	http://lattes.cnpq.br/0314035488457695	Direito	MESTRE
Helder Antônio da Silva	http://lattes.cnpq.br/2218608850099932	Engenharia Industrial Mecânica	MESTRE
Hemerson Alves de Faria	http://lattes.cnpq.br/4493030608536919	Ciências Agrícolas	MESTRE
Isabella de Souza Gomes Campelo	http://lattes.cnpq.br/3245847460772311	Agronomia	DOUTORA
Janice Simpson de Paula	http://lattes.cnpq.br/5868261982075740	Odontologia	DOUTORA
José Bernardo de Broutelles	http://lattes.cnpq.br/3751182784131731	Filosofia	ESPEC.
José Emilio Zanzirolani de Oliveira	http://lattes.cnpq.br/2505425113105659	Ciências Biológicas	DOUTOR
Joseli Ferreira Lira Valente	http://lattes.cnpq.br/2328389683373692	Letras/Jornalismo, Publicidade e Propaganda	MESTRE

PROFESSOR	LATTES	FORMAÇÃO ACADÊMICA	TITULAÇÃO
Juliana Pinto de Lima	http://lattes.cnpq.br/3801715019955419	Economia Doméstica	DOUTORA
Juliane Mayumi Goya Nagahama	http://lattes.cnpq.br/1645295980132795	Nutrição	ESPEC.
Júnia Maria Geraldo	http://lattes.cnpq.br/4338351873505948	Nutrição	MESTRE
Luiz Carlos Gomes Júnior	http://lattes.cnpq.br/6714580563400120	Educação Física e Nutrição	MESTRE
Marcos Venicius de Castro	http://lattes.cnpq.br/6948440122261546	Ciências Biológicas	DOUTOR
Marilene Guimarães	http://lattes.cnpq.br/6565570898828221	Nutrição	MESTRE
Nayane Aparecida Araújo Dias	http://lattes.cnpq.br/4681589752365539	Nutrição	DOUTORA
Nicássia Feliciano Novôa	http://lattes.cnpq.br/3535760946674353	Administração	MESTRE
Rejjane Avelar Bastos	http://lattes.cnpq.br/9841870715433224	Tecnologia de Alimentos	DOUTORA
Renata de Souza Ferreira	http://lattes.cnpq.br/1398614939100459	Nutrição	MESTRE
Renata Vitarele Gimenes Pereira	http://lattes.cnpq.br/3321769634188416	Veterinária	DOUTORA
Rosimar Regina da Silva	http://lattes.cnpq.br/8477044582853443	Nutrição	DOUTORA
Thais Odete de Oliveira	http://lattes.cnpq.br/8327873066641025	Tecnologia de Alimentos	MESTRE
Wanderleia da Consolação Paiva	http://lattes.cnpq.br/4374290395074322	Psicologia	MESTRE

As disciplinas são distribuídas em função da formação docente, observando os períodos em que cada uma é ofertada, de acordo com a distribuição a seguir:

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR
BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROFESSORES E DISCIPLINAS

1º PERÍODO

Disciplina	Professores
ANATOMIA HUMANA	Dênis Derly Damasceno
BIOLOGIA CELULAR	Isabella de Souza Gomes Campelo
ECONOMIA BÁSICA	Cláudia Maria Miranda de Araújo
GENÉTICA BÁSICA	Hemerson Alves de Faria
INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	Júnia Maria Geraldo Gomes
SOCIOLOGIA	José Bernardo De Broutelles

2º PERÍODO

Disciplina	Professores
COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS	Rosimar Regina da Silva
FISIOLOGIA HUMANA	Fabianne Magalhães Girardin Pimentel Furtado
HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA HUMANA	José Emílio Zanzirolani de Oliveira
IMUNOLOGIA	Ana Paula de Lima Florentino Malta
MICROBIOLOGIA GERAL	Deise Machado Ferreira de Oliveira
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	Camen Cristiane Borges Losano
PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	Wanderléia da Consolação Paiva
QUÍMICA ORGÂNICA BÁSICA	Elisa Helena da Costa Moraes

3º PERÍODO

Disciplina	PROFESSORES
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	Juliane Mayumi Goya Nagahama
BIOESTATÍSTICA	Helder Antônio da Silva
BIOQUÍMICA BÁSICA	Marcos Venicius de Castro
EPIDEMIOLOGIA	Janice Simpson de Paula
METODOLOGIA CIENTÍFICA	Gláucia Maria Pinto Vieira
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Thais Odete de Oliveira
NUTRIÇÃO BÁSICA E METABOLISMO	Rosimar Regina da Silva

4º PERÍODO

Disciplina	Professores
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II	Rosimar Regina da Silva
HIGIENE DE ALIMENTOS	Marilene Guimarães
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO	Rosimar Regina da Silva
PARASITOLOGIA	Ana Paula de Lima Florentino Matta
PATOLOGIA GERAL	Renata Vitarele Gimenes Pereira
POLÍTICAS DE SAÚDE	Janice Simpson de Paula
TÉCNICA DIETÉTICA I	Renata de Souza Ferreira

5º PERÍODO

Disciplina	Professores
BROMATOLOGIA	Thaís Odete de Oliveira
METODOLOGIA CIENTÍFICA APLICADA À NUTRIÇÃO	Rosimar Regina da Silva
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	Rosimar Regina da Silva
PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	Júnia Maria Geraldo Gomes
TÉCNICA DIETÉTICA II	Renata de Souza Ferreira

6º PERÍODO

Disciplina	Professores
ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I	Marilene Guimarães
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E PARA A SAÚDE	Juliane Mayumi Goya Nagahama
ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	Luiz Carlos Gomes Júnior
NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	Luiz Carlos Gomes Júnior
NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL	Juliane Mayumi Goya Nagahama
PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	Nayane Aparecida Araujo Dias

7º PERÍODO

Disciplina	Professores
ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN II	Renata de Souza Ferreira
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I	Luiz Carlos Gomes Júnior
ESTÁGIO EM UAN I	Marilene Guimarães
MODELOS EXPERIMENTAIS EM NUTRIÇÃO	Rosimar Regina da Silva
NUTRIÇÃO NO ESPORTE	Marilene Guimarães
PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III	Nayane Aparecida Araujo Dias

8º PERÍODO

Disciplina	Professores
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I	Nayane Aparecida Araujo Dias
FARMACOLOGIA	Dênis Derly Damasceno
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Juliana Pinto de Lima
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	Renata de Souza Ferreira
VIGILÂNCIA SANITÁRIA	Rejiane Avelar Bastos

9º PERÍODO

Disciplina	Professores
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II	Nayane Aparecida Araujo Dias
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II	Luiz Carlos Gomes Júnior
ESTÁGIO EM UAN II	Marilene Guimarães

9.3.1. Perfil dos Docentes

O Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico passa por situação diversificada no tocante ao seu público discente, ele pode atuar com alunos desde os cursos técnicos integrados até os cursos de graduação e pós-graduação.

No curso de Nutrição, considerando todos os professores que ministram aula no curso, em todas as disciplinas não separando por conteúdo, eles apresentam um TEMPO MÉDIO DE PERMANÊNCIA na faixa de 116,13 h, para os quatro anos e meio. Quando esse cálculo é convertido para semestre, o tempo vai para 12,90 h por semestre.

Dentro do perfil dos professores, podemos observar experiências dos mesmo tanto na educação básica como na educação superior:

PROFESSOR	TEMPO DE SERVIÇO NA EDUCAÇÃO BÁSICA	TEMPO DE SERVIÇO NA EDUCAÇÃO SUPERIOR	REGIME DE TRABALHO
Ana Paula de Lima Florentino Malta	-	2 anos e 6 meses	Integral com D.E.
Apolliane Xavier Moreira dos Santos	5 anos	5 anos	Integral com D.E.
Carmen Cristiane Borges Losano	3 anos e 2 meses	10 anos e 8 meses	Integral com D.E.
Cláudia Maria Miranda de Araujo	-	19 anos	Integral com D.E.
Deise Machado Ferreira de Oliveira	7 anos	22 anos	Integral com D.E.
Denis Derly Damasceno	5 anos e 9 meses	7 anos e 9 meses	Integral com D.E.
Elisa Helena da Costa Morais	2 anos e 8 meses	1 ano e 6 meses	40 HORAS
Elton Luiz Valente	17 anos	7 anos	Integral com D.E.
Fabianne Magalhães Girardin Pimentel Furtado	5 anos e 10 meses	4 anos e 2 meses	Integral com D.E.
Glaucia Maria Pinto Vieira	3 anos	10 anos e 8 meses	Integral com D.E.
Helder Antônio da Silva	18 anos e 10 meses	5 anos e 8 meses	Integral com D.E.
Hemerson Alves de Faria	24 anos	6 anos e 10 meses	Integral com D.E.
Isabella de Souza Gomes Campelo	5 anos e 5 meses	5 anos e 5 meses	Integral com D.E.
Janice Simpson de Paula	-	7 anos	40 HORAS
José Bernardo de Broutelles	13 anos	6 anos	Integral com D.E.
José Emílio Zanzirolani de Oliveira	6 anos e 7 meses	14 anos e 7 meses	Integral com D.E.
Joseli Ferreira Lira Valente	12 anos	11 anos	Integral com D.E.

PROFESSOR	TEMPO DE SERVIÇO NA EDUCAÇÃO BÁSICA	TEMPO DE SERVIÇO NA EDUCAÇÃO SUPERIOR	REGIME DE TRABALHO
Juliana Pinto de Lima	2 anos e 9 meses	2 anos e 9 meses	40 HORAS
Juliane Mayumi Goya Nagahama	-	1 anos e 9 meses	40 HORAS
Júnia Maria Geraldo	5 anos e 8 meses	5 anos	Integral com D.E.
Luiz Carlos Gomes Júnior	23 anos	5 anos	Integral com D.E.
Marcos Venicius de Castro	-	8 anos e 2 meses	40 HORAS
Marilene Guimarães	2 anos e 8 meses	10 anos e 8 meses	Integral com D.E.
Nayane Aparecida Araújo Dias	6 meses	5 anos e 6 meses	40 HORAS
Nicássia Feliciano Novôa	5 anos	8 anos	Integral com D.E.
Rejiane Avelar Bastos	3 anos	3 anos	Integral com D.E.
Renata de Souza Ferreira	4 anos e 2 meses	3 anos e 2 meses	Integral com D.E.
Renata Vitarele Gimenes Pereira	5 anos	5 anos	Integral com D.E.
Rosimar Regina da Silva	3 anos e 2 meses	14 anos e 8 meses	Integral com D.E.
Thais Odete de Oliveira	3 anos e 3 meses	3 anos e 3 meses	Integral com D.E.
Wanderleia da Consolação Paiva	3 anos e 3 meses	16 anos	Integral com D.E.

9.3.2. Produção cultural, artística, científica ou tecnológica

Com formação diversificada, os professores que atuam no curso de Nutrição, nos últimos 3 anos (2012, 2013, 2014) apresentaram a seguinte produção:



RELAÇÃO DE PROFESSORES – PRODUÇÃO

PROFESSOR	PRODUÇÃO 2012	PRODUÇÃO 2013	PRODUÇÃO 2014	3 ANOS	LATTES
Ana Paula de Lima Florentino Matta	10	7	5	22	http://lattes.cnpq.br/1893440680741142
Apolliane Xavier Moreira dos Santos	4	-	1	5	http://lattes.cnpq.br/1477018973358931
Carmen Cristiane Borges Losano	69	75	35	179	http://lattes.cnpq.br/1979022226349433
Cláudia Maria Miranda de Araujo	5	3	1	9	http://lattes.cnpq.br/1048311471358475
Deise Machado Ferreira de Oliveira	-	4	2	6	http://lattes.cnpq.br/5483436232223506
Denis Derly Damasceno	11	6	1	18	http://lattes.cnpq.br/5335131551754253
Elisa Helena da Costa Moraes	12	10	5	27	http://lattes.cnpq.br/8638527720963185
Elton Luiz Valente	-	-	-	-	http://lattes.cnpq.br/2589985494956186
Fabianne Magalhães Girardin Pimentel Furtado	34	26	15	75	http://lattes.cnpq.br/5809529650066993
Gláucia Maria Pinto Vieira	8	5	2	15	http://lattes.cnpq.br/0314035488457695
Helder Antônio da Silva	22	15	14	51	http://lattes.cnpq.br/2218608850099932
Hemerson Alves de Faria	-	-	-	-	http://lattes.cnpq.br/4493030608536919
Isabella de Souza Gomes Campelo	-	1	-	-	http://lattes.cnpq.br/3245847460772311
Janice Simpson de Paula	62	48	23	133	http://lattes.cnpq.br/5868261982075740
José Bernardo de Broutelles	-	-	-	-	http://lattes.cnpq.br/3751182784131731
José Emilio Zanzirolani de Oliveira	16	10	-	26	http://lattes.cnpq.br/2505425113105659
Joseli Ferreira Lira Valente	-	5	4	9	http://lattes.cnpq.br/2328389683373692

PROFESSOR	PRODUÇÃO 2012	PRODUÇÃO 2013	PRODUÇÃO 2014	3 ANOS	LATTES
Juliana Pinto de Lima	34	30	14	78	http://lattes.cnpq.br/3801715019955419
Juliane Mayumi Goya Nagahama	-	-	-	-	http://lattes.cnpq.br/1645295980132795
Júnia Maria Geraldo	6	1	-	7	http://lattes.cnpq.br/4338351873505948
Luiz Carlos Gomes Júnior	15	8	5	28	http://lattes.cnpq.br/6714580563400120
Marcos Venicius de Castro	-	-	2	2	http://lattes.cnpq.br/6948440122261546
Marilene Guimarães	12	6	4	22	http://lattes.cnpq.br/6565570898828221
Nayane Aparecida Araújo Dias	54	47	33	134	http://lattes.cnpq.br/4681589752365539
Nicássia Feliciano Novoa	18	13	11	42	http://lattes.cnpq.br/3535760946674353
Rejiane Avelar Bastos	7	2	-	9	http://lattes.cnpq.br/9841870715433224
Renata de Souza Ferreira	11	10	3	24	http://lattes.cnpq.br/1398614939100459
Renata Vitarele Gimenes Pereira	38	17	7	62	http://lattes.cnpq.br/3321769634188416
Rosimar Regina da Silva	-	5	2	7	http://lattes.cnpq.br/8477044582853443
Thais Odete de Oliveira	9	7	5	21	http://lattes.cnpq.br/8327873066641025
Wanderleia da Consolação Paiva	25	17	10	52	http://lattes.cnpq.br/4374290395074322

9.4. Núcleo Docente Estruturante

NDE é o “Conjunto de professores, composto por pelo menos cinco docentes do curso, de elevada formação e titulação, contratados em tempo integral ou parcial, que respondem mais diretamente pela concepção, implementação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso” (Resolução CONAES N° 1, de 17/06/2010).

O Regulamento Acadêmico de Graduação do IF Sudeste MG (ANEXO 13.7), capítulo XV, artigos 48 a 58, determina as atribuições do NDE. Sua composição é indicada pelo Coordenador do Curso, com mandato de 01 (um) ano, permitindo sua recondução por tempo indeterminado.

A Portaria nº 492, de 24 de agosto de 2016 atualizou o NDE do Superior de Nutrição que encontra-se com a seguinte composição (24-08-2016):

NDE (Portaria nº 492, de 24 de agosto de 2016)

Presidente: Rosimar Regina da Silva Araujo
Membro: Ana Paula de Lima Fiorentino Matta
Membro: Fabianne Magalhães Pimentel Girardin Furtado
Membro: Isabella de Sousa Gomes Campelo
Membro: Marilene Guimarães
Membro: Renata de Souza Ferreira

9.5. Corpo técnico-administrativo

O *Campus* possui 136 técnico-administrativos efetivos em atividade atualmente, além de funcionários terceirizados que dão apoio no funcionamento da instituição. Destaca-se presentes no quadro de pessoal: 2 Nutricionistas, onde 1 é responsável pelo SAN (Serviço de Alimentação e Nutrição) e outro auxilia nas atividades do Curso Superior e Técnico em Nutrição e Dietética. Entre os servidores técnico administrativos efetivos, existe 2 profissionais, que se capacitaram no Curso

Técnico em Nutrição e Dietética da Instituição, desses, 1 se formou em Nutrição. Em função da diversidade de atividades, o *Campus* Barbacena conta também com um grande corpo de técnico-administrativos e funcionários terceirizados comuns aos demais cursos e setores envolvidos no IF Sudeste MG, sejam eles da coordenação pedagógica, secretaria de ensino superior, guarita, dentre outros.

9.6. Assistência aos estudantes

Conforme o Regimento Interno do *Campus* Barbacena os setores de atendimento ao educando no IF Sudeste MG são:

a) Diretoria de Ensino (DE), através de:

- Coordenação Geral de Cursos de Graduação;
- Coordenação de Educação Inclusiva;
- Coordenação Pedagógica;
- Coordenação de Registros Escolares;
- Coordenação de Biblioteca;
- Coordenação de Infraestrutura Didático Pedagógica.

b) Diretoria de Extensão, através de:

- Coordenação de Relações Institucionais;
- Coordenação de Estágio;
- Coordenação de Assistência Estudantil (Seções de: Alimentação e Nutrição, Saúde, Cultura e Artes, e Orientação Educacional).

c) Coordenação de Psicologia, através de:

- Seção de Desenvolvimento Educacional;
- Seção de Psicologia do Trabalho e Organizacional.

d) Diretoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação.

As competências de cada setor citado acima constam no Regimento Interno do *Campus*

Barbacena, acessado no link:

http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/regimento-interno-ifsudestemg_Campus-barbacena0.pdf

Os alunos devem acompanhar também as diretrizes do Regulamento de Conduta Discente, que pode ser acessado pelo link:

http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/regulamento_de_conduta_discente_cepe_res_01-2015.pdf

Dentro das várias formas de assistência ao estudante, destaca-se o trabalho da CAE (Coordenação de Assistência ao Estudante - cae.barbacena@ifsudestemg.edu.br)

que mediante análise de documentos e comprovação de renda, aplica a Política de Assistência Estudantil, onde é possível pleitear os seguintes auxílios: alimentação, manutenção, moradia, transporte intermunicipal e transporte municipal.

9.6.1. Ações Inclusivas

Atualmente, o Instituto oferece, por meio do NAPNE e da Coordenadoria de Educação Inclusiva, apoio educacional à discentes com necessidades específicas, matriculados nos cursos de nível técnico e superior, tanto na modalidade presencial quanto à distância ofertados pelo Instituto.

Tal apoio visa um acompanhamento inclusivo, objetivando garantir o acesso e permanência através de adequações e/ou adaptações curriculares, adoção de tecnologias assistivas e demais materiais pedagógicos.

Neste contexto, foram implementadas diversas ações, com destaque:

- Política de atendimento adaptado à candidatos com necessidades especiais, em processos seletivos.;
- Política de sensibilização da comunidade escolar e formação continuada de servidores em educação;
- Projetos de acessibilidade arquitetônica, tecnológica, atitudinal e educacional;
- Adaptações curriculares para estudantes com necessidades específicas;
- Implementação de disciplinas com enfoque inclusivo, tais como libras e educação inclusiva;
- Projeto para implementação de equipamento multifuncional em sala destinada a estudos adaptados;
- Impressão de material pedagógico em tamanho adequado para discentes com baixa visão;
- Projeção da visualização do microscópio;
- Dos-vox.

Assim, em consonância com o artigo 24 do DECRETO Nº 6.949, DE 25 DE AGOSTO DE 2009, e demais legislação pertinente, o *Campus* tem recebido, em condições de igualdade, no sistema regular, discentes que apresentam necessidades específicas, tais com baixa visão, usuários de cadeiras de rodas, entre outros, cujas solicitações, no que diz respeito a adaptação assistiva, tem sido cumpridas.

Além do apoio a discentes regularmente matriculados, o *Campus* ofereceu e oferece, também, Projetos de Extensão no âmbito inclusivo, sendo eles:

Curso em Educação Inclusiva

Seminário Regional Sudeste de EPCT inclusiva

Acessibilidade Arquitetônica

Acessibilidade Virtual

Basquete sobre Rodas (suspensão provisoriamente)

Projeto Equoterapia

Cão Terapia

Deslucando

Curso básico de informática para deficientes visuais

Natação Inclusiva (suspensão provisoriamente)

Como mais uma estratégia de inclusão, o NAPNE disponibiliza o acesso, por meio de seu link, a um sistema de e-books para auxiliar as pessoas com necessidades especiais.

<https://sites.google.com/a/ifsudestemg.edu.br/napne-barbacena/pesquisa-1>

Sempre que necessário, além da realização de reuniões, a Coordenadora de Educação Inclusiva, encaminha via e-mail institucional, orientações para atendimento das necessidades especiais de alguns estudantes. Exemplificado pelo envio de software (<http://www.onlineocr.net/>) que permite a conversão de textos scaneados para textos editáveis, para auxiliar no trabalho com estudante que apresenta dislexia.

Por fim, é importante destacar que algumas ações que se consolidaram, no que tange as ações inclusivas na Instituição, foram fortalecidas por políticas previstas no PDI (Plano de Desenvolvimento Institucional) e também no Estatuto Institucional em consonância à legislação vigente.

10. AVALIAÇÃO DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso é o seu referencial. Nele são traçadas as diretrizes, características e estratégias com vistas à qualidade e à excelência na formação do profissional, considerando sua função política dentro da instituição. Por meio dele são articuladas as relações institucionais e sociais no universo acadêmico, propiciando a valorização profissional e social do egresso na sociedade.

Para que o processo ensino aprendizagem ocorra de forma a alcançar esses objetivos, o Projeto Pedagógico do Curso é objeto de avaliação contínua com o propósito de rever metas e ações propostas. Esse processo de avaliação ocorre continuamente nas reuniões pedagógicas, nas reuniões de colegiado do Curso e, especialmente, por meio da auto avaliação institucional, que procura respeitar as dimensões previstas na Lei 10.861, de 14 de abril de 2004.

A avaliação do projeto, segundo orientações do SINAES, é parte integrante da 1ª dimensão que avalia a missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional e seus reflexos na formação do aluno, na qualidade do Projeto Pedagógico do Curso e no seu cumprimento para formar o profissional competente.

Essa avaliação se dá de forma participativa, coletiva, livre de ameaças, crítica e transformadora dos sujeitos envolvidos e de toda a instituição.

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

A avaliação está, portanto, vinculada à qualidade e assim exige que alunos, professores, funcionários técnico-administrativos, ex-alunos e representantes da comunidade local informem sobre a relevância do ensino e a adequação do mesmo ao mercado de trabalho, sobre as ações direcionadas para a pesquisa e a extensão, sobre a responsabilidade social e sobre a infraestrutura do IFSudeste MG *Campus* Barbacena. Como princípios da Avaliação, temos a globalidade, legitimidade, impessoalidade, respeito à identidade institucional e suas características próprias, continuidade, regularidade e disposição para a mudança.

A metodologia da Avaliação ocorre em diversos momentos:

- 1) Avaliação do docente por disciplina (envolvendo coordenadores, docentes e discentes);
- 2) Avaliação do curso através das reuniões do Núcleo Docente Estruturante e do Colegiado, entendendo estes como espaços privilegiados de discussão e avaliação contínua do curso;
- 3) Avaliação do curso pelos discentes (através da realização de reuniões com os alunos, a fim de discutir a respeito do curso, das disciplinas e dos docentes, sendo que as sugestões são levadas aos órgãos responsáveis pelas alterações necessárias);
- 4) Avaliação Institucional Geral (de dois em dois anos, envolvendo todos os segmentos: discentes, docentes, coordenadores, diretores, funcionários técnico administrativos, egressos do curso, representante da sociedade civil organizada).

Os docentes também passam por avaliação durante o período de progressão funcional, quando é aplicado questionário por amostragem, aproximadamente de 10 alunos por turma. Realizado pela Subcomissão Permanente de Pessoal Docente.

Considerando particularidades dos Institutos Federais, a CPA (Comissão Permanente de Avaliação) é subdividida. No IF Sudeste MG encontra-se a CPA e cada *Campus* apresenta a SPA (Subcomissão Própria de Avaliação) que integra a primeira e realiza as atividades nos seus respectivos *Campus*. O último relatório com informações da avaliação institucional de cada *Campus* pode ser encontrado no link:

[http://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/CPA.IF%20Sudeste%20MG %20-%20Relat %C3%B3rio%20de%20Avalia%C3%A7%C3%A3o%20Institucional%202014. pdf](http://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/CPA.IF%20Sudeste%20MG%20-%20Relat%20de%20Avalia%C3%A7%C3%A3o%20Institucional%202014.pdf)

A CPA do IF apresenta na sua última composição:

Walessa do Nascimento Silva (Presidente da CPA);

Geovani Gomes Martins (Vice-Presidente da CPA)

Demais membros da CPA: Josimar Moreira Rocha, Eder Quintão Lisboa, Beatriz Gonçalves Brasileiro, Leandro Eduardo Vieira Barros, Aline Lucarelli Lavorato, Rafael Ramos de Almeida, Ayres Nogueira Corrêa, Natália Rabelo Soares, Helenice Karina dos Reis, Luiz Cláudio Dazzini, Isabella de Oliveira Ramos, Luiz Gustavo de Azevedo, Bárbara Letícia Gonçalves, Suzana Maria Soares, Vinícius Leal Faria, Vera Lúcia Alfredo.

Já no *Campus* Barbacena, a SPA apresenta na sua composição, com base na última atualização (PORTARIA Nº 253, DE 08 DE JUNHO DE 2015):

Coordenador/Docente: Josimar Moreira Rocha;
Vice Coordenador/Técnico-Administrativo: Denilson José da Silva;
Membros Docentes: Regina Célia Garcia de Araújo, Wellyngton Tadeu Vilela Carvalho;
Membros Técnicos-Administrativos: Ana Carolina de Almeida, Walessa do Nascimento Silva;
Membros Discentes: Gisele Aparecida Dias Carneiro, Karine Gabrielle Fernandes, Maria Carolina Marinho Nicolau;
Membros/Representantes da Sociedade Civil: Susana Maria Moraes (Associação São Miguel Arcanjo), Conceição Maria do Carmo de Souza Costa (Fórum Municipal de Economia Solidária).

11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

A emissão dos certificados e diplomas para os egressos do Curso Superior de Nutrição, seguirão as determinações constantes no Regimento Geral do IF Sudeste MG, Capítulo IV, conforme transcrito a seguir:

Art.93 O Instituto Federal expedirá e registrará seus diplomas em conformidade com o § 3º do art. 2º da Lei nº. 11.892/2008 e emitirá certificados a alunos concluintes de cursos e programas.

Art.94 Os diplomas relativos a cursos de graduação conferem títulos especificados em cada currículo.

§ 1º O ato de colação de grau é realizado em sessão solene em dia, hora e local previamente determinados e será presidido pelo Reitor ou por delegação deste.

§ 2º Os diplomandos que não colarem grau solenemente poderão fazê-lo em dia, hora e local agendados pelo Diretor-Geral do respectivo *Campus*, que conferirá o grau por delegação do Reitor.

Art. 95 No âmbito de sua atuação, o Instituto Federal funciona como Instituição acreditadora e certificadora de competências profissionais, nos termos da legislação vigente.

Devendo ser observado também o Regulamento de “Emissão, Registro e Expedição de Certificados e Diplomas do IF Sudeste MG”, elaborado, inicialmente, pela equipe da Pró-reitoria de ensino, discutida no Fórum de Registros Acadêmicos e aprovada pelo CEPE em 25-03-2014 Processo: 23223.000685/2013-06

O tema graduação está inserido do artigo 17 até o artigo 25, e pode ser encontrado no link a seguir (anexo 13.11):

http://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/Regulamento%20de%20Registro%20de%20Certificados%20e%20Diplomas%20-%20altera%C3%A7%C3%A3o_0.pdf

12. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Decreto 8.358, de 9 de novembro de 1910. Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

BRASIL. Decreto 37.840, de 31 de agosto de 1955. Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

BRASIL. Decreto 5626 de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a lei 10.436 de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 de 10.098 de 19 de dezembro de 2000. Diário da Oficial da República Federativa do Brasil.

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

BRASIL. Lei nº 8.731, de 16 de novembro de 1993. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Poder Legislativo, Brasília, DF, 17 nov. 1993.

BRASIL. Lei 9394 de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1996.

BRASIL. Resolução CNE/CP nº 1 de 17 de junho de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Lei 10861 de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2008.

BRASIL. Lei 11788 de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n 5452 de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6494, de 7 de dezembro de 1977, e 8859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art 82 da Lei 9394 de 20 de dezembro de 1996, e o art 6º da Medida Provisória 2164 – 41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2008.

BRASIL. Lei 12.764 de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o parágrafo 3º do art 98 da Lei 8112, de 11 de dezembro de 1990. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. Referências Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado e Licenciatura. Brasília, Abril de 2010.

BRASIL. Parecer CNE/CES 1133/2001. Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição. Diário oficial da República Federativa do Brasil, 03/10/2001.

BRASIL. Resolução CNE/CES nº 4, de 6 de abril de 2009. Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

BRASIL. Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

BRASIL. Resolução CNE/CP Nº 02, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2012.

Política Nacional de Educação Especial na perspectiva da educação inclusiva do MEC/2008.

Resolução CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências.