

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.

Rubrica:



Ministério da Educação
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB
Pró-Reitoria de Graduação - PROGRAD
Coordenadoria de Ensino e Integração Acadêmica
Núcleo Didático-Pedagógico

Projeto Pedagógico de Reestruturação do Curso de Nutrição

Atenção: As orientações para o preenchimento dos formulários encontram-se registradas no documento:
"Orientação para criação e reestruturação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos da UFRB"

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.
Rubrica:

APRESENTAÇÃO

Formulário
Nº 01

A Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB, criada pela Lei 11.151 de 29 de julho de 2005, publicada no D.O.U. de 01 de agosto de 2005, por desmembramento da Escola de Agronomia da Universidade Federal da Bahia, com sede e foro na Cidade de Cruz das Almas e unidades instaladas em outros Municípios do Estado da Bahia, é uma Autarquia com autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático-pedagógica.

A instalação da UFRB no Recôncavo da Bahia a um só tempo responde a reivindicações históricas de diversos setores da sociedade baiana pela criação de uma segunda Universidade Federal no Estado como também atende a uma demanda pela interiorização de cursos de nível superior que democratize o acesso à universidade como também que amplie a capacidade de desenvolvimento sócio-econômico deste território.

Estruturada em um modelo *multicampi*, possui cinco centros de ensino em diversas áreas do conhecimento, implantados em quatro municípios do Recôncavo da Bahia: o Centro de Ciências da Saúde, em Santo Antônio de Jesus; o Centro de Artes, Humanidades e Letras, em Cachoeira; o Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas, em Cruz das Almas, o Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas, em Cruz das Almas e o Centro de Formação de Professores, em Amargosa.

Este modelo tem como objetivo principal explorar o potencial sócio-ambiental de cada sub-espço do Recôncavo bem como servir de pólo integrador dos sub-territórios que constituem o Recôncavo Baiano, tendo como base de sustentação os seguintes princípios e metas:

I - indissociabilidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão, exercendo de forma integrada e com qualidade estas atividades, buscando promover o desenvolvimento das ciências, letras e artes e a formação de cidadãos com visão técnica, científica e humanística, propiciando valorizar as referências das culturas locais e

dos aspectos específicos e essenciais do ambiente físico e antrópico.;

II - respeito à liberdade de pensamento e de expressão, sem discriminação de qualquer natureza;

III - universalidade de conhecimentos;

IV - democracia e transparência na gestão;

V - integração sistêmica entre educação, trabalho e atuação social;

VI - valorização e reconhecimento das experiências práticas;

VII – promoção do desenvolvimento da região na qual está inserida.

O Centro de Ciências da Saúde (CCS) insere-se no contexto da UFRB oferecendo três cursos: Nutrição, Enfermagem e Psicologia, mas com uma proposta em construção para ampliação da oferta de cursos na área de saúde, a partir de 2009.

O Curso de Nutrição da UFRB teve sua origem com a implantação do Centro de Ciências da Saúde, em outubro de 2006, data de ingresso da primeira turma no curso. Seus cursos, no primeiro momento, herdaram a estrutura curricular dos cursos da UFBA, dentro de relação de tutoria inicialmente estabelecida.

Assim, o curso de nutrição da UFRB, até o momento, desenvolve suas atividades de ensino apoiadas no currículo do curso de Nutrição da UFBA. Entretanto, desde a realização da primeira reunião ordinária do Colegiado do Curso de Nutrição – novembro de 2006 - dá-se início ao processo de reestruturação do curso, fundado na necessidade de atualização do currículo frente às necessidade de saúde da população brasileira e do Recôncavo da Bahia, à missão e finalidades da UFRB e às demandas do mercado de trabalho do nutricionista no Brasil e na região. Apresenta-se com duas turmas (2º. e 3º. semestres) e terá, a partir do semestre 2008.1, duas entradas anuais de 40 alunos

Análises disponíveis sobre os aspectos conceituais, estruturais e metodológicos dos cursos de Nutrição realizada por entidades representativas, constatam a formação centrada no profissional generalista. Por outro lado apontam para a existência de um “hiato entre o biológico e o social” e com “o descompasso entre a teoria e a prática”. Pautado neste cenário o currículo do curso de nutrição da UFRB busca estabelecer um prática pedagógica que enfrente essas questões e que dê conta do cuidado em nutrição

reconhecendo a integralidade dos sujeitos e os fatores de ordem econômica, política, social e cultural que determinam as condições de saúde e nutrição da população brasileira e do Recôncavo.

A proposta pedagógica do curso, construída pelo colegiado do curso de nutrição, com participação do corpo discente e incluindo perspectivas de gestores do setor de saúde local, prevê o incentivo para que o aluno comprometa-se com o seu processo de aprendizagem não só durante a integralização do currículo mas durante sua vida profissional, sendo estimulado a buscar sempre bases e evidências científicas que norteiem suas ações e atitudes frente às rápidas mudanças que ocorrem na sociedade, na tecnologia e na economia.

A formação de nutricionistas pelo CCS/UFRB estará fundamentada em práticas que incorporem a reflexão crítica da realidade nacional, regional e local, mediada por um processo de ensino-aprendizagem interativo através do qual se consolidem atitudes de autonomia, criatividade, cientificidade, auto-aperfeiçoamento, cooperação, empreendedorismo entre outras. Neste contexto o aluno é entendido como sujeito do processo de ensino-aprendizagem e a formação estará pautada, sobretudo, na produção do conhecimento.

Concebe-se o projeto político-pedagógico do curso de nutrição como um processo permanente de reflexão e discussão dos problemas da instituição, na busca de alternativas viáveis à efetivação de sua intencionalidade (VEIGA, 1996).

Com esta visão, o currículo pleno do Curso, neste Projeto Pedagógico, reflete os objetivos propostos anteriormente, oportunizando ao acadêmico conhecimentos articulados pelo tripé de sustentação da Universidade, quais sejam, ensino, pesquisa e extensão, buscando contribuir para uma formação profissional ética, política, social, ecológica e humanista, assegurada nas bases legais que respaldam a formação em nutrição.

Entendendo que um currículo é composto por um conjunto de procedimentos didático-pedagógicos por meio dos quais acontece o processo de ensino aprendizagem e, neste sentido, é um ambiente que deve proporcionar a sistematização de

conhecimentos de forma organizada com vista a permitir uma interação entre ensino e os campos de atuação profissional, os conteúdos abordados apresentam elementos que buscam inserir o aluno no atual contexto de discussão e reflexão das políticas de saúde, tal como preconiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição, na perspectiva de proporcionar a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

Seguindo às recomendações estabelecidas nas Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação em Nutrição, os Conteúdos curriculares contemplam quatro grandes áreas do conhecimento - Ciências biológicas e da saúde; ciências sociais, humanas e econômicas; ciências da alimentação e nutrição e ciências do alimento - as quais devem estar relacionadas com o processo saúde/doença dos indivíduos, família e coletividade, integrando a realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição.

Os conteúdos serão abordados em um elenco de disciplinas, organizados em ordem crescente de complexidade que contemplam também as optativas, sendo que para o desenvolvimento das aulas teórico-práticas contamos com o apoio de laboratórios da Universidade e serviços de saúde da região.

O modelo curricular, independente da dotação de carga horária por cada área de atuação, tem como imagem objetivo os pressupostos do aprender a aprender, interdisciplinaridade, ensino pela pesquisa/extensão buscando um distanciamento do modelo biomédico.

Além das disciplinas obrigatórias e, entendendo que o processo ensino-aprendizagem é dinâmico e que o aluno deve buscar outros referenciais além daqueles proporcionados pelo professor, será destinado um percentual de, aproximadamente, 5% da carga horária total do Curso, para a realização de atividades complementares a serem cumpridas, preferencialmente, a partir da participação em atividades integradas pelos três cursos do CCS, em uma perspectiva interdisciplinar.

Uma destas atividades, pensada conjuntamente pelos três cursos – Nutrição, Enfermagem e Psicologia – refere-se a um projeto de pesquisa e extensão, integrado ao ensino, tendo como objeto a promoção da saúde e como *lócus* de atuação o espaço escolar.

Pretende-se ainda fomentar parcerias com as prefeituras da região para realização de projetos, ações e atividades utilizando-se de equipamentos sociais, com ênfase em atividades que favoreçam questões como desenvolvimento comunitário, fortalecimento da consciência sanitária e social e sensibilização para adoção de práticas de alimentação e nutrição saudáveis com vistas à promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional da população deste território. Estas atividades serão desenvolvidas no curso de Nutrição, preferencialmente em conjunto com os outros cursos da UFRB.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.
Rubrica:

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**Formulário
Nº 02**

CURSO: Nutrição

HABILITAÇÃO/ÊNFASE/MODALIDADE: Bacharel em Nutrição

VAGAS OFERECIDAS: 40/semestre

TURNO DE FUNCIONAMENTO: matutino e vespertino

DISTRIBUIÇÃO DE CARGA HORÁRIA POR COMPONENTES CURRICULARES:

Disciplinas Obrigatórias: 2.482 h

Optativas: 238 h

Estágio: 720 h

Atividades Complementares: 159 h

Carga Horária total do Curso: 3.599 h

TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO: Tempo Mínimo: 4,5 anos

Tempo Médio: 5 anos

Tempo Máximo: 6 anos

FORMA DE INGRESSO: processo seletivo

REGIME DE MATRÍCULA: semestral

JUSTIFICATIVA

**Formulário
Nº 03**

A alimentação e nutrição são direitos humanos fundamentais consignados na *Declaração Universal dos Direitos Humanos* e são requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano com qualidade de vida e cidadania.

Segundo a Carta de Ottawa: “A saúde é o maior recurso para o desenvolvimento social, econômico e pessoal, assim como uma importante dimensão da qualidade de vida”. Fatores políticos, econômicos, sociais, culturais, ambientais, comportamentais e biológicos podem tanto favorecer como prejudicar a saúde.

Entre os oito elementos essenciais para alcançar a saúde para todos, sistematizados pela 3ª. Assembléia Mundial de Saúde estão o consumo de alimentos e a nutrição adequada. Assim, a alimentação e nutrição adequadas figuram como pré-requisitos básicos para a saúde e qualidade de vida de uma população.

A Lei nº 8080 que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências, no seu artigo terceiro relaciona a alimentação como um dos principais fatores determinantes e condicionantes da saúde

No Brasil, inúmeros são os desafios encontrados para que a população alcance um nível adequado de nutrição. A complexidade dos problemas alimentares, advindos da transição nutricional em curso no país, tem imposto reformulações urgentes ao setor, a fim de responder as novas demandas alimentares.

Reconhece-se que as instituições acadêmicas, que são as principais responsáveis pela formação dos recursos humanos assim como pela produção de novos conhecimentos, têm uma importante responsabilidade de contribuir para o alcance de tais questões, a partir da disponibilização de recursos humanos tecnicamente competentes e socialmente comprometidos.

É neste contexto e com essa perspectiva que a Universidade Federal da Bahia

instalou deste a sua criação, um centro de ensino na área de saúde e elegeu a o curso de Nutrição como um dos três cursos iniciais para a estruturação do Centro de Ciências da Saúde. Entende-se que no atual contexto da saúde e frente à luta ético-política de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da população, a formação e disponibilização à sociedade de um profissional habilitado a trabalhar com tais questões torna-se estratégico, além de essencial. O bacharel em nutrição apresenta-se como profissional necessário e fundamental para atuação quando se perseguem questões como qualidade de vida, direitos de cidadania, melhorias das condições de vida e saúde. Obviamente, o alcance de tais objetivos extrapolam as competências deste de qualquer outro profissional de nível superior, desde quanto solicitam o desenvolvimento de políticas públicas voltas para o bem estar.

O estímulo da Constituição Federal de 1988 à municipalização do sistema de saúde, imputa aos municípios a responsabilidade pela organização dos seus sistemas de saúde até então praticamente inexistentes. Desta forma, desbravaram-se espaços importantes para atuação dos profissionais de saúde, devidamente habilitados, entre eles o nutricionista.

Frente ao reconhecimento da complexidade do quadro alimentar brasileiro advindo da transição nutricional em curso no país, a proposta de promoção da saúde aponta perspectivas, mas também desafios ao campo da alimentação e nutrição. Em linhas gerais, novas exigências relacionadas à formação acadêmica e ao modelo de atenção tendem a fortalecer a busca de parcerias, inovação das práticas alimentares à educação nutricional voltada à construção da cidadania alimentar.

Contexto de Inserção do Curso na Região

O Recôncavo Baiano é um espaço social e econômico constituído por uma sociedade multirracial, pluricultural e rica também na sua diversidade de recursos naturais que demanda por sua vez uma intervenção qualificada para a geração de desenvolvimento. Sua denominação vincula-se à área tradicionalmente ocupada pela lavoura açucareira, mesmo que tal atividade econômica não seja ou nunca tenha sido a de maior importância em determinadas áreas.

Este espaço é síntese da convivência de grande diversidade de povos com trajetórias históricas, culturas e projetos distintos. Este território foi construído tendo como elemento ordenador um sistema senhorial escravista, cuja grande característica foi a imposição dos valores lusitanos, apesar das múltiplas formas de resistência, rebeliões, fugas e negociações exercitadas pelos povos e segmentos sociais dominados.

A realidade da riqueza e ostentação que marcaram a sociedade açucareira, no entanto, não mais é a marca da região. Na atualidade solicita intervenções públicas efetivas no sentido de integrá-la com efetividade ao processo de desenvolvimento econômico e social e resgatar o papel que a região outrora ocupou no cenário econômico do estado. Essa região caracteriza-se por ser tomada por um processo de marginalização e abandono ocasionados por acontecimentos como a implantação do Centro Industrial do Aratu, do Pólo Petroquímico de Camaçari e delimitação da Região Metropolitana de Salvador. Inicialmente caracterizada pela grande integração sócio-econômica, política e cultural com a capital do estado, passou a ser sinônimo de região cronicamente pobre e excluída. (RISÈRIO, 2004).

Especificamente o município de Santo Antônio de Jesus, sede do CCS, é uma das mais importantes cidades do Recôncavo Baiano. Possui aproximadamente 84.000 habitantes e uma extensão territorial de 259.213 km². Na atualidade constitui-se em importante centro comercial e de serviços para a região. Segundo dados da SEI/IBGE, o PIB do município em 2003 foi de 279,89 milhões e a estrutura setorial está distribuída da seguinte forma: 5,62% para agropecuária, 21,30% para indústria e 73,08% para serviços.

No que se refere à situação de saúde, o município apresenta um quadro epidemiológico similar àquele verificado no âmbito nacional, marcado por uma transição epidemiológica em que a crescente presença das doenças crônico-degenerativas não vem ocorrendo em substituição das doenças imuno-preveníveis, caracterizando o que na atualidade chama-se de carga dupla de doenças. Na esfera da oferta de serviços, também se observa um problema que caracteriza o quadro da saúde no Brasil: a baixa oferta de serviços públicos, assim como a disponibilidade insuficiente de recursos materiais e humanos frente às necessidades de saúde da população.

É nesta região tão densamente povoada, rica em tradições culturais, bens patrimoniais inestimáveis e que busca renovar-se e reencontrar seu antigo poder, brilho e prestígio que se estruturam a Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, o Centro de Ciências da Saúde e que se disponibiliza o curso de Nutrição.

A nutrição enquanto campo específico do saber científico, tem como objeto de estudo a relação do homem com o alimento contextualizada em sua dimensão histórica, social, econômica e cultural. Nos cenários mundial e nacional, a emergência da nutrição é um fenômeno relativamente recente, característico do início do século XX. Pode-se sustentar que as condições históricas para a constituição desse campo foram estimuladas com o advento da revolução industrial européia, ocorrido no século XVIII. No Brasil, a emergência do campo da nutrição tem sido contextualizada no bojo das transformações econômico-político-sociais e culturais que o país vivenciou no decorrer dos anos de 1930 e 1940.

Nos últimos anos, como resultado de um lado, da intensa produção científica das ciências da nutrição, de outro, a permanência histórica de um quadro de insegurança alimentar e nutricional que recai sobre parcela significativa da população brasileira, e a crescente demanda da sociedade por qualidade de vida vem demandando a participação do nutricionista nos mais diversos setores da sociedade.

Contexto de Inserção do Curso na Instituição

A UFRB, fiel à sua missão de *“formar pessoal ético e competente, inserido na comunidade regional, capaz de construir o conhecimento, promover a cultura, o intercâmbio, a fim de desenvolver a consciência coletiva na busca contínua da valorização e solidariedade humanas”*, vem abrindo espaços para proporcionar a construção de saberes, em diferentes áreas, permitindo a democratização do ensino superior.

Baseado na realidade nacional e em sua missão institucional, é que o CCS / UFRB vem construindo seu projeto de desenvolvimento institucional.

Especificamente o CCS vem se estruturando a partir de uma concepção ampliada de saúde, diretamente, relacionada à qualidade de vida e com a integralidade do cuidado, focando na consolidação do Sistema Único de Saúde e na formação de profissionais comprometidos com a melhoria das condições de saúde da população do Recôncavo e com a sua reestruturação social, econômica e cultural.

Com a criação do curso de Nutrição, a UFRB, pretende oferecer à sociedade um profissional que na atualidade constitui-se em um elemento chave para a equipe de saúde em um contexto de opção explícita pela promoção da saúde. Também, busca formar um profissional que cada vez é mais demandado pela sociedade frente à prioridade política de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no contexto do Direito Humano à Alimentação Adequada. No contexto do território do Recôncavo da Bahia, marcado por um quadro de pobreza e desigualdade social, a criação do curso de Nutrição ganha uma importante feição ética e política.

O nutricionista é um importante profissional da equipe de saúde necessário para o desenvolvimento das ações integrais de saúde no SUS, sobretudo no atual contexto do perfil epidemiológico nacional e regional. Estudos concluem que cerca de 50% da mortalidade por doenças crônicas – primeiras causas de morte no Brasil - podem ser atribuídas a fatores relacionados ao estilo de vida das pessoas. A alimentação figura como um dos principais fatores, em conjunto com o hábito de fumar e o de beber álcool em excesso. Já está comprovado que uma alimentação saudável e atividade física promovem

saúde e reduzem os riscos de doenças crônicas tais como: doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, certos tipos de cânceres, hipertensão e obesidade.

Nos últimos anos o mercado de trabalho para o nutricionista tem se ampliado solicitado não só a presença do nutricionista como, também, a ampliação das áreas de atuação deste profissional.

Na região do Recôncavo, um bom exemplo da necessidade do nutricionista, é determinado pela a baixa existência de profissionais, para atender à demanda exigida, em hospitais, consultórios e clínicas, instituições públicas e privadas que servem refeições, creches, restaurantes e escolas. Outra atividade profissional que inexistente é a oferta de consultórios particulares de assistência nutricional.

As novas tendências no mercado de trabalho, tanto a nível público com programas de saúde multidisciplinares, bem como particular em instituições de todo o gênero, levam à ampliação das áreas de atuação do nutricionista generalista, que contribui, como os outros profissionais da equipe de saúde, na melhoria da qualidade de vida da população.

A área de atuação do profissional nutricionista é ampla e diversificada, e cabe a cada egresso do curso superior saber explorar todas as potencialidades que lhes permite o conhecimento adquirido durante a sua formação.

Fundamentos Norteadores do Curso

Fundamentos Ético-Políticos

O curso de Nutrição da UFRB busca produzir conhecimento com uma educação de qualidade, primando pela formação do cidadão, do ser humano emancipado, que seja capaz de pensar e agir com competência técnica frente à sociedade contemporânea, com demandas e necessidades cada vez mais complexas e desafiadoras e, também, comprometido com as transformações sociais e econômicas necessárias à melhoria da qualidade de vida da população brasileira e do Recôncavo da Bahia.

As escolhas e decisões didático-pedagógicas do curso estão orientadas por

princípios éticos e políticos como dignidade humana, justiça, respeito mútuo, participação, responsabilidade, diálogo e solidariedade, coerentes com a profissão que irão exercer.

O curso foi pensado no sentido de contribuir para que o acadêmico, além da competência técnica, seja um indivíduo capaz de valorar e dar sentido a tudo o que o cerca, de estabelecer relações sociais, políticas, econômicas e éticas com compromisso pela promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada. O nutricionista não deverá ter apenas uma formação voltada para o atendimento das demandas do exercício profissional específico, mas deve saber mobilizar seus conhecimentos, transformando-os em ação responsável frente às demandas sociais e de saúde da população brasileira como um todo, mas com ênfase na população do Recôncavo.

Fundamentos Epistemológicos

O curso Nutrição da UFRB, foi organizado de modo a propiciar aos alunos experiências interdisciplinares. A interdisciplinaridade caracteriza-se pela colaboração entre disciplinas, pelo desenvolvimento de atividades integradas aos demais cursos do CCS e de outros centros de ensino da UFRB. No âmbito mais geral, esse princípio realizar-se-á principalmente a partir das atividades complementares. Pretende atrair parceiros para construir novos conhecimentos e novas realidades.

O curso de Nutrição oferecido pela UFRB tem suas bases epistemológicas na produção do conhecimento e socialização dos mesmos. Esse conhecimento estará centrado num ensino que privilegie os aspectos metodológicos presentes na atual LDB: identidade, autonomia, diversidade, interdisciplinaridade, contextualização e flexibilidade e na relação do curso com a sociedade no qual está inserido.

Essa orientação busca a integração da Nutrição com um novo paradigma científico, o qual está voltado para a construção de uma sociedade mais solidária, que favoreça a promoção da saúde coletiva e individual.

Fundamentos Didático-Pedagógicos

Os conteúdos do curso levaram em conta a relevância dos mesmos em toda sua abrangência e sua contribuição para o desenvolvimento de habilidades profissionais, considerando o nutricionista como pessoa e como cidadão.

Neste contexto, cabe acrescentar que a nutrição assim como os profissionais da área da saúde, trabalham nos diversos níveis de desenvolvimento humano, do crescimento até os cuidados alimentares da vida adulta, madura. É uma área que zela pela qualidade da saúde individual e coletiva, e cada vez mais se constata que o momento é de promover os meios que permitam a população o desenvolvimento máximo da saúde.

Busca-se romper com uma formação profissional na área de nutrição que vem sendo feita a partir de uma visão do mundo fragmentadora e biologicista que ao abordar a saúde e a doença como processos naturais e individuais, não forma um profissional realmente comprometido com uma prática voltada para a transformação dos processos sociais e biológicos que determinam o conjunto dos problemas nutricionais.

Pressupostos Metodológicos do Curso de Nutrição

A metodologia adotada priorizará ações pedagógicas indicadas pelos marcos referenciais das Diretrizes Curriculares Nacionais, que direcionam o processo educacional. Fundamenta-se numa concepção de aprendizagem criativa e emancipadora, com encaminhamentos metodológicos que partem das situações e contextos pessoais, culturais e sociais dos alunos, buscando articular significados amplos e diversificados quanto à saúde.

Com um projeto pedagógico centrado no aluno como sujeito da aprendizagem, o professor deverá assumir, em sala de aula, uma postura de facilitador e mediador do processo ensino aprendizagem em contraposição a práticas tradicionais em que o professor posiciona-se como transmissor do conhecimento e o aluno como um receptor passivo de conteúdos. Tal metodologia deverá buscar uma formação integral e adequada

do aluno e fomentar uma reflexão crítica alicerçada na realidade local, regional e nacional e que esse processo de ensino esteja afinado com a pesquisa e a extensão.

O processo de formação do nutricionista buscará associar teoria e prática no sentido de fazer com que o aluno perceba e vivencie as atividades de cuidados alimentares, nos mais diversos níveis do desenvolvimento humano. Portanto, as temáticas formadoras do nutricionista, buscam integrar o aluno nos principais segmentos da profissão, quais sejam: alimentação institucional, nutrição clínica, saúde coletiva, nutrição no esportes e indústria de alimentos.

O trabalho do docente que atuará no Curso de Nutrição da UFRB deverá ser voltado para operacionalizar atividades em que o aluno identifique o meio social e cultural, que a reflexão e ação dos níveis teórico e prático possibilitem a tomada de decisões nos diversos segmentos da profissão, tornado-se comprometido com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o nas dimensões cognitivas, afetivas, éticas, estéticas, de relação interpessoal e de inserção social.

O enfoque teórico-prático do Curso de Nutrição da UFRB tem como elemento básico a confrontação da teoria com a prática à luz da realidade social.

Salienta-se, assim, que no processo ensino-aprendizagem idealizado para o Curso de Nutrição, o professor deverá ter como tarefa básica oferecer condições para análise, discussão, reflexão e busca de soluções acerca da realidade local e nacional, obtendo-se a prática de um paradigma que leve o acadêmico à construção do conhecimento.

BASE LEGAL

Formulário

Nº 04

Contexto de Inserção do Curso na Legislação

O curso de Nutrição oferecido pela UFRB tem amparo na legislação educacional em vigor e que orienta o processo de formação do Nutricionista, a saber:

- **Lei nº 9.394 de 20/12/1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**

CAPÍTULO IV - DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

Art. 43. A educação superior tem por finalidade:

I - estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;

II - formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais e para a participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua;

III - incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;

IV - promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;

V - suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;

VI - estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

VII - promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.

• **Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição e a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001**

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

A Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, na Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, institui que as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, assegurando qualidade na formação acadêmica, preparando o futuro graduado para enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições do exercício profissional. As diretrizes Curriculares permitem que os currículos propostos possam construir um perfil acadêmico e profissional que lhe confira competências, habilidades e conteúdos dentro de perspectivas e abordagens contemporâneas de formação pertinentes e compatíveis com as referências nacionais e internacionais.

• **Constituição Federal de 1988;**

No Brasil, o movimento de promoção da saúde assume destaque no ano de 1986 com a realização da VIII Conferência Nacional de Saúde (CNS/MS). Em seu relatório final frisou-se: "*O direito à saúde significa a garantia, pelo Estado, de condições dignas de vida e de acesso universal e igualitário às ações e serviços de promoção, proteção e recuperação da saúde, em todos os níveis, a todos os habitantes do território nacional, levando ao desenvolvimento pleno do ser humano em sua individualidade*". Em 1988, a *Constituição Federal* brasileira reforça o tema da promoção quando declara no seu art. 196: "*A saúde é um direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doenças e outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação*".

• **Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990**

Na Lei 8.080/90 em seu artigo 5º, inciso III, o Sistema Único de Saúde determina como objetivo “[...] a assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, como realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas”. Em seu artigo 7º coloca como princípios, inciso I, “universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência”; em seu inciso II, “integralidade de assistência, entendida como um conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigido para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema”; ainda em seus incisos VII, X e XII, propõe que “o estabelecimento de prioridades e a orientação programática deverá ser referendada por dados epidemiológicos e que as ações em saúde, meio ambiente e saneamento básico deverão ser de forma integrada, atendendo a todos os níveis de assistência com capacidade de resolução”.

• **Legislações específicas que regulamentam a profissão de nutricionista:**

Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 - Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.

Art. 1º - A designação e o exercício da profissão de Nutricionista profissional de Saúde, em qualquer de suas áreas, são privativos dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva área de atuação profissional.

Parágrafo único - Os diplomas de cursos equivalentes, expedidos por escolas estrangeiras iguais ou assemelhadas, serão reavaliados na forma da Lei.

Art. 2º - A carteira de identidade profissional, emitida pelo Conselho Regional de

Nutricionista da respectiva jurisdição, é, para quaisquer efeitos, o instrumento hábil de identificação civil e de comprovação de habilitação profissional do nutricionista, nos termos da Lei nº 6.206, de 7 de maio de 1975, e de Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

Art. 3º - São atividades privativas dos nutricionistas:

- I - direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
- III - planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- IV - ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;
- V - ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- VI - auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- VII - assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;
- VIII - assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultório de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

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

- I - elaboração de informes técnico-científicos;

- II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;
- IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
- V - atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;
- VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
- VII - prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
- VIII - solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;
- IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;
- X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;
- XI - participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Parágrafo único - É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.

Rubrica:

Art. 5º - A fiscalização do exercício da profissão de Nutricionista compete aos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, na forma da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, ressalvadas as atividades relacionadas ao ensino, adstritas à legislação educacional própria.

OBJETIVOS

Formulário

Nº 05

- Formar profissionais de Nutrição capazes de atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem necessárias para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças em indivíduos e grupos populacionais.

- Formar profissionais capazes de promover a educação alimentar e nutricional de indivíduos e grupos populacionais nas diversas áreas de atuação profissional, considerando a complexidade da ação e a integralidade dos sujeitos.

- Formar profissionais capazes de atuar na atenção primária, secundária e terciária do Sistema Único de Saúde, por meio da atenção dietética, e voltados às necessidades de saúde nos âmbitos nacional, regional e local.

- Formar profissionais que contribuam para promoção da segurança alimentar e nutricional de indivíduos e populações na perspectiva do Direito Humano à alimentação adequada e saudável.

- Formar profissionais criativos, com iniciativa e habilidade de relacionamento interpessoal, capazes de desenvolver ações de planejamento, gestão, assessoria, empreendedorismo e pesquisa.

- Formar profissionais capazes de compreender a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano na atenção dietética.

- Formar profissionais capazes de compreender e intervir nos problemas alimentares e nutricionais da população nos âmbitos nacional, regional e local, em toda sua complexidade, contextualizando-os nos seus aspectos político, econômico, social e cultural.

- Formar profissional com atitudes solidária e cidadã, competente tecnicamente e socialmente comprometido com a melhoria das condições de saúde de indivíduos e grupos populacionais, com destaque para a realidade do Recôncavo da Bahia.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.
Rubrica:

PERFIL DO EGRESSO

**Formulário
Nº 06**

O nutricionista formado pela UFRB é um profissional capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e populações, por meio da atenção dietética. Sua formação generalista, humanista e crítica está fundamentada na reflexão sobre a realidade nacional, regional e local.

Será um profissional comprometido com a saúde individual e coletiva, capaz de contribuir para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada da população, com um olhar privilegiado para as demandas de alimentação e nutrição do Recôncavo da Bahia, contextualizando-as nos seus aspectos político, econômico, social e cultural. Para tanto utilizará tanto do instrumental técnico-científico como do compromisso ético-social desenvolvido ao longo do curso.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

Formulário
Nº 07

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES GERAIS

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

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

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

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

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

VI - **Educação permanente:** os profissionais serão estimulados a aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática, mantendo-se atualizados com as inovações científicas e tecnológicas e aplicando-as nas suas áreas de atuação.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS

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

II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito nacional, regional e local;

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

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

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

VII - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica de nutrientes pelo indivíduo e pela população;

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

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

X - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XI - atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;

XII - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XIII - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XIV - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

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

XVI – elaborar novos produtos, serviços e formas de atendimento nutricionais que se adaptem as necessidades dos clientes e da população em geral, com espírito inovador

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.

Rubrica:

e capacidade de perceber as diferentes necessidades do mercado e a melhor forma de atendê-las, desenvolvendo uma visão mercadológica das competências relacionadas com a alimentação, nutrição e saúde, sendo capaz de se destacar no mercado de trabalho.

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR - Matriz Curricular

Formulário Nº 08

1 SEMESTRE	2 SEMESTRE	3 SEMESTRE	4 SEMESTRE	5 SEMESTRE	6 SEMESTRE	7 SEMESTRE	8 SEMESTRE
CCS Biq. Aplicada à Nutrição I - 68 h	CCS Biq. Aplicada à Nutrição II - 68 h	CCS Nut. Básica II - 34 h	CCS Pat. Humana 68 h	CCS At. Dietot. I 68 h	CCS At. Dietot II 68 h	CCS Est.em Nut. Clínica 240 h	CCS Optativa 5 34 h
CCS Biologia 68 h	CCS At. e Ética Prof. 34 h	CCS Imunologia 51 h	CCS Epidemiologia 68 h	CCS Inter. Droga-Nut. 51 h	CCS Nut. Par. e Ent. 68 h	CCS Empreendedorismo 51 h	CCS Mark. em Nutrição 51 h
CCS Anat. Humana 51 h	CCS Fis. Humana 68 h	CCS Fis. do Sist. Dig. 68 h	CCS Planej. Alim. e Cal. de Dietas 85 h	CCS Ed. Alim. e Nutricional 68 h	CCS Nutrição e Atividade Física 34 h	CCS Est. em Unid. de Alim. e Nutrição 240 h	CCS Desenvolvimento do TCC 34 h
CCS Quí. Analítica 68 h	CCS Met. Científica aplicada a Nutrição 51 h	CCS Paras. Humana 68 h	CCS Psi. Apl. à Saúde 34 h	CCS Nut. Materno-Infantil 102 h	CCS Optativa.3 51 h	CCS Optativa 4 34 h	CCS Optativa 6 51 h
CCS Histologia 68 h	Optativa.1 34 h	CCS Téc. Diet. e Biq. dos alim. 85 h	CCS Av. Nutricional 68 h	CCS Planej. e Gestão em UAN 68 h	CCS Nut. em UAN 68 h		CCS Est. em Nut. em Saúde Coletiva 240 h
CCS Nut. Básica I 51 h	CCS Microb. Bás. e dos Alim. 85 h	CCS Tec. de alimentos 85 h	CCS Hig. e Controle Sanit. de Alim. 68 h	CCS Pol. Pub. em Seg. Alim. e Nut. 51 h	CCS Nut. em Saúde Coletiva 68 h		
CCS Soc. e Alim. 34 h	CCS Asp. Sócio-Culturais da Alim. e Saúde 51 h	CCS Bioestatística 34 h	CCS Atenção à Saúde 68 h	Optativa 2 34h			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
 NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.

Rubrica:

CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS – 2.448 h
 CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS OPTATIVAS – 238 h
 CARGA HORÁRIA DE ESTÁGIO – 720 h
 CARGA HORÁRIA DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES – 159 h
 CARGA HORÁRIA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – 34 h
 CARGA HORÁRIA TOTAL – 3.599 h

ELENCO DOS COMPONENTES CURRICULARES

Componentes Curriculares Obrigatórios por Centro

Formulário

Nº 09ª

Componentes Curriculares Obrigatórios - Centro de Ciências da Saúde - CCS

Código	Nome	Função Básica/ Profissionalizante	Módulo	Semestre	Carga Horária				Total/ Semana	Pré-Requisitos
					T	P	E	TOT		
	Bioquímica Aplicada à Nutrição I	Básica	40	1º	34	34		68	4	-
	Biologia	Básica	40	1º	34	34		68	4	-
	Anatomia Humana	Básica	40	1º	34	17		51	3	-
	Química Analítica	Básica	40	1º	34	34		68	4	-
	Histologia	Básica	40	1º	34	34		68	4	-
	Nutrição Básica I	Básica	40	1º	51	0		51	3	-
	Sociedade e Alimentação	Básica	40	1º	34	0		34	2	-
	Bioquímica Aplicada à Nutrição II	Básica	40	2º	34	34		68	4	Bioquímica Aplicada à

										Nutrição I
	Atuação e Ética Profissional	Profissionalizante	40	2º	34	0		34	2	-
	Fisiologia Humana	Básica	40	2º	34	34		68	4	Anatomia Humana
	Metodologia Científica aplicada Nutrição	Básica	40	2º	17	34		51	3	-
	Microbiologia Básica e dos Alimentos	Básica	40	2º	51	34		85	5	-
	Aspectos Sócio-Culturais da Alimentação e Saúde	Básica	40	2º	51	0		51	3	-
	Nutrição Básica II	Profissionalizante	40	3º	34	0		34	2	Nutrição Básica I
	Imunologia	Básica	40	3º	34	17		51	3	-
	Fisiologia do Sistema Digestório	Básica	40	3º	68	0		68	4	Anatomia Humana
	Parasitologia Humana	Básica	40	3º	34	34		68	4	-
	Técnica Dietética e Bioquímica dos Alimentos	Profissionalizante	40	3º	34	51		85	5	Nutrição Básica I
	Tecnologia de Alimentos	Profissionalizante	40	3º	34	51		85	5	Nutrição Básica I
	Bioestatística	Básica	40	3º	34	0		34	2	-
	Patologia Humana	Básica	40	4º	34	34		68	4	Fisiologia Humana
	Epidemiologia	Básica	40	4º	34	34		68	4	Bioestatística
	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas	Profissionalizante	40	4º	34	51		85	5	Fisiologia do Sistema Digestório; Nutrição Básica II
	Psicologia Aplicada à Saúde	Básica	40	4º	34	0		34	2	-
	Avaliação Nutricional	Profissionalizante	40	4º	34	34		68	4	-
	Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	Profissionalizante	40	4º	34	34		68	4	Microbiologia Básica e dos Alimentos
	Atenção à Saúde	Básica	40	4º	34	34		68	4	-
	Atenção Dietoterápica I	Profissionalizante	40	5º	34	34		68	4	Planejamento Alimentar e

										Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
	Interação Droga-Nutriente	Básica	40	5º	51	0		51	3	-
	Educação Alimentar e Nutricional	Profissionalizante	40	5º	34	34		68	4	Aspectos Sócio-Culturais da Alimentação e Saúde
	Nutrição Materno-Infantil	Profissionalizante	40	5º	68	34		102	6	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
	Planejamento e Gestão em UAN	Profissionalizante	40	5º	34	34		68	4	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos
	Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional	Profissionalizante	40	5º	34	17		51	3	Sociedade e Alimentação; Avaliação Nutricional
	Atenção Dietoterápica II	Profissionalizante	40	6º	34	34		68	4	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
	Nutrição Parenteral e Enteral	Profissionalizante	40	6º	34	34		68	4	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
	Nutrição e Atividade Física	Profissionalizante	40	6º	34	0		34	2	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
	Nutrição em UAN	Profissionalizante	40	6º	34	34		68	4	Planejamento e Gestão em UAN
	Nutrição em Saúde Coletiva	Profissionalizante	40	6º	34	34		68	4	Epidemiologia, Atenção à Saúde; Avaliação Nutricional,

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
 NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.
 Rubrica:

										Educação Alimentar e Nutricional
	Estágio em Nutrição Clínica	Profissionalizante	40	7º				240	8	Atenção Dietoterápica I, Atenção Dietoterápica II; Nutrição Materno-Infantil; Nutrição Parenteral e Enteral Edu. Alimentar e Nutricional
	Empreendedorismo	Básica	40	7º	51	0		51	3	-
	Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	Profissionalizante	40	7º				240	8	Planejamento e Gestão em UAN; Nutrição em UAN; Educação Alimentar e Nutricional
	Marketing em Nutrição	Profissionalizante	40	8º	17	34		51	3	-
	Desenvolvimento do TCC	Profissionalizante	40	8º	0	34		34	2	Síntese Interdisciplinar
	Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva	Profissionalizante	40	8º				240	8	Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional; Nutrição e Saúde Coletiva

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
 NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.
 Rubrica:

ELENCO DOS COMPONENTES CURRICULARES

Componentes Curriculares Optativos por Centro

Formulário

Nº 09B

Componentes Curriculares Optativos - Centro de Ciências da Saúde - CCS

Código	Nome	Módulo	Semestre	Carga Horária				Total/ semana	Pré-Requisitos
				T	P	E	Total		
	Gastronomia	20		17	34		51		
	Análise Físico-Química dos Alimentos	20		17	34		51		
	Tópicos Especiais em Nutrição Clínica	40		17	17		34		
	Tópicos Especiais em Nutrição em Saúde Coletiva	40		17	17		34		
	Tópicos Especiais em Administração em Serviços de Alimentação Institucional	40		17	17		34		
	Tópicos Especiais em Ciência dos alimentos	40							
	Métodos de Diagnóstico Laboratorial	40		17	34		51		
	Informática Aplicada à Saúde	20		0	51		51		
	Economia da Saúde	40		51	0		51		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
 NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.

Rubrica:

	Desenvolvimento Familiar	40		34	34		68		
	Educação em Saúde	40		85	0		85		
	Dinâmica de Grupo	40		17	17		17		
	Metodologia do Ensino Superior	40		17	34		51		
	Psicologia do Adoecimento e da Morte	40		34	0		34		
	Vigilância Epidemiológica	40		51	0		51		
	Psicossomática	40		34	0		34		
	Meio Ambiente, Saúde e Saneamento	40		51	0		51		
	Psicologia do Trabalho e Organizacional II	40		34	34		68		
	Relações Interpessoais	40		34	0		34		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
 NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.
 Rubrica:

ELENCO DOS COMPONENTES CURRICULARES

Integralização por Semestres

Formulário

Nº 09C

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	Horas/semana	NATUREZA	PRÉ-REQUISITO
1º SEMESTRE				
Bioquímica Aplicada à Nutrição I	68	4	OBRIGATÓRIA	-
Biologia	68	4	OBRIGATÓRIA	-
Anatomia Humana	51	3	OBRIGATÓRIA	-
Química Analítica	68	4	OBRIGATÓRIA	-
Histologia	68	4	OBRIGATÓRIA	-
Nutrição Básica I	51	3	OBRIGATÓRIA	-
Sociedade e Alimentação	34	2	OBRIGATÓRIA	-
Total	408	21		
2º SEMESTRE				
Bioquímica Aplicada à Nutrição II	68	4	OBRIGATÓRIA	Bioquímica Aplicada à Nutrição I
Atuação e Ética Profissional	34	2	OBRIGATÓRIA	-
Fisiologia Humana	68	4	OBRIGATÓRIA	Anatomia Humana
Metodologia Científica aplicada Nutrição	51	3	OBRIGATÓRIA	-
Optativa 1	34	2	OPTATIVA	-

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.
Rubrica:

Microbiologia Básica e dos Alimentos	85	5	OBRIGATÓRIA	-
Aspectos Sócio-Culturais da Alimentação e Saúde	51	3	OBRIGATÓRIA	-
Total	391	23		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
 NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.
 Rubrica:

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	Horas/semana	NATUREZA	PRÉ-REQUISITO
3º SEMESTRE				
Nutrição Básica II	34	2	OBRIGATÓRIA	Nutrição Básica I
Imunologia	51	3	OBRIGATÓRIA	-
Fisiologia do Sistema Digestório	68	4	OBRIGATÓRIA	Anatomia Humana
Parasitologia Humana	68	4	OBRIGATÓRIA	-
Técnica Dietética e Bioquímica dos Alimentos	85	5	OBRIGATÓRIA	Nutrição Básica I
Tecnologia de Alimentos	85	5	OBRIGATÓRIA	Nutrição Básica I
Bioestatística	34	2	OBRIGATÓRIA	-
Total	425	25		
4º SEMESTRE				
Patologia Humana	68	4	OBRIGATÓRIA	Fisiologia Humana
Epidemiologia	68	4	OBRIGATÓRIA	Bioestatística
Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas	85	5	OBRIGATÓRIA	Fisiologia do Sistema Digestório; Nut. Básica II
Psicologia Aplicada à Saúde	34	2	OBRIGATÓRIA	-
Avaliação Nutricional	68	4	OBRIGATÓRIA	-
Higiene e Controle Sanitário de Alimentos	68	4	OBRIGATÓRIA	Microbiologia Básica e dos Alimentos
Atenção à Saúde	68	4	OBRIGATÓRIA	-
Total	459	27		

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	Horas/semana	NATUREZA	PRÉ-REQUISITO
5º SEMESTRE				
Atenção Dietoterápica I	68	4	OBRIGATÓRIA	Planej. Alim. e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
Interação Droga-Nutriente	51	3	OBRIGATÓRIA	-
Educação Alimentar e Nutricional	68	4	OBRIGATÓRIA	Aspectos Sócio-Culturais da Alimentação e Saúde
Nutrição Materno-Infantil	102	6	OBRIGATÓRIA	Planej. Alim. e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
Planejamento e Gestão em UAN	68	4	OBRIGATÓRIA	Planej. Alim. e Cálculo. de Dietas; Hig. e Cont. Sanit. dos Alimentos
Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional	51	3	OBRIGATÓRIA	Sociedade. e Alim.; Av. Nutricional
Optativa 2	34	2	OPTATIVA	
Total	442	26		
6º SEMESTRE				
Atenção Dietoterápica II	68	4	OBRIGATÓRIA	Planej. Alim. e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
Nutrição Parenteral e Enteral	68	4	OBRIGATÓRIA	Planej. Alim. e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
Nutrição e Atividade Física	34	2	OBRIGATÓRIA	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas
Optativa 3	34	2	OPTATIVA	
Nutrição em UAN	68	4	OBRIGATÓRIA	Planej. e Gestão em UAN
Nutrição em Saúde Coletiva	68	4	OBRIGATÓRIA	Epidemiologia, Atenção à Saúde
Total	340	20		

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
 NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.
 Rubrica:

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	Horas/semana	NATUREZA	PRÉ-REQUISITO
7º SEMESTRE				
Estágio em Nutrição Clínica	240	8	OBRIGATÓRIA	Atenção Dietoterápica I, Atenção Dietoterápica II; Nutrição Materno-Infantil; Nutrição Parenteral e Enteral
Empreendedorismo	51	3	OBRIGATÓRIA	-
Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	240	8	OBRIGATÓRIA	Planejamento e Gestão em UAN; Nutrição em UAN
Optativa 4	34	2	OPTATIVA	-
Total	565	21		
8º SEMESTRE				
Marketing em Nutrição	51	3	OBRIGATÓRIA	-
Desenvolvimento do TCC	34	2	OBRIGATÓRIA	-
Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva	240	8	OBRIGATÓRIA	Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional; Nutrição e Saúde Coletiva
Optativa 5	34	2	OPTATIVA	-
Optativa 6	51	3	OPTATIVA	-
Total	410	18		

CARGA HORÁRIA TOTAL: 3.440 horas

NORMAS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO

**Formulário
Nº 10**

Submeter-se-á normas estabelecidas pela PROGRAD, em observância as especificidades de um curso da área de saúde e ao curso de nutrição.

Serão considerados os princípios e diretrizes delineados para o curso.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares serão desenvolvidas no curso de Nutrição da UFRB priorizando a realização de atividades acadêmicas diversificadas em que o aluno poderá delinear o seu itinerário formativo complementar a partir de atividades de pesquisa, extensão, monitoria, participação em cursos, congressos, eventos culturais e acadêmicos, produção acadêmico-científica e oficinas.

Contudo, parte da carga horária complementar deverá ser integralizada a partir de uma atividade complementar de caráter obrigatório a ser desenvolvida no 4º, 5º e 6º semestres, com carga horária total de 68h. Essa atividade denominada de “Oficinas de Síntese Interdisciplinar” pretende dinamizar o processo de aprendizagem e se apresenta como fundamental à aplicabilidade dos conteúdos apreendidos. Estas oficinas trabalharão a interação e integração entre os componentes curriculares de cada semestre à luz das competências do nutricionista e dos seus campos de prática..

Nestas oficinas serão elaborados, por equipes de alunos, trabalhos envolvendo os conhecimentos adquiridos nos semestres na forma de um trabalho científico (ex.: artigo), artístico (ex.: modelagem de alimentos para pirâmide), cultural (ex.: desenvolvimento de livro infantil), instrutivo (ex.: minicurso para manipuladores), entre outras atividades julgadas adequadas pelos alunos e o(s) professor(es) orientador(es).

Especificamente no 6º semestre a atividade será realizada individualmente e

terá como produto a elaboração do Projeto de TCC com base nos conhecimentos da Metodologia da Pesquisa.

Optou-se por esta atividade somente a partir do quarto semestre pelas características particulares da matriz curricular proposta, a qual apresenta de forma mais clara as competências do nutricionista a partir deste semestre.

Ao final de cada semestre será realizada uma atividade de integração do curso com participação de alunos e professores onde serão socializados os produtos elaborados.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

Em relação ao TCC, sua elaboração fará parte dos requisitos mínimos para obtenção do título de Bacharel do Curso de Nutrição da UFRB. Deverá ser elaborado no formato de um trabalho acadêmico-científico abordando um tema que se relacione com uma das áreas de atuação do nutricionista e que esteja de acordo com normas e exigências que serão estabelecidas oportunamente pelo Colegiado do Curso.

EMENTÁRIO DE COMPONENTES CURRICULARES

**Formulário
 Nº 11**

Nome e código do componente curricular: Bioquímica Aplicada à Nutrição I		Centro: CCS	Carga horária: 34 teóricas 34 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: Não		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Estudo dos principais componentes celulares, com ênfase em suas características estruturais, químicas e funcionais, bem como a relação entre estrutura e função. Descrição da formação das macromoléculas e dos complexos supramoleculares a partir de suas unidades monoméricas. Estabelecimento de relações entre os principais componentes bioquímicos dos alimentos e as biomoléculas celulares, bem como a importância da presença daqueles na alimentação. Estudo de tópicos relativos à estrutura bioquímica das células e processos de biossinalização.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. LEHNINGER, A. L. <i>et. al. Princípios de Bioquímica</i>. 4 ed. São Paulo: Editora Sarvier. 2007. 2. DEVLIN, T. M. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2003. 3. VOET, D.; VOET, J. G. Bioquímica. Porto Alegre: Editora Artmed-Bookman, 2006. 4. STRYER, L.; TYMOCZKO, J. L.; BERG, J.M. Bioquímica. 5 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2004. 5. CHAMPE, P. C.; FERRIER, D. R.; HARVEY, R. A. Bioquímica Ilustrada. 3 ed. Porto Alegre: Editora Artmed-Bookman, 2006. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CISTERNAS, J. R.; VARGA, J.; MONTE, O. Funadamentos de Bioquímica Experimental. 2 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2001. 2. PASTORE, G. M.; MACEDO, G. A. Bioquímica Experimental em alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2005. 3.; RODRIGUES, L. E. A. Vitaminas: Verdades e Mitos. Belo Horizonte: Editora O Lutador, 2004. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS 041			

Nome e código do componente curricular: BIOLOGIA		Centro: CCS	Carga horária: 34 teóricas 34 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: Não		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Níveis de organização celular: estrutural e funcional. Biomembranas: comunicação celular, receptores hormonais, canais iônicos. Ciclo Celular e diferenciação celular. Estrutura e Função da Molécula de DNA: unidade básica estrutural do dna, unidade básica funcional do dna, regiões repetitivas, regiões reguladores. Informação genética: transcrição, processamento do RNA e tradução da informação genética. Polimorfismo. Defeitos genéticos: Mutações pontuais e alterações cromossômicas. Herança monogênica. Doenças hereditárias: erros inatos do metabolismo. Defeitos genéticos Adquiridos: neoplasias. Nutrigenômica.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1- JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 8 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>2- DE ROBERTIS, E. ; HIB, J. Bases da Biologia Celular e Molecular. 4 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>3- GRIFFITHS, A. J. F.; MILLER, J. H.; SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GELBART, W. M.; WESSLER, S. R. Introdução a Genética. 8 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>4- PASTERNAK, J. J. Genética Molecular Humana - Mecanismos das Doenças Hereditárias. São Paulo: Editora Manole.</p> <p>5- YOUNG, I. D. Genética Médica. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>1- BOLSOVER, S. R.; HYAMS, J. S.; SHEPHARD, E. A.; WHITE, H. A.; WIEDEMANN, C. G. Biologia Celular. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>2- HERNANDES F.; CARVALHO, C. B. COLLARES-BUZATO. Células: Uma Abordagem Multidisciplinar. São Paulo: Editora Manole.</p> <p>3- ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; PETER, W. <i>et al.</i> Biologia Molecular da Célula. 4 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2004.</p>			
EQUIVALÊNCIA: CCS 001			

Nome e código do componente curricular: ANATOMIA HUMANA		Centro: CCS	Carga horária: 34 teóricas 34 práticas
Modalidade: DISCIPLINA	FUNÇÃO: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito:		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>EMENTA:</p> <p>Estudo dos elementos básicos da Anatomia Humana. Estudo macroscópico dos sistemas Muscular, Sistema Tegumentar, Sistema Digestivo, Sistema Respiratório, Sistema Cardiovascular, Sistema Reprodutor Masculino e Feminino, Sistema Urinário, Sistema Nervoso Central e Periférico, Sistema Endócrino, Sistema Sensorial e Sistema locomotor (ossos, músculos e juntas).</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BARROS, F. P.. Atlas do Corpo Humano. São Paulo. Ed. BF&A, 2005. 2. CALAIS-GERMAIN BLANDINE. Anatomia para o movimento I, II. Vol, São Paulo, Ed. Manole, 1992. 3. CASTRO, S. V. Anatomia Humana Básica e Segmentar. São Paulo, Ed. Mcgraw-Hill do Brasil, 1990. 4. COSENZA, M. R. Fundamentos de Neuroanatomia. Ed. Guanabara Koogan, 1998. 5. DANGELO, F. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. São Paulo, 2.ed. Ed. Atheneu, 2005. <p>Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. GRAY, H.; WILLIAMS, P. L. Anatomia. Rio de Janeiro. Ed. Guanabara Koogan, 1995. 2. MOORE; K.L. Fundamentos da Anatomia Clínica. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan, 1995. 3. ROHEN, E. Y.. Atlas Fotográfico de Anatomia Sistêmica e Regional. São Paulo, Ed. Manole, 1993. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS004			

Nome e código do componente curricular: HISTOLOGIA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito:		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Estudo morfológico descritivo da anatomia humana microscópica dos tecidos humanos e animais como base para a compreensão da estrutura histofisiológica dos tecidos, órgão e sistemas. Integração entre os sistemas que formam o corpo humano como um todo. Estudo das técnicas histológicas como fundamento para a pesquisa científica em várias áreas biomédicas.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de Histologia em Cores. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. WELSCH, U. Sobotta – Histologia. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007 STEVENS, A.; LOWE, J. S. Histologia Humana. 2 ed. São Paulo: Manole, 2001. YOUNG, B; HEATH, J. W. Wheater - Histologia Funcional – Texto e Atlas em Cores. 5 ed. São Paulo: Elsevier, 2007. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> YOUNG, B. & HEATH, J.W. Wheater - Histologia Funcional – Texto e Atlas em Cores. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. GARTNER, L.P.; HIATT, J.L. Tratado de Histologia em Cores. 3 ed. São Paulo: Elsevier, 2007. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS 005			

Nome e código do componente curricular: QUÍMICA ANALÍTICA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Introdução aos métodos e técnicas da química analítica. Aplicações da Química Analítica em análises de amostras biológicas e de alimentos. Amostragem. Medidas e tratamento de dados analíticos. Química das soluções aquosas. Equilíbrio químico e titulações envolvendo reações de neutralização, precipitação, complexação e oxi-redução. Princípios dos métodos instrumentais. Espectrometrias de absorção molecular nas regiões do ultravioleta/visível, de absorção atômica e de emissão atômica. Princípios das técnicas de separação.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1. WEST, D. M.; HOLLER, F. J. ; SKOOG, D. A. Fundamentos da Química Analítica. São Paulo: Editora: Thomson Learning, 2005.</p> <p>2. SKOOG, D. A.; HOLLER F. J.; NIEMANEP, T. A. Princípios de Análise Instrumental. 5 ed. São Paulo: Editora: Bookman, 2002.</p> <p>3. HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. 6 ed. São Paulo: Editora: LTC, 2005.</p> <p>4. MENDHAM, J.; DENNEY, R. C.; BARNES, J. D.; THOMAS, M. J. K. Análise Química Quantitativa. 5 ed. São Paulo: Editora: LTC, 2002.</p> <p>5. RUSSELL, J. B. Química Geral. Vol. 1. 2 ed. São Paulo: Editora: Makron Books, 1994.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>1. CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2 ed. Campinas: Editora: Unicamp, 2003.</p> <p>2. BACCAN, N.; ANDRADE, J. C. de. Química Analítica Quantitativa Elementar. 3 ed. São Paulo: Editora: Edgard Blucher, 2001</p> <p>3. MERMET, J. M. (EDT); OTTO, M. (EDT); VALCARCEL, M. Analytical Chemistry : A Modern Approach To Analytical Science. Editora: John Wiley & Sons.</p>			
EQUIVALÊNCIA: CCS 044			

Nome e código do componente curricular: NUTRIÇÃO BÁSICA I		Centro: CCS	Carga horária: 3 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito:		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa: Conceitos de alimentos, alimentação e Nutrição. Propriedades, funções e fontes de nutrientes e não nutrientes. Características físico-químicas e valor nutricional dos alimentos de origem vegetal e animal. Seleção e aquisição de alimentos. Pirâmide alimentar</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ANGELIS, R. C. A Importância dos Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 2. BATELLO, C. Alimentação, um segredo da saúde. 2. ed. Rio de Janeiro: Ground, 1991. 3. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente, São Paulo: Atheneu, 2001. 4. OLIVEIRA, J. T. G. Alimentação Funcional - Prolongando a vida com saúde. São Paulo: Claridade, 2006. 5. SGARBIERI, V. C. Alimentação e Nutrição. Campinas: Almed/UNICAMP, 1987 <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HENDLER, S. S. A Enciclopédia de Vitaminas e Minerais. 10 ed. São Paulo: Campus, 2004. 2. PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 4 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001 3. THIS, H. Um cientista na cozinha. 4 ed. São Paulo: Ática, 1990. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS 048			

Nome e código do componente curricular: SOCIEDADE E ALIMENTAÇÃO		Centro: CCS	Carga horária: 3 teóricas 0 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa: Apresentação do conceito, histórico e dimensões de Segurança Alimentar e Nutricional no contexto brasileiro relacionando com o Direito Humano à Alimentação Adequada. Problemática da insegurança alimentar e nutricional da população brasileira, baiana e do Recôncavo da Bahia e seus determinantes históricos, econômicos, sociais e culturais. Apresentação do papel do estado e da sociedade nesse contexto. Relação da nutrição com as dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional. Caracterização do sistema Agro-alimentar brasileiro e do Recôncavo da Bahia e suas implicações no consumo alimentar da população. Estudo da história e do padrão alimentar do Brasil e do Recôncavo da Bahia.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004. GALEAZZI, M. A. (Org.). Segurança Alimentar e Cidadania. Campinas: Mercado de Letras, 1996. VALLA, V. V.; STOTZ, E. N.; ALGEBAILLE, E. B. Para compreender a pobreza no Brasil. Rio de Janeiro: Contraponto/ Escola Nacional de Saúde Pública, 2005. VALENTE, F. L. S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2005. DEMO, P. Política social, educação e cidadania. 2. ed. Campinas: Papyrus, 1996. <p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> CASTRO, J. Geografia da Fome: o dilema da fome. São Paulo: Civilização Brasileira BARROS, R. P. de. Desigualdade e Pobreza no Brasil. Brasília: IPEA, 1993. CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: ATUAÇÃO E ÉTICA PROFISSIONAL		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 0 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa: Estudo da ética, moral. Bioética: conceito, histórico, princípios e sua importância. Discussão do código de ética do nutricionista. Entidades representativas da nutrição. Honorários profissionais. Discussão sobre o papel e responsabilidades técnicas, éticas e sociais do nutricionista como profissional de saúde e no exercício da profissão. Atribuições e responsabilidades técnicas do nutricionista nas diferentes áreas de atuação profissional e frente a novas demandas</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BARCHIFONTAINE, C. P.; PESSINI, L. Bioética: alguns desafios. São Paulo: Loyola, 2001. 2. BERLINGUER, G. Ética da saúde. São Paulo: Hucitec; 1996. 3. BOFF, L. Fundamentos da ética. Petrópolis: Vozes; 2003. 4. BOSI, M. L. M. Profissionalização e Conhecimento: A Nutrição em Questão. São Paulo: Editora Hucitec, 1996. 5. SINGER, P. Ética Prática. São Paulo: Martins Fontes, 1998. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. GUILHEM, D. O que é Bioética - Coleção Primeiros Passos. São Paulo: Brasiliense, 2002. 2. DURANT, G. A Bioética: natureza, princípios, objetivos. São Paulo: Paulus, 1995. 3. CLOTET, J. Bioética: uma aproximação. Porto Alegre: EDPUCRS, 2003. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: FISIOLOGIA HUMANA		Centro: CCS	Carga horária: 34 teóricas 17 práticas
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: ANATOMIA HUMANA.		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>O organismo humano: funcionamento, funções homeostáticas e de controle. Funções metabólicas, sensoriais, motoras, cardiovasculares, respiratórias, endócrinas, digestórias e renais.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>Básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. COSTANZO, L. S. Fisiologia. Rio de Janeiro. Editora Elsevier. Segunda edição, 2004. 2. RUI CURTI, R., PROCÓPIO, J., FERNANDES, L.C. Praticando Fisiologia. São Paulo. Editora: Manole 2005. 3. GUYTON, A.C., HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. Rio de Janeiro. Editora Guanabara Koogan, Décima primeira edição, 2002. 4. SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana - Uma Abordagem Integrada - 2ª Edição. São Paulo, Editora: Manole, 2003. 5. AIRES, M. Fisiologia. 2ª Edição Rio de Janeiro. Editora Guanabara Koogan, 1999. <p>Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HERCULANO-HOUZEL, S. O cérebro nosso de cada dia. Rio de Janeiro. Editora Vieira & Lent. Sétima edição, 2004. 2. LENT, R. Cem Bilhões de Neurônios: conceitos fundamentais de neurociências. São Paulo. Editora Atheneu, 2004. 3. HANSEN, J.T.; KOEPPEN, B.M. Atlas de Fisiologia Humana de Netter. Porto Alegre. Editora Artmed, 2003. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS 009			

Nome e código do componente curricular: METODOLOGIA CIENTÍFICA APLICADA NUTRIÇÃO		Centro: CCS	Carga horária: 1 teórica 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Conceito de ciência e suas funções. O papel da Universidade. Tipos de conhecimento e método científico e outros tipos de conhecimento. Métodos e técnicas de estudo. Formas de comunicação científica. A redação técnico-científica. Elaboração e normalização de trabalhos científicos. Discussão sobre métodos e técnicas de pesquisa científica. Apresentação das etapas de um trabalho de investigação científica: preparatória, executiva e de apresentação. Leitura e interpretação de artigos científicos em inglês e português (análise e escrita crítica). Pesquisa bibliográfica em sites científicos. Interpretação básica de textos científicos e dados estatísticos.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1999. 2. LAVILLE, C. e DIONNE, J. A construção do saber: Manual de Metodologia de pesquisa em Ciências Humanas. Porto Alegre: Editora Artes Médicas, 1999 3. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho Científico. 21. ed. São Paulo: Cortez, 2000. 4. BARROS, A.J.S., LEHFELD, N.A. S. Fundamentos da metodologia científica: um guia para iniciação científica. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2000. 5. LAJOLO, M. Do mundo da Leitura para leitura do Mundo. São Paulo: Ática, 1995. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CALAZANS, J. Iniciação científica: construindo o pensamento crítico. São Paulo: Cortez, 1999. 2. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1991. 3. CARRAHER, D. W. Senso crítico. 5. ed. São Paulo: Pioneira, 1998. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS 047			

Nome e código do componente curricular: RELAÇÕES INTERPESSOAIS		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 0 prática
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa Concepções fundamentais para gestão de pessoas. O trabalho em equipe: relações inter-pessoais, liderança, dinâmica de grupos e a integração de equipes de trabalho de modo democrático, agregador e cooperativo. Resistência à mudança e gerenciamento de resistências. Conceituação e objetivos da avaliação de desempenho. Mudanças no mundo do trabalho e as demandas do profissional. Conceitos e fundamentos do trabalho: multiprofissional, interdisciplinar, transdisciplinar. Pressupostos da formação e do processo de trabalho na contemporaneidade: saber, saber-fazer, saber-ser e saber-conviver.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. FLEURY, Maria Tereza Leme - Estratégias Empresariais e Formação de Competências. São Paulo, Atlas, 2000. 2. DUTRA, Joel Souza. Gestão de pessoas: modelo, processos, tendências e perspectivas. São Paulo: Atlas, 2002 3. FLEURY, Maria Tereza Leme. As pessoas na organização. São Paulo: Atlas, 2002 4. FLEURY MTL; Fischer RM. Cultura e poder nas organizações. São Paulo : Atlas, 1996 5. ROBBINS, Stephen - Comportamento Organizacional. São Paulo. Prentice-Hall.2005 <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. MARRAS, Jean Pierre. Relações trabalhistas no Brasil. São Paulo: Futura, 2001. 3. MORGAN, GARETH. Imagens da organização. São Paulo: : Atlas,, 1996 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: ASPECTOS SOCIO-CULTURAIS DA ALIMENTAÇÃO E SAÚDE		Centro: CCS	Carga horária: 3 teóricas 0 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa:</p> <p>Discussão de conceitos da antropologia e da sociologia e as contribuições destas ciências na área da saúde e da alimentação. Problematização dos fundamentos do modelo biomédico e repercussões na intervenção em saúde. O corpo como construção sócio-cultural. Estudo sócio-antropológico da saúde, da doença e dos itinerários terapêuticos. Estudo das práticas alimentares do ponto de vista sócio-antropológico, com ênfase nas representações sociais e simbólicas dos alimentos, do comer e da comida.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. CAPRA, F. O ponto de mutação. São Paulo: Cultrix, 1982 HELMAN C. Cultura e Saúde. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994. MINAYO, M. C. S. (Org.). Críticas e atuantes: ciências sociais e humanas em saúde na América Latina. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Le BRETON, D. Adeus ao corpo. Antropologia e Sociedade. Campinas: Papyrus, 2003. <p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> FREITAS, M. C. S. Agonia da Fome. Salvador: Edufba/Fiocruz, 2003. LUZ, MADEL. Novos Saberes e práticas em Saúde Coletiva: estudo sobre racionalidades médicas e atividades corporais. São Paulo: Hucitec, 2005. ALVES, S, P. C.; RABELO, M. (Org.) Antropologia da saúde: traçando identidades e explorando fronteiras. Rio de Janeiro: Fiocruz/Relume Dumará 			
EQUIVALÊNCIA: CCS096			

Nome e código do componente curricular: MICROBIOLOGIA BÁSICA E DOS ALIMENTOS		Centro: CCS	Carga horária: 3 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: BIOLOGIA E GENÉTICA		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Bactérias, vírus e fungos: morfologia, fisiologia, taxonomia, genética e patogenia. Fontes de contaminação dos alimentos. Crescimento microbiano nos alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados à microbiota dos alimentos. Microrganismos deteriorantes relacionados aos diferentes tipos de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos. Microrganismos indicadores. Controle da população microbiana em alimentos. Conhecimentos básicos das Boas Práticas de Produção em Unidades de Alimentação e Nutrição. Métodos de identificação de microrganismos. Legislação Sanitária.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução – RDC No. 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. In: http://www.anvisa.gov.br/alimentos/alimentos/index.htm.</p> <p>2. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2002.</p> <p>3. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual De Métodos De Análise Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.</p> <p>4. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. São Paulo: Artmed, 2002,</p> <p>5. TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F.; GOMPERTZ, O. F.; CANDEIAS, J. A.N. Microbiologia. 3 ed., São Paulo: Atheneu, 2002.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>1. HOOBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário dos alimentos. São Paulo: Varela, 1999.</p> <p>2. JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. São Paulo: Artmed, 2005.</p> <p>3. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde, Genebra: Rocco, 2002,</p>			
EQUIVALÊNCIA: CCS010 e CCS046			

Nome e código do componente curricular: NUTRIÇÃO BÁSICA II		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NUTRIÇÃO BÁSICA I		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa</p> <p>Balanco dietético, balanço energético na adolescência, fase adulta e na velhice saudáveis e guias alimentares. Biodisponibilidade e metabolismo de micronutrientes (carência e excesso). Estudo das dietas não convencionais. Resposta metabólica ao estado alimentado, jejum e estresse orgânico.</p>			
<p>Bibliografia Básica (5)</p> <p>1. COZZOLINO, S. M. Biodisponibilidade de Nutrientes. 1 ed. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>2. SHILS, M. E. Modern Nutrition in Health and Disease. 10 ed. São Paulo: Lippincott Williams & Wilkins, 2006.</p> <p>3. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>4. HENDLER, S.S. A enciclopédia de vitaminas e minerais. São Paulo: Editora Campus.</p> <p>5. CURY, R. Entendendo a Gordura. São Paulo: Manole, 2002.</p>			
<p>Bibliografia Complementar (3)</p> <p>1. SEARS, B. O Ponto Z e as Doenças Silenciosas, Como Reverter as Mais Sérias Ameaças à Sua Saúde. São Paulo: Editora Campus, 2005.</p> <p>2. CARPER, J. Alimentos: O Melhor Remédio para a Boa Saúde. São Paulo: Editora Campus, 1995.</p> <p>3. ATKINS, ROBERT. A Revolucionária Dieta Antienvhecimento: Como uma Alimentação Adequada Pode Ajudar a Manter a Juventude.. São Paulo: Editora Campus, 2000.</p>			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: IMUNOLOGIA	Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 1 prática
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA
Pré-requisito: NÃO	Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Propriedades gerais das respostas imunológicas inata e adaptativa. Mecanismos do sistema imune. Células do sistema imunológico: ontogenia, ativação. imunização ativa e passiva. Imunologia do transplante. Imunidade a tumores. Hipersensibilidade. Imunodeficiências congênitas e adquiridas. Doenças auto-imunes. Técnicas laboratoriais utilizadas para pesquisa em imunologia e diagnóstico de doenças.</p>		
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1. CALICH, L. C.; VAZ, C. A. C. Imunologia básica. São Paulo: Artes Médicas, 1988.</p> <p>2. FERRI, R. G. et al. Imunologia. São Paulo: Artes Médicas, 1989.</p> <p>3. AMOS, G.M.W. Imunologia Básica. São Paulo: Acribia BIER, 1981</p> <p>Bibliografia Complementar</p>		
EQUIVALÊNCIA: NÃO		

Nome e código do componente curricular: TÉCNICA DIETÉTICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 3 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NUTRIÇÃO BÁSICA I		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Utilização e análise de tabelas de composição química dos alimentos. Modificações e transformações bioquímicas e nutricionais sofridas durante a manipulação e o processamento dos alimentos. Índice de correção e conversão. <i>Per capita</i>. Conversão de pesos e medidas.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. COELHO, T. Alimentos – Propriedades Físico-químicas. 2 ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002. 2. MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H.; PARK, Y. G. K. Bioquímica Experimental de Alimentos, 2005. 3. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos. 6 ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 4. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2006. 5. PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. 2 ed. São Paulo: Coronário, 2002. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3.ed. São Paulo: Varela, 2001. 2. BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 2.ed. São Paulo:Varela, 2003. 3. PIMENTEL, C. V. M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. Alimentos Funcionais - Introdução às Principais Substâncias Bioativas em Alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: FISIOLOGIA DO SISTEMA DIGESTÓRIO		Centro: CCS	Carga horária: 4 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa</p> <p>Hemodinâmica, compartimentos líquidos do organismo. Evolução biológica do homem e seu ciclo circadiano alimentar. Trânsito alimentar. Motricidade e inervação somática, autônoma e intrínseca. Motricidade e excreção digestiva. Secreção do aparelho digestivo e suas glândulas anexas. Neuroendocrinologia gastro-duodenal, pancreática e biliar. Digestão no tubo gastrointestinal. Absorção do tubo gastrointestinal. Gerontofisiologia do aparelho digestivo. Flora intestinal. Mecanismos fisiológicos que controlam fome e saciedade</p>			
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>1- ANGELIS, R. C. de; TIRAPEGUI, J. Fisiologia da Nutrição Humana: Aspectos Básicos, Aplicados e Funcionais. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.</p> <p>2- DOUGLAS, C. R. Fisiologia Aplicada à Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>3- CURTI, R.; PROCÓPIO, R.; FERNANDES, J. L. C. Praticando Fisiologia. São Paulo: Editora Manole, 2005.</p> <p>4- GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 11 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>5- SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana - Uma Abordagem Integrada. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2003</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>1- COSTANZO, L. S. Fisiologia. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2004.</p> <p>2- HERCULANO-HOUZEL, S. O cérebro nosso de cada dia. 7 ed. Rio de Janeiro: Editora Vieira & Lent, 2004</p> <p>3- LENT, R. Cem Bilhões de Neurônios: conceitos fundamentais de neurociências. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.</p>			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: PARASITOLOGIA HUMANA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Doenças parasitárias humanas: principais agentes etiológicos, vetores e reservatórios encontrados no Brasil. Parasitos: classificação, morfologia, biologia, papel patogênico e mecanismos de transmissão. Relação parasito/hospedeiro e a importância das parasitoses: caracterização do quadro clínico (sinais e sintomas), relação com fatores inerentes ao parasito (virulência e patogenicidade) e ao hospedeiro (estado nutricional e resposta imunológica). Identificação dos métodos de diagnóstico. Epidemiologia e profilaxia das parasitoses.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. NEVES, D. P. Parasitologia Humana. 11 ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005. 2. REY, L. Parasitologia. 3 ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara-Koogan, 2002. 3. NEVES, D. P. Parasitologia Dinâmica. São Paulo: Editora Atheneu, 2003. 4. FERREIRA, M.U. Fundamentos biológicos da Parasitologia Humana, São Paulo: Ed. Manole, 2003. 5. CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia Humana e seus fundamentos gerais. São Paulo: Editora Atheneu, 1999. <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. REY, L. Bases da Parasitologia Médica, 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2002. 2. FIGUEIREDO, R.M. Guia prático para evitar as DVAs, doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos - Doenças Infecciosas e Parasitárias: Como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal. São Paulo: Ed. Manole, 2000. 3. World Health Organization. Procedimentos Laboratoriais em Parasitologia Médica. São Paulo: Editora Santos, 1994. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS 011			

Nome e código do componente curricular: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 3 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NUTRIÇÃO BÁSICA I		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Transformação de alimentos <i>in natura</i> em produtos derivados. Desenvolvimento de produtos alimentícios. Conservação de alimentos. Controle de qualidade de produtos industrializados. Embalagem e rotulagem de alimentos. Análise sensorial. Legislação de alimentos.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Atheneu, 2003. 2. FELLOWS P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Prática. Porto Alegre: Artmed, 2006. 3. OETTERER, M.; ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Manole, 1998. 4. ORDONEZ, J. e colaboradores. Tecnologia de Alimentos - V1 Componentes dos Alimentos e Processos, São Paulo: Artmed, 2005. 5. ORDONEZ, J. e colaboradores. Tecnologia de Alimentos - V2 Alimentos de Origem Animal, São Paulo: Artmed, 2005. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, A. A. P. Avanços em Análise Sensorial, São Paulo: Varela, 1998. 2. BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1998. 3. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1977. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS 056			

Nome e código do componente curricular: BIOESTATÍSTICA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito:		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa: Conceitos básicos da estatística. Bioestatística: conceito, usos e aplicações. Análise descritiva e analítica de dados. Noções básicas de inferência estatística. Medidas de tendência central e de dispersão. Estudo das distribuições normal. Discussão sobre o conceito de probabilidade. Compreensão dos usos dos testes estatísticos de hipótese.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003. RODRIGUES, P. C. Bioestatística. 3 ed. Niterói: EdUFF, 2002. SOARES, J. F.; SIQUEIRA, A. L. Introdução à estatística médica. Belo Horizonte: Departamento de Estatística, UFMG, 1999. VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1981. PAGANO, M.; GALVREAU, K. Princípios de bioestatística. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> JEKEL, J. F. KATZ, D.L. ELMORE, J. G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. TRIOLA, M. F. Introdução à estatística. Rio de Janeiro: LTC, 2005. VIEIRA, S. Bioestatística tópicos avançados. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS017			

Nome e código do componente curricular: HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: MICROBIOLOGIA BÁSICA E DE ALIMENTOS		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Práticas higiênicas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Investigação dos agravos nos estabelecimentos de alimentos e bebidas. Padrões higiênico-sanitários em projetos físicos. Qualidade e monitoramento em Unidades de Alimentação e Nutrição. Saneantes e sua utilização. Vigilância Sanitária em Saúde Pública. Técnicas de Inspeção Sanitária para alimentos. Legislação Sanitária. Controle de qualidade de alimentos.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> ARRUDA, G. A. Coleção Manual de Boas práticas. Vol 1 e 2. São Paulo: Ponto Crítico, 2002. FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva. São Paulo: Varela, 2002. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001. SILVA JR, E. A. Manual de Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos. 5 ed. São Paulo: Varela, 2002. TRIGO, V. C. Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Barcelona: Varela, 1999. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> FIGUEIREDO, R. M. Programa de Redução de patógenos – Padrões Operacionais de Sanitização (Coleção Higiene de Alimentos. V.1. São Paulo: Manole, 1999. HAZELWOOD; MCLEAN. Manual de manipuladores de Alimentos. 2ª reimpressão. São Paulo: Varela, 1999. HOOPS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico sanitário dos alimentos. São Paulo: Varela, 1999. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS060			

Nome e código do componente curricular: PLANEJAMENTO ALIMENTAR E CÁLCULO DE DIETAS		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 3 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: FISIOLOGIA DO SISTEMA DIGESTÓRIO E NUTRIÇÃO BÁSICA II		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Dieta de equivalentes. Cálculo de dietas para indivíduos sadios nas diferentes faixas etárias e condições de trabalho Planejamento quantitativo/qualitativo de refeições adequadas a indivíduos e coletividade sadia. Prescrição dietética. Modificações físicas dos alimentos na elaboração de dietas (ex.: branda, pastosa, líquida...). Recomendações nutricionais. Progressão do tratamento dietético e acompanhamento dos cardápios. Dietas progressivas e não convencionais. Programas de computação para cálculos de dieta.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> MARTINS, C.; SAEKI, S. L. Guias Alimentares e a Pirâmide. São Paulo: Metha, 2005 OLIVEIRA, J. E. de; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2000. ORNELLAS, L. H. A Alimentação através dos tempos. Curitiba: EDUSC, 2003. REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. E. Planejamento de Cardápios e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002 WANDELLI, A. M. M. M. Guia Prático para Elaboração de Cardápios. Rio de Janeiro: UNIRIO, 2004. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2002. SILVA, S. M. C. S. da; BERNARDES, S. M. Cardápio – Guia Prático para Elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004. ZABOTTO, C. B.; VIANNA, R. P. de T.; GIL, M. F. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos – utensílios e porções. Campinas: UNICAMP, 1996. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS059			

Nome e código do componente curricular: PATOLOGIA HUMANA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Estudo básico integrado sobre os mecanismos das doenças e o comportamento das entidades mórbidas, ressaltando as principais alterações estruturais, funcionais e patológicas, bem como os mecanismos de agressão, defesa e adaptação dos tecidos, órgãos e sistemas, enfatizando os processos patológicos gerais, caracterizando os processos inflamatórios, imunológicos, infecciosos, neoplásicos, degenerativos e metabólicos aplicados á Nutrição.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> BRASILEIRO FILHO, G. B. Patologia geral. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. COTRAN; R.; KUMAR, V.; COLLINS, T. Robbins: Patologia estrutural e funcional. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. Patologia: processos gerais. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 1999. ANDRADE, Z. Patologia: processo gerais. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 1995 DE PAOLA, D. Mecanismos básicos da doença. 2 ed. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 1998. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> Revista Brasileira de Medicina Tropical 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 0 aula prática	
<p>Ementa: Comportamento humano e seus determinantes. O processo de desenvolvimento do indivíduo. compreensão dos processos psicológicos e comportamentais na conformação do hábito alimentar. Distúrbios do comportamento alimentar; A psicologia no contexto no contexto da promoção e cuidado à saúde no âmbito individual e coletivo.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BOCK, Ana. Psicologias: uma introdução ao estudo das psicologias. São Paulo: Saraiva, 2002. 2. BEE, H. Desenvolvimento Humano. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. 3. LOS, P. Transição Adolescente. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. REMEN, R. N. O paciente como ser humano. São Paulo: Summus, 1993. 2. CAMPOS, R. H de F (Org.). Psicologia Social Comunitária: da solidariedade à autonomia. Petrópolis: Vozes, 1996. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 10 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Estudo do estado nutricional e seus determinantes em populações. Descrição, aplicação e interpretação dos métodos e técnicas de avaliação nutricional de indivíduos e grupos populacionais. Análise dos limites e alcances dos métodos antropométricos, de inquérito de consumo alimentar, bioquímicos, socioeconômicos/ambientais e demográficos. Descrição e interpretação dos diagnósticos da situação alimentar e nutricional em âmbito nacional, regional e local. Instrumentalização para o planejamento e execução de diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional de indivíduos sadios e enfermos e populações.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. FISBERG RM, SLATER B, MARCHIONI DML, MARTINI LA. Inquéritos alimentares: Métodos e bases científicos. Editora Manole. 2. VASCONCELOS, S. M. L. Avaliação Nutricional de Coletividades- Textos de Apoio Didático. Florianópolis: Ed. UFSC. 3. CUPPARI, L. Nutrição Clínica/ Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar/ Escola Paulista de Medicina. Editora Manole: São Paulo, 2002. p. 71-108. 4. DUARTE, A. C ; CASTELLANI, F. R. Semiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books. 5. OMS. Dieta, Nutricion y Prevencion de Enfermidades Cronicas. Genebra, 1990 (<i>Serie de Informes Técnicos, 797.</i>) <p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2004 2. HARISON, T. R. Medicina Interna. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 3. GUEDES, D. P. Composição Corporal: princípios, técnicas e aplicações. Londrina: APEF, 1994. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS058			

Nome e código do componente curricular: ATENÇÃO À SAÚDE		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Discussão da saúde como direito de todos a ser garantido pelo Estado Brasileiro. Conceitos básicos em saúde: saúde coletiva, saúde pública, política de saúde, promoção da saúde, proteção, prevenção de doenças e recuperação da saúde. Análise dos modelos de atenção à saúde adotados no Brasil. Movimento de reforma sanitária e a estruturação do Sistema Único de Saúde/SUS. SUS: princípios, diretrizes, avanços e obstáculos no processo de construção. Caracterização da organização dos serviços de saúde. Estudo e aplicação dos princípios do Planejamento e Programação em Saúde na elaboração de Planos Municipais de Saúde.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CAMPOS, G. W. De S. <i>et al.</i> Tratado de Saúde Coletiva. 2 ed. Rio de Janeiro Hucitec, 2007. 2. PAIM, J. S. Desafios para a Saúde Coletiva no Século XXI. Salvador: EDUFBA, 2006. 3. MENDES, E.V. (Org.). Distrito Sanitário: O processo social de mudanças das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde. 3 ed. São Paulo: HUCITEC/ ABRASCO, 1993. 4. BUSS, P.; LABRA, E. (Org.). Sistema de saúde, continuidades e mudanças. São Paulo: HUCITEC/ABRASCO, 1995. 5. RIVIERA, F. J. U. (Org.). Planejamento e Programação em Saúde: um enfoque estratégico. São Paulo: Cortez <p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. TEIXEIRA, C. (Org.); PAIM, J. S. (Org.); VILASBÔAS, A. L.(Org.). Promoção e Vigilância da Saúde. Salvador: ISC-CEPS, 2002. 2. GASTÃO, W. Planejamento sem normas. São Paulo: Hucitec, 1995. 3. HARTZ, Z. M. de A. ; SILVA, L. M. V. (Org.). Avaliação em Saúde: dos Modelos Teóricos à Prática na Avaliação de Programas e Sistemas de Saúde. Rio de Janeiro / Salvador: Fiocruz/EDUFBA, 2005. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS053			

Nome e código do componente curricular: EPIDEMIOLOGIA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: BIOESTATÍSTICA		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Epidemiologia: conceito e aplicações na saúde. O método epidemiológico. Estudo dos modelos de compreensão da doença: modelo monocausal, modelo multicausal, modelo da história natural das doenças e o modelo da determinação social da doença. Estratégias de investigação epidemiológica e a sua utilização no estudo de saúde das populações. Sistemas de informação em saúde: caracterização e usos, fontes dos dados e indicadores de morbi-mortalidade. Estudo do perfil e transição epidemiológica no Brasil, com ênfase nos fatores determinantes e nas desigualdades regionais. Discussão sobre o papel da epidemiologia na vigilância à saúde e na prática de nutrição com ênfase no processo saúde-doença.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2. AYRES, J. R. de C. M. Epidemiologia e Emancipação. Rio de Janeiro: Hucitec, 1995. 3. MEDRONHO, R. A.; <i>et al.</i> Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2003. 4. ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e Saúde. 6ª ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.5. 5. PASSOS, A. D. C.; FRANCISCO, L. J. Fundamentos de Epidemiologia. São Paulo: Manole, 2004. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CURY, G. C. Epidemiologia Aplicada ao Sistema Único de Saúde – Programa de Saúde da Família. Belo Horizonte: Coopmed, 2005. 2. BENSENOR, I. M.; LOTUFO, P. A. Epidemiologia: abordagem prática. São Paulo: Sarvier, 2005. 3. BREILH, J. Epidemiologia Crítica: Ciência Emancipadora e Interculturalidade. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS022			

Nome e código do componente curricular: ATENÇÃO DIETOTERÁPICA I		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: PLANEJAMENTO ALIMENTAR, CÁLCULO DE DIETAS E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 05 aulas práticas	
<p>Ementa</p> <p>Estabelecimentos de relações entre terapia nutricional e subnutrição (marasmo e kwashiorkor), desnutrição e hipovitaminoses, doenças gastrointestinais e hepáticas, de pacientes criticamente enfermos, do paciente oncológico, do paciente com AIDS, em pré e pós cirúrgicos.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1- ESCOTT-STUMP, S. Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento. 5 ed. São Paulo: Editora Manole. 2007.</p> <p>2- PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. Dietoterapia - Uma Abordagem Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>3- LEÃO, L. S. C. de S. GOMES, M. do C. R. Manual de Nutrição Clínica - Para Atendimento Ambulatorial do Adulto. São Paulo: Editora: Vozes, 2003.</p> <p>4- CHEMIN, S. M. S. S. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. Editora Roca.</p> <p>5- CUPPARI, L.; Nutrição Clínica No Adulto. Editora Manole, 2002.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>1- IKEMOR, E. H. A.; MATOS, L. A. de. Manual de Dietas do Hospital do Câncer A. C. Camargo. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.</p> <p>2- PINHO, N. B. de; PACHECO, S. de A.; BALUZ, K. G.; OLIVEIRA, A. G. L. Manual de Nutrição Oncológica. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.</p> <p>3- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humanas. São Paulo: Editora Roca.</p>			
EQUIVALÊNCIA: CCS071			

Nome e código do componente curricular: INTERAÇÃO DROGA NUTRIENTE		Centro: CCS	Carga horária: 3 teóricas 0 prática
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa</p> <p>Estudo das vias de administração de fármacos e formas farmacêuticas. Farmacologia geral, relacionada às características comuns de todas as classes de drogas (absorção, distribuição, metabolização e excreção). Estudo das diversas classes de medicamentos nos sistemas orgânicos, bem como a quimioterapia antimicrobiana e parasitária, enfatizando o mecanismo de ação, os efeitos farmacológicos, os usos clínicos dessas substâncias e as interações droga-nutriente. Descrição e avaliação da interferência de alimentos na biodisponibilidade das drogas. Avaliação dos efeitos tóxicos de diferentes classes de medicamentos.</p> <p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. SILVA, P. Farmacologia. 7 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2006 2. RANG H. P.; RITTER, J. M.; DALE, M. M. Farmacologia. 5 ed. São Paulo: Editora Elsevier, 2004 3. KATZUNG, B. G. Farmacologia Básica & Clínica. 9 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2006 4. BRUNTON, L. L.; LAZO, J. S.; PARKER, K. L. Goodman & Gilman: as Bases Farmacológicas da Terapêutica. 11 ed. São Paulo: Editora McGraw-Hill, 2006. 5. FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L.; FERREIRA, M. B. C. Farmacologia Clínica: Fundamentos da Terapêutica Racional. 3 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2004. <p>Bibliografia Complementar</p>			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: ASPECTOS SÓCIO-CULTURAIS DA ALIMENTAÇÃO E SAÚDE		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Estudo da educação alimentar e nutricional e sua importância no contexto das práticas de saúde bem como sua trajetória histórica no contexto brasileiro. Caracterização das teorias educacionais, suas implicações nas práticas de educação alimentar e nutricional e repercussões na relação do profissional com o sujeito (individual e coletivo). Subsídios o planejamento de ações de educação alimentar e nutricional voltadas para coletividades e indivíduos, tanto sadios quanto enfermos.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1997. 2. GADOTTI, M. Perspectivas atuais da educação. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. 3. BRANDÃO, C. R. O que é educação. 33 ed. São Paulo: Brasiliense, 1995. 4. GADOTTI, Moacir. História das idéias pedagógicas. São Paulo: Ática, 1995. 5. TORRES, C. A. Democracia, educação e multiculturalismo: dilemas da cidadania em um mundo globalizado. Petrópolis: Vozes, 2001. <p>.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MENDES, E.V. Uma agenda para a saúde. São Paulo HUCITEC, 1996. 2. LEFEVRE, F.; LEFEVRE, A. M. C. Promoção de Saúde: a Negação da Negação. Rio de Janeiro: Vieira e Lent, 2004. 3. FREIRE, P. Educação e atualidade brasileira. São Paulo: Cortez/IPF, 2001. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS065			

Nome e código do componente curricular: PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS, PLANEJAMENTO ALIMENTAR E CÁLCULO DE DIETAS		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa: Fundamentos da administração de UAN. Estudo das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs): conceituação, objetivos, características e atividades desenvolvidas. Caracterização das modalidades de serviços. Orientação sobre Planejamento físico-funcional-estrutural: especificações, layout, fluxo de produção, equipamentos, ergonomia. Realização do Planejamento alimentar: critérios utilizados para o cálculo da estimativa das necessidades alimentares e nutricionais para coletividades. Discussão sobre os métodos de avaliação, programas governamentais onde há necessidade de planejamento alimentar e estruturação de avaliações do Programa de Saúde do Trabalhador frente às novas demandas nas UAN.</p>			
<p>Bibliografia Básica 1. ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. :São Paulo: Editora metha. 2003 2. MEZOMO, I. F. B. A. A Administração de Serviços de Alimentação. 4 ed. São Paulo: Metha, 1994. 3. TEIXEIRA, S.(Org.); OLIVEIRA, Z. M. G. de; REGO, J. C. do. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000. 4. FERREIRA, S.M.R. Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela. 2002. 5. SILVA FILHO, A. R. A. da Manual Básico para Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1998.</p>			
<p>Bibliografia Complementar 1. FIGUEIREDO, R.M. Guia prático para evitar as DVAs, doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos - Doenças Infecciosas e Parasitárias: Como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal. São Paulo, Ed. Manole, 2000. 2. CARVALHO, E.P. Controle e avaliação da qualidade em serviços de alimentação. UFLA. Lavras. 2000. 3. DAVIES, C.A. Alimentos e Bebidas. 2.ed. Caxias do Sul:EDUCS, 2001.</p>			
EQUIVALÊNCIA: CCS070			

Nome e código do componente curricular: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL		Centro: CCS	Carga horária: 4 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: PLANEJAMENTO ALIMENTAR E CÁLCULO DE DIETAS E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 10 aulas práticas	
<p>Ementa Detalhamento de dietas; necessidades e recomendações nutricionais; alterações fisiopatológicas mais importantes na gestação (conseqüências futuras da alimentação materna), para lactantes, lactentes, pré-escolares, escolares e adolescentes e do recém-nascido de alto risco. Estudo das enfermidades mais freqüentes em pediatria e interesse em nutrição e esquema alimentar para lactentes com alimentação artificial</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1- SILVA, A. P. A. da; CORRADI, G. A.; ZAMBERLAN, P. Manual de Dietas Hospitalares em Pediatria. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>2- CARDOSO, A.L.; TADDEI, J. A. de A. C.; LOPES, L. A. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>3- LOPES, F. A.; BRASIL, A.L.D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2003.</p> <p>4- VITOLO, M. R. Nutrição - da gestação à adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso Editores, 2003.</p> <p>5- LOPEZ, F. A.; SIGULEM, D. M.; TADDEI, J. A. C. Fundamentos da Terapia Nutricional em Pediatria. São Paulo: Savier, 2002</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>1- MARCONDES, E. <i>et al.</i> Pediatria na Atenção Primária. São Paulo: Sarvier, 1999</p> <p>2- CTENAS, M. L. de B.; VITOLO, M. R. Crescendo com saúde: o guia de crescimento da criança. São Paulo: Ed. C2 1999.</p> <p>3- WOISKI, J. R. Nutrição e Dietética em Pediatria. Rio de Janeiro: Atheneu, 1995.</p> <p>4- WEHBA, J. Nutrição da Criança. São Paulo: Fundo Editorial BYK, 1991.</p> <p>5- AKRÉ, J. (Ed.). Alimentação Infantil: bases fisiológicas. Trad. Velochko A. Toma T. São Paulo: IBFAN, 1994.</p> <p>6- NÓBREGA, F. J.; CAMPOS, A. L. R. Distúrbios Nutricionais e Fraco Vínculo Mãe/Filho. Rio de Janeiro: Revinter, 1996.</p>			
EQUIVALÊNCIA: 062			

Nome e código do componente curricular: POLÍTICAS PÚBLICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 1 prática
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: SOCIEDADE E ALIMENTAÇÃO E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Apresentação da trajetória histórica das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, na Bahia e no Recôncavo da Bahia. Análise crítica do padrão brasileiro de intervenção pública voltada para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Caracterização da atual política pública brasileira e do estado da Bahia de Segurança Alimentar e Nutricional. Reflexão sobre o papel do nutricionista nesse contexto e sua participação em setores públicos e organizações sociais. Elaboração de um plano municipal de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1. ABRANCHES, S. H. SANTOS, W.G. dos; COIMBRA, M. A. Política Social e Combate à Pobreza. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998.</p> <p>2. VIANA, A. L. As políticas Sociais e As Políticas de Saúde no Contexto do Processo de Globalização. In: A Miragem da Pós-Modernidade. GERSCHMAN, S & VIANNA, M. L W. (Orgs) Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1997.</p> <p>3. DEMO, P. Política social, educação e cidadania. 2. ed. Campinas: Papyrus, 1996.</p> <p>4. CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.</p> <p>5. VIANA, S.V. 1996 Nutrição, Trabalho & Sociedade. São Paulo: Hucitec. Introdução p. 13-31. Cap. 1. Elementos teóricos e conceituais p. 33-60. Cap. 3. Uma prática coletivamente orquestrada p. 77-115. Cap. 4. Identidade profissional em conflito. p. 117-131.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>6. ROSEN, G. A. Evolução da medicina social. In: Nunes, C.D. (org). Medicina social. aspectos históricos e teóricos. São Paulo, Ed. Global, 1983, p. 25 -82.</p>			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: PLANEJAMENTO E GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Apresentação dos fundamentos da gestão de UAN. Orientação sobre Recursos humanos: saúde do trabalhador de UAN, dimensionamento, ficha de análise e descrição de cargos, recrutamento, seleção, treinamentos e capacitações. Estudo da aplicabilidade das vigilâncias epidemiológica, sanitária e nutricional em UANs. Orientação sobre gestão de materiais: seleção e avaliação de fornecedores, sistemas de compras, recebimento, estocagem e controle de estoque. Capacitação para a gestão de preparo: critérios nutricionais e higiênicos-sanitário. Capacitação para a gestão de distribuição: sistemas de distribuição, porcionamento, formas de controle, avaliação da satisfação do usuário. Descrição da gestão financeira: composição dos custos, custos diretos e indiretos, preço da refeição, controle de custos. Discussão sobre controle qualidade em UAN. Apresentação dos Instrumentos de avaliação em Unidades de Alimentação e Nutrição</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> ARRUDA, G.A. <i>Manual de boas práticas na produção e distribuição de alimentos</i>. São Paulo: Ponto Crítico, 1996. BENEDICTO, M. L.; REGGIOLLI, M.R. <i>Manual de dietas para o restaurante industrial</i>. São Paulo: Atheneu, 1997 BERNADES, Cyro; MARCONDES, Reynaldo C. <i>Sociologia Aplicada À Administração</i>. 5ed. São Paulo: Saraiva, 2003. CARNEIRO, H. <i>Comida e sociedade: uma história da alimentação</i>. Rio de Janeiro: Campus, 2003. COSTA, N. da S. C. <i>A formação do nutricionista: educação e contradição</i>, Goiânia: Ed. da UFG, 2000. <p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> CARUSO, L. <i>Manual de dietas hospitalares</i>. São Paulo: Atheneu, 2004. CHIAVENATO, I. <i>Introdução à teoria geral da administração</i>. 4.ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1993 GANDRA YR. (coordenador). <i>Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação</i>. São Paulo: Savier, 1983. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS068			

Nome e código do componente curricular: ATENÇÃO DIETOTERÁPICA II		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: PLANEJAMENTO ALIMENTAR E CÁLCULO DE DIETAS E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 10 aulas práticas	
<p>Ementa</p> <p>Estabelecimentos de relações entre terapia nutricional e cardiopatias, Diabetes Mellitus, obesidade, nefropatias, distúrbios metabólicos (hipertensão, dislipidemias...), anorexia nervosa e bulimia, doenças Reumatológicas.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1- KRAUSE, L.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11 Ed. São Paulo: Roca. 2005.</p> <p>2- ZANELLA, M. T.; CLAUDINO, A. de M. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar - Transtornos Alimentares e Obesidade. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>3- FONSECA, J.G.M. Obesidade e Outros Distúrbios Alimentares. São Paulo: Editora Medsi, 2005.</p> <p>4- PHILIPPI, S.; ALVARENGA, M. Transtornos Alimentares. São Paulo: Manole, 2004.</p> <p>5- RIELLA, MIGUEL CARLOS. Nutrição e Rim. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>1- OMS. GRUPO DE ESTÚDIO. Dieta, Nutricion y Prevención de enfermedades crônicas. Ginebra, 2003 (Série de Informes Técnicos)</p> <p>2- CURY, R. Entendendo A Gordura. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>3- AUGUSTO, A. L. P. <i>et al.</i> Terapia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 1993.</p>			
EQUIVALÊNCIA: CCS064			

Nome e código do componente curricular: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 3 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: EPIDEMIOLOGIA, AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E ATENÇÃO À SAÚDE.		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Apresentação da epidemiologia dos problemas nutricionais da população brasileira. Discussão sobre a organização da atenção básica no atual contexto da política de saúde brasileira: principais estratégias, programas e ações de promoção da saúde e prevenção de doenças e a inserção e papel do nutricionista neste contexto. Caracterização da Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde. Apresentação e utilização do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no processo de trabalho do Nutricionista na área de Saúde Coletiva. Problematização do processo de trabalho do nutricionista na saúde coletiva. Aplicação dos princípios do planejamento e programação em saúde como subsídio ao planejamento em nutrição. Elaboração de um plano municipal de alimentação e nutrição.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MONTEIRO, C. A . Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças. 2 ed. São Paulo: HUCITEC, 2000. 2. CASTRO, I. R. R. de. Vigilância Alimentar e Nutricional: Limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1996. 3. GALEAZZI, M. A. (Org.). Segurança Alimentar e Cidadania. Campinas: Mercado de Letras, 1996. 4. CASTRO, J. Geografia da Fome: o dilema da fome – pão ou aço. 4 ed. São Paulo: Civilização Brasileira, 2004 5. VALENTE, F. L. S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2005 <p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DEMO, P. Política social, educação e cidadania. 2. ed. Campinas: Papyrus, 1996. 2. BARROS, R. P. de. Desigualdade e Pobreza no Brasil. Brasília: IPEA, 1993. 3. TEIXEIRA, C. F. ; SOLLA, J. P. Modelo de atenção à saúde. Salvador: EDUFBA, 2006. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS067			

Nome e código do componente curricular: NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: PLANEJAMENTO ALIMENTAR E CÁLCULO DE DIETAS E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa</p> <p>Interface entre atividade física e nutrição. Recomendações para os diferentes tipos de atividade física. Uso de suplementos para atletas. Importância de carboidratos, lipídios, proteínas, água, vitaminas e minerais na atividade física. Nutrição do atleta</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1-TIRAPEGUI, J. Nutrição, Metabolismo e Suplementação na Atividade Física. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.</p> <p>2- BACURAU, R. F. Nutrição e Suplementação Esportiva. São Paulo: Editora Phorte, 2001.</p> <p>3- MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, I. K. Nutrição para o exercício e o desporto. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>4- MAUGHAN, R.; GLEESON, M. GREENHAFF, P. L. Bioquímica do Exercício e do Treinamento. São Paulo: Manole, 2000.</p> <p>5- LANCHA JUNIOR, A. H. Nutrição e Metabolismo Aplicados à Atividade Motora. São Paulo: Ed. Atheneu, 2002.</p>			
<p>Bibliografia Complementar (3)</p> <p>1- MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, I. K. Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.</p> <p>2- POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. Fisiologia do Exercício. São Paulo: Manole, 2006.</p> <p>3- KEDE, M. P. V.; SABATOVICH, O. Dermatologia Estética. São Paulo: Ed. Atheneu</p> <p>4- MOREIRA, S. B. Equacionando o treinamento: a matemática das provas longas. Rio de Janeiro: Shape, 1996.</p>			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: SÍNTESE INTERDISCIPLINAR		Centro: CCS	Carga horária: 00 teórica 02 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: TODAS DISCIPLINAS CURSADAS ANTERIORMENTE		Módulo de alunos: 20 aulas práticas	
<p>Ementa Elaboração de um trabalho, sob orientação de um professor, envolvendo os conhecimentos adquiridos nos semestres anteriores na forma de trabalho científico (ex.: artigo), artístico (ex.: modelagem de alimentos para pirâmide), cultural (ex.: desenvolvimento de livro infantil), instrutivo (ex.: minicurso para manipuladores), entre outras atividades (julgadas adequadas pelo professor orientador). Interface entre as diversas disciplinas cursadas durante o curso de Nutrição e estímulo a atividade extracurriculares.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. KOCH, I. G. A coesão textual. São Paulo: Contexto, 1991 2. OLSON, D. O mundo no papel: implicações conceituais e cognitivas da leitura e da escrita. São Paulo. Editora Ática, 1997. 3. SMITH, F. A leitura significativa. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999. 4. KOCH, I.V. Texto e a construção do sentido. São Paulo: Contexto, 1995. 5. SANT'ANNA, S. B. B. Interdisciplinaridade. São Paulo: Futura, 2002. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PLATÃO, F. S.; FLORIN, J. L. Para entender o texto – Leitura e redação. São Paulo: Ática, 1996. 2. CARRAHER, D. W. Senso crítico. 5. ed. São Paulo: Pioneira, 1998. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: PLANEJAMENTO ALIMENTAR E CÁLCULO DE DIETAS E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 05 aulas práticas	
<p>Ementa</p> <p>Busca de compreensão do suporte nutricional enteral e parenteral: indicações, vias de acesso, seleção das formulações, técnicas de preparo, complicações, cuidados de higiene e monitorização. Participação do nutricionista como membro da equipe de terapia nutricional e suas funções específicas.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>1- VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>2- WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G.. Guia Básico de Terapia Nutricional. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.</p> <p>3- DE ANGELIS, R. C. Alergias Alimentares. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.</p> <p>4- SANTOS, A. F. L. dos. Guia Prático de Dietas Enterais. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.</p> <p>5- ROMBEAU, J. L.; ROLANDELLI, R. H. Nutrição Clínica - Nutrição Parenteral. São Paulo: Editora Roca.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>1- RIELLA, M. C. Suporte Nutricional Parenteral e Enteral. 2 Ed. Rio De Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.</p> <p>2- BUCHMAN, A. L. Manual de Suporte Nutricional. São Paulo: Editora Manole, 1998.</p> <p>3- KNOBEL, E. Condutas no Paciente Grave. 3 ed. São Paulo: Editora Atheneu.</p>			
EQUIVALÊNCIA: CCS091			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
 NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº _____ Fls. _____
 Rubrica: _____

Nome e código do componente curricular: ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		Centro: CCS	Carga horária: 240 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NUTRIÇÃO EM UAN		Módulo de alunos: Individual - prática	
<p>Ementa:</p> <p>Aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos com outras disciplinas da área. Estabelecimento de relações entre a teoria e a prática na área. Participação crítica em todas as etapas do processo de trabalho do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>Bibliografia Complementar:</p>			
EQUIVALÊNCIA: CCS073 OU CCS074			

Nome e código do componente curricular: EMPREENDEDORISMO		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
<p>Ementa Discussão da prática do nutricionista na área do trabalho, estimulando o aluno a explorar novos campos de atuação do nutricionista e realização de trabalho autônomo. Empreendedorismo e espírito empreendedor. Comportamento do empreendedor: habilidades, atitudes e competências. Visão e oportunidades no mercado. Ciclo de vida de um negócio. Visão e oportunidades de negócios: identificação, seleção e definição do negócio. Estratégias de Inovação. Negociação com parceiros, meios e oportunidades de implantação.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BIAGIO, L. A.; BATOCCHIO, A. Plano de Negócios: Estratégia para Micro e Pequenas Empresas. São Paulo: Manole, 2005 2. FREIRE, A. Paixão por empreender Rio de Janeiro: Campus, 2004 3. HISRICH, R. D.; PETERS, M. Empreendedorismo, São Paulo: Bookman. 2004 4. HASIMOTO, M. Espírito Empreendedor nas Organizações. São Paulo: Saraiva, 2006 5. MAXIMIANO, Antônio C. A. Administração para empreendedores. São Paulo: Prentice-Hall <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HALL, S. A identidade cultural na pós-modernidade. 10 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2005 2. MONTEIRO, S.; VARGAS, E. Educação, Comunicação e Tecnologia Educacional: Interfaces com o... Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 3. STONER, J.; FREEMAN, E. Administração. 5 ed. Rio de Janeiro: Prentice-hall do Brasil, 2001 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
 NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº _____ Fls. _____
 Rubrica: _____

Nome e código do componente curricular: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA		Centro: CCS	Carga Horária 240 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: ATENÇÃO DIETOTERÁPICA I e II, NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL, NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL		Módulo de alunos: 06 alunos/setor	
<p>Ementa</p> <p>Aplicação dos conhecimentos teóricos na prática ambulatorial e/ou hospitalar, participando da equipe multiprofissional de atendimento de pacientes, analisando e sugerindo condutas dietoterápicas; Ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de diagnosticar o estado nutricional nas alterações fisiopatológicas da população atendida, desenvolvendo raciocínio clínico-nutricional e integrando aspectos biológicos, psicológicos e sociais no tratamento dietoterápico. Aprender a desenvolver e manejar protocolos de cuidado nutricional adequados.</p>			
EQUIVALÊNCIA: CCS072			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.

Rubrica:

Nome e código do componente curricular: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA		Centro: CCS	Carga horária: 240 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: POLÍTICAS PÚBLICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA E EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL		Módulo de alunos: Individual – prática	
Ementa: Confronto entre a teoria e a prática do nutricionista buscando a aplicação das competências, habilidades e atitudes necessárias para a atuação do profissional na área de Saúde Coletiva. Análise crítica e propositiva da realidade de atuação do nutricionista em Saúde Coletiva, resgatando e inter-relacionando conteúdos, habilidades e valores trabalhados ao longo do curso.			
Bibliografia Básica Bibliografia Complementar:			
EQUIVALÊNCIA: CCS075			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DIDÁTICO PEDAGÓGICO
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº _____ Fls. _____
Rubrica: _____

Nome e código do componente curricular: DESENVOLVIMENTO DE TCC		Centro: CCS	Carga horária: 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: Todas disciplinas		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas	
Ementa: Fornecimento de oportunidade do aluno realizar um trabalho de síntese e integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso.			
Bibliografia Básica Bibliografia Complementar:			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: MARKETING EM NUTRIÇÃO		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas 2 PRÁTICAS
Modalidade	Função: BÁSICA	Natureza: OBRIGATÓRIA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas teóricas 20 aulas práticas	
<p>Ementa Conceitos básicos e fundamentos do Marketing. Serviços de Atendimento do Consumidor. Técnicas, estratégias e análises de oportunidades de marketing utilizadas na comercialização de alimentos e produtos alimentícios. Fundamentos e processos da comunicação. Planejamento de campanhas publicitárias na área da nutrição. Nutrição na mídia (os efeitos da comunicação de massa). Mercado (comportamento do consumidor e segmentação). Sistemas de informação, tendências mercadológicas.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. GANDRA, Yaro R., GANBARDELLA, Anna M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Ed. Sarvier, 1983. 2. CAPRONI, R. Marketing Aplicado à Saúde. 4 ed. 3. KOTLER, P. Administração de marketing. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006 4. KOTLER, PHILIP Princípios de marketing. 9 ed. 2. reimpressão São Paulo: Prentice Hall, 2005 5. SELLES, A.; MINADEO, R. Marketing para Serviços de Saúde. São Paulo: Cultura Médica, 2007 <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MEZOMO, J. C. Gestão da qualidade na saúde: princípios básicos. São Paulo: Manole; 2001 2. PROENÇA, R. P. da C; SOUSA, A. A. de; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. 3. MCKENNA, REGIS. Marketing de relacionamento: estratégias bem-sucedidas para a era do cliente. 22 ed. Rio de Janeiro: Campus, 1997. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

RELAÇÃO DE DISCIPLINAS OPTATIVAS

Nome e código do componente curricular: GASTRONOMIA		Centro: CCS	Carga horária: 1 teórica 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: PROFISSIONALIZANTE	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS		Módulo de alunos: 20 aulas teóricas 10 aulas práticas	
<p>Ementa: Conceitos e histórico da gastronomia mundial e brasileira. Terminologia culinária. Principais bebidas fermentadas e destiladas, suas características e combinações com alimentos. Eventos gastronômicos. Culinárias regionais. Preparações alternativas especiais. Tipos de serviços de alimentação e modalidades de sistemas em serviços de alimentos e bebidas. O restaurante como espaço de lazer e entretenimento.</p> <p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2001. 2. GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1999. 3. LIONEL, M.. Restaurante: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 1990. 4. REY, A. M. Gestão dos Serviços de Alimentos e Bebidas/ Anthony M Rey, Ferdinand Wieland; Tradução Sergio Senna - Salvador: Instituto de Hospitalidade, 1999 - Série alimentos e bebidas. 5. TEICHAMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 5 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1987. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. 2. FISBERG, Mauro. Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul. São Paulo: Atheneu, 2002. 3. SENAC. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnica de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DOS ALIMENTOS		Centro: CCS	Carga horária: 1 teórica 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: QUÍMICA ANALÍTICA		Módulo de alunos: 20 aulas teóricas 10 aulas práticas	
<p>Ementa: Métodos analíticos aplicados para determinar a composição físico-química dos alimentos. Interpretação dos resultados analíticos. Legislação de alimentos.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ANDRADE, E. C. B. Análise de Alimentos - Uma Visão Química da Nutrição, São Paulo: Varela, 2006. 2. CHECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos, Campinas: UNICAMP, 2003. 3. MORETO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.; KUSKOSKI, E. M. Introdução à Ciência de Alimentos, São Paulo: Varela, 2002. 4. OLIVEIRA, J.E.D.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier Editora de Livros Médicos Ltda, 1998. 5. REFONDO, J. C. Análise dos Alimentos - Cálculo Centesimal, São Paulo: Copidart, 2000. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CARVALHO, H. H.; JONG, E. V. Alimentos - Métodos Físicos e Químicos de Análise, Porto Alegre: UFRGS, 2002. 2. RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 2005. 3. TORRES E. A. F. S., MACHADO, F. M. S. Alimentos em questão – Volume II. São Paulo: Crítico, 2006. 			
EQUIVALÊNCIA: CCS 050			

Nome e código do componente curricular: MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO LABORATORIAL I		Centro: CCS	Carga horária: 1 teórica 2 práticas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: PARASITOLOGIA HUMANA		Módulo de alunos: 20 aulas teóricas 10 aulas práticas	
<p>Ementa: Avaliação dos métodos de diagnóstico das principais doenças infecciosas e parasitárias e auto-imunes. Estudo da correlação clínico-laboratorial e epidemiológica.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. FERREIRA, A. W.; ÁVILA, S. L. M. Diagnóstico Laboratorial das Principais Doenças Infecciosas e Auto-Imunes. 2 ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2001. 2. COURA, J. R. Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias – 2 volumes, 1 ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2006. 3. RAMOS, L. de M. H.; BRITO, C. A. A.; MIRANDA FILHO, D. B.; SOUZA, S. G.; HENRIQUES, A. P. C.; SILVA, O.B. Condutas em Doenças Infecciosas, 1 ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2004 4. LIMA, A. O.; SOARES, J. B.; GRECO, J. B.; GALIZZI, J.; CANÇADO, J. R. Métodos de laboratório aplicados à clínica - técnica e interpretação. 8ª edição, Ed. Guanabara Koogan, 2001. 5. MARINHO, L. A. C.; TAVARES, W. Rotinas de Diagnóstico e Tratamento das Doenças Infecciosas e Parasitárias. 2 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MILLER, O. Laboratório e os Métodos de Imagem para o Clínico. São Paulo: Editora Atheneu, 2003. 2. DE CARLI, G. A. Parasitologia Clínica – Seleção de Métodos e Técnicas de Laboratório para o Diagnóstico das Parasitoses Humanas. Editora Atheneu, 2001. 3. MANDELL, G. Atlas de Doenças Infecciosas. Porto Alegre: Artmed Editora, 2005. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: ECONOMIA DA SAÚDE		Centro: CCS	Carga horária: 51 teórica
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito:		Módulo de alunos: 30 aulas teóricas 0 aulas práticas	
<p>Ementa:</p> <p>Bases da Economia da Saúde. O complexo produtivo da saúde. Os aspectos peculiares do mercado de bens e serviços de saúde (a demanda e a oferta por bens e serviços de saúde). a análise econômica dos sistemas de saúde. Financiamento e organização. As formas de pagamento e os incentivos microeconômicos associados aos provedores dos serviços de saúde. A organização dos provedores dos serviços de saúde. A demanda por seguro saúde (risco moral <i>ex-ante</i> e <i>ex-post</i> e seleção adversa). A alocação dos recursos no setor saúde. Desigualdades. Inovação tecnológica. Avaliação econômica da saúde.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PIOLA, S F, VIANNA, S. M. (org.). Economia da saúde: conceitos e contribuição para a gestão da saúde. Brasília: IPEA, 2006. 2. MANKIW, N.G. Introdução à economia. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005. 3. SILVA, M.G. C. Introdução à economia da saúde. Fortaleza: UECE/Expressão, 2004. 4. KUPFER, D, HASENCLEVER, L. (Org). Economia Industrial: fundamentos teóricos e práticos no Brasil. Rio de Janeiro: Campus, 2002 5. ANDRADE, E.I.G et. al. Análise de situação da Economia da Saúde no Brasil. Belo Horizonte: COOPMED, 2004 <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. NEGRI, B, GIOVANNI, G. Radiografia da Saúde. Campinas: Campus, 2001. 2. VASCONCELLOS. Economia: Micro e Macro. Belo Horizonte: Atlas, 2006. 3. CAMPOS, W.S. C. Tratado de saúde coletiva. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 20 aulas teóricas	
Ementa: Apresentação e discussão sobre temas relevantes e emergentes na área de Nutrição Clínica, fruto do avanço científico na área.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 25 aulas teóricas	
Ementa: Apresentação e discussão sobre temas relevantes e emergentes na área de Nutrição Clínica, fruto do avanço científico na área. Problematização de questões conjunturais que impliquem na problemática alimentar e nutricional de populações			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 20 aulas teóricas	
Ementa: Apresentação e discussão sobre temas relevantes e emergentes na área de Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, fruto do avanço científico na área.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: TÓPICOS ESPECIAIS EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS		Centro: CCS	Carga horária: 2 teóricas
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA		Natureza: OPTATIVA
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 20 aulas teóricas	
Ementa: Apresentação e discussão sobre temas relevantes e emergentes na área da Ciência dos Alimentos, fruto do avanço científico na área.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: EDUCAÇÃO EM SAÚDE		Centro: CCS	Carga horária: 3 teóricas
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA		Natureza: OPTATIVA
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 40 aulas práticas	
Ementa: Histórico e as diversas concepções de educação em saúde no Brasil; Caráter constitutivo da educação no conjunto das práticas de saúde e a interdependência entre saúde-educação e cidadania. Dimensão pedagógica do trabalho dos profissionais de saúde como agentes educativos; Operacionalização das ações de educação em saúde na perspectiva individual, familiar e coletiva; Diferentes abordagens pedagógicas e a inclusão dos diferentes sujeitos e saberes que perpassam o processo educativo.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: DINÂMICA DE GRUPO		Centro: CCS	Carga horária: 34 práticas
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA		Natureza: OPTATIVA
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 20 aulas práticas	
Ementa: Gênese e dinâmica dos grupos. Técnicas de dinâmica de grupo e suas aplicações na prática profissionais. Aplicação de exercícios de dinâmica de grupo.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: PSICOLOGIA DO ADOECIMENTO E DA MORTE		Centro: CCS	Carga horária: 34 práticas
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 20 aulas práticas	
Ementa: A morte no contexto cultural e social - balizas históricas. Reações emocionais que acompanham os processos de adoecimento, hospitalização e morte. O paciente, a equipe de saúde e a família. Humanização da dor e sofrimento humanos. Profissionais de saúde frente à morte.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: PSICOLOGIA DO TRABALHO E ORGANIZACIONAL II		Centro: CCS	Carga horária: 68 h/aula
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos:	
Ementa: Reflexão sobre o mundo do trabalho e suas transformações. Compreensão das funções psicológicas do trabalho e seu significado. Discussão sobre a organização, as condições e o conteúdo do trabalho. Caracterização das principais abordagens teóricas sobre saúde e trabalho. Interface entre saúde e trabalho. Estudos sobre riscos e desgastes no trabalho, doenças do trabalho, acidentes de trabalho e violência relacionada ao trabalho. Análise de práticas de promoção da saúde psíquica no trabalho.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: DESENVOLVIMENTO FAMILIAR		Centro: CCS	Carga horária: 75 teóricaS
Modalidade DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos: 30 aulas teóricas	
<p>Ementa: Estudo do Modelo biopsicossocial em saúde. Estudo do Ciclo de vida familiar e de teorias correlacionadas. Família e desenvolvimento: Exame das questões referentes à continuidade e mudanças no desenvolvimento humano. A interface entre gênero e reprodução. Análise sobre a economia familiar: conceitos, funções, modelos, orçamento e planejamento. Reflexões sobre as políticas públicas voltadas para o planejamento familiar. Caracterização da família como unidade econômica. Determinantes da renda e a influência econômica na família. Desenvolvimento familiar e qualidade de vida.</p> <p>Bibliografia Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CARTER, B, MCGOLDRICK, M. As Mudanças no Ciclo de Vida Familiar: uma estrutura para a terapia familiar. Porto Alegre: Artes Médicas, 2001. 2. SEN, A. K. Desenvolvimento como liberdade. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 3. HELMAN, C.G. Cultura, saúde e doença. Porto Alegre: Artmed, 2003. 4. SCHUMPETER, J.A. Teoria do Desenvolvimento Econômico. Rio de Janeiro: Nova Cultural, 1997. 5. NICHOLS, M.P. SCWARTZ, R.C. Terapia familiar: Conceitos e métodos. Porto Alegre: Artmed, 2007. <p>Bibliografia Complementar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DESSEN, M. A; COSTA JÚNIOR, A. L. A ciência do desenvolvimento humano: tendências atuais e perspectivas futuras. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2. MANKIW, N. G. Introdução à economia. São Paulo: Thomson Pioneira, 2004. 3. VARIAN, H. R. Microeconomia: princípios básicos. Campinas: Campus, 2006. 			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: MEIO AMBIENTE, SAÚDE E SANEAMENTO		Centro: CCS	Carga horária: 51h/aula
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos:	
Ementa: Relações entre a produção, o ambiente e a saúde. Agenda 21 e desenvolvimento sustentável. Epidemiologia e Saúde Ambiental: aspectos históricos e conceituais. Noções de Vigilância Ambiental em Saúde: conceitos, estrutura, concepção e modelo de atuação. Saneamento Ambiental e controle da qualidade da água, do ar e do solo. Resíduos Sólidos, Meio Ambiente e Saúde Pública. Coleta Convencional, Coleta Seletiva e geração de emprego e renda. Catadores de resíduos: cidadãos, agentes econômicos e ambientais. Educação sócio-ambiental, mobilização social e cidadania.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: METODOLOGIA DO ENSINO SUPERIOR		Centro: CCS	Carga horária: 51h/aula
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: NÃO		Módulo de alunos:	
Ementa: O campo de investigação da Didática: o processo ensino/aprendizagem. Abordagens pedagógicas: elementos estruturantes, características. O Projeto Político-Pedagógico e o Projeto Ensino-Aprendizagem. Introdução à políticas educacionais. Principais pensadores. Planejamento de Ensino - Conhecimento da realidade; Determinação dos objetivos de curso/aula, Seleção dos conteúdos, Escolha de recursos (visuais/audiovisuais), Instrumentos para avaliação dos alunos, Estruturação de um plano de ensino/plano de aula.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA		Centro: CCS	Carga horária: 51h/aula
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: EPIDEMIOLOGIA		Módulo de alunos: 40	
Ementa: A Vigilância Epidemiológica nos sistemas locais de saúde. Notificação e Investigação Epidemiológica. Monitoramento de doenças diarreicas agudas. Vigilância Epidemiológica das hepatites virais. Vigilância Epidemiológica das doenças exantemáticas. Investigação das DTA – doenças transmitidas por alimentos. SI-PNI – Sistema de Informação do Programa Nacional de Imunização.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

Nome e código do componente curricular: PSICOSSOMÁTICA		Centro: CCS	Carga horária: 51h/aula
Modalidade: DISCIPLINA	Função: BÁSICA	Natureza: OPTATIVA	
Pré-requisito: EPIDEMIOLOGIA		Módulo de alunos: 40	
Ementa: Princípios fundamentais em Psicossomática. Contribuições históricas ao nascimento e consolidação da Psicossomática. Interfaces da com outras áreas do conhecimento. O atendimento ao paciente psicossomático. Implicações da psicossomática para a prática em psicologia.			
EQUIVALÊNCIA: NÃO			

QUADRO DE EQUIVALÊNCIA

- DISCIPLINAS MANTIDAS

COMPONENTE CURRICULAR	EQUIVALÊNCIA	PRÉ-REQUISITOS
Bioquímica Aplicada à Nutrição I	CCS041	-
Anatomia Humana	CCS004	-
Química Analítica	CCS044	-
Histologia	CCS005	-
Bioquímica Aplicada à Nutrição II	CCS043	Bioquímica Aplicada à Nutrição I
Fisiologia Humana	CCS009	Anatomia Humana
Metodologia Científica aplicada Nutrição	CCS047	-
Microbiologia Básica e dos Alimentos	CCS010 e CCS046	-
Parasitologia Humana	CCS011	-
Tecnologia de Alimentos	CCS056	Nutrição Básica I
Bioestatística	CCS017	-
Patologia Humana	CCS055	Fisiologia Humana
Epidemiologia	CCS022	Bioestatística
Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas	CCS059	Fisiologia do Sistema Digestório; Nutrição Básica II
Avaliação Nutricional	CCS058	-
Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	CCS060	Microbiologia Básica e dos Alimentos
Atenção à Saúde	CCS053	-
Atenção Dietoterápica I	CCS071	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
Educação Alimentar e Nutricional	CCS065	Aspectos Sócio-Culturais da Alimentação e Saúde
Nutrição Materno-Infantil	CCS062	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
Planejamento e Gestão em UAN	CCS070	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos
Atenção Dietoterápica II	CCS064	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
Nutrição Parenteral e Enteral	CCS091	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas; Avaliação Nutricional
Nutrição em UAN	CCS068	Planejamento e Gestão em UAN
Nutrição e Saúde Coletiva	CCS067	Epidemiologia, Avaliação Nutricional e Atenção à Saúde
Estágio em Nutrição Clínica	CCS072	Atenção Dietoterápica I, Atenção Dietoterápica I;

		Atenção Dietoterápica II Nutrição Materno-Infantil, Nutrição Parenteral e Enteral
Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição	CCS073 OU CCS074	Planejamento e Gestão em UAN; Nutrição em UAN
Estágio em Nutrição e Saúde Coletiva	CCS075	Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional; Nutrição e Saúde Coletiva e Educação Alimentar e Nutricional

- DISCIPLINAS INCLUÍDAS

COMPONENTE CURRICULAR	EQUIVALÊNCIA	PRÉ-REQUISITOS
Sociedade e Alimentação	-	-
Atuação e Ética Profissional	-	
Relações Interpessoais	-	-
Aspectos Sócio-Culturais da Alimentação e Saúde	-	-
Nutrição Básica II	-	Nutrição Básica I
Imunologia	-	-
Fisiologia do Sistema Digestório	-	Anatomia Humana
Técnica Dietética e Bioquímica dos Alimentos	-	Nutrição Básica I
Psicologia Aplicada à Saúde	-	-
Interação Droga-Nutriente	-	-
Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional	-	Sociedade e Alimentação; Avaliação Nutricional
Nutrição e Atividade Física	-	Planejamento Alimentar e Cálculo de Dietas e Avaliação Nutricional
Síntese Interdisciplinar	-	Todas disciplinas cursadas anteriormente
Empreendedorismo	-	-
Marketing em Nutrição	-	-
Desenvolvimento do TCC		Síntese Interdisciplinar

O Colegiado do Curso de Nutrição promoverá oportunamente uma discussão específica sobre a necessidade quantitativa de profissionais para atender as demandas do curso, assim como sobre as qualificações (titulação, experiência na área). Ressalta-se que parte desta definição (sobretudo em termos quantitativos) depende de definições institucionais que ultrapassam as competências do colegiado como, por exemplo: normatização de número máximo e mínimo de hora/aula por professor, número de vagas dos cursos (isso à luz da expansão do CCS e adesão ao REUNI – questões em discussão) e estabelecimento de áreas de conhecimento.

**ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PROJETO
PEDAGÓGICO**

**Formulário
Nº 14**

O Projeto Pedagógico por ser um processo dinâmico requer periodicidade em sua avaliação, promovendo subsídio para retroalimentar a formação. Esta avaliação envolve uma complexidade de ações, a serem desenvolvidas. Privilégia-se um sistema de auto avaliação do curso. Serão definidos posteriormente as dimensões do processo e o detalhamento da metodologia a ser utilizada, bem como o cronograma a ser seguido, os quais devem ser estabelecidos a partir de discussões com os diversos segmentos que farão parte do processo..

Busca-se uma metodologia de avaliação que sinalize, sobretudo, para a adequação dos conteúdos programáticos ao perfil e objetivos do curso e ao Projeto Institucional da UFRB e CCS. Atenção especial será dada à inter-relação teoria e prática, buscando não só à construção teórica, mas à práxis do profissional e, ainda, a inter-relação entre os diversos componentes curriculares, objetivando romper com a tradicional fragmentação do conhecimento.

Neste processo o aluno deverá sentir-se sujeito da ação educativa e de sua formação profissional

Assim, a avaliação, como processo permanente, deverá permitir o aperfeiçoamento tanto pessoal, quanto institucional, pelo fato de colocar os atores em processo de reflexão constante.

Pretende-se estabelecer um processo sistemático de avaliação do projeto através de reuniões, seminários, etc. envolvendo docentes, discentes de forma a culminar em uma melhoria do projeto. Para tanto os instrumentos estarão sendo construídos durante o processo de desenvolvimento desse projeto e à luz das avaliações realizadas.

Avaliação do Processo Ensino-aprendizagem

Recomenda-se a adoção de um processo de avaliação processual e contínuo que valorize o monitoramento da aquisição e utilização dos conhecimentos, habilidades e atitudes, e *credencial* que certifique ter o aluno alcançado os objetivos estabelecidos no Curso.

Em linhas gerais obedecerá às normas gerais estabelecidas pela Pró-Reitoria de Graduação da UFRB.

A;em das avaliações de aprendizagem realizada por cada um dos docentes, no âmbito do componente curricular que leciona, os alunos serão avaliados sistematicamente pelo colegiado do curso de forma a acompanhar a formação do perfil profissional proposto e à consecução dos objetivos. Para tanto serão estabelecidos grupos de discussão.

Outros mecanismos de avaliação serão os instrumentos desenvolvidos pelo SINAES, focando no docente, no curso e na instituição.

Do ponto de vista técnico-científico serão utilizados os trabalhos de conclusão de curso, os quais serão defendidos em banca.

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Aprovado em Reunião, dia 30/08/2007

Diretor do Centro