



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
COORDENAÇÃO DE CURRÍCULOS E PROGRAMAS

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

CURSO: Nutrição

HABILITAÇÃO: Bacharelado

CRIAÇÃO: Resolução nº 47/76 do Conselho Universitário de 16/06/1976

RECONHECIMENTO: Decreto nº 83.655 do Conselho Federal de Educação, de 28/06/1979 da Presidência da República.

RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO: Portaria nº 402 de 25 de julho de 2006, através do Decreto nº 5.773, de 09 de maio de 2006.

REGULAMENTAÇÃO PROFISSIONAL: Lei nº 5.276/67 de 24/04/1967 do Conselho Federal de Nutricionistas.

RESOLUÇÃO QUE REGULAMENTA A ELABORAÇÃO DO PROJETO

POLÍTICO-PEDAGÓGICO:

- RESOLUÇÃO Nº 34/2004 do CONSEPE;
- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 05, de 07/11/2001;
- TOTAL DE CRÉDITOS PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR – 223 CRÉDITOS COM CARGA HORÁRIA DE 3.345 HORAS.

CÓDIGO DO CURSO: 16206100

DURAÇÃO: Mínimo: 04 Anos Letivos ou 08 Períodos Letivos;
Máximo: 06 Anos Letivos ou 12 Períodos Letivos.

TURNO: Manhã/Tarde

REGIME ACADÊMICO: Créditos

1. HISTÓRICO DO CURSO:

A profissão de Nutricionista foi regulamentada, no ano de 1967, pela Lei nº 5.276/67. Um ano mais tarde, a Portaria Ministerial 3.425, do Ministério do Trabalho, veio a enquadrá-la no nível de profissão liberal autônoma.

Apesar de o ano de 1967 representar um marco importante na trajetória da profissão, torna-se necessário recuar um pouco no tempo se quisermos resgatar a história do surgimento do Nutricionista, até chegar ao seu reconhecimento como profissional de nível universitário.

Somente no século XX é que a Nutrição passaria a constituir um campo específico não só de estudos científicos como também de formação e intervenção social. Assim, no início deste século assistiu-se ao desenvolvimento de centros de estudo e cursos de formação de dietistas em diversos países, dentre os quais Japão (1915), Estados Unidos (1917) e Suécia (1917).

Quanto ao surgimento do profissional na sociedade brasileira, diz-se que sua emergência teve como pré-condições o processo de organização do capitalismo nacional e as contradições a ele inerentes. No geral, as opiniões convergem para apontar, segundo um ponto de vista sócio-histórico, o surgimento do dietista dentro de uma conjuntura específica (populismo). Nesse caso, ele veio a atender a necessidade de responder pela execução/viabilização de ações no setor, implementadas por um Estado em busca de legitimidade, em que o profissional se inseria como mais um instrumento atenuador das tensões sociais.

Partindo deste pensamento ocorreu a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) em 05/08/1940 pelo Decreto-Lei nº 2.478, um órgão da Previdência Social, o qual objetivava:

- Assegurar condições favoráveis e higiênicas à alimentação dos segurados dos Institutos e Caixas de Aposentadoria e Pensões subordinado aos respectivos ministros;
- Propiciar aos trabalhadores alimentação adequada e barata.

O SAPS pode ser considerado como o núcleo inicial da profissão de Nutricionistas no Brasil. Em 31 de agosto de 1949, data em que no Brasil se comemora o Dia do Nutricionista, funda-se, no Rio de Janeiro, a Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), que, mais tarde, daria origem à Federação das Associações de Nutricionistas (FEBRAN), futura Federação Brasileira de Nutrição. A partir de 1954, a ABN inicia o processo de reconhecimento dos Cursos de Nutricionistas em nível superior para, depois, vir a lutar pela regulamentação profissional.

Simultaneamente ao reconhecimento do Curso de Nutricionista em nível superior, caminhou a regulamentação profissional, que veio a acontecer no ano de 1967, pela Lei 5.276/67 de 24 de abril de 1967.

Na Paraíba o Curso de Graduação em Nutrição da UFPB, foi criado com a finalidade de preparar pessoal técnico com conhecimento específico na área, realidade esta que impedia o alcance em curto prazo das metas governamentais que visavam as melhorias das condições de saúde do povo brasileiro.

O Curso quando da sua criação se propôs:

- Combater a desnutrição em nossa área;
- Promover a educação alimentar;
- Dar assistência nutricional aos diversos grupos populacionais em especial aos grupos de alto risco;
- Preparar Profissionais de Nutrição voltados para os problemas da região.

A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição foi implantada pela Resolução 11/76 do CONSEPE, a qual com o decorrer do tempo foi sendo aperfeiçoada de acordo com as necessidades ora surgidas, chegando-se a consolidar a estrutura atualmente vigente, regulamentada pela Resolução nº 87/81 do CONSEPE. Tal estrutura tem atualmente sido submetida a um processo de reformulação baseado nas vertentes tradicionais, emergentes e vindouras de atuação do profissional Nutricionista, de modo que tal ação resulta com o presente Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição/CCS/UFPB.

2. JUSTIFICATIVA:

A crescente complexidade da evolução do conhecimento científico baseado, muitas vezes, nas demandas explicitadas pela sociedade, tem obrigado a Universidade como unidade acadêmica, a refletir sobre a necessidade da elaboração de um novo projeto acadêmico com vistas a assegurar os recursos públicos e ampliar outras formas de financiamento. Ao mesmo tempo, é visível a insatisfação da comunidade acadêmica ao ver o conhecimento sendo tratado de modo inteiramente dependente da demanda.

Um outro desafio a ser enfrentado pelas Universidades, consiste na demanda pela cada vez maior por novas vagas nos Cursos oferecidos. Essa crescente demanda se explica, tanto pelo crescimento da população jovem, como pelas necessidades criadas pela sociedade, cujo processo de produção, exige indivíduos altamente qualificados e com habilidades para processar e usar informações.

A proposta de uma mudança da estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição, surgiu como resultado de ciclos de estudos, seminários, oficinas e discussões, envolvendo docentes assistenciais e alunos, nos segmentos ensino-serviço. Estas discussões vinham ocorrendo em várias escolas de nutrição do país e a partir de então a Secretaria de Ensino Superior (SESU)/Ministério da Educação e Cultura (MEC), coordenaram um movimento nacional com a finalidade de reunir e sistematizar as informações sobre experiências curriculares dessas escolas, visando viabilizar uma base comum Nacional para os Cursos de Graduação em Nutrição.

Mais recentemente, a Universidade Federal da Paraíba realizou a avaliação de seus cursos de graduação, com o objetivo de buscar formas de assegurar um ensino que contemple a diversidade do conhecimento e que, simultaneamente em nível da individualidade e subjetividade do aluno, forme profissionais com competência em áreas específicas e capazes de incorporar valores que propiciem o pleno exercício de sua cidadania.

Arelada a estas discussões, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, editada pela lei nº 9.324 de 20 de dezembro de 1996, investiu contra a indiferenciação do Ensino Superior e estimulou sua reorganização, adequando-o às necessidades de expressão e qualificação. Ao eliminar o currículo mínimo e permitir formas diferenciadas de oferta de cursos superiores, tal aparato legislativo abriu definitivamente o caminho para a autonomia na estruturação das carreiras e cursos.

O resultado dessas discussões tornou clara a necessidade de adoção de práticas pedagógicas que privilegiam o ensino em forma e ritmo compatíveis com a realidade econômica social e cultural do aluno, e que lhe permitam acompanhar a

evolução dos conhecimentos produzidos que mudam numa velocidade sem precedentes na sociedade contemporânea. Outra questão relevante é a necessidade de incorporar os avanços tecnológicos na prática pedagógica, dentro de uma perspectiva de análise crítica sobre seus efeitos na sociedade.

O exame dos currículos dos Cursos de Nutrição revelou ainda, que as grades curriculares enquadram o aluno num padrão pré-determinado que, teoricamente, deveria capacitá-lo para adquirir a melhor formação dentro de um campo profissional. Na maioria das vezes, os currículos resultam em cursos com visões restritivas do conhecimento. Perde-se nesta concepção, a alternativa de oferecer ao aluno, a possibilidade de ampliar os horizontes do conhecimento e da aquisição de uma visão crítica que lhe permita extrapolar a aptidão específica do seu campo de atuação profissional.

Pode ser verificado ainda, a fragilidade que existe na articulação entre os programas das disciplinas, agravando-se a situação quando os programas são freqüentemente modificados pelo professor para adequá-los aos seus conhecimentos específicos, sem que a alteração seja comunicada aos colegiados competentes.

Um dos aspectos mais críticos é o excesso de centralização do processo de ensino no professor. Com grande freqüência, o ensino é realizado através de aulas expositivas teóricas, que restringem acentuadamente a participação do alunado. Este método, válido e legítimo de ensino, transforma o aluno em elemento passivo da aprendizagem. O aluno, não é estimulado a exercer sua capacidade de compreensão, estruturação de problemas, bem como de buscar sozinho, soluções para as questões envolvidas no processo de aprendizagem.

Hoje, o mercado de trabalho e também a sociedade, de uma forma bastante generalizada, sinalizam para a necessidade de se formar um profissional de nível superior que tenha uma formação mais completa e complexa. A aspiração da sociedade moderna, não está restrita a visão do especialista com o domínio apenas de sua área específica de formação. De outra forma, buscam-se por profissionais capazes de promover a interação entre partes do sistema e com habilidades para promover mudanças nas comunidades em que estão inseridos. Portanto, para se atingir este objetivo, é fundamental ampliar os horizontes do conhecimento durante o processo de permanência do estudante nas Universidades.

Neste contexto, de profunda preocupação com os rumos futuros do ensino de Graduação em Nutrição que se realizaram as discussões, que subsidiaram a formulação do Projeto Político Pedagógico aqui apresentado.

3. MARCO TEÓRICO / METODOLÓGICO:

No momento atual, assiste-se a um movimento de re-organização dos serviços de saúde, no qual a vigilância à saúde surge como referência conceitual e metodológica. Nela, assume-se que os serviços devem olhar para os problemas de saúde segundo uma perspectiva integradora, abrangendo a promoção, prevenção e cura. Dessa forma, trabalha-se com a idéia de ações de saúde a serem desenvolvidas em um determinado espaço - o território - a partir dos problemas e necessidades de saúde existentes no mesmo.

O quadro sócio sanitário do país mostra a coexistência de patologias crônico-degenerativas com as doenças típicas da pobreza, além de se observar o recrudescimento de doenças consideradas sob controle ou erradicadas (MONTEIRO, et al, 1994). No que diz respeito ao perfil nutricional da população as carências nutricionais - expressão biológica da fome - aparecem como um problema de saúde a ser enfrentado pelos profissionais de saúde.

Neste contexto, a situação nutricional do estado da Paraíba, segundo estudos realizados na última década, aponta para uma prevalência de 43,3 % de desnutrição infantil crônica, chegando a um valor de 62,3 % na zona rural sertaneja (RIVERA, et al, 1991). Ao restringir-se o estudo em escolares, tem sido observado que a desnutrição chega a 14,6 %, elevando este índice para 20,46 % também na região do Sertão, demonstrando uma alta prevalência de retardo estatural (TELES, et al, 1991).

Em relação às carências específicas, estudos feitos em crianças paraibanas de 0 a 5 anos, mostraram uma prevalência de anemia ferropriva de 35,6 % (MOURA, & CARIRI, 1991), ultrapassando o limite máximo preconizado pela OMS, que é de 20 %, e ainda uma prevalência de 24,8 % de hipovitaminose A e 37,6 % de hipovitaminose C, conforme pesquisas feitas em crianças escolares no Município de João Pessoa. (CARIRI, et al., 1991).

Estes dados confirmam os resultados obtidos nos inquéritos de consumo alimentar da população paraibana, que apresenta uma adequação calórica inferior a 69%, onde apenas 25% da população, apresenta uma adequação calórica entre 90 e 110% (RIVERA, et al., 1991).

A área da Nutrição, colocando-se nessa perspectiva poderá assumir o seu papel em todos os níveis do sistema de saúde, seja contribuindo para planejar e executar políticas de alimentação e nutrição e/ou de vigilância sanitária, o que a insere no âmbito da promoção da saúde, seja intervindo em programas específicos voltados para evitar a instalação de desequilíbrios relacionados à ingestão inadequada de alimentos

(ações preventivas para carências, para sobrepeso etc). Em soma, pode ainda atuar no âmbito da cura, onde estará voltada à recuperação de problemas de carência ou sobre ingestão de alimentos, ou evitando complicações de enfermidades para má conduta alimentar.

As habilidades requeridas do profissional Nutricionista deverão não só possibilitar sua ação na prestação dos serviços no espaço de atuação escolhido, como também dar-lhe condições de formar novos profissionais e/ou capacitar outros profissionais que possam compor equipes de trabalho na área da Nutrição.

Isto exige de todos nós, além da inspiração honesta, da participação decidida e da responsabilidade conjunta, a necessidade de não nos limitarmos ao campo puramente biológico, mas igualmente fazer incursões no campo sócio econômico, pois nele se encontra a maioria das explicações buscadas a respeito dos fenômenos biológicos.

Em sendo o homem o objetivo maior de todos os planos de desenvolvimento do nosso país, em torno dele deve girar qualquer intento que vise a lograr modificações que conduzam à sua sobrevivência eficiente e produtiva. E se o fundamental para o desenvolvimento é o homem, a Nutrição é o meio indispensável para alcançá-lo, de vez que a capacidade do homem para desenvolver energia física e mental está subordinada ao valor energético da dieta que ingere. Essas considerações indicam a necessidade de repensar as propostas curriculares das instituições formadoras de recursos humanos em todas as áreas, e especificamente na área de saúde, considerando a realidade da atual conjuntura de redemocratização e da busca pela cidadania.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Os objetivos do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal da Paraíba definidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN), são eles:

- Formar o nutricionista, com referencial teórico, capacidade técnica com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, sendo hábil a atuar na área de alimentação e nutrição de forma a promover, preservar e recuperar a saúde de indivíduos e grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida;
- Formar profissionais que contemplem as necessidades sociais da saúde com ênfase nos princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde;
- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformação dos alimentos e aproveitamento de seus componentes no organismo humano;
- Diagnosticar, intervir e monitorar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Atuar na área de nutrição clínica exercendo atividades de intervenção dietoterápica, em caráter preventivo e terapêutico;
- Planejar e gerir atividades em alimentação e nutrição voltadas à melhoria das condições nutricionais de populações;
- Avaliar e intervir no processo sócio-cultural, político e econômico, de modo a influenciar na disponibilidade, acesso e aquisição de alimentos pela população em geral;
- Descrever e intervir no perfil epidemiológico dos agravos à saúde e bem-estar humano relacionados com a nutrição;
- Atuar nas políticas e nos programas de educação e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e/ou nacional;
- Integrar as equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, implantar, executar e avaliar atividades relacionadas com alimentação e nutrição;
- Contribuir na formulação de novos produtos alimentícios a partir de matérias-primas convencionais ou alternativas;
- Planejar e executar ações de promoção e avaliação da qualidade de alimentos em sua área de competência;

- Desenvolver o ensino, a pesquisa e extensão em sua área de atuação;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria e marketing na sua área de atuação;
- Direcionar a prática profissional ao interesse social, à cidadania e à ética.

5. PERFIL DO PROFISSIONAL

A justificativa social para a formação do nutricionista respalda-se na necessidade do atendimento aos problemas de saúde, alimentação e nutrição humana, por isso o perfil desejado, contempla:

Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e atenção dietética em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem como aspectos fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde 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.

6. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO FORMANDO

6.1 Gerais

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

• **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;

• **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 habilidade de escrita e leitura, bem como o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira, tecnologias de comunicação e informação;

• **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;

• **Administração e gerenciamento:** os profissionais de saúde devem ter a percepção da necessidade da aprendizagem continuada, tanto na sua formação geral, quanto na sua prática profissional. Estes profissionais devem aprender a aprender e ter compromisso com a sua educação, bem como com a formação das futuras gerações de profissionais, vindo a proporcionar a interação com os profissionais do serviço, inclusive, estimulando e desenvolvendo a modalidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

6.2 Específicas

A Graduação em Nutrição da UFPB deve garantir ao Egresso/Profissional, o conhecimento requerido para o exercício das seguintes competências e habilidades:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuar em política e em programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional;
- Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- Planejar, organizar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- 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;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuação em marketing em alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;

- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.

Para o alcance das competências supracitadas, é imprescindível que o Projeto Pedagógico do Curso contemple os seguintes princípios relacionados à flexibilidade curricular:

- A IES poderá, atendendo às Diretrizes Curriculares, flexibilizar seu currículo de modo a permitir diversificação na formação do graduando.
- Integração entre ensino, pesquisa e extensão visando à retificação e ratificação dos conteúdos, bem como diversificando o cenário de aprendizagem.
- Equilíbrio entre os conteúdos tecnicistas e humanistas, teóricos e práticos.
- Avaliação processual e contínua com complementaridade dos aspectos atitudinais, hétero e auto-aplicativos;
- Complexidade crescente à luz da racionalidade.

7. CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

I - Alimentação Coletiva

- Unidades de Alimentação e Nutrição
- Creches e Escolas
- Restaurantes Comerciais, Hotéis e Similares
- Refeições – Convênio
- Merenda escolar
- Empresas de Comércio de Cesta-básica

II - Nutrição Clínica

- Hospitais e Clínicas
- Ambulatórios
- Consultórios
- Bancos de Leite Humano
- Lactários
- “Spas”

III - Saúde Coletiva

- Programas Institucionais
- Unidades Básicas de Saúde
- Vigilância Sanitária e Epidemiológica
- Gestão em Saúde

IV – Educação

- Ações de Direção, Coordenação e Supervisão
- Docência, Pesquisa e Extensão

V - Outros

- Indústrias de Alimentos
- Esportes
- Instituições de Pesquisa
- Acessória Técnica
- Organizações Não Governamentais

8. SISTEMA DE OPERACIONALIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso de Graduação em Nutrição da UFPB será oferecido no turno diurno, em sistema de créditos, sendo que cada crédito corresponderá a 15 horas/aula, com duração mínima de 8 e máxima de 12 semestres letivos e carga horária total de 3.345 horas. O aluno do Curso de Graduação em Nutrição terá, desde seu ingresso até a conclusão do Curso, a orientação acadêmica de um professor tutor, conforme está previsto na Resolução 34/2004 do CONSEPE e por regulamentação específica do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

Os componentes curriculares serão ministrados na forma de conteúdos básicos e complementares, sendo os primeiros subdivididos em quatro eixos temáticos de formação, relacionados com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em Nutrição. São eles: 1) eixo de formação em Ciências Biológicas e da Saúde; 2) eixo de formação em Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; 3) eixo de formação em Ciências da Alimentação e Nutrição e 4) eixo de formação em Ciências dos Alimentos.

Os conteúdos complementares serão subdivididos conforme prevê a Resolução 34/2004 do CONSEPE em: a) conteúdos complementares obrigatórios, b) conteúdos complementares optativos, c) conteúdos complementares flexíveis. Os conteúdos serão ofertados ao longo do Curso nas seguintes modalidades: I) Disciplinas; II) Estágios; III) Trabalho de Conclusão do Curso; IV) Outras atividades acadêmicas como iniciação científica, iniciação à ciência, extensão, oficinas, e outras a serem regulamentadas pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição em Resolução específica. Como conteúdos complementares flexíveis, o acadêmico poderá integralizar até o limite de 105 horas, correspondente a 3,14 % da carga horária total do Curso.

A integração dos acadêmicos com os campos de trabalho nos três primeiros semestres da formação dar-se-á por meio de estágios de observação e análise, realizados em locais onde haja prática e profissional nutricionista. A partir do quarto período serão desenvolvidas atividades práticas de intervenção sob supervisão direta e contínua dos professores do Curso. Estas atividades, preferencialmente, devem estar relacionadas às linhas de pesquisa e extensão definidas para o Curso.

As linhas de pesquisa definidas como prioritárias são:

- Saúde Coletiva (Desigualdade Social em Saúde)
- Epidemiologia (Aplicada em Serviços de Saúde e à Nutrição)
- Nutrição em Saúde Pública (Segurança Alimentar e Nutricional; Avaliação de Políticas de Alimentação e Nutrição; Avaliação Nutricional de Coletividades);
- Controle Social e Políticas Públicas
- Nutrição Materno-Infantil
- Nutrição Clínica
- Ciência e Tecnologia de Alimentos
- Nutrição e esporte

A extensão universitária do Curso de Graduação em Nutrição terá como áreas prioritárias: 1) Atendimento Nutricional a portadores de patologias, a nível ambulatorial, no Serviço de Nutrição Ambulatorial do Hospital Universitário Lauro Wanderley; 2) Atendimento de educação nutricional a portadores de Diabetes; 3) Atendimento ambulatorial ao Idoso; 4) Atendimento ambulatorial a Hepatopatas; 5) Nutrição na Saúde Coletiva; 6) O Nutricionista no processo de produção de alimentação coletiva; 7) Controle de qualidade alimentos; 8) Planejamento e aplicação de programas de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição; 9) O Impacto do Programa de Saúde da Família nos Indicadores de Saúde da População.

A operacionalização das disciplinas do eixo de formação biológica deverá contemplar atividades teóricas e práticas, sendo estas últimas, realizadas em laboratório específico para este fim.

Os componentes curriculares relacionados aos eixos de formação em Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos deverão abranger atividades teóricas (70%), práticas (20%) e estágio de observação e interlocução (10%) da carga horária total das disciplinas.

O eixo de formação referente aos Estágios Supervisionados, os quais são diretamente relacionados com a com prática profissional, deverá ter um percentual

mínimo de 20% de carga horária teórica e 80% de carga horária prática. Este eixo será oferecido na forma de estágio de iniciação e intervenção que será registrado como conteúdo prático da disciplina. Desta forma, fica assegurada a vivência com a realidade prática profissional ao longo do Curso, conforme prevê a Resolução nº 34/2004 do CONSEPE.

O trabalho de conclusão de Curso (TCC) deverá ser desenvolvido durante os três últimos períodos do Curso (6º, 7º e 8º períodos), em uma das linhas de pesquisa do Curso, e sob a orientação de um docente do Curso de Graduação em Nutrição. Este trabalho deverá, obrigatoriamente, ter defesa pública e ser aprovado por uma banca examinadora designada para este fim. As normas complementares do TCC serão definidas em Resolução específica do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

O Estágio Supervisionado terá duração de 780 horas, subdivididos, para efeito de integralização curricular, em quatro componentes: 1) Estágio I, com área de concentração em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição que terá 210 horas de duração; 2) Estágio II, será o Estágio Regional Interprofissional – ERIP (150 horas); 3) Estágio III, com área de concentração em Nutrição Social (210 horas); 4) Estágio IV, com área de concentração em Nutrição Clínica, (210 horas) que será oferecido em atendimento ao que prevêem as Resoluções 284/79 do CONSUNI e 09/79 do CONSEPE. Os estágios serão oferecidos de forma contínua, em sistema de rodízios por serviços, durante os dois últimos períodos do curso. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001, específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação e regulamentado em Resolução específica do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% do total por estágio.

8.1. Avaliação:

A execução do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição deverá ser acompanhada e reavaliada sistematicamente pela Coordenação do Curso, obedecendo aos critérios e instrumentos determinados pelo Colegiado do Curso. A avaliação periódica deverá constar de:

1. Uma avaliação qualitativa, semestral, precedida por meio da apuração de um questionário de percepções quanto a qualidade e importância dos conteúdos oferecidos pelo Curso, que deverá ser aplicada aos docentes e discentes do Curso de Graduação em Nutrição;

2. Por meio de uma avaliação quantitativa bianual baseada no mesmo instrumento utilizado pelo MEC nas avaliações para autorização e reconhecimento dos cursos de Nutrição no Brasil. As avaliações serão coordenadas pela Comissão Pedagógica do Curso de Graduação em Nutrição e apreciadas a cada dois anos pelo Colegiado do Curso que poderá sugerir ajustes ao Projeto Político Pedagógico original. Os ajustes de menor relevância, tais como: alterações de ementas, substituição de até duas disciplinas dos conteúdos básicos e complementares, alteração de carga horária das disciplinas serão aprovadas pelo Colegiado do Curso, ouvidos os Departamentos envolvidos, e encaminhados à Pró-Reitoria de Graduação, com as justificativas pertinentes, para aprovação, ficando dispensadas dos elementos exigidos no Art. 34, Inciso II do Estatuto da UFPB.

9. COMPOSIÇÃO CURRICULAR

1. Conteúdos Básicos Profissionais

1.1 Conteúdos Básicos das Ciências Biológicas e da Saúde

Nomenclatura da Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária	Pré-requisitos
Bioquímica Geral	05	75	-
Biologia Celular	04	60	-
Anatomia I	06	90	-
Histologia I	03	45	-
Embriologia I	01	15	-
Genética e Evolução	04	60	-
Fisiologia I	04	60	Anatomia I
Fundamentos de Parasitologia	02	30	Biologia Celular
Imunologia II	02	30	Bioquímica Geral
TOTAL	31	465	-

1.2 Conteúdos Básicos Profissionais das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

Nomenclatura da Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária	Pré-requisitos
Introdução à Psicologia	04	60	-
Antropologia da Saúde II	03	45	-
Ciências Sociais Aplicada à Saúde	03	45	-
Economia I	04	60	-
Epidemiologia e Bioestatística	04	60	-
Administração e Planejamento em Saúde Coletiva	03	45	Epidemiologia e Bioestatística, Ciências Sociais Aplicadas à Saúde
Ética Profissional	02	30	-
Total	23	345	-

1.3 Conteúdos Básicos Profissionais das Ciências da Alimentação e Nutrição

Nomenclatura da Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária	Pré-requisitos
Nutrição Humana	05	75	Bioquímica Geral
Dietética	06	90	Técnica Dietética
Técnica Dietética	04	60	Bioquímica dos Alimentos
Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição	06	90	Dietética, Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos
Fisiopatologia da Nutrição	06	90	Fisiologia I
Dietoterapia I	04	60	Nutrição Humana
Dietoterapia II	04	60	Dietoterapia I
Avaliação Nutricional	04	60	Epidemiologia e Bioestatística
Educação Nutricional	04	60	Epidemiologia e Bioestatística, Ciências Sociais Aplicadas à Saúde
Nutrição em Saúde Coletiva	03	45	Epidemiologia e Bioestatística
Saúde Materno-Infantil	03	45	Dietética
Nutrição Experimental	02	30	Nutrição Humana, Dietética
TOTAL	51	765	-

1.4-Conteúdos Básicos Profissionais das Ciências dos Alimentos

Nomenclatura da Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária	Pré-requisitos
Bromatologia	04	60	Métodos de Análises de Alimentos Bioquímica dos Alimentos
Tecnologia dos Alimentos	03	45	Microbiologia dos Alimentos
Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	03	45	Microbiologia dos Alimentos
Microbiologia dos Alimentos	05	75	Biologia Celular
Bioquímica dos Alimentos	03	45	Bioquímica Geral
Métodos de Análises de Alimentos	03	45	Bioquímica Geral
TOTAL	21	315	-

1.5 Conteúdos Básicos Profissionais: Estágio Curricular

Nomenclatura do Estágio	Nº de Créditos	Carga Horária	Pré-requisitos
Estágio Supervisionado I	14	210	Cursado todas as disciplinas do Currículo
Estágio Supervisionado II	10	150	
Estágio Supervisionado III	14	210	
Estágio Supervisionado IV	14	210	
Total	52	780	

2. Conteúdos Complementares

2.1 Conteúdos Complementares Obrigatórios

Nomenclatura da Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária	Pré-requisitos
Prática de Nutrição Clínica I	04	60	Dietoterapia I
Prática de Nutrição Clínica II	04	60	Dietoterapia II
Prática em UANs	04	60	Administração em UANs
Vigilância Sanitária em Serviços de Alimentação e Nutrição	03	45	Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos
Prática em Saúde Coletiva	04	60	Avaliação Nutricional, Nutrição em Saúde Coletiva, Saúde Materno Infantil
Metodologia do Trabalho Científico	03	45	-
Pesquisa Aplicada à Nutrição	03	45	Metodologia do Trabalho Científico
Trabalho de Conclusão de Curso	03	45	Pesquisa Aplicada à Nutrição
TOTAL	28	420	-

2.2 Conteúdos Complementares Optativas

Nomenclatura da Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária	Pré-Requisitos
Informática Aplicada à Nutrição	02	30	-
Educação Física	02	30	-
Elaboração de Trabalhos Científicos	04	60	-
Fundamentos da Homeopatia	03	45	Fisiologia I
Introdução à Sociologia	04	60	-
Introdução à Administração	04	60	-
Técnicas Audiovisuais em Educação I	03	45	-
Planejamento Educacional	03	45	-
Fitoterapia	04	60	-
Farmacologia	03	45	Bioquímica Geral
Química Geral e Inorgânica	04	60	-
Nutrição e Esporte	02	30	Bioquímica Geral
Marketing em Nutrição	02	30	-
Interação Drogas X Nutrientes	02	30	Bioquímica Geral
Interpretação de Exames Laboratoriais	02	30	Fisiopatologia da Nutrição
TOTAL	44	660	-

Observação I) O acadêmico deverá escolher o correspondente a 10 créditos do total do Curso, das disciplinas listadas, na Tabela acima.

Observação II) Além das disciplinas listadas acima, o acadêmico poderá aproveitar até 5 créditos, de disciplinas de livre escolha, oferecidas por departamentos do Campus I da UFPB.

2.3 Conteúdos Complementares Flexíveis:

Nomenclatura da Disciplina	Serão definidos especificamente pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição e poderão ser integralizados no Currículo até o percentual de 3,14 %, do total da carga horária do Curso.
Tópicos Especiais em Nutrição	

Composição Curricular:

Conteúdos	Eixos de Formação	Nº de Créditos	Carga horária	%
Básicos Profissionais	Ciências Biológicas e da Saúde	31	465	13,90
	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	23	345	10,31
	Ciências da Alimentação e Nutrição	51	765	28,65
	Ciências dos Alimentos	21	315	10,31
	Estágios Supervisionados	52	780	23,32
	SUB-TOTAL		178	2.670

Conteúdos	Eixos de Formação	Nº de Créditos	Carga horária	%
	Obrigatórias	28	420	12,56
	Optativas	10	150	4,48
	Flexíveis	07	105	3,14
	SUB-TOTAL		45	675

TOTAL GERAL	Nº de Créditos	Carga Horária	%
Curso de Graduação em Nutrição	223	3.345	100,0

10. FLUXOGRAMA DO CURSO**1º PERÍODO**

Disciplina	Carga Horária	Créditos
Bioquímica Geral	75	05
Biologia Celular	60	04
Anatomia I	90	06
Histologia I	45	03
Embriologia I	15	01
Ciências Sociais Aplicadas à Saúde	45	03
Metodologia do Trabalho Científico	45	03
Optativa	45	03
TOTAL	420	28

2º PERÍODO

Disciplina	Carga Horária	Créditos
Bioquímica dos alimentos	45	03
Métodos de análises de alimentos	45	03
Imunologia II	30	02
Fisiologia I	60	04
Fundamentos de Parasitologia	30	02
Antropologia da Saúde II	45	03
Genética e Evolução	60	04
Optativa	45	03
TOTAL	360	24

3º PERÍODO

Disciplina	Carga Horária	Créditos
Bromatologia	60	04
Microbiologia dos Alimentos	75	05
Fisiopatologia da Nutrição	90	06
Epidemiologia e Bioestatística	60	04
Nutrição Humana	75	05
Técnica Dietética	60	04
Optativa	30	02
Tópicos Especiais em Nutrição	30	02
TOTAL	480	32

4º PERÍODO

Disciplina	Carga Horária	Créditos
Tecnologia dos Alimentos	45	03
Higiene e Controle Sanitário de Alimentos	45	03
Dietética	90	06
Dietoterapia I	60	04
Administração e Planejamento em Saúde Coletiva	45	03
Avaliação Nutricional	60	04
Economia I	60	04
Introdução à Psicologia	60	04
TOTAL	465	31

5º PERÍODO

Disciplina	Carga Horária	Créditos
Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição	90	06
Saúde Materno-Infantil	45	03
Dietoterapia II	60	04
Educação Nutricional	60	04
Nutrição e Saúde Coletiva	45	03
Prática de Nutrição Clínica I	60	04
Pesquisa Aplicada à Nutrição	45	03
Tópicos Especiais em Nutrição	30	02
TOTAL	435	29

6º PERÍODO

Disciplina	Carga Horária	Créditos
Prática em Unidades de Alimentação e Nutrição	60	04
Prática em Saúde Coletiva	60	04
Prática em Nutrição Clínica II	60	04
Nutrição Experimental	30	02
Vigilância Sanitária em Serviços de Alimentação e Nutrição	45	03
Ética Profissional	30	02
Optativa	30	02
Tópicos Especiais em Nutrição	45	03
TOTAL	360	24

7º PERÍODO

Disciplina	Carga Horária	Créditos
Estágio Supervisionado I	210	14
Estágio Supervisionado II	150	10
TOTAL	360	24

8º PERÍODO

Disciplina	Carga Horária	Créditos
Estágio Supervisionado III	210	14
Estágio supervisionado IV	210	14
Trabalho de Conclusão de Curso	45	03
TOTAL	465	31

11. EMENTAS

▪ EIXO 1: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

1. Disciplina: Anatomia I

- Carga Horária: 90 horas
- Créditos: 06
- **Ementa:** Introdução ao estudo de Anatomia, uma visão do corpo humano, seus planos e eixos. A posição de descrição anatômica. Estudo anatômico dos Sistemas: esquelético, muscular, nervoso e órgãos dos sentidos, cardiovascular, respiratório, digestivo, urinário, reprodutor e endócrino.

2. Disciplina: Biologia Celular

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Estuda a História e Evolução. Métodos de estudo da célula. Morfologia e Fisiologia das estruturas celulares.

3. Disciplina: Embriologia I

- Carga Horária: 15 horas
- Crédito: 01
- **Ementa:** Abordar de forma integrada os mecanismos de origem e desenvolvimento embriológico e fetal do homem, fornecendo subsídios e estudos subseqüentes de importância na formação profissional.

4. Disciplina: Histologia I

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Estudo dos quatro tecidos fundamentais do corpo humano, abordando aspectos microscópicos teóricos e práticos, inter-relacionando forma, função e localização.

5. Disciplina: Genética e Evolução

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04

- **Ementa:** Estuda o material genético: estrutura, replicação, expressão, alteração, regulação, organização e transmissão da dinâmica dos genes em populações e evolução.

6. Disciplina: Fisiologia I

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Estudo da fisiologia geral dos sistemas nervoso, locomotor, cardiovascular, respiratório, renal, digestivo, endócrino e reprodutor.

7. Disciplina: Bioquímica Geral

- Carga Horária: 75 horas
- Créditos: 05
- **Ementa:** Biomoléculas. Carboidratos. Lipídios. Água e tampões. Aminoácidos e peptídeos. Proteínas. Enzimas e coenzimas. Nucleotídeos e Ácidos Nucléicos. Hormônios. Metabolismo intermediário. Metabolismo dos carboidratos, lipídios e compostos nitrogenados. Equilíbrio ácido-básico

8. Disciplina: Imunologia II

- Carga Horária: 30 horas
- Créditos: 02
- **Ementa:** Estuda os conceitos básicos de imunidade natural e adquirida, a organização, e o funcionamento do sistema imunológico, a geração, manutenção e controle da resposta imunológica humoral e celular, as respostas de hipersensibilidade e imunodeficiências quando o sistema imunológico está em desequilíbrio e as técnicas imunológicas

9. Disciplina: Fundamentos de Parasitologia

- Carga Horária: 30 horas
- Créditos: 02
- **Ementa:** Introdução ao estudo da Parasitologia Humana. Protozoários em geral. *Giardia lamblia*, *Entamoeba histolytica*, *Trichomonas vaginalis*, *T. tenax*, *P. hominis*, Leishmanias, *Trypanosoma cruzi*, Doenças de Chagas. Entomologia: Piolhos e Pulgas, Sarna, Psicodídeos, Tratomíneos.

-

▪ EIXO 2: CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS

1. Disciplina: Introdução à Psicologia

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Sistematização histórica: Behaviorismo, Gestalt, Psicanálise. Métodos: experimental, estudo de casos, testes. Atividades profissionais dos psicólogos, área de especialização da psicologia: clínica, educacional, Psicologia do Trabalho.

2. Disciplina: Antropologia da Saúde II

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** A Antropologia como objeto de estudo, os temas clássicos da Antropologia e a Antropologia Brasileira.

3. Disciplina: Ciências Sociais Aplicadas à Saúde

- Carga Horária: 45
- Créditos: 03
- **Ementa:** Conceito de saúde e doença; origem e evolução dos serviços de saúde, organização dos serviços e políticas de saúde no Brasil.

4. Disciplina Economia I

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** A Ciência Econômica, seu objeto e métodos: uma introdução. Visão esquemática do sistema econômico. Aspectos econômicos e sociais. Mercados. Função do Estado. Aspectos econômicos das atividades da saúde.

5. Disciplina: Epidemiologia e Bioestatística

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Introdução ao estudo da estatística. Organização e apresentação dos dados. Estatísticas descritivas, medidas de tendência central e de dispersão. Probabilidade e propriedades epidemiológicas. Distribuição normal. Testes de

hipótese. Teoria de amostragem. Comparação de médias. Medidas de associação. Definição de epidemiologia. Estatísticas vitais. Medidas de frequência de doenças. Incidência e prevalência. Medidas de efeito. Estudos epidemiológicos observacionais: seccional, Coorte, caso-controle, ecológico. Estudos de intervenção. Sistemas de informação em saúde. Vigilância epidemiológica e nutricional. Diagnósticos de saúde de comunidades.

6. Disciplina: Administração e Planejamento em Saúde Coletiva

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** A disciplina será desenvolvida em três momentos, resumidos no seguinte: Conceitual – Saúde coletiva. Saúde pública. Processo saúde-doença. Compromissos mundiais com as reformas do setor saúde (promoção da saúde, políticas públicas saudáveis, ambientes favoráveis, universalidade, integralidade, equidade e qualidade de vida). Processo de trabalho em saúde. Problema de saúde e situação de saúde. Organização de serviços numa abordagem coletiva e intersetorial (promoção da saúde, prevenção, recuperação e cura). Descentralização, regionalização, municipalização, hierarquização, modelos de atenção à saúde, vigilância à saúde e promoção a saúde.

Operacionalização dos Conceitos – Vigilância à saúde: espaço, território, práticas de saúde, educação em saúde, problemas e necessidades da saúde. Descentralização, municipalização, regionalização e hierarquização, como princípios operacionais do SUS. Níveis de complexidade tecnológica. A dualidade do sistema de financiamento da atenção à saúde. A atenção básica e as atenções de média e alta complexidade ambulatorial e hospitalar.

Instrumental - Legislação básica do SUS: Constituição Federal, Leis Orgânicas, Normas Operacionais básicas, Normas Operacionais de Assistência à Saúde. Planejamento e Programação: elementos instrumentais para construção do modelo assistencial, análise da situação de saúde; imagem – objetivo, situação – objetivo, desenho de estratégias, planos de saúde, programação em saúde, relatório de gestão: acompanhamento e avaliação.

7. Disciplina: Ética Profissional

- Carga Horária: 30 horas
- Créditos: 02

- **Ementa:** Noções fundamentais da ética. Trabalho Profissional e Ética. Deveres essenciais do Profissional de nutrição. Leis e Resoluções que regulamentam o exercício da profissão do nutricionista. Noções fundamentais da Bioética.

▪ EIXO 3: CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

1. Disciplina: Nutrição Humana

- Carga Horária: 75 horas
- Créditos: 05
- **Ementa:** Regulação da Ingestão de alimentos. Digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes (carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais) e seus mecanismos regulatórios. Nutrientes energéticos e regulação da temperatura corporal. Alimentos funcionais. Nutrição e atividade física.

2. Disciplina: Dietética

- Carga Horária: 90 horas
- Créditos: 06
- **Ementa:** Recomendações nutricionais: conceitos, interpretação e aplicações. Necessidades de energia: conceitos, elementos formadores da necessidade energética, fatores interferentes nas necessidades energéticas, cálculo das necessidades energéticas de indivíduos e de coletividades sadias. Necessidades de proteínas: conceitos, dose inócua, digestibilidade protéica verdadeira e aparente. Elaboração, análise e adequação (energia, macronutrientes e micronutrientes) de dietas para indivíduos e coletividades sadias. Elaboração de lista de compras e cálculo de custo gênero refeição. Nutrição na adolescência. Nutrição para o indivíduo adulto normal. Nutrição no envelhecimento. Programa de Alimentação do Trabalhador.

3. Disciplina Técnica Dietética

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Introdução ao estudo da Técnica Dietética. Organização e Funcionamento do Laboratório de Técnica Dietética. Técnicas de pré-preparo, preparo e cocção de alimentos: conceitos, aplicações e repercussões sobre a apresentação e valor nutritivo dos diversos grupos de alimentos. Caracterização e entendimento das modificações de natureza física e/ou química conseqüente à cocção dos diversos

grupos de alimentos. Parâmetros de interesse no planejamento e preparação de refeições: fator de correção, fator de cocção, per capita e diluição. Cardápios: diferentes tipos, preparações, apresentação e elaboração.

4. Disciplina: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição

- Carga Horária: 90 horas
- Créditos: 06
- **Ementa:** Análise e Avaliação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UANs) como uma Empresa. Organização da área Física. Equipamentos e recursos humanos em uma UAN. Funcionamento do Serviço de Alimentação na Coletividade Sadia e Enferma. Diagnóstico das UANs através do acompanhamento prático no local.

5. Disciplina: Fisiopatologia da Nutrição

- Carga Horária: 90 horas
- Créditos: 06
- **Ementa:** Conceitos Básicos em Patologia. Aspectos Morfofisiopatológicos de Desnutrição Calórico Protéica. Carências e Excessos de Vitaminas Hidrossolúveis. Carências e Excessos de Vitaminas Lipossolúveis. Doenças do Aparelho Digestivo. Carências e Excessos de Sais Minerais. Desequilíbrio Hidroeletrólítico e Ácido Básico. Enfermidades dos Intestinos. Enfermidades do Pâncreas. Enfermidades da Vesícula Biliar. Síndrome de Má Absorção. Enfermidades do Fígado. Enfermidades Endócrinas de Interesse em Nutrição. Obesidade e Magreza. Diabetes Mellitus. Hiperlipoproteinemias. Alterações Tissulares e Sistêmicas nas Queimaduras. Doenças Cardiovasculares. Alergias Alimentares. Nutrição Enteral e Parenteral. Doenças Renais. Gota. Enfermidades Infecciosas e Parasitárias. Repercussões Nutricionais do Câncer. Enfermidades associadas à Gestação.

6. Disciplina: Dietoterapia I

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Princípios de Dietoterapia. Prescrição Dietoterápica. Anamnese Alimentar. Avaliação Nutricional. Cálculo do Valor Energético Total (VET). Dieta por Equivalentes aplicadas à Dietoterapia. Dietoterapia na Desnutrição Protéico Calórica. Dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestivo e vias biliares.. Dietoterapia nas enfermidades dos intestinos. Dietoterapia nas enfermidades do fígado. Dietoterapia nas enfermidades do pâncreas e vesícula. Dietoterapia na

Magreza. Dietoterapia na Obesidade. Nutrição e Câncer. Dietoterapia no Diabetes Mellitus. Dietoterapia nas Hiperlipidemias.

7. Disciplina: Dietoterapia II

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Dietoterapia nas Doenças Cardiovasculares. Dietoterapia nas Doenças Renais. Dietoterapia nas Doenças Endócrinas. Avaliação Nutricional em Clínica. Avaliação Metabólica. Dietoterapia nas Condições Cirúrgicas. Suporte Nutricional Parenteral. Suporte Nutricional Enteral. Dietoterapia nas Alergias e Intolerâncias Alimentares. Dietoterapia nas Doenças Infecciosas e Parasitárias. Dietoterapia nos Queimados. Dietoterapia nas Doenças Reumáticas. Dietoterapia nos Incapacitados. Dietoterapia nas Doenças Associadas à Gestação. Dietoterapia nas Doenças Associadas à Infância. Dietoterapia nas Síndromes de Má Absorção. Dietoterapia nos Erros Inatos do Metabolismo. Dietoterapia nas Doenças do Sistema Nervoso. Interações Drogas X Alimentos. Estudos de Casos Clínicos.

8. Disciplina Avaliação Nutricional

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** As diferentes dimensões da avaliação nutricional. Principais métodos utilizados em avaliação nutricional. Principais indicadores antropométricos, bioquímicos, de consumo alimentar, sócio-econômicos e demográficos usados em avaliação nutricional. Padrões de referência e pontos de corte. Avaliação nutricional subjetiva global. Perspectiva da avaliação da segurança alimentar. Aplicação da avaliação nutricional para indivíduos em situações especiais.

9. Disciplina Educação Nutricional

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Conceito de educação. Abordagens pedagógicas. A educação no contexto da saúde. Educação Nutricional: antecedentes, perspectivas e desafios. Direito humano a alimentação adequada e Segurança Alimentar e Nutricional. Escolas educacionais e educação nutricional. Fundamentos do comportamento alimentar. Alimentação e Cultura. Aspectos sócio-culturais da Educação nutricional.

Globalização e cultura alimentar. Experiências educativas em alimentação e nutrição e a Promoção da alimentação saudável no contexto atual: o papel do nutricionista. Métodos educativos.

10. Disciplina: Nutrição em Saúde Coletiva

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** A Saúde Pública e sua aplicação na Ciência da Nutrição. A Política de Saúde no Brasil. Fome e desnutrição, determinação social da fome. Direito Humano à Alimentação Adequada. Segurança Alimentar e Nutricional. Principais problemas nutricionais: Epidemiologia, intervenções na prevenção e combate. Política e programas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Perfil Alimentar e Nutricional da população brasileira. Transição Nutricional. O papel do Nutricionista em Saúde Pública.

11. Disciplina: Saúde Materno Infantil

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Caracterização do grupo materno-infantil. Fisiologia da gestação. Curso e peso da gestante. Alimentação da gestante. Fisiologia da lactação. Alimentação da lactante. Crescimento e desenvolvimento e aspectos avaliativos. Fisiologia digestiva do lactente. Requerimentos nutricionais do lactente. Alimentação do lactente. Aleitamento materno. Nutrição do pré-escolar e do escolar. Conhecimento e preparação de leites industrializados maternizados.

12. Disciplina: Nutrição Experimental

- Carga Horária: 30 horas
- Créditos: 02
- **Ementa:** Noções básicas sobre biotério e animais de experimentação. Métodos de avaliação biológica. Cálculo, confecção de dietas experimentais. Requerimentos nutricionais de animais de laboratório.

EIXO 4: CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

1. Disciplina: Bromatologia

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Importância e funções da Bromatologia. Conceito, estrutura, tipos e classificação dos alimentos. Estudo químico bromatológico de carnes e seus derivados, pescados e seus derivados, aves e seus derivados, ovos, leite, leguminosas, cereais, frutas e hortaliças e seus derivados. Bebidas alcoólicas e não-alcoólicas. Raízes e tubérculos. Açúcares. Aditivos químicos. Fiscalização bromatológica. Água. Condimentos. Óleos e gorduras.

2. Disciplina: Tecnologia de Alimentos

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. Métodos Gerais de preservação de alimentos. Estudo tecnológico do leite e derivados, carnes e derivados, pescados e derivados, frutas e hortaliças, cereais e derivados, óleos e gorduras comestíveis. Processamento de alimentos e alterações no valor nutritivo. Embalagem de alimentos. Aditivos alimentares.

3. Disciplina: Higiene e Controle Sanitário de Alimentos

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Princípios básicos da higienização. Boas práticas de produção dos alimentos. Controle de insetos e roedores. Vigilância sanitária dos alimentos sob os aspectos legais. Análise de Perigos e Pontos críticos de controle.

4. Disciplina: Microbiologia dos Alimentos

- Carga Horária: 75 horas
- Créditos: 05
- **Ementa:** Aspectos gerais da microbiologia como Ciência dos alimentos, evolução e aplicações. Caracterização dos principais grupos de microrganismos de interesse em alimentos (bactéria, fungos filamentosos, fungos leveduriformes e vírus): morfologia, organização celular, fisiologia microbiana e atributos de virulência. Fatores de interferência sobre o crescimento microbiano em alimentos.

Microrganismos indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos. Alterações microbianas em alimentos. Doenças Transmitidas por Alimentos de origem microbiana: infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares. Introdução à microbiologia industrial. Legislação microbiológica de alimentos. Organização e funcionamento do Laboratório de Microbiologia de alimentos. Principais Métodos de análises microbiológicas de alimentos.

5. Disciplina: Bioquímica dos Alimentos

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Água. Lipídeos. Carboidratos. Proteínas. Vitaminas e sais minerais. Enzimas nos Alimentos. Escurecimento enzimático. Escurecimento não enzimático. Testes bioquímicos para a identificação de açúcares. Prova bioquímica para a detecção da oxidação lipídica. Pigmentos. Transformações bioquímicas em alimentos de origem animal e vegetal.

6. Disciplina: Métodos de Análise de Alimentos

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** O laboratório de análises de alimentos. Expressão de medidas: erro de medidas, técnicas de amostragem, vidrarias e preparos de soluções. Análise química: titulometria e gravimetria. Análise instrumental: refratometria, absorção UV-visível, fluorescência e infravermelho. Estudo da composição centesimal, valor nutritivo, biológico e calórico. Análise microscópica.

CONTEÚDOS BÁSICOS PROFISSIONAIS: ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS

B.1) Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO I : Unidades de Alimentação e Nutrição

- Carga Horária: 210 horas
- Créditos: 14
- **Ementa:** Análise e avaliação estrutural, material e social. Aspectos gerais dos Serviços de Alimentação das Instituições e Empresas. Organização Estrutural, Social e Material. Funcionamento dos Serviços de Alimentação de Coletividade Sadia, Análise e Diagnóstico.

B.2) Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO II: Estágio Regional Interprofissional - ERIP

- Carga Horária: 150 horas
- Créditos: 10
- **Ementa:** Desenvolver no estágio a articulação dos conhecimentos teóricos adquiridos no processo de formação com a prática social, possibilitando uma postura crítica em relação aos Sistemas de Saúde locais e uma intervenção qualificada na direção da consolidação do Sistema Único de Saúde. Desenvolver ações baseadas na interiorização de recursos humanos, prática multiprofissional e integração ensino/serviço.

B.3) Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO III: Nutrição e Saúde Coletiva

- Carga horária: 210 horas
- Créditos: 14
- **Ementa:** Diagnóstico da situação local com identificação das características da clientela e de suas condições de vida, com vistas ao reconhecimento da realidade da área de influência do serviço de saúde; Realização de atividades que busquem a integração do Serviço de Saúde com as ações desenvolvidas em sua área de influência (escolas, serviços de assistência, instituições religiosas e/ou filantrópicas); Elaboração e desenvolvimento de ações de educação nutricional. Avaliação do estado nutricional da comunidade ou grupos específicos. Análise das ações relativas à Segurança Alimentar e Nutricional; Análise de Programas de Nutrição do Ministério da Saúde.

B.4) Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV: Nutrição Clínica

- Carga Horária: 210 horas
- Créditos: 14

Ementa: Planejamento e aspectos a serem considerados na implantação de Serviços de Alimentação em Coletividade Enferma. Planejamento e prescrição de dietas adequadas à Coletividade Enferma. Anamnese e educação alimentar. Estudo, apresentação e discussão de casos clínicos.

C) CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIOS

1. Disciplina: Prática de Nutrição Clínica I

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Prescrição dietética e avaliação do estado nutricional de pacientes a nível ambulatorial. Acompanhamento da evolução clínica e dietética do paciente. Promoção de educação alimentar através de orientação dietética buscando a melhoria da qualidade de vida.

2. Disciplina: Prática de Nutrição Clínica II

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Prescrição dietética e avaliação do estado nutricional a nível hospitalar. Necessidades nutricionais em condições patológicas. Terapia nutricional enteral e parenteral. Aspectos nutricionais das patologias digestivas, oncológicas, renais, obesidade, diabetes, cardiopatias, dislipidemias, pulmonares, infecciosas em adultos e crianças internas em instituição hospitalar.

3. Disciplina: Prática em Unidades de Alimentação e Nutrição

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Atividades Técnicas. Planejamento e Análises de Cardápios. Programação e previsão de compras. Controle na recepção e no armazenamento dos gêneros alimentícios. Acompanhamento de ações de pré-preparo, cocção. Acompanhamento da distribuição das refeições. Análises e avaliação da refeição oferecida. Cálculo das necessidades calóricas da coletividade. Treinamento ou reciclagem para capacitação dos Recursos Humanos da Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento, elaboração e fornecimento de dietas. Participação no planejamento da estrutura física da UAN. Segurança e Medicina do Trabalho (SMT). Controle de Custo. Atividades educacionais.

4. Disciplina: Prática em Saúde Coletiva

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04

- **Ementa:** Diagnóstico dos principais agravos e grupos de risco. Identificação dos fatores de risco. Reconhecimento das intervenções de saúde e nutrição desenvolvidas no serviço. Diagnóstico da estrutura e funcionamento do serviço de saúde. Participação da rotina do serviço: ações de promoção, proteção e recuperação da saúde. Planejamento e implementação de atividades educativas. Realização de visitas domiciliares.

5. Disciplina: Vigilância Sanitária em Serviços de Alimentação e Nutrição

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** O SUS, a descentralização e fins das ações da Vigilância Sanitária - VISA. Evolução histórica da vigilância sanitária de alimentos no Brasil. Competências atuais da VISA. VISA e as relações de produção/consumo e consumidor. Legislação sanitária vigente em alimentos. Rotulagem, Marketing e propaganda no setor de alimentos. BPF e manipulação de alimentos. Planejamento de atividades de inspeção. Atividades de inspeção em indústria, comércio e serviços de alimentos. Instrumentos de inspeção sanitária. Técnicas de inspeção. Coleta de amostras de produtos suspeitos. Capacitação e formação de multiplicadores em higiene e manipulação de alimentos.

6. Disciplina: Metodologia do Trabalho Científico

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** O método científico e suas características. Teoria e pesquisa. Formulação de hipóteses científicas e variáveis analíticas. Etapas de um trabalho de investigação científica: planejamento, execução, análise e interpretação dos resultados. Relatos de pesquisas.

7. Disciplina: Pesquisa Aplicada à Nutrição

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Apresentação das diferentes áreas temáticas da pesquisa em nutrição. Instrumentos de investigação em nutrição. Tipos de publicação: formas e peculiaridades da comunicação científica. Análise crítica de publicações científicas. Planejamento de um projeto de pesquisa.

8. Disciplina: Trabalho de conclusão de curso.

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Apresentação do trabalho de conclusão de curso.

D) CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OPTATIVOS**1. Disciplina: Informática Aplicada à Nutrição**

- Carga Horária: 30 horas
- Créditos: 02
- **Ementa:** A disciplina de microinformática para os cursos da área da saúde busca atender a uma demanda crescente pelo uso desta ferramenta por parte dos profissionais desse campo. Portanto, o curso volta-se para três tópicos: uso adequado de editor de texto com vistas à edição de trabalhos científicos, conhecimento sobre planilhas de cálculos com vistas a sua aplicação ao manejo estatísticos dos dados e conhecimentos sobre pacotes de processamento de dados voltados para o objeto da saúde.

2. Disciplina: Educação Física

- Carga Horária: 30 horas
- Créditos: 02
- **Ementa:** Atividades físicas como fator de saúde e qualidade de vida.

3. Disciplina: Elaboração de Trabalhos Científicos

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Natureza do trabalho científico. Estrutura dos diversos tipos de trabalho científicos. Etapas da pesquisa bibliográfica. Principais órgãos de normalização. Aplicação das normas técnicas de documentação. Meios de acesso ao documento.

4. Disciplina: Fundamentos da Homeopatia

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Princípios básicos da Homeopatia, compreensão homeopática do processo saúde doença, semiologia homeopática, parâmetros de avaliação da evolução do doente, aspectos históricos da Homeopatia, o medicamento homeopático.

5. Disciplina: Introdução à Sociologia

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** O contexto histórico do aparecimento da Sociologia, seu objeto, seus métodos. Conceitos fundamentais. Análise da Sociedade Brasileira, Elementos de Sociologia Aplicada: questões específicas.

6. Disciplina: Introdução à Administração

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Fundamentos da Administração e do Administrador. A evolução histórica. O ambiente das organizações. O campo da administração: as instituições. As funções administrativas. O administrador e a realidade brasileira.

7. Disciplina: Técnicas Audiovisuais em Educação I

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Abordagem de um processo de comunicação educacional desde sua perspectiva técnica (suporte físico), aspectos de criação de imagem, de sequenciação, de montagem da estrutura da mensagem e características de seu uso. A ênfase será dada ao trabalho prática de elaboração. A disciplina caracteriza-se assim como uma oficina.

8. Disciplina: Planejamento Educacional

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Aspectos políticos e técnicos do planejamento educacional. Tendências recentes do planejamento, proposições teórico-metodológicos do planejamento convencional, do planejamento participativo e do planejamento estratégico. As práticas do planejamento participativo e do planejamento educacional. Desenvolvimento de atividades referentes ao planejamento educacional.

9. Disciplina: Fitoterapia

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04

- **Ementa:** Busca despertar o interesse do aluno para o conhecimento do potencial terapêutico da nossa flora, sua aplicação nos serviços de saúde, pesquisa e extensão.

10. Disciplina: Farmacologia

- Carga Horária: 45 horas
- Créditos: 03
- **Ementa:** Princípios Gerais da Farmacologia: formas farmacêuticas, vias de administração, absorção, distribuição, metabolismo e eliminação de drogas, interação droga-receptor, sinergismo e antagonismo de drogas. Abordagem dos princípios gerais da terapêutica clínica dos medicamentos nas diversas patologias. Mecanismo de ação das principais drogas utilizadas na prática clínica. Aspectos gerais da interação drogas versus nutrientes.

11. Disciplina: Fundamentos de Química Geral e Inorgânica

- Carga Horária: 60 horas
- Créditos: 04
- **Ementa:** Estrutura atômica: Modelo quântico do átomo, números quânticos, distribuição eletrônica. Tabela periódica: A periodicidade nas configurações eletrônicas, classificação e propriedades dos elementos metálicos e não-metálicos, a periodicidade dos elementos metálicos e não-metálicos, a periodicidade nas propriedades atômicas. Química descritiva dos principais elementos dos blocos "s", "p" e "d". Origem, abundância, ocorrência. Principais derivados de alguns destes elementos químicos, propriedades, reações, métodos de obtenção. Ligação química: Regra do octeto, tipos de ligação, ligação iônica, fórmulas eletrônicas, propriedades dos compostos iônicos, ligação covalente, hibridizações de orbitais. Fórmulas eletrônicas e estruturais. A polaridade nas ligações e nas moléculas, forças intermoleculares, propriedades dos compostos covalentes. Reações inorgânicas: Classificação das reações, reações em solução aquosa. Cálculos químicos: unidade unificada de massa mol, massa molar, cálculo de fórmulas: centesimal, mínima molecular, cálculo estequiométrico: reagente limitante, grau de pureza e rendimento. Soluções: Conceito, classificação, natureza e terminologia das soluções, unidades de concentração, solubilidade e fatores que afetam solubilidade; propriedades coligativas das soluções. Equilíbrio iônico: equilíbrio iônico envolvendo ácidos, bases, pH e pOH, íon comum, hidrólise. Noções de

cinética química: velocidade de reação, ordem de reação, fatores que influenciam na velocidade das reações. Catalisadores, enzimas.

12. Disciplina: Nutrição e Esporte

- Carga Horária: 30 horas
- Créditos: 02
- **Ementa:** Noções básicas de fisiologia do esporte. Sistemas energéticos na atividade física. Papel dos diferentes nutrientes no desempenho e bem-estar do atleta. Abordagem dietética nas diferentes fases do evento desportivo. Reposição de líquidos e eletrólitos. Suplementação no esporte: embasamento fisiológico e bioquímico e sua real necessidade.

13. Disciplina: Marketing em Nutrição

- Carga Horária: 30 horas
- Créditos: 02
- **Ementa:** O papel do Marketing nas Organizações e na Sociedade. O composto de Marketing. Comportamento do Consumidor. Marketing de Serviços. Marketing aplicado à Nutrição.

15. Disciplina: Interação Drogas x Nutrientes

- Carga Horária: 30 horas
- Créditos: 02
- **Ementa:** Estudo dos pontos básicos da interação dos fármacos e nutrientes: níveis de interação, efeitos dos alimentos/nutrientes sobre os medicamentos e suas formas de ingestão.

11. Disciplina: Interpretação de Exames Laboratoriais

- **Carga Horária:** 30 horas
- **Créditos:** 02
- **Ementa:** Análises fundamentais do sangue e doenças dos sistemas orgânicos. Valores normais, valores críticos e índices de referência. Exames laboratoriais para a avaliação do estado nutricional: definições e aplicações.