



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ANATOMIA HUMANA	
Código: 06.545.1	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A disciplina visa oferecer ao aluno conhecimentos sobre a morfologia do corpo humano e seus sistemas. Objetiva-se preparar o aluno para o desenvolvimento do raciocínio crítico e interdisciplinar que o permita um melhor desempenho em outras disciplinas e em sua vida profissional.	
OBJETIVO	
Desenvolver habilidades para a identificação dos diferentes órgãos e estruturas do corpo humano quanto à forma, localização e função.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução ao estudo da Anatomia Humana: Posição de descrição anatômica; posição relativa dos órgãos; planos e eixos do corpo humano; conceito de normal. Variação anatômica e anomalia; <i>nominata</i> anatômica.	
UNIDADE II – Estruturas Anatômicas e Classificações:	
Osteologia: Formas e tipos de ossos e suas variações; partes dos ossos (diáfise, epífise e metáfise); estrutura dos ossos (osso esponjoso e osso compacto); medula óssea; vascularização; perióstio.	
Artrologia: Conceito; classificação; características e identificação das articulações que formam o esqueleto.	
Miologia: Conceito e classificação dos músculos; morfologia muscular (partes, componentes e formas); conceito de origem e inserção muscular; classificação funcional dos músculos; identificação dos principais grupos musculares.	

UNIDADE III – Sistemas Corporais:

Sistema circulatório: conceito de sistema circulatório fechado; conceito de vasos e suas características; artérias, veias e capilares; coração; circulação sistêmica; circulação pulmonar; circulação portal; circulação fetal; circulação colateral; sistema linfático.

Sistema respiratório: conceito; componentes do sistema respiratório (nariz, faringe, laringe, traqueia, brônquios e pulmões); mecânica da respiração.

Sistema digestório: conceito; divisão (boca, faringe, esôfago, estômago, intestino delgado, intestino grosso, reto e anus); estruturas associadas (glândulas salivares, fígado, vesícula biliar e pâncreas); peritônio.

Sistema urinário: conceito; partes componentes: rim (morfologia e arquitetura); ureter; bexiga; uretra masculina e feminina.

Sistema genital masculino: conceito; órgãos internos; órgãos externos; morfologia e função dos órgãos.

Sistema genital feminino: conceito; morfologia e função dos órgãos internos; morfologia e função dos órgãos externos; homologia entre órgãos do sistema genital feminino e masculino.

Sistema tegumentar: pele (conceito, estrutura, funções, características morfológicas); tela subcutânea (morfologia, estrutura, diferenças topográficas e sexuais); pelo (morfologia, funções, distribuição, tipos e importância funcional e antropológica); unhas; glândulas cutâneas (classificação, distribuição, morfologia diferencial, importância funcional); mamas (conceito, morfologia interna e externa).

Sistema endócrino: conceito e conexões funcionais; características gerais; conceito de hormônio; funções gerais.

Sistema nervoso: sistema nervoso central (encéfalo e medula espinhal) e sistema nervoso periférico (nervos, gânglios nervosos e terminações nervosas); descrição da morfologia e da distribuição dos nervos cranianos e espinhais; distribuição da substância branca e cinzenta no SNC; descrição das meninges; descrição e origem do líquido; sistema nervoso somático e visceral com suas vias aferentes e eferentes; sistema nervoso autônomo: simpático e parassimpático; diferenças anatômicas, farmacológicas e funcionais.

Sistema sensorial: conceito e descrição dos receptores para cada um dos sentidos especiais: visão, audição, equilíbrio, olfato, gustação e tato.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Práticas para a identificação das estruturas corporais e da importância de sua integração para o funcionamento do corpo.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Laboratório com peças anatômicas

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. **Anatomia humana básica**. 2ª Ed, Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.
MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. **Anatomia orientado para clínica**. 8ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
TORTORA, G. J. **Princípios de anatomia humana**. 12ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,

2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Köpf-Maier, P. **Wolf-Heidegger Atlas de Anatomia Humana**. 6ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

PAULSEN, F.; WASCHKE, J. **Sobotta Atlas de anatomia**. Vol. 1, 2 e 3. 24ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:01, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093940** e o código CRC **631AB08B**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	
Código: 06.545.9	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A antropologia como ciência da cultura humana. A história do ser humano pelo alimento, desde o domínio do fogo até o padrão contemporâneo de comer. O papel da alimentação na organização social, econômica, política e cultural. A comensalidade e a padronização dos costumes alimentares. Construção social de identidades alimentares regionais. Alimentação e arte.	
OBJETIVO	
Abordar a constituição do comportamento alimentar a partir de uma abordagem cultural.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Introdução à Antropologia e História da Alimentação • Conceituação de Antropologia; objetivo e métodos da Antropologia; o estudo antropológico no contexto da Nutrição; o conceito de cultura; etnocentrismo e cultura; história da alimentação: da descoberta do fogo à alimentação antiga, moderna e contemporânea.	
UNIDADE II - História, Cultura e Alimentação no Brasil • História e formação das culturas alimentares brasileiras; as diversas contribuições culturais à cultura e alimentação brasileira; patrimônio alimentar brasileiro e sistemas alimentares regionais.	
UNIDADE III - Alimentação, Política e Arte • Alimentação, fome e desigualdade social; alimentação e política; alimentação e religião;	

alimentação e suas representações estéticas: literatura, cinema, artes visuais.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; atividades; seminários e estudos de artigos.

RECURSOS

Data-show; computador; quadro branco, pincel; recursos audiovisuais diversos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, J. A **Alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Porto Alegre: Globo, 1937.

CASTRO, J. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GARCIA, R.W., CANESQUI, A.M. **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Ed. Fiocruz, 2005.

MARCONI, M. A.; PRESOTTO, Z. M. N. **Antropologia** - uma introdução - 7ª ed. Editora Atlas, 2008.

JACOB, M. **Alimentação e Cultura para Nutrição**. Recife: Nupeea, 2021.

RAMOS, F. P. **No tempo das especiarias**: o império da pimenta e do açúcar. São Paulo: Contexto, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAVIGNAC, J; D. M. **Sistema alimentar e patrimônio imaterial**: o chouriço no Seridó. Sociedade e Cultura, 2007.

JACOB, M. Biodiversidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais em uma horta comunitária com fins educativos. **DEMETRA**: Alimentação, Nutrição & Saúde, 15:e44037. 2020.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**. 1ª Ed, São Paulo: SENAC, 2008.

LAPLANTINE, F. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 1988.

MEDEIROS, M. **Eça de Queiroz e a cozinha burguesa**: Literatura e Alimentação. Dissertação, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil, 2012.

MONTANARI, M. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Florianópolis, Edusc, 2003.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro**. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2007.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093944** e o código CRC **E67B9BAC**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	
Código: 06.545.64	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aborda o conceito de célula a partir de sua origem e evolução, evidenciando a morfologia e fisiologia das estruturas que a compõe e que, juntas, atuam para manter o metabolismo celular. Além disso, busca mostrar as técnicas de microscopia necessárias para a visualização de células.	
OBJETIVO	
Compreender a célula como unidade morfofisiológica dos seres vivos, reconhecendo suas estruturas e funções bem como seu papel em fenômenos inerentes à vida.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Microscopia e Introdução • Métodos de estudo em microscopia óptica e eletrônica • Introdução à célula UNIDADE II – Evolução e Estrutura das Células • Origem e evolução das células; • Células procarióticas e eucarióticas; • Estruturas celulares-morfologia e funções: membrana plasmática; transportes através das membranas; citoplasma/citoesqueleto; sistema de endomembranas; peroxissomos; mitocôndria; núcleo; retículo nucleoplasmático.	

UNIDADE III – Genética e Reprodução

- Ácidos Nucléicos: conceito de ácido nucléico. nucleotídeos e nucleosídeos; composição química dos Nucleotídeos. Equivalência de bases nitrogenadas. Nucleotídeos mono, di e trifosfatados, nucleotídeos cíclicos e sua função biológica (AMPc e GMPc). Nomenclatura dos nucleosídeos e dos nucleotídeos. A molécula do DNA e estrutura dos cromossomos; modelo estrutural de Watson e Crick; fluxo da informação genética. Conceito de Replicação, Transcrição, Tradução, Mutação e Reparo. Estrutura e função dos RNAs. Código genético.
- Reprodução celular: Cromossomos: organização estrutural; rearranjo cromossômico; ciclo celular: proliferação celular (mitose); distúrbio da proliferação celular (câncer); meiose e padrões de herança genética.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre a biologia do funcionamento celular

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERT B. et al. **Biologia Molecular da Célula**. 6ª Ed. Porto Alegre. Artmed, 2017.

DE ROBERTIS, E.M.F; HIB, José. **Biologia Celular e Molecular**. 16ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

JUNQUEIRA, L. C. V.; CARNEIRO, J. **Biologia Celular e Molecular**. 9ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DE-SOUZA, M. T.; BRIGIDO, M. M.; MARANHÃO, A. Q. (org.). **Técnicas Básicas em Biologia Molecular**. 2ª Ed. Brasília: Editora UnB, 2016.

KARP, G. **Biologia celular e molecular: conceitos e experimentos**. 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2005.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale**, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093947** e o código CRC **850B1E99**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: BIOQUÍMICA I	
Código: 06.545.3	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h __ CH Prática: 20h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introduzir a química orgânica, visando aprofundar nos conhecimentos básicos, necessários para um estudo da bioquímica estática, assim como, fazer o estudo estrutural das principais biomoléculas que participam no metabolismo celular.	
OBJETIVO	
Estudar as principais funções da Química Orgânica, suas estruturas e propriedades, além das principais biomoléculas: água, aminoácidos, peptídeos, proteínas, carboidratos, lipídios, enzimas, ácidos nucleicos, bem como equilíbrio ácido – base, pH e sistemas tampão, visando correlações com a nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Estudo do Carbono - Estrutura eletrônica do átomo de Carbono. Hibridação. Arranjos de ligações do átomo de Carbono. Classificação do Carbono. Cadeias carbônicas. Isomeria. Compostos isômeros. Isomeria: Plana, Geométrica, E/Z, Óptica. Quiralidade. Funções Orgânicas. Series orgânicas: Homóloga, isóloga e heteróloga. Hidrocarbonetos: Classificação, Grupo funcional, Nomenclatura, Propriedades Químicas e Físicas: Álcool, Éter, Fenóis: Grupo funcional, Classificação, Radicais, Nomenclatura, Isomeria. Propriedades.	

- **Aldeído, Cetona,** Grupo funcional, Classificação, Radicais, Nomenclatura, Isomeria. Propriedades.
- **Ácido Carboxílico,** Grupo funcional, Classificação, Radicais, Nomenclatura, Isomeria. Propriedades.
- **Derivados de ácidos Carboxílicos: Éster Anidridos de ácidos, Haletos de acila e Amida:** Grupo funcional, Classificação, Nomenclatura, Propriedades
- **Reações Orgânicas**

UNIDADE II - Introdução à Bioquímica

- Características que identificam a matéria viva. Conceito de bioquímica. Hierarquia molecular das células, Organização estrutural das células: biomoléculas, estruturas supramoleculares e organelas.

UNIDADE III - Estudo das principais Biomoléculas

- **Água:** estrutura da água. Propriedades físicas e ligações de hidrogênio Propriedades biológicas da água. Idoneidade do meio aquoso para os organismos vivos. pH e Sistemas Tampão. Conceitos de Ácido e de Base. Equilíbrio ácido – base. Noções de pH, escala de pH. Medidas de pH. Sistemas tampão. Tampões biológicos e sua importância.
- **Carboidratos:** conceito de Carboidratos. Classificação. Monossacarídeos: classificação, grupos funcionais, estereoisomeria e estrutura cíclica, formas anoméricas. Mutarrotação. Dissacarídeos: conceito de ligação glicosídica; estrutura e propriedades dos dissacarídeos mais comuns na nutrição Polissacarídeos: homogêneos e heterogêneos e suas funções biológicas. Amido, e glicogênio; Outros polissacarídeos de aplicação na nutrição: Celulose, frutanos, quitina, alginatos, carragenanos.
- **Aminoácidos, Peptídeos e Proteínas:** conceito, classificação e estrutura química; Propriedades óticas dos aminoácidos; propriedades ácido-básicas dos aminoácidos; curvas de titulação. Conceito de aminoácidos essenciais. Métodos de separação e caracterização; Peptídeos: Conceito de peptídeo, a ligação peptídica e formação de peptídeos; Estrutura dos peptídeos. Função biológica dos peptídeos; Proteínas: Conceito de Proteína. Classificação das proteínas, Níveis estruturais das proteínas; Propriedades gerais das proteínas; Conceito de desnaturação e agentes desnaturantes, Função biológica das proteínas. Métodos de análise de proteínas.
- **Enzimas:** conceito de Enzima, Desenvolvimento histórico. Natureza química. Conceito de Substrato e centro ativo. Catálise enzimática, enzimas reguladoras (Enzimas alostéricas e Enzimas moduladas covalentemente). Classificação de enzimas; Conceito de Co-fatores: Coenzimas; Grupos prostéticos, ativadores. Cinética enzimática, equação de Michaelis-Menten, conceito de Km e Vmax; fatores que afetam a velocidade da reação enzimática; inibição enzimática, isoenzimas e. Zimogênios.
- **Lipídeos:** Conceito; Classificação; Lipídeos saponificáveis. Estruturas e Propriedades físico-químicas dos Lipídeos saponificáveis. triacilgliceróis, fosfoglicerídeos, esfingolipídios e ceras. Lipídeos não saponificáveis: Terpenóides, esteróides, prostaglandinas, lipoproteínas.
- **Nucleotídeos e Ácidos Nucléicos:** Conceitos e classificação de nucleotídeos, Estrutura, Função energética dos nucleotídeos, Função regulatória dos nucleotídeos, Estrutura e função dos ácidos nucleicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre as principais funções, estruturas e propriedades das moléculas orgânicas.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 7º Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 7ª Ed. São. Paulo: Artmed, 2018.

VOET, D.; VOET, J. G. **Fundamentos de Bioquímica**. 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. **Bioquímica Ilustrada**. 5ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

SOLOMONS, T.W.G.; FRYHLE, C. B.; SNYDER, S. A. **Química Orgânica - vol. 1 e 2**. 12ª Ed. São. Paulo: LTC, 2018.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:02, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093948** e o código CRC **A57A94F5**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.5	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 40h CH Prática: -
CH – Curricularização da Extensão:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Apresentação do curso e da profissão do Nutricionista, as origens e a formação da profissão no Brasil, a estrutura curricular e as especificidades do curso de Nutrição. As diversas áreas de atuação, auxiliando na compreensão da matriz curricular, inserindo os primeiros conceitos da Nutrição, padrões de referência em nutrição, metas e diretrizes nutricionais, operações matemáticas usuais em nutrição e Introdução a Avaliação Nutricional Antropométrica de adultos saudáveis	
OBJETIVO	
Conhecer as diversas áreas de atuação do profissional nutricionista, conceitos básicos e ferramentas de trabalho em Nutrição, com a compreensão da importância das disciplinas interrelacionadas a serem ministradas durante todo o curso, na construção dos saberes integrados.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Currículo do curso de nutrição - História da profissão; Atividade profissional do Nutricionista; Diversas áreas de atuação do profissional nutricionista; Principais órgãos de regulamentação e orientação profissional (CFN, ASBRAN, SBNC, SBAN, CGPAN); UNIDADE II - Introdução à ciência da Nutrição - Alimentação: Influência, Finalidades e Leis fundamentais de alimentação;	

- Considerações sobre as leis da alimentação.

UNIDADE III - Nutrição e Necessidades Nutricionais

- Nutrição; Dieta, dietética e dietoterapia; Desconstrução de padrões de Regimes alimentares; Classificação dos nutrientes; Papel dos nutrientes.

UNIDADE IV - Introdução à Avaliação Nutricional

- Medida do gasto energético a partir do peso e altura; Metabolismo basal; Fator atividade; Necessidades energéticas. Avaliação antropométrica (peso e estatura) do indivíduo adulto saudável; Operações e expressões matemáticas comumente utilizadas na área da nutrição: cálculos de informação nutricional, IMC, VET; Padrões de referência antropométricos para classificar o estado nutricional de adultos; Padrões dietéticos de referência para uma alimentação saudável.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Leituras e discussão de textos direcionados para análise e de problemas.

RECURSOS

- Aulas expositivas com uso do projetor multimídia.
- Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas.
- Entrevista à profissionais
- Seminários.

AValiação

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos e seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

De ANGELIS, R. C.; TIRAPGUI, J. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais, Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia. 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. Nutrição: conceitos e controvérsias, 8ª Ed. São Paulo: Manole, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MENDONÇA, S. N. T. G. Nutrição, Curitiba: Editora LT, 2010.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
 Coordenação do Curso
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
 Setor Técnico-Pedagógico
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale**, **Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva**, **Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:14, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093949** e o código CRC **2819C3F8**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO	
Código: 06.545.29	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: -
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Importância de conhecimentos da metodologia científica no curso de graduação, oferecendo instrumentos para a leitura crítica, a produção de um texto científico e a elaboração de trabalhos, apresentação de seminários e demais atividades que compõem um curso de graduação. Tendo como pontos relevantes: níveis de conhecimento, o método científico, a elaboração de projetos científicos, Normas da Associação Brasileira de normas Técnicas (ABNT), Trabalhos Científicos.	
OBJETIVO	
Contribuir para que o discente identifique as técnicas, os métodos e os procedimentos e aplique os conhecimentos adquiridos durante o semestre em seus trabalhos acadêmicos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Introdução ao trabalho acadêmico O conhecimento científico: o conhecimento e seus níveis; o conceito de ciência; o método científico: conceito, método e técnica.	
UNIDADE II - Técnicas para o estudo acadêmico Os vários tipos de trabalhos científicos: leitura, resumos, resenhas, fichamentos e levantamento bibliográfico.	
UNIDADE III - Trabalhos Acadêmicos avançados	

- Relatórios, introdução aos projetos de pesquisa, artigos e seminários: estrutura dos trabalhos; redação e apresentação; normas da ABNT.

UNIDADE IV – Construindo meu primeiro projeto de pesquisa orientado

- Elaboração de um projeto científico voltado a resolução de problemas relativos a questões sócio e/ou ambientais, como: relações étnico-raciais, relações de gênero, direitos humanos, insegurança alimentar em grupos vulneráveis, incluindo comunidades e povos tradicionais.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Exercícios em sala; exercícios em casa; discussão de artigos científicos e outros trabalhos acadêmicos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula e em casa; elaboração de projeto de pesquisa; seminário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KOCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 27ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2010.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho científico**, 23ªed. São Paulo: Cortez, 2007.

VIEIRA, Sônia; HOSSNE, William Saad. **Metodologia científica para a área da saúde**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CERVO, A.L. & BREVIAN, P.A. **Metodologia Científica**. 6ªed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

JOYE, Cassandra Ribeiro. **Metodologia científica**. Fortaleza: SETEC/IFCE, 2014. 73 p., il. (Curso de aperfeiçoamento em docência na educação profissional nos níveis básico e técnico, 3).

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

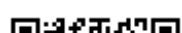
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:15, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).





A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093952** e o código CRC **0C8FA52C**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: GASTRONOMIA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA	
Código: 06.545.65	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Alimentação, Cultura e Identidade. História da alimentação no Brasil: formação de hábitos alimentares. Práticas alimentares regionais e simbolismo dos sabores tradicionais relacionados à comida. Preparações típicas das diversas regiões do Brasil.	
OBJETIVO	
Conhecer sobre saberes e práticas alimentares que condicionam a formação do gosto por comidas tradicionais, que se associam com a ideia de pertencimento a dada localidade, povo ou cultura.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – O processo das escolhas alimentares Fatores culturais, sociais, econômicos, religiosos, psíquicos e históricos, para conceber a comida.	
UNIDADE II – Alimentação, Regionalidade e Cultura no Brasil Caráter simbólico, hábitos e territorialidade, Patrimônio Alimentar, Biodiversidade para a alimentação e Nutrição, Alimentação Saudável.	
UNIDADE III – Influências culturais na formação da cozinha brasileira Influências dos nativos, africanos e portugueses na cultura alimentar do Brasil, Preparações das culturas indígena, africana e portuguesa. Pratos típicos das diversas regiões do Brasil.	

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Leituras e discussão de textos direcionados a análise e interpretação da realidade alimentar, desenvolvimento de práticas e habilidades culinárias com alimentos e preparações regionais. Observação de campo em comunidades ou grupos populacionais.

RECURSOS

Computador, Data show; Quadro branco; Pincel, Utensílios de cozinha, Equipamentos de cozinha e Gêneros alimentícios.

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas e elaboração das atividades propostas durante aulas teóricas e práticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ELEUTÉRIO, Hélio. **Fundamentos de gastronomia**. Série Eixos. Érica, São Paulo, 2014.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**, 1ª Ed, São Paulo: SENAC, 2008.

DUTRA, R. C. Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo. 2005. Disponível em: <https://www.yumpu.com/pt/document/read/12751747/anais-do-seminario-gastronomia-em-gilberto-freyre-fundacao->

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale**, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva**, Pedagogo, em 16/09/2022, às 15:18, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093954** e o código CRC **BC52C408**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS ACADÊMICOS	
Código: 06.545.66	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: -
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Leitura e produção de textos acadêmico/científico – artigo científico e as subpartes, o relatório, resenha e ensaio. Elementos de coesão e coerência textuais. Estudo e prática da norma para a escrita no contexto acadêmico (grau de formalidade – variação linguística), focalizando a concordância, a regência, a colocação pronominal e os aspectos morfossintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua portuguesa.	
OBJETIVO	
Ler, analisar, interpretar e produzir textos próprios das atividades acadêmico/científica, focalizando a língua portuguesa como um instrumento para agir no mundo textualmente mediado, desenvolvendo no aluno os múltiplos letramentos, sobretudo, os acadêmicos/científicos.	
PROGRAMA	
• Leitura, análise e compreensão de textos: Contexto de produção; Organização global do texto; • Elementos da textualidade: coesão e coerência; • Elementos enunciativos: o gerenciamento das vozes; • A organização do texto em parágrafos e a hierarquização da informação. • As escolhas implicadas na construção da argumentação – informação e opinião. • Questões normativas – regência, concordância, pronomes relativos, organização dos períodos compostos: coordenação e subordinação.	

- Produção de textos – resumo, resenha e comentário.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula dialogada, convocando os diversos conhecimentos dos estudantes para a construção e desenvolvimento de capacidades de linguagem para agir em práticas sociais próprias da academia, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a ampliação dos saberes para ler e escrever.

RECURSOS

Quadro branco, recursos multimídias – som, retroprojeter, computador-, acervo bibliográfico na área da disciplina do curso, material audiovisual – podcast, vídeos, filmes, web palestras, jornais on-line, revistas científicas da área disciplinar – nutrição.

AValiação

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua, com função diagnóstica, formativa e somativa, tornando-se também um instrumento de ensino e aprendizagem, sendo realizada por meio de diferentes recursos, como exercícios, debates e produção de textos ao longo da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Básica:

FARACO, C. A.; VIEIRA, F. E. Escrever na universidade 3: gramática do período e da coordenação. São Paulo: Parábola editorial, 2020.

FARACO, C. A.; VIEIRA, F. E. Escrever na universidade 2: texto e discurso. São Paulo: Parábola editorial, 2019.

MOTTA-ROTH, Désirée; HENDGES, Graciela H. Produção textual na universidade. São Paulo: Parábola Editorial, 2010.

MACHADO, Anna Rachel (Coord.). Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

MEDEIROS, J. B. **Técnicas de redação**, editora atlas, 1996.

KOCH, I. V. **A coesão textual**. São Paulo: Contexto, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, I. V. **Linguagem e Argumentação**. A inter-ação pela linguagem. 3ª.ed. São Paulo: Contexto, 1997.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:18, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).





A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093956** e o código CRC **C385F059**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	
Código: 06.545.43	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Histórico da Língua de Sinais. Língua de Sinais e Língua Portuguesa para surdos. Identidade e Cultura Surda. Políticas de inclusão dos surdos. Estudos e complexidades inerentes a Libras.	
OBJETIVO	
Conhecer e utilizar a Língua Brasileira de Sinais e suas estruturas.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Histórico da Língua de Sinais - Aspectos históricos e culturais da língua de sinais: repercussões nas representações; - Caracterização das principais correntes metodológicas na educação de surdos: oralismo, comunicação total e bilingüismo. UNIDADE II – Língua de sinais e língua portuguesa para surdos - Língua de sinais, signwriting e língua portuguesa: definições e diferenciações. UNIDADE III – Identidade e cultura surda - As múltiplas identidades surdas; - Marcas de diferença cultural surda.	

UNIDADE IV – Políticas de inclusão do surdo

- Políticas de inclusão e exclusão sociais;
- A libras no contexto da legislação educacional;
- Lei Federal no. 10.436 de 24 de abril de 2002;
- Decreto Federal no. 5.626 de 22 de dezembro de 2005;
- Resolução Estadual CCE no. 400, de 20 de outubro de 2005.

UNIDADE V – Estudos e complexidades inerentes a LIBRAS

- Estrutura lingüística da LIBRAS: fonologia (configuração de mão, locação/ponto de articulação, movimento de mão, orientação de mão e aspectos não-manuais), morfologia e sintaxe; semântica e pragmática;
- Alfabeto manual da língua de sinais;
- Dactilologia; numerais cardinais e para quantidades; identificação pessoal; classificadores; expressões faciais e corporais;
- Sinais básicos: cumprimentos básicos: saudações e despedidas;
- Noções de calendário: dias da semana, meses do ano;
- Lugares públicos; Valores monetários; Lojas; tipos de roupas; meios de transporte; Estados/Capitais; cores; condições climáticas; diálogo em língua de sinais; histórias infantis em língua de sinais;
- Gramática: pronomes pessoais; pronomes demonstrativos; pronomes interrogativos; pronomes indefinidos e quantificadores; advérbios de lugar; verbos.

MÉTODO

Aulas expositivas através de data show; Atividades práticas; Discussões.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização de atividades práticas; provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: Sinais de A a L., v.1 2ª Edição. São Paulo. EDUSP. 2001

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: Sinais de M a Z., v.2. 2ª Edição. São Paulo. EDUSP. 2001

QUADROS, R. M. Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre. Artmed. 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

STRNADOVÁ, V. Como é ser surdo. Petrópolis. Babel. 2000.

QUADROS, R. M. O tradutor e interprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa. Brasília. MEC. 2004.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:18, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093959** e o código CRC **512E5EED**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: BIOQUÍMICA II	
Código: 06.545.10	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Bioquímica I
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Estabelecer a relação do metabolismo das principais biomoléculas com o estado de saúde do indivíduo. Estudo dos mecanismos de digestão e absorção dos nutrientes. Associar as rotas metabólicas com doenças relacionadas a problemas do metabolismo no organismo humano. Inter-relação de Carboidratos, lipídios e proteínas no processo saúde-doença.	
OBJETIVO	
Possibilitar ao aluno a compreensão e visualização da lógica dos conhecimentos químicos da matéria viva, além dos principais biocompostos e suas transformações metabólicas.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Digestão e Absorção. • Locais e enzimas responsáveis pela digestão de proteínas, lipídios, carboidratos e ácidos nucleicos. Absorção e transporte de biomoléculas.	
UNIDADE II - Princípios de Bioenergética. • Leis da termodinâmica, conceito de energia livre, determinação de delta G, reações acopladas; compostos ricos em energia, energia livre padrão de hidrólise do ATP; compostos fosfatados de alta e baixa energia.	
UNIDADE III- Introdução ao Metabolismo: Vias metabólicas centrais.	

- Conceito de metabolismo primário, catabolismo, anabolismo e anfíbolismo. Descrição geral das vias catabólicas, anabólicas e anfibólicas. Inter-relações: aspectos da estrutura e função celular; aspectos gerais de regulação do metabolismo.

UNIDADE IV - Vitaminas, Coenzimas.

UNIDADE V - Metabolismo dos Carboidratos: Glicogenólise - Glicólise.

- Fosforilação do glicogênio e do amido; mecanismo de ativação das fosforilases. Regulação hormonal da quebra do glicogênio e papel do AMPc neste processo. Visão geral do metabolismo de açúcares simples e reações da via glicolítica; fermentação láctica; fermentação alcoólica; descarboxilação do piruvato. Reações irreversíveis. Regulação, produção de ATP, balanço energético. Doenças relacionadas com os carboidratos.

UNIDADE VI - Ciclo de Krebs.

- Localização intracelular das enzimas do ciclo de Krebs. Oxidação do piruvato a acetil-CoA. Papel do acetil CoA no metabolismo intermediário. Inter-relação com a glicólise; reações do ciclo dos ácidos tricarboxílicos. Natureza anfibólica do ciclo. Reações anapleróticas. Regulação e balanço energético.

UNIDADE VII- Cadeia Respiratória-Fosforilação Oxidativa

- Conceito de Respiração celular. Conceito geral de reações de oxi-redução. Enzimas e coenzimas envolvidas na cadeia de transporte de elétrons. Citocromos e a via de transporte de elétrons; acoplamento da fosforilação oxidativa; Hipótese sobre a formação do ATP. Balanço energético; inibidores e desacopladores e seus mecanismos de ação.
- Via das pentoses fosfato: ramo oxidativo e ramo das inter-conversões. Relação entre via das pentoses e biosíntese dos ácidos graxos e dos ácidos nucleicos. Funções da via das pentoses e principais tecidos onde a via é mais ativa tanto em plantas como em animais. Doenças relacionadas.

UNIDADE VIII - Gliconeogênese e Glicogenogênese.

- Reversão de via glicolítica; gliconeogênese a partir de intermediários do ciclo de Krebs, de ácido láctico e de aminoácidos.
- Síntese do glicogênio e do amido. Controle da síntese do glicogênio. Papel do fígado na manutenção da glicemia. Doenças relacionadas. Casos clínicos.
- Metabolismo dos lipídios: Catabolismo dos ácidos graxos. Beta-oxidação, Ativação dos ácidos graxos. Papel da carnitina. Reações de oxidação de ácidos graxos saturados e insaturados com número par e ímpar de átomos de carbono; Cetogênese e cetólise. Ciclo do glioxilato formação de corpos cetônicos. Regulação da beta-oxidação, da cetogênese e da cetólise. Diferenças e semelhanças no metabolismo lipídico dos animais. Doenças relacionadas com os lipídios.

UNIDADE IX - Biossíntese de Ácido Graxos.

- Localização intracelular das enzimas da bio-síntese dos ácidos graxos. Transporte de acetil-CoA para o citosol. Formação do malonil-CoA. Reação do complexo ácido graxo sintetase. Estequiometria da bio-síntese dos ácidos graxos, alongamento, insaturação e regulação da via.

UNIDADE X - Metabolismo de aminoácidos e proteínas.

- Metabolismo geral de proteínas e equilíbrio dinâmico. Degradação das proteínas. Enzimas participantes. Balanço nitrogenado. Relação ingestão/excreção. Degradação dos aminoácidos. Remoção do grupo alfa-amino. Transaminação. Desaminação. Descarboxilação e conversão dos esqueletos carbonados em intermediários anfibólicos; aminoácidos glicó e cetogênicos. Origem metabólica do nitrogênio animal e vegetal. Ciclo da uréia e sua relação com o ciclo de Krebs.

Doenças relacionadas com as proteínas.

UNIDADE XI - Biossíntese de Proteínas.

- Componentes requeridos na bio-síntese protéica. Processo bio-sintético: ativação dos aminoácidos, iniciação da cadeia polipeptídica, alongamento e terminação da cadeia polipeptídica. Inibidores da síntese protéica. Unidade da síntese protéica: poli-ribossomos. Código genético. Noções de regulação da síntese de proteínas.

UNIDADE XII - Integração Metabólica.

- Esquema geral do Metabolismo e sua regulação. Inter-conversão: glicídio-lipídio; lipídio-glicídio; glicídio-aminoácido; aminoácido-glicídio, lipídio-aminoácido; aminoácido-lipídio. Adaptações metabólicas ao "stress" e ao jejum. Regulação hormonal.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre as transformações enzimáticas e metabólicas de compostos nutrientes e não nutrientes

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 7º Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 7ª Ed. São. Paulo: Artmed, 2018.

VOET, D.; VOET, J. G. **Fundamentos de Bioquímica**. 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. **Bioquímica Ilustrada**. 5ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

MURRAY, R.K., B, D.A., BOTHAN, K.M et al. **Bioquímica Ilustrada de Harper**, 29ª ed., Artmed, 2013.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale**, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva**, Pedagogo, em 16/09/2022, às 15:18, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093961** e o código CRC **7F064B1C**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: FISILOGIA HUMANA	
Código: 06.545.11	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Anatomia Humana
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Compreensão dos mecanismos fisiológicos que possibilitam o funcionamento do corpo humano, além de conhecer como ocorre o equilíbrio entre os diversos sistemas e suas funções.	
OBJETIVO	
Compreender os principais mecanismos fisiológicos que controlam, integram e regulam as funções do corpo humano. Adicionalmente, interpretar as relações entre os órgãos e sistemas do corpo humano e as funções metabólicas relacionadas à nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Introdução à Fisiologia Fisiologia celular e geral.	
UNIDADE II - Fisiologia do músculo e da membrana celular Transporte através da membrana celular: difusão e transporte ativo; potenciais de membrana e potenciais de ação; contração do músculo esquelético, fadiga muscular, hipertrofia, atrofia.	
UNIDADE III - Fisiologia Cardíaca Aspectos básicos da circulação; pressão arterial, fluxo e resistência vascular periférica; a bomba cardíaca, o débito cardíaco, retorno venoso, sistema valvular; regulação do	

aparelho cardiovascular.

UNIDADE IV - Fisiologia do Sistema Circulatório

- Arterial, venoso e sistema linfático.

UNIDADE V - Fisiologia Renal

- Fluxo sanguíneo renal, filtração glomerular, processamento do filtrado glomerular nos túbulos renais, formação da urina; fisiologia dos líquidos corporais: líquidos extra e intracelulares, líquido intersticial e edema; controle da osmolalidade do líquido extracelular e da concentração de sódio, regulação do volume sanguíneo e do volume do líquido extracelular.

UNIDADE VI - Fisiologia Respiratória

- Mecânica da ventilação pulmonar; volumes e capacidades pulmonares; ventilação alveolar e respiração artificial; princípios físicos das trocas gasosas; difusão de oxigênio e dióxido de carbono através da membrana respiratória alveolar, da circulação sanguínea e dos líquidos corporais.

UNIDADE VII - Fisiologia do sistema nervoso

- Organização do sistema nervoso; funções básicas das sinapses; sensações somáticas: mecanorreceptivas, dor, sensações térmicas; funções motoras da medula e dos reflexos medulares, do tronco cerebral e gânglios de base, controles córtex e cerebelo; funções intelectuais do cérebro; funções cerebrais do comportamento: sistema límbico, papel do hipotálamo.

UNIDADE VIII - Fisiologia do sistema digestivo

- Princípios gerais da função gastrointestinal, motilidade, controle nervoso e circulação sanguínea, transporte e mistura do alimento no tubo alimentar básico; funções no tubo alimentar, secreção, digestão, absorção; metabolismo de lipídeos, proteínas e carboidratos; funções hepáticas.

UNIDADE IX - Fisiologia do sistema endocrinológico

- Introdução à endocrinologia; hormônios hipofisários e hipotálamo; hormônios das glândulas tireoide, paratireoide e suprarrenal; principais aspectos fisiológicos dos distúrbios da tireoide: hipotireoidismo e hipertireoidismo; hormônios córtico-suprarenais: funções dos mineralocorticóides e glicocorticóides; aspectos metabólicos do pâncreas e fígado: insulina, glucagon e diabetes mellitus.

UNIDADE X - Fisiologia Reprodutiva

- Funções reprodutivas e hormonais no homem: espermatogênese, testosterona; anatomofisiologia dos órgãos sexuais femininos, funcionamento hormonal: estrogênios e progesterona. Regulação do ritmo mensal na mulher. Puberdade, menarca, menopausa. Gravidez e lactação: nutrição intrauterina, função da placenta, fatores hormonais na gravidez, parto, lactação – função da prolactina e ocitocina.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos didático-explicativos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas e elaboração das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUYTON, A. C. Fisiologia Humana. 6ª ed., São Paulo: Guanabara Koogan, 1998.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. Tradutor et al: Alcides Marinho Junior et al. 12ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

SILVERTORN, D.U. Fisiologia Humana. 5ª ed., São Paulo: Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DE ANGELIS, R. C., TIRAPEGUI J. Fisiologia da Nutrição Humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais. São Paulo: Atheneu, 2007.

KOEPPEN, B. M.; HANSEN, J. T. Atlas de Fisiologia Humana de Netter. Artmed, 2003.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:19, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093962** e o código CRC **64133547**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA APLICADAS À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.68	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Biologia Celular e Molecular
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Possibilitar a identificação e descrição dos diversos tecidos do corpo humano: epiteliais, conjuntivos, ósseos, cartilagosos, musculares e neurais por meio de técnicas de microscopia necessários à sua visualização.	
OBJETIVO	
Desenvolver noções básicas sobre os fenômenos histofisiológicos do funcionamento do corpo humano, apresentando aspectos bioquímicos e fazendo correlações com o funcionamento fisiológico, com as alterações em células e tecidos com ênfase nas vivenciadas por profissionais da nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Estudo dos tecidos e da anatomia microscópica de alguns sistemas: • Tecido epitelial de revestimento; • Tecido epitelial glandular; • Tecido conjuntivo propriamente dito; • Tecido conjuntivo (adiposo); • Tecido cartilaginoso; • Tecido ósseo; • Tecido nervoso; • Tecido muscular.	

UNIDADE II - Conceito, importância da Embriologia

- Espermatogênese. Espermio gênese. Controle hormonal da espermatogênese;
- Ovogênese. Desenvolvimento dos folículos ovarianos. Ovulação. Controle hormonal da ovogênese;
- Fecundação. Espermatozóide: ativação e reação acrossômica. Ovócito: envoltórios dos ovócitos, maturação, ativação do metabolismo, rearranjo do celular seguido da fecundação, determinantes morfo genéticos;
- Clivagem: características gerais e mecanismos;
- Implantação no útero. Aparecimento da cavidade amniótica e do saco vitelínico. Formação da mesoderme extra-embrionária e do pedúnculo de conexão. Desenvolvimento e formação das vilosidades coriônicas e membrana placentária;
- Formação do epiblasto, hipoblasto e linha primitiva;
- Gastrulação. Formação da mesoderme e da notocorda;
- Placa neural e Neurulação: início do desenvolvimento do sistema nervoso central e da epiderme a partir da ectoderme. Fechamento do tubo neural. Cristas neurais e seus derivados. Formação dos somitos;
- Diferenciação da mesoderme embrionária e da endoderme. Órgãos derivados da mesoderme e da endoderme;
- Início do desenvolvimento do sistema circulatório;
- Período de desenvolvimento fetal;
- Placenta e circulação placentária;
- Gravidez múltipla;
- Eventos do parto.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre o desenvolvimento humano, principalmente de seus tecidos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUNQUEIRA, L. C. U. & CARNEIRO, J. Histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994.
MOORE, K.L e PERSAUD, T.V.N. Embriologia Básica. 5ª Ed. Guanabara Koogan, 2000.
JUNQUEIRA, L. C. Histologia Básica, 11ª Ed, Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LANGMAN. Embriologia Médica. Rio de Janeiro. 11ª Ed., Guanabara Koogan, 2010.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:19, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093963** e o código CRC **6ED29A36**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: MICROBIOLOGIA GERAL	
Código: 06.545.69	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Importância da microbiologia, classificação e características dos microrganismos. Morfologia e estrutura das células bacterianas, fúngicas e virais, bem como as suas formas de reprodução. Identificação de estruturas histológicas e morfológicas dos alimentos de origem vegetal e materiais estranhos presentes nos alimentos. Importância dos nutrientes para o cultivo e crescimento dos microrganismos. Controle microbiano com ênfase na saúde humana.	
OBJETIVO	
Conhecer os principais microrganismos (bactérias, fungos e vírus) envolvidos em doenças veiculadas por alimentos, definindo sua estrutura, metabolismo, genética, crescimento e controle.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução a microbiologia geral • Históricos • Objetivo e importância • Classificação e características dos microrganismos • Áreas de aplicação UNIDADE II – Estudo dos Fungos • Características gerais; Morfologia e Importância	

UNIDADE III – Estudo das Bactérias

- Características gerais; Morfologia e Importância

UNIDADE IV – Nutrição e cultivo microbiano (fungos e bactérias)

- Elementos químicos como nutrientes
- Classificação nutricional
- Condições físicas e ambientais para o cultivo dos microrganismos
- Meio de cultura

UNIDADE V – Reprodução e crescimento

- Reprodução de fungos e bactérias
- Crescimento de uma cultura bacteriana

UNIDADE VI – Metabolismo Bacteriano

- Energia requerida pela célula
- Principais fontes energéticas dos microrganismos
- Transferência de energia entre reações químicas

UNIDADE VII – Controle Microbiano

- Fundamentos do controle microbiano
- Agentes físicos empregados no controle microbiano: altas e baixas temperaturas, radiação, filtração e dessecação
- Agentes químicos utilizados no controle microbiano: desinfetante, anti-sépticos e esterilizantes químicos

UNIDADE VIII – Identificação Histológica dos alimentos

- Preparação das amostras
- Reagentes importantes para análise microscópica de alimentos
- Análise microscópica das diversas estruturas

UNIDADE IX – Identificação de materiais estranhos nos alimentos

UNIDADE X – Métodos micro analíticos para detecção de material estranho e sujidades

- Equipamentos, reagentes, materiais e utensílios utilizados em análise microscópica
- Métodos de análises microscópicas

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Utilização de textos científicos para discussão; Apresentação de vídeos didático-explicativos

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas e elaboração das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 4ª edição. Atheneu, 2004.

PELCZAR JUNIOR, Michael J. et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. Tradutor et al: Sueli Fumie Yamada et al. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997. 1 v.

PELCZAR JUNIOR, Michael J. et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. Tradutor et al: Sueli Fumie Yamada et al. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997. 2 v.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TORTORA G. J., FUNKE B. R.; CASE, C.L. Microbiologia. Porto Alegre: Artmed, 2008.

HARVEY, R. A.; CHAMPE, P.C.; FISHER, B. D. Microbiologia Ilustrada, 2ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:19, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4093964** e o código CRC **2C5D4E0B**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PARASITOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.70	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Causas e consequências das parasitoses sobre o homem e o seu inter-relacionamento com o meio ambiente e as condições sociais. Conceitos gerais, relação parasito-hospedeiro, o estudo dos protozoários e helmintos de interesse médico, patogenia, ciclo biológico, sintomatologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia.	
OBJETIVO	
Possibilitar conhecimentos sobre as enteroparasitoses existentes, estimulando a busca de novos conhecimentos, fazendo com que os alunos estejam engajados na medicina preventiva e social.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução à Parasitologia - Definição de Parasitismo - Relação Parasito-hospedeiro - Ações dos parasitas sobre o hospedeiro - Exames parasitológicos de fezes, sangue e secreção - Relação de Imunodiagnóstico e Imagenologia UNIDADE II – Doenças causadas por Protozoários - Amebíase	

- Giardíase
- Malária
- Trichomonoses
- Doença de Chagas
- Leishmaniose
- Balantidíose
- Isosporose
- Toxoplasmose

UNIDADE III – Doenças causadas por Helminthos

- Himenolepsiose
- Esquistossomose
- Teníase e Cisticercose
- Ascaridíase
- Enterobíase
- Ancylostomose
- Strongiloidíase
- Tricuríase
- Filariose de Bancroft

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; atividades práticas em sala de aula; seminários e estudos de casos.

RECURSOS

Data-show; computador; quadro branco, pincel; recursos audiovisuais diversos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NEVES, D. P. et al. **Parasitologia Humana**. 13ª Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2016.

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África**. 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

GASPARINI, A. E.; PORTELLA, R. **Manual de Parasitoses Intestinais**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

FERREIRA, A. W.; MORAES, S. L. **Diagnóstico Laboratorial das Doenças Infecciosas e Autoimunes**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2013.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094328** e o código CRC **D117C131**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: SOCIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.8	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
O funcionamento do modo de produção capitalista com ênfase na produção de desigualdade social, degradação ambiental e insegurança alimentar. A situação de distribuição dos alimentos e o quadro atual da fome mundial. Identificação de grupos populacionais mais suscetíveis à discriminação e opressão na sociedade a partir de traços e características fenotípicas, tais como: cor, etnia e relações de gênero. A lógica contemporânea da globalização cultural e seus impactos no consumo de alimentos e perfil de saúde decorrente.	
OBJETIVO	
Fomentar o debate sobre o funcionamento do modo de produção capitalista e seus reflexos sobre a distribuição-produção de alimentos e a cultura alimentar contemporânea.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Modo de produção capitalista e questão social • A lógica interna do modo de produção capitalista: a intensificação da desigualdade social; • Produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos: impactos socioambientais do atual padrão de produção e consumo; • Relações étnico-raciais e de gênero (inclusive LGBTQIA+) na sociedade contemporânea e influências sobre situações de vulnerabilidades (pobreza, insegurança alimentar e marginalidade social);	

- A origem da fome e suas consequências sociais;
- Fome na abundância e desperdício de alimentos;
- Fome Versus Obesidade: Faces da Desigualdade Social;
- Políticas públicas brasileiras de combate à fome: a busca da soberania alimentar.

UNIDADE II – Globalização cultural e padrão de consumo

- Globalização e sociedade do consumo;
- Os meios de comunicação, moda e cultura contemporânea: os impactos na alimentação;
- Novas estratégias de sociabilidades: em busca de uma nova dinâmica social.

UNIDADE III – Alimentação, cultura e estilos de vida

- História da alimentação no Brasil.
- Alimentação, cultura e identidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Utilização de textos científicos para discussão; Apresentação de vídeos didático explicativos; Estudos de caso

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas e elaboração das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABRAMOVAY, Ricardo. O que é fome? 8ª. ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.

CARNEIRO, Sueli. **Pobreza tem cor no Brasil**. In: Racismo, sexismo e desigualdade no Brasil. Ed. Selo Negro: São Paulo, 2011. p. 57-60.

MARTINS, Carlos Benedito. O que é Sociologia? São Paulo: Brasiliense, 2002.

RAMALHO, J. R.; SANTANA, M. A. Sociologia do trabalho no mundo contemporâneo, 2ª Ed, Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARON, R. As etapas do pensamento Sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 2002

OLIVEIRA, P. dos S. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 2002.

POLLAN, Michael. Cozinhar: uma história natural da transformação. Trad. FIGUEIREDO, Cláudio. Editora Intrínseca. 543 p. 2013.

POLLAN, Michael. As regras da comida. Trad. de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2010.

TONON, Rafael. As revoluções da comida: O impacto de nossas escolhas à mesa: Rafael Tonon. São Paulo: Todavia, 1ª ed., 2021. 160 páginas.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094386** e o código CRC **6042BDAA**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.71	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Conceitos básicos de economia. Abordagens macro e microeconômica. Política Econômica e Globalização. Controle de Custos, formação de preços de produtos e serviços ligados à alimentação e nutrição. Extensão em planejamento econômico de famílias em vulnerabilidade social.	
OBJETIVO	
Estabelecer vínculos entre a área de nutrição e a realidade da economia mundial e brasileira, com destaque para a atuação do profissional na administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), com ênfase nos determinantes de custos de refeições.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Principais conceitos em Economia • Importância do Estudo da Economia no curso de Nutrição; • O conceito de Economia; • A divisão da Economia (Macro e microeconomia); • O sistema econômico: a produção, a circulação, o consumo e a distribuição; • A demanda e a oferta; o equilíbrio no mercado; • A geopolítica de um mundo globalizado.	
UNIDADE II – Fundamentos de Economia	

- O estudo da escassez e da escolha;
- Leis de Mercado (demanda e oferta)
- Teoria do desenvolvimento na ciência econômica

UNIDADE II – Modelos de Desenvolvimento Econômico

- Modelo Fordista
- Modelo Liberal Produtivista
- Modelo Brasileiro
- Comércio Internacional, regionalismo e multilateralismo

UNIDADE III – Economia Aplicada à Nutrição

- A fome, alimento e análise Malthusiana
- A economia agrícola
- Distribuição de renda e pobreza
- Moeda, crédito e inflação brasileira
- Economia solidária e arranjos produtivos locais

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas. Dinâmicas de grupo. Discussões. Projeto de extensão em planejamento econômico de famílias em vulnerabilidade social.

RECURSOS

Data show; materiais de consumo; jogos didáticos.

AVALIAÇÃO

Assiduidade. Comprometimento com o curso. Participação nas Aulas. Provas escritas. Trabalhos dirigidos. Cumprimento dos objetivos do projeto de extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MENDES, J. T. G. **Economia**: fundamentos e aplicações. 2ª ed. São Paulo: Pearson Prentice, 2009. (Biblioteca virtual universitária/IFCE)

PARKIN, M. **Economia**. 8 ed. São Paulo: Addison Wesley, 2009. (Biblioteca virtual universitária/IFCE)

SOUZA, J. M. **Economia Brasileira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2009.

VASCONCELLOS, M. A. S.; GARCIA, M. E. **Fundamentos de Economia**. Editora Saraiva, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WESSELS, Walter J. **Economia**. Editora Saraiva, 2003.

PINHO, B. D.; VASCONCELLOS, M. A. S. **Manual de economia** - equipe de professores da USP, editora saraiva, 2004.

KRUGMAN, P. R. **Economia internacional**. São Paulo: Person Education do Brasil, 2015.

ABRAMOVAY, R. **Alimentos versus população**: está ressurgindo o fantasma malthusiano? Cien. Cult. vol.62 no.4 São Paulo Out., 2010

CANOSO, R. M. O combate à fome e ao desperdício de alimentos. **ÂNDE : Ciências e Humanidades**, v. 5, n. 1, p. 88 - 101, 5 abr. 2021.

GENNARI, A. M. Duas teorias da população no pensamento clássico: Karl Marx e Thomas Malthus. Departamento de Economia da UNESP Campus de Araraquara.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094387** e o código CRC **85D0A94A**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: INGLÊS INSTRUMENTAL	
Código: 06.545.21	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática:
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Construção de conhecimento prévio. Uso do dicionário. Afixos. Grupos Nominais. Estruturas básicas da língua inglesa. Indicações referenciais. Conectivos. Predição. <i>Skimming</i> . <i>Scanning</i> . Palavras cognatas.	
OBJETIVO	
Construir conhecimento prévio (utilizando a sua visão de mundo e experiência prévia de leitura) como meio de facilitar a compreensão de textos acadêmicos e técnicos; Usar satisfatoriamente o dicionário, dentro do princípio de que o significado da palavra está associado ao contexto; Reconhecer grupos nominais e afixos; Revisar os conhecimentos de estruturas da língua inglesa e pontos gramaticais básicos; Identificar nos textos elementos de coesão (indicações referenciais) e alguns conectivos; Empregar eficientemente as principais estratégias de leitura.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Atividades de Sondagem UNIDADE II - Palavras mais comuns da língua inglesa UNIDADE III - O uso do dicionário UNIDADE IV - Afixos UNIDADE V - Grupos Nominais UNIDADE VI - Estrutura das frases em inglês UNIDADE VII - Estrutura dos principais tempos verbais em inglês	

- Presente Simples; Presente Progressivo; Presente Perfeito; Passado Simples; Passado Progressivo; Futuro Simples; Voz Passiva

UNIDADE VIII - Conectivos

- Conjunções
- Orações relativas

UNIDADE IX - Indicações referenciais

UNIDADE X - Estratégias de leitura

- Predição
- Skimming
- *Scanning*
- Palavras cognatas

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas. Dinâmicas de grupo. Discussões.

RECURSOS

Data show; materiais de consumo; jogos didáticos.

AVALIAÇÃO

Assiduidade. Comprometimento com o curso. Participação nas Aulas. Provas escritas. Trabalhos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AGUIAR, C. C.; FREIRE, M. S. G; ROCHA, R. L. N. *Inglês Instrumental: Abordagens X Compreensão de Textos*. 3ª edição revisada e ampliada. Fortaleza: Edições Livro Técnico, 2001.

GUANDALINI, E. O. *Técnicas de Leitura em inglês: ESP – English for Specific Purposes: estágio 1*. São Paulo: Textonovo, 2002.

LONGMAN. *Longman Dicionário Escolar Inglês-Português / Português-Inglês para estudantes brasileiros*. 2ª edição. São Paulo: Longman do Brasil, 2008.

LOPES, C. B. de A. *Inglês Instrumental: leitura e compreensão de textos*. Recife: Imprima, 2012.

OXFORD. *Dicionário Oxford Escolar Inglês-Português / Português-Inglês para estudantes brasileiros de inglês*. 2ª edição. São Paulo: Oxford, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FUCHS, M.; BONNER, M. *Grammar Express: for self-study and classroom use*. London: Pearson Longman, 2001.

MARQUES, A. *New English 1*. Barueri: Disal, 2012.

MAURER, J. *Focus on grammar 5: an integrated skills approach*. 3rd ed. USA: Longman, 2006.

OXFORD. *Oxford Learner's Dictionary of Academic English*. 9ª edição. Oxford University Press, 2015.

THEWLIS, S. H. *Grammar Dimensions 3*. Boston: Thomson Heinle, 2000.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094388** e o código CRC **AA74DB38**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PRINCÍPIOS DE AGROECOLOGIA	
Código: 06.545.72	Optativo
Carga horária total: 40 h	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	10 h
Número de créditos:	2
Pré-requisito:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introdução a agroecologia. Conceitos de ecossistemas naturais e agro ecossistemas. Funcionamento dos agro ecossistemas. Fatores bióticos e abióticos nos agro ecossistemas. Interações ecológicas intraespecíficas e interespecíficas. Recursos genéticos em agro ecossistemas. Diversidade e estabilidade do agro ecossistema. Princípios de ecologia populacional e demográfica de plantas e animais. Nichos ecológicos. Diversidade e sustentabilidade dos sistemas agroecológicos. Estilos de agricultura de base ecológica, considerando o manejo integrado do sistema solo-água-atmosfera-planta-animal-homem e as dimensões social, ecológica e econômica da agropecuária. Extensão com promoção de evento em Agroecologia.	
OBJETIVOS	
Promover o entendimento ao discente quanto a importância da ligação da agroecologia e nutrição para a existência da vida e mais especificamente para a saúde ambiental e humana, identificando que a agroecologia se baseia em conhecimentos tradicionais e científicos, havendo troca de experiências e fornecimento de soluções adaptáveis e específicas do contexto que ofereçam não só a segurança alimentar, mas também a nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Introdução a agroecologia - Histórico e Conceito de Agroecologia; - Histórico dos movimentos na Europa e o conceito de agricultura - Tipos de agricultura e histórico	

UNIDADE II – Princípios de Agroecologia

- Revolução verde e suas consequências no conceito de agroecologia
- Conceitos de ecossistemas naturais e agro ecossistemas
- Fatores bióticos e abióticos nos agro ecossistemas
- Interações ecológica na contextualização do conceito de agroecologia
- Interações nível I em agro ecossistemas produtivos (Interações ecológicas intra e interespecíficas)
- Princípios de ecologia populacional e demográfica de plantas e animais
- Interações nível II em agro ecossistemas produtivos
- Recursos genéticos em agro ecossistemas
- Composição e desenhos agroecológicos de sistemas produtivos
- Princípios de ecologia populacional e demográfica de plantas
- Diversidade e estabilidade do agro ecossistema, Nichos ecológicos
- Diversidade e sustentabilidade dos sistemas agroecológicos
- Biodiversidade dos sistemas agroecológicos nos sistemas produtivos

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão utilizadas recursos visuais (quadro branco e projetor multimídia) e aulas práticas contarão com atividades em campo e laboratório. Os alunos deverão entregar o trabalho de sementes ao final da disciplina. Extensão com promoção de evento em Agroecologia.

AValiação

Avaliações escritas, projetos, seminários, experimentos e amostras práticas das vivências agroecológicas com a comunidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUINO, A. M de, Assis, R. L. **Agroecologia - Princípios e Técnicas p/ Agricultura Orgânica Sustentável**. Embrapa, 2005. 517p.

ALTIERI, Miguel Angel. **Agroecologia: dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 5. ed. Porto Alegre: Editora da Universidade / UFRGS, 2009. 117 p.

ALTIERI, M. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. Guaíba: Agropecuária, 2002. 592 p.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS. 2008 / 4ª Edição - Reimpressão 2015. 658 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia e a extensão rural: contribuições para a promoção do desenvolvimento rural sustentável**. Brasília: MDA/SAF/DATER-IIICA, 2004. 166 p.

FIGUEREDO, Marcos Antonio Bezerra; TAVARES DE LIMA, Jorge Roberto. **Agroecologia: conceitos e experiências**. Recife: Bagaço, 2006. 256 p.

PAULUS, Gervasio. **Agroecologia aplicada: práticas e métodos para uma agricultura de base ecológica**. Porto Alegre: EMATER, 2000. 86 p.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094389** e o código CRC **AB1777C2**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	
Código: 06.545.73	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Fisiologia Humana
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará métodos que auxiliem na identificação de distúrbios e riscos nutricionais, além de mensurar a gravidade desses distúrbios, para então, traçar condutas nutricionais que possibilitem a recuperação ou manutenção adequada do estado de saúde do paciente.	
OBJETIVOS	
Compreender os instrumentos diagnósticos, que analisam sob diversos ângulos as condições nutricionais do organismo, determinadas pelos processos de ingestão, absorção, utilização e excreção de nutrientes.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução a Avaliação do Estado nutricional • Conceitos e principais definições relacionadas	
UNIDADE II – Avaliação antropométrica • Peso • Estatura • Índice de massa corporal • Circunferências • Dobras cutâneas	

UNIDADE III – Medidas antropométricas não convencional

- Musculatura adutora do polegar
- Dinamômetro manual
- Indicadores de adiposidade central
- Índice de adiposidade corporal
- Índice de massa gorda e índice de massa magra
- Índice de adiposidade visceral
- Índice ajustado para massa gorda
- Circunferência do pescoço e da coxa
- Cálculo do volume muscular da coxa
- Avaliação da composição corporal por Bioimpedância

UNIDADE IV – Avaliação bioquímica

- Solicitação e interpretação de exames laboratoriais
- Cálculos em exames laboratoriais
- Diagnóstico de diabetes mellitus
- Diagnóstico da síndrome metabólica
- Estratificação do risco cardiovascular/Escore de Framingham
- Classificação da pressão arterial

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Práticas para aferição com equipamentos de avaliação nutricional em laboratório.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Equipamentos de avaliação nutricional.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LOPES, A. L.; RIBEIRO, G. S. **Antropometria aplicada à saúde e ao desempenho esportivo**: uma abordagem a partir da metodologia ISAK. 1ª ed. Rio de Janeiro : Rubio, 2014.

DUARTE, A.C.G. **Avaliação nutricional**: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007, 607p.

ROSSI, L. **Avaliação nutricional**: novas perspectivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017, 399p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, V. S.; VIEIRA, M. F. S. International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK) Global: international accreditation scheme of the competent anthropometrist. **Rev Bras**

Cineantropom Hum, Benjamin Constant Institute. Rio de Janeiro – RJ, Brazil, 2020.

GOMES, L. P. S.; LEITE, S. P.; LEMOS, C. F. S.; LESSA, K. M. R.; PEDRAL, R. L.; BRANDÃO, P. P. Métodos de obtenção de dados antropométricos confiáveis. Ciências Biológicas e de Saúde, Aracaju, v.3, n.1, p.87-100, Outubro, 2015.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094390** e o código CRC **468D4DFD**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	
Código: 06.545.74	Obrigatório
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 00h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Diferentes transformações bioquímicas dos alimentos durante o processamento e armazenamento, a interação bioquímica entre os constituintes dos alimentos. Substâncias químicas tóxicas presentes naturalmente nos alimentos.	
OBJETIVO	
Conhecer as principais transformações bioquímicas comuns em alimentos e as interações entre os constituintes dos alimentos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Bioquímica da Água - Tipos de água nos alimentos - Atividade de água e conservação dos alimentos UNIDADE II - Bioquímica dos Carboidratos - Reatividade e principais transformações químicas - Solubilidade e higroscopicidade dos açúcares - Cristalização dos açúcares e textura - Xaropes e atividade da água - Carboidratos utilizados em xaropes	

- Polissacarídeos: pectinas, amido e outros polissacarídeos utilizados em alimentos

UNIDADE III - Reações de Escurecimento Não-Enzimático

- Caramelização
- Reação de Maillard e Degradação de Strecker
- Fatores que afetam a velocidade das reações
- Inibição das reações
- Produtos formados nas reações

UNIDADE IV - Reação de Escurecimento Enzimático

- Introdução ao Mecanismo de ação enzimática
- Fatores que afetam a velocidade da reação
- Métodos de controle

UNIDADE V - Proteínas em Alimentos

- Propriedades funcionais de proteínas em alimentos: solubilidade, capacidade de ligar água, espumante, emulsificante, formação de gel e formação de massa.

UNIDADE VI – Enzimas em Alimentos

- Papel das enzimas endógenas na qualidade dos alimentos
- Enzimas como ferramentas do processo e como ingredientes

UNIDADE VII – Bioquímica dos Lipídeos

- Reações em lipídeos: oxidativas e hidrolíticas

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Atividades práticas no laboratório; Seminários e Estudos de casos

RECURSOS

Data-show; computador; quadro branco, pincel

AVALIAÇÃO

Provas escritas; Relatório de atividades desenvolvidas em laboratório; Seminários e Trabalhos dirigidos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2004. 184 p.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3ª. ed. São Paulo: Varela, 2001.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de origem vegetal. vol. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, J. N. A. Química de alimentos: Teoria e prática. 2ª. ed. Viçosa, Minas Gerais, MG: UFV, 2001.

BRINQUES, G. B. Bioquímica dos alimentos. São Paulo: Pearson Education, 2015.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094391** e o código CRC **DC704572**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: IMUNOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.75	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Histologia e embriologia aplicadas à Nutrição Fisiologia Humana
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Conceitos básicos em imunologia. Propriedades gerais das respostas imunes inatas e adquiridas. Compreensão dos mecanismos de defesa do organismo humano. Mecanismos efetores da imunidade celular e humoral. Patologias resultantes do funcionamento inadequado do sistema imunológico. Aspectos imunológicos da microbiota intestinal.	
OBJETIVO	
Conhecer as alterações morfofuncionais que são a base todas as doenças humanas. Reconhecer as células do sistema imunológico, funções e interações no organismo saudável e doente.	
PROGRAMA	
• Introdução ao sistema imunitário; • Sistema linfóide e Células implicadas na resposta imune; • Anticorpos e receptores, MHC e reconhecimento do antígeno; • Cooperação celular e regulação da resposta imune; • Sistema complemento e inflamação; • Propriedades gerais das respostas imunes; • Componentes do sistema imune inato: barreiras epiteliais; fagócitos; células NK; • Anticorpos e Antígenos;	

- Citocinas e quimiocinas;
- Mecanismos efetores do sistema imune inato: fagocitose, opsonização e via alternativa do sistema complemento;
- Papel da imunidade inata na estimulação das respostas imunes adquirida;
- Inflamação e migração celular;
- Imunidade antiviral e antibacteriana;
- Imunologia dos tumores;
- Hipersensibilidade do I, II, III, IV e Alergias alimentares
- Transplante e vacinação; Doenças autoimunes;
- Lipídeos, proteínas, vitaminas e sais minerais na resposta imunológica – imunonutrição;
- Leite materno e sistema imunológico do recém-nascido
- Interação microbiota e Sistema imune.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Reprodução de vídeos sobre mecanismos imunopatológicos; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Discussão de artigos científicos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Abbas, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.

FORTE, W.N. **Imunologia do básico ao aplicado**. 2ª. Ed. Porto Alegre, Artmed, 2007.

MURPHY, Kenneth. **Imunobiologia**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JANEWAY, C.A.; TRAVERS, P.; WALPORT, M. & CAPRA, J.D. **Imunobiologia**. O sistema imunológico na saúde e na doença. 5ª ed. Porto Alegre, ArtMed, 2002. 767 p.

ELIA, C.C.S.; SOUZA, H. S. P. **Imunologia da mucosa intestinal**. 1ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
 Coordenação do Curso
 IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
 Setor Técnico-Pedagógico
 IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094394** e o código CRC **DDDD918C**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	
Código: 06.545.76	Obrigatório
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 40h CH Prática: 40h
CH – Curriculação da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Microbiologia Geral
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Conceitos básicos de microbiologia dos alimentos. Importância de alguns dos microrganismos na produção de alimentos. Microrganismos de interesse em alimentos: fungos e bactérias. Microrganismos patogênicos em alimentos. Fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano. Alterações microbiológicas e deterioração de alimentos. Métodos de análise microbiológica de alimentos.	
OBJETIVO	
Identificar os microrganismos causadores de doenças veiculadas por alimentos e as formas de controle para a garantia da qualidade sanitária	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Introdução à Microbiologia de Alimentos - Históricos e objetivos da Microbiologia de Alimentos - Importância dos microrganismos e suas fontes de contaminação nos alimentos UNIDADE II - Microrganismos de interesse em Alimentos - Bactérias Gram-positivas e Gram-negativas, aeróbias, microaeróbias, aeróbias estritas e anaeróbias facultativas de interesse em alimentos - Fungos filamentosos e leveduras de interesse em alimentos - Vírus e protozoários de interesse em alimentos	

UNIDADE III - Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos

- Fatores Intrínsecos e Fatores Extrínsecos
- Conceito dos obstáculos de Leistner

UNIDADE IV - Microrganismos Indicadores

- Importância dos microrganismos indicadores
- Microrganismos indicadores de contaminação dos alimentos
- Método de contagem, em placas, de bactérias aeróbias mesófilas, psicrotróficas, termófilas e anaeróbias
- Determinação de coliformes totais e Termotolerantes
- Contagem de bolores e leveduras

UNIDADE V - Microrganismos Patogênicos de Importância nos Alimentos

- Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) de origem animal e vegetal
- Contagem de *Staphylococcus aureus*

UNIDADE VI - Alterações Químicas Causadas por Microrganismos

- Degradação de componentes químicos dos alimentos: carboidratos, lipídios e proteínas
- Alterações nas características sensoriais dos alimentos

UNIDADE VII - Deterioração Microbiana de Alimentos

- Deterioração de leites e derivados
- Deterioração de carnes e derivados
- Deterioração de pescados e derivados
- Deterioração de ovos
- Deterioração de alimentos envasados
- Deterioração de produtos de origem vegetal
- Deterioração de cereais e derivados
- Deterioração de condimentos

UNIDADE VIII - Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos

- Importância do controle microbiano nos alimentos
- Controle dos microrganismos através da remoção e manutenção desses, em condições desfavoráveis
- Conservação dos alimentos pelo emprego de altas e baixas temperaturas
- Fatores que afetam a termoresistência dos microrganismos
- Controle de microrganismos pelo uso de radiação, agentes químicos e outros compostos químicos que atuam como conservantes
- Detecção de *Salmonella*

UNIDADE IX - Novos Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos

- Importância dos novos métodos de análise microbiológica de alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas; Atividades práticas no laboratório; Seminários e Estudos de casos
RECURSOS
Data-show; computador; quadro branco, pincel
AValiação
Provas escritas; Relatório de atividades desenvolvidas em laboratório; Seminários e Trabalhos dirigidos
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
FRANCO; B.D.G.; LANDGRAD, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2002. JAY, J. M. Microbiologia Dos alimentos. Porto Alegre, Atheneu, 2005. SILVA, N.; AMSTALDEN, V. C.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
GERMANO, P.M.L, GERMANO N.J.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . 3º edição, São Paulo, Ed. Manole, 2008. HAJDENWURCEL, J. R. Atlas de microbiologia de alimentos . São Paulo: Fonte comunicações e Editora, 1988. MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares . São Paulo: Varela, 2005. SILVA JR, E. A. Manual de Controle Higiênico – Sanitário em Alimentos . 5ª edição. São Paulo: Varela, 2002. SIQUEIRA, R. S. Manual de microbiologia de alimentos . Brasília: EMBRAPA, SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA, CTAA, 1995.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094395** e o código CRC **2543A76C**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: TÉCNICA DIETÉTICA I	
Código: 06.545.24	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 40 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos, visando a preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados. Contemplará conteúdos de planejamento da preparação técnica dos alimentos; metodologia para pesos e medidas de utensílios domésticos; técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, finalizando com a aplicação da Técnica dietética em diferentes grupos de alimentos: frutas e hortaliças/ óleos e gorduras/ ovos/ leite e derivados/ açúcares e adoçantes/ cereais, massas e pães/ leguminosas/ carnes, aves e pescados/ café e chá/ caldos, molhos e sopas/ ervas e especiarias.	
OBJETIVO	
Aplicar os princípios e processos básicos da ciência da nutrição que permitam o planejamento, a execução e a avaliação de preparações adequadas por meio dos procedimentos e técnicas culinárias apropriadas visando observar transformações sofridas pelos alimentos, a preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – A dietética no planejamento da preparação técnica dos alimentos • Conceitos e introdução à técnica dietética • Laboratórios de técnica dietética • Regras a serem observadas UNIDADE II – Metodologia pesos e medidas em utensílios domésticos	

- Estado físico e acomodação do alimento no utensílio
- Capacidade volumétrica do utensílio
- Método para redação de receitas culinárias

UNIDADE III – Técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos

- Pré-preparo e preparo de alimentos
- Indicadores de qualidade nos processos: indicadores de preparo, indicador de conversão, indicador de reidratação, etc.

UNIDADE IV – Aplicação da Técnica dietética em diferentes grupos de alimentos: frutas e hortaliças/ óleos e gorduras/ ovos/ leite e derivados/ açúcares e adoçantes/ cereais, massas e pães/ leguminosas/ carnes, aves e pescados/ café e chá/ caldos, molhos e sopas/ ervas e especiarias.

- Conceitos; Classificação, Estrutura; Valor nutricional; Função na alimentação humana; Aplicação na técnica dietética; Controle de qualidade na aquisição, transporte, armazenamento e preparo

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show e aulas práticas em laboratório de técnica dietética.

RECURSOS

Data show; quadro branco; pincel; roteiros para aulas práticas; utensílios e equipamentos de cozinha.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades e relatórios; participação e desempenho nas aulas práticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMARGO, E. B. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2010. 167p.

DOMENE, S. M. Á. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri: Manole, 2010. 402p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669p.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 3ª ed. Manole. E-book. (428 p.), 2019. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433225>>.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, §



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094396** e o código CRC **C3D619D7**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: FÁRMACOS E INTERAÇÕES COM NUTRIENTES	
Código: 06.545.77	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Entendimento da ação dos fármacos no organismo compreendendo as suas fases desde a via de administração, absorção, metabolismo e excreção, bem como as suas relações com os alimentos e nutrientes. Abordagem geral de drogas que afetam diversos sistemas do corpo humano e em quais nutrientes causa interferência.	
OBJETIVO	
Compreender a importância das interação fármaco-nutriente, fármaco dinâmica e farmacocinética e os fatores que determinam a passagem de drogas por membranas celulares, sua absorção e distribuição no organismo.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Farmacologia geral Interação Fármaco-nutrientes. Farmacocinética e farmacodinâmica.	
UNIDADE II – Fármacos que atuam no sistema nervoso Fármacos agonistas e antagonistas do sistema parassimpático, simpático. Interações entre fármacos e nutrientes.	
UNIDADE III – Fármacos para dor e inflamação Fármacos analgésicos, antitérmicos e anti-inflamatórios. Interações entre fármacos e nutrientes.	

UNIDADE IV – Fármacos e sistema cardiovascular

- Fármacos que alteram a coagulação e atividade do sistema cardiovascular: anti-hipertensivos, anticoagulantes, diuréticos. Interações entre fármacos e nutrientes.

UNIDADE V – Fármacos e sistema respiratório

- Fármacos de atuação anti-inflamatória ou alérgicos: Anti-histamínico, Antitussígenos, Mucolíticos e Fármacos e asma. Interações entre fármacos e nutrientes.

UNIDADE VI – Fármacos e sistema digestório e endócrino

- Mecanismos de ação, interações alimentares e metabólicas de fármacos que atuam no controle da glicemia, controle do metabolismo de Lipoproteínas, no controle da secreção gástrica e motilidade gastrointestinal.
- Fármacos de atuação antidiarreicos, antieméticos, laxantes e protetores da mucosa. Interações entre fármacos e nutrientes.

UNIDADE VII – Fármacos antimicrobianos

- Fármacos de atuação anti-bacteriana, antifúngicos e antivirais. Interações entre fármacos e nutrientes.

UNIDADE VIII – Fármacos antineoplásicos

- Fármacos de atuação de agentes alquilantes, antiendócrinos, antimetabólitos, retinóides, Interações entre fármacos e nutrientes.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Dinâmicas de jogos para apresentação de resoluções vigentes; Atividades para trabalhar com a teste de aceitabilidade; Trabalhos em equipes.

RECURSOS

Quadro branco; pincel; data *show*; folhas; canetinhas; materiais impressos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões, além da assiduidade; realização das atividades dinâmicas em sala; estudo de caso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARIN, M. L. M.; MALUVAYSHI, C. H.; WAITZBERG, D. L. Manual de interações fármaco-alimento: nutriente na prática clínica. 1ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018.

MAGNUS, R. M. S. **Interação fármaco-nutriente**: desafios atuais da farmacovigilância. Porto Alegre: ediPUCRS, 2014.

BRUTON & Cols. GOODMAN & GILMAN: Manual de farmacologia e terapêutica – versão portátil. São Paulo: Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LIMA, T.A.M.; RIBEIRO, J. F.; PEREIRA, L.V.P.; GODOY, M. F. Interações entre nutrientes e fármacos prescritos para idosos com síndrome coronariana aguda. **Arq. Ciênc. Saúde**, v.24, n.4 e

p.52-57, out-dez, 2017.

MAYER, B. **Noções de Farmacologia**, Curitiba: Editora LT, 2010.

BERNARDINO, M. J. **A farmacologia do suplemento**: desvendando a prescrição de suplementos. São Paulo: PharmaBooks, 2010.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094397** e o código CRC **B382CA50**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO INCLUSIVA	
Código: 06.545.78	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 10h CH Prática: 30h
CH – Curricularização da extensão:	30
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Processo de cuidado em nutrição de populações vulneráveis (pessoas com deficiência, povos e comunidades tradicionais, LGBTQIA+, analfabetos, pessoas em situação de rua, restrições alimentares, dentre outros). Procedimentos e estratégias para a avaliação do estado nutricional e o planejamento dietético. Estratégias inclusivas para o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional e promoção da alimentação saudável. Postura profissional quanto à ética no processo de assistência nutricional de grupos e populações vulneráveis, incluindo a importância do acolhimento e humanização.	
OBJETIVO	
Conhecer conceitos básicos e a política de inclusão social no Brasil. Complementar a formação e desenvolver um olhar amplo voltado para o direito, cidadania e ética na área da saúde. Promover a inclusão social e equidade em saúde para populações vulneráveis historicamente negligenciadas na área da nutrição e saúde. Propor estratégias de prevenir e recuperar desvios nutricionais e agravos à saúde que possam repercutir na qualidade de vida dessa população. Gerar maior aproximação entre a comunidade acadêmica e a comunidade externa.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Inclusão Social • Conceito e importância; Histórico da Inclusão Social no Brasil; Tipos de exclusão social; Inclusão social de populações vulneráveis; Política de Inclusão Social no Brasil UNIDADE II – Nutrição inclusiva	

- Conceito e importância; Alimentação inclusiva; Cuidado nutricional de populações em situação de vulnerabilidade; Protocolos e ferramentas para o diagnóstico, assistência, monitoramento e reabilitação nutricional; Bares e Restaurantes Inclusivos.

UNIDADE III - Simpósio de Alimentação e Nutrição de Populações Vulneráveis

Evento com a reunião de especialistas na área de inclusão social e situação de vulnerabilidade, com ênfase na atenção nutricional, bem como a necessidade de promover a integralidade do cuidado nesses grupos. Público alvo: representações da comunidade em situação de vulnerabilidade, nutricionistas, outros profissionais de saúde e áreas afins. Objetivos: promover atualização, divulgação e discussão de temáticas acerca da alimentação e nutrição, trazendo não somente momentos de relevantes em âmbito acadêmico, mas também compartilhar experiências e interagir com participantes de modo a sensibilizá-los para a importância da inclusão das populações vulneráveis na pauta dos serviços de saúde.

UNIDADE IV – Produção científica em Nutrição Inclusiva

- Elaboração de resumo expandido com base nas temáticas do simpósio.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Atividades práticas no laboratório; Extensão com realização de Simpósio de Alimentação e Nutrição de Populações Vulneráveis.

RECURSOS

Datashow; computador; quadro branco, pincel. Material de apoio à eventos.

AValiação

Desenvolvimento do projeto de extensão atendendo aos objetivos específicos de temática na população em vulnerabilidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARROS S.; CAMPOS, P. F. S; FERNANDES J.J.S. (Org). **Atenção à saúde de populações vulneráveis**. Barueri, São Paulo: Manole, 2014.

Fidelix MSP. **Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição**. São Paulo : Associação Brasileira de Nutrição, 2014.

FERREIRA A. O., BARROS D. C.; BAGNI, U. V. **Avaliação nutricional na Atenção Básica: reflexões sobre práticas e saberes**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2018.

FIGUEIREDO, R. V. et al. **Caminhos de uma formação: educação especial na perspectiva da inclusão**. São Paulo: Peirópolis, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Lei 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). Brasília: DF, jul 2015. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm>. Acesso em 01.11.2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. **Rotulagem de alergênicos**. 5ª edição - 5 de junho de 2017.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
 Coordenação do Curso
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
 Setor Técnico-Pedagógico
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094398** e o código CRC **0B3FDD79**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS	
Código: 06.545.79	Optativo
Carga Horária Total: 40h/a	CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20h/a
CH – Curricularização da extensão:	20
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A alimentação como patrimônio material e imaterial. A relação entre soberania, segurança alimentar e nutricional e direito humano à alimentação. Sistemas alimentares e a conexão entre agricultura, sustentabilidade e SAN; Modelos de produção agrícola e sustentabilidade. Papel da Agricultura Familiar e agroecologia na Produção Sustentável de Alimentos Saudáveis. Estratégias de produção, processamento, preparação e consumo a partir da perspectiva da soberania e SAN. Valorização, preservação e eficiência na utilização de produtos da socio biodiversidade local.	
OBJETIVO	
- Promover discussão sobre o campo da alimentação e nutrição a partir de uma visão ampliada que, por meio da integração de conhecimentos de diferentes áreas disciplinares, busca compreender as implicações que a organização dos sistemas alimentares tem para a saúde dos indivíduos no contexto da sociedade contemporânea. - Possibilitar aos estudantes o conhecimento do sistema alimentar, buscando compreender as ações de produção e abastecimento locais e sua articulação com a PNAN, PNAE, PNSAN, dentre outros; - Conhecer os modelos produtivos de alimentos e a relações entre a agricultura familiar, modelos de produção sustentáveis e soberania alimentar. - Discutir o uso de recursos naturais diante das demandas para a sustentação de diferentes cadeias produtivas de alimentos; - Capacitar o estudante no desenvolvimento práticas educativas e nutricionais por meio de ações extensionistas com diferentes grupos sociais.	

PROGRAMA

UNIDADE I - Os alimentos como construção histórica e social.

UNIDADE II - Sistemas Alimentares: Conceito, sustentabilidade do sistema, dimensões e Indicadores de Sustentabilidade.

UNIDADE III - Modelos de produção agrícola e sua inter-relação com diferentes modelos de desenvolvimento.

UNIDADE IV - Agricultura Familiar, Agroecologia e Empreendimentos Econômicos Solidários com foco na SAN.

UNIDADE V - Estratégias de produção, processamento, armazenamento de alimentos em sistemas sustentáveis.

UNIDADE VI - Cardápios Sustentáveis: valorização, preservação e eficiência na utilização de produtos da socio biodiversidade local, dietas baseadas em vegetais e redução do desperdício.

UNIDADE VII - Planejamento, implementação e acompanhamento de processos comunitários.

UNIDADE VIII - Projeto de Extensão Canteiros Saudáveis

Oficinas de Canteiros com o objetivo de estimular a consciência da preservação da alimentação acessível, saudável e sustentável. Proporcionar conhecimento e cultivo de Plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Estimular a implantação de canteiros nas escolas. Criar um viveiro de mudas para estimular os quintais produtivos. Desenvolvimento de receitas práticas com a comunidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas através de data show; leitura e discussão de textos técnico-científicos, aulas práticas em campo experimental e visitas a áreas de produção. Práticas extensionista com implantação de hortas.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; insumos aulas prática: material propagativo, adubos, bandejas plásticas, kit jardinagem.

AValiação

A avaliação do aprendizado será realizada por meio da implantação de projetos de hortas escolares. Seminário para apresentação dos resultados da extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil**. Brasília: 2005. 35 p.

PITAGUARI, Sinval; LANZA, Liria; CORDEIRO, Sandra. **A Sustentabilidade da Economia Solidária: contribuições Multidisciplinares**. Londrina: UEL, 2012.

TADDEI, J.; LANG, R.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. **Nutrição em Saúde Pública**. São Paulo: Rubio, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica e sustentável**. Brasília: Embrapa, 2005. 517p.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Building a common vision for sustainable food and agriculture: principles and approaches.

Rome: FAO, 2014.

STRINGHETA, Paulo Cesar; MUNIZ, Jose Norberto. Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação. Viçosa, MG: UFV, 2009. 452p.

TEODORO, S. et al. Agroecologia: Um Novo Caminho para a Extensão Rural Sustentável. Garamond, 2009.

VAN BELLEN, Hans Michel. **Indicadores de sustentabilidade**: uma análise comparativa. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4097737** e o código CRC **D38D379B**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II	
Código: 06.545.25	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Avaliação Nutricional I
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará métodos que auxiliem na identificação de distúrbios e riscos nutricionais, além de mensurar a gravidade desses distúrbios, para então, traçar condutas nutricionais que possibilitem a recuperação ou manutenção adequada do estado de saúde do paciente.	
OBJETIVOS	
Habilitar os estudantes para realização de avaliação do estado nutricional de indivíduos enfermos e coletividades nos diferentes estágios de vida.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Avaliação nutricional • Conceitos e técnicas • Classificação dos métodos indiretos ou subjetivos e diretos ou objetivos • Anamnese nutricional • Registros e prontuário UNIDADE II – Triagem nutricional • Instrumentos de triagem nutricional (ASG, MUST, NRS-2002, dentre outros) • Triagem nutricional na pediatria • Triagem nutricional em idosos	

UNIDADE IV – Avaliação clínica/Semiologia nutricional

- Exame físico
- Autoavaliação da maturação sexual

UNIDADE V – Avaliação do consumo alimentar

- Métodos quantitativos e qualitativos
- Escolha do método
- Minimizando os erros na avaliação

UNIDADE VI – Avaliação antropométrica nos diferentes ciclos de vida (pediatria, adolescência, gestantes, adultos e idosos)

- Peso e estatura
- Índice de massa corporal (IMC)
- Circunferências
- Dobras cutâneas

UNIDADE VII – Avaliação da composição corporal

- Métodos de avaliação da composição corporal
- Equações preditivas para avaliação da composição corporal por dobras cutâneas
- Outros métodos de avaliação de distribuição de gordura corporal
- Exame físico, exame clínico e semiologia nutricional

Exames bioquímicos (proteínas plasmáticas, metabolismo proteico e sistema imune).

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Práticas para aferição com equipamentos de avaliação nutricional em laboratório; Projeto de extensão com ações de atendimento nutricional na comunidade.

RECURSOS

Equipamentos de avaliação nutricional; Quadro branco; pincel; data show.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais. Participação nas práticas de extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUARTE, A.C.G. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007, 607p.

MUSSOI, T.D. **Avaliação nutricional na prática clínica da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018, 313p.

ROSSI, L.; **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017, 399p.

VITOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2015. 628p. ISBN 978-85-7771-009-6.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ROSA, G. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórica-prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012, 241p.

FISBERG, R.M. **Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas**. Barueri/SP: Manole, 2005, 334p.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4111135** e o código CRC **0C079109**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: BIOESTATÍSTICA APLICADA À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.80	Obrigatório
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 0h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aplicações da estatística na nutrição; fatos vitais; etapas do trabalho estatístico; distribuições de frequências; representações gráficas; medidas de tendência central; medidas de dispersão; correlação e regressão linear; distribuição normal; distribuição não-Gaussiana; amostragem e intervalos de confiança; teste de hipóteses.	
OBJETIVO	
Contribuir para a construção de conhecimentos sobre os conceitos e aplicações da estatística elementar no desenvolvimento de estudos epidemiológicos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Conceitos Estatísticos Definições em estatística e bioestatística; Áreas da estatística; Universo, população e amostra; Variáveis qualitativas e quantitativas, contínuas e discretas	
UNIDADE II - Obtenção de Dados Estatísticos - Procedimento de amostragem, amostragem probabilística e não probabilística - Fases de trabalho estatístico: definição do problema. Definição das variáveis. Elaboração do instrumento. Inserção dos dados em planilhas eletrônicas.	
UNIDADE III - Representação Tabular e Gráfica dos Dados	

- Apresentação tabular (normas). Apresentação gráfica (principais gráficos) dos dados.

UNIDADE IV - Distribuição de Frequências

- Frequência absoluta e relativa

UNIDADE V- Medidas de Tendência Central e de Dispersão

- Média aritmética, moda, mediana, quartis, decis e percentis; Proporção, desvio padrão e variância; Coeficiente de variação.

UNIDADE VI - Teoria das Probabilidades

- Distribuição normal

UNIDADE VII - Estatística na Metodologia Científica

- Elementos de inferência estatística; Análise de variância (ANOVA); Medidas de correlação e associação (Qui-Quadrado), coeficiente de correlação " r_s " de Spearman e coeficiente de correlação linear " r " de Pearson); Análise de regressão; Testes de hipóteses para média e proporções; Testes não-paramétricos; Noções de análise multivariada.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.

RECURSOS

- Projetor multimídia.
- Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas.

AValiação

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos e estudos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GLANTZ, S. A. **Princípios de bioestatística**. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.

JEKEL, James F.; ELMORE, Joann G.; KATZ, David L. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2005. 432 p.

SPIEGEL, M. R. **Estatística**, 3ª Ed. São Paulo: Makrns Book, 1993.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LAURENTI, R. **Estatísticas de Saúde**. São Paulo: EPU, 2010.

STEVENSON, W. J. **Estatística aplicada à administração**. São Paulo: Harper & Row do Brasil, 1981.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
 Coordenação do Curso
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
 Setor Técnico-Pedagógico
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4111139** e o código CRC **01C7FF78**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: BROMATOLOGIA	
Código: 06.545.81	Obrigatório
Carga Horária Total: 60 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 30h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	3
Pré-requisitos:	Bioquímica I
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Princípios da análise química qualitativa e quantitativa dos alimentos. Equipamentos e vidrarias usadas na análise de alimentos; Utilização de métodos volumétricos, gravimétricos e instrumentais de análise para determinação de nutrientes em alimentos. Análise físico-química de alimentos e sua aplicabilidade na atuação do nutricionista. Rotulagem nutricional de alimentos industrializados – Legislação em vigor/ANVISA. Substâncias tóxicas presentes em alimentos, métodos de análise e controle para um consumo dentro dos limites de Ingestão Diária Aceitável (IDA).	
OBJETIVO	
Estudar a composição dos alimentos in natura e processados por meio da determinação química e física dos seus constituintes.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Princípios de Química de Alimentos • Importância da química na Nutrição • Conceito de Alimentos e Nutrientes • Tabelas de Composição Química de alimentos para o uso do nutricionista • Técnicas de Amostragem UNIDADE II - Métodos utilizados em análises físicas e químicas de alimentos • <i>Análise Gravimétrica</i>	

1. Definição de gravimetria
2. Formas de separação do constituinte
3. Métodos gravimétricos por precipitação
4. Cálculos de resultados na análise gravimétrica

- *Teoria Geral da Análise Volumétrica*

1. Definições importantes: ponto de equivalência, ponto final da titulação, erro de titulação, indicadores, padrão primário e solução padrão
2. Concentração e preparo das soluções padrões
3. Método da titulação volumétrica
4. Cálculos de erros na titulação volumétrica

UNIDADE - III Água na composição de alimentos

1. A influência da água na conservação e composição dos alimentos
2. Atividade de água
3. Principais métodos determinação de umidade
4. Determinação de umidade em estufa a 105° C
5. Determinação de umidade em estufa a vácuo
6. Determinação de umidade em estufa com corrente de ar
7. Determinação de umidade por radiação infravermelho

UNIDADE IV - Estudo dos Lipídios nos alimentos

1. Lipídios em alimentos
2. Propriedades físicas e químicas dos lipídios
3. Determinação da gordura pelo método de Soxhlet

UNIDADE V - Estudo dos carboidratos nos alimentos

1. Carboidratos em alimentos
2. Propriedades físicas e químicas dos carboidratos
3. Determinação de açúcares não redutores e redutores
4. Determinação de amido
5. Determinação de pectinas

UNIDADE VI - Estudo das proteínas nos alimentos

1. Importância das proteínas enquanto nutrientes e em processos tecnologia de alimentos
2. Alterações das proteínas no processamento de alimentos
3. Determinação de proteínas pelo método de KJEDHAL
4. Determinação de proteína pelo método de NESLLER

UNIDADE VII - Minerais

1. Importância dos minerais nos alimentos
2. Determinação de cinzas
3. Determinação de cálcio
4. Determinação de ferro

5. Determinação de fósforo

UNIDADE VIII - Características Físicas e Químicas dos Alimentos

1. Determinação da densidade

2. Determinação de acidez

3. Determinação de taninos

4. Determinação de sólidos solúveis

5. Determinação de fibras alimentares

6. Determinação de vitamina C

UNIDADE IX – Fibras nos alimentos

1. Conceito, importância

2. Tipos de fibras alimentares

3. Propriedades das fibras alimentares

4. Classificação

5. Funções das fibras no organismo

6. Fontes e características de algumas fibras

7. Determinação da Fibra Bruta

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre a composição dos alimentos

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª Ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de Alimentos de Fennema**. 5ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. **Química de alimentos**. 2ª Ed. São Paulo: Blücher, 2007.

SILVA, C. O.; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G. B. **Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 7ª Ed. Viçosa: UFV, 2019.

MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. **Toxicologia de alimentos**. 1ª Ed. São Paulo: Varela, 2000.



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4111164** e o código CRC **F5514C1E**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PATOLOGIA GERAL	
Código: 06.545.82	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Imunologia aplicada à nutrição Fisiologia Humana
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introdução à Patologia. Estudo das causas de alterações morfológicas e funcionais sobre o organismo humano. Aspectos comuns das diferentes doenças e características do processo inflamatório e suas correlações clínico patológicas.	
OBJETIVO	
Conhecer as alterações morfofuncionais que são a base todas as doenças humanas. Compreender as doenças e sua relação com a área da nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Patologia geral • Introdução à patologia • Adaptação, Lesão Celular • Morte celular • Inflamação aguda • Inflamação crônica • Reparo Tecidual • Cicatrização de Feridas	

- Distúrbios Hemodinâmicos, Trombose e Choque
- Doenças Autoimunes
- Neoplasia

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Reprodução de vídeos sobre mecanismos imunopatológicos; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Discussão de artigos científicos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. Robbins Patologia Básica. 10ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

ABBAS, A.; KUMAR, V.; ASTER, J. C. - Robbins e Cotran. Patologia. **Bases Patológicas das Doenças** – 9º ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

MITCHELL, R.N; KUMMAR, V; ABBAS. A.K.; ASTER, J. C. **Robbins e Cotran. Fundamentos de Patologia** – 8º, Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Kierszenbaum, A.L. Histologia e Biologia Celular. Uma introdução à patologia. 1º ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

BRASILEIRO-FILHO. G. **Bogliolo - Patologia**, 9º Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2016.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
 Coordenação do Curso
 IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
 Setor Técnico-Pedagógico
 IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale**, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva**, Pedagogo, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4111173** e o código CRC **15C8A154**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PLANEJAMENTO DIETÉTICO	
Código: 06.545.83	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Bioquímica II
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Princípios básicos de avaliação nutricional antropométrica e dietética. Determinação das necessidades nutricionais de indivíduos adultos saudáveis por meio de fórmulas e cálculos de uso corrente na área. Planejamento dietético em energia, macronutrientes e micronutrientes para adultos saudáveis conforme recomendações nutricionais em vigor (DRI'S/IOM/FAO/OMS).	
OBJETIVO	
Desenvolver atividades relacionadas à alimentação e nutrição em conformidade com os parâmetros de referência preconizados para adultos saudáveis.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Energia e Macronutrientes Energia metabolizável; Fator de Atwater Carboidratos; Proteínas; Lipídeos; Álcool.	
UNIDADE II – Avaliação Nutricional e Necessidade energética Determinação de peso ideal, Metabolismo basal, Balanço energético; Avaliação dietética; Tabelas de Composição de Alimentos; Guias Alimentares; Estudo de porções de alimentos recomendadas em guias alimentares e aplicabilidade.	
UNIDADE III – Planejamento Dietético Grupos de alimentos; Tabela de Equivalentes.	

- Planejamento dietético para um adulto saudável - elaboração de cardápio individualizado (prescrição dietética quantitativa e qualitativa) através das metodologias das porções (guias alimentares), equivalências e tabela de composição química dos alimentos.

MÉTODOS

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Roca, 2010.

SILVA, S.M.C.S. & MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2010

TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo, 2020. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Promovendo a alimentação saudável. Brasil: Ministério da Saúde, 2008. 210 p.

PHILIPPI, S. T. *et al.* Pirâmide alimentar adaptada: Guia para escolha dos alimentos. Revista de Nutrição, v. 12, n. 1, p.65-80, 1999.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4111177** e o código CRC **E46B864C**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: TÉCNICA DIETÉTICA II	
Código: 06.545.84	Obrigatório
Carga Horária Total: 60 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 30 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	3
Pré-requisitos:	Técnica Dietética I
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos, visando a preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados. Contemplará conteúdos de técnicas de preparo para alimentação nas diferentes faixas etárias (lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adultos e idoso); culinária com aproveitamento integral dos alimentos; Culinária regional brasileira e internacional finalizando com regras de etiquetas a mesa.	
OBJETIVO	
Planejar a execução e proceder a avaliação de preparações por meio dos procedimentos e técnicas culinárias adequadas visando à preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Técnicas de preparo para alimentação nas diferentes faixas etárias (lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adultos e idoso).	
UNIDADE II – Culinária com aproveitamento integral dos alimentos	
• Uso de caldos, molhos e sopas • Condimentos e especiarias • Bebidas: chá, café, alcoólicas, não alcoólicas, fermentadas.	
UNIDADE III - Culinária regional brasileira	

- Cozinha baiana
- Cozinha gaúcha
- Mineira
- Goiana
- Nordeste
- Paulista

UNIDADE IV - Culinária internacional

- Cozinha africana
- Cozinha japonesa
- Cozinha espanhola
- Cozinha portuguesa
- Cozinha italiana

UNIDADE V – Etiqueta a mesa

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show e aulas práticas em laboratório de técnica dietética.

RECURSOS

Data show; quadro branco; pincel; roteiros para aulas práticas; utensílios e equipamentos de cozinha.

AVALIAÇÃO

Participação em discussões teórico-práticas; realização das atividades e relatórios; participação e desempenho nas aulas práticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMARGO, E. B. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2010. 167p.

DOMENE, S. M. Á. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. Barueri: Manole, 2010. 402p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669p.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética (3a edição revisada e ampliada)**. Manole. E-book. (428 p.). Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433225>>. Acesso em: 1 nov. 2019.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
 Coordenação do Curso
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
 Setor Técnico-Pedagógico
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4111183** e o código CRC **F2B8D84B**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIGENÉTICA E NUTRIGENÔMICA	
Código: 06.545.85	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Conceitos básicos de genética humana: transmissão da informação genética e sua regulação. Genômica Nutricional: conceitos em nutrigenética, nutrigenômica e epigenômica nutricional. Mecanismos epigenéticos: metilação de DNA, modificações pós-traducionais e miRNA. Nutrição, epigenética e plasticidade do desenvolvimento: imprinting genético e metabólico. Avanços na pesquisa em Genômica Nutricional: abordagens analíticas em estudos ômicos. Genômica Nutricional nas Doenças Crônicas não-transmissíveis.	
OBJETIVO	
Identificar a influência da variação genética na interação dieta/doença. •Reconhecer os efeitos dos nutrientes na regulação epigenética do genoma humano e na expressão gênica. •Identificar as bases moleculares da nutrigenômica e os efeitos dos fatores dietéticos sobre o genoma. •Compreender as principais abordagens metodológicas aplicadas à nutrição personalizada. •Reconhecer os mecanismos da evolução biológica e o papel da nutrição na evolução humana.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Fundamentos da Genômica Nutricional: histórico; expressão gênica; fundamentos da nutrigenômica, da nutrigenética e da epigenômica nutricional; UNIDADE II - Modulação da Expressão Gênica por Nutrientes e Compostos Bioativos de Alimentos; UNIDADE III - Genética de Populações: Variabilidade Genética e Marcadores Moleculares;	

Equilíbrio de Hardy-Weinberg; Desequilíbrio de Ligação; Mutação, Seleção; Migração; Deriva Genética Aleatória; Estrutura Genética Populacional.

UNIDADE IV - Genômica Nutricional e Impacto na Saúde e Doenças: genômica nutricional e inflamação; genômica nutricional, obesidade e síndrome metabólica; nutrigenômica e esportes; genômica nutricional e doenças cardiovasculares; genômica nutricional e câncer.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Atividades práticas em Sala de Aula; Seminários e Estudos de casos

RECURSOS

Datashow; computador; quadro branco, pincel; recursos audiovisuais diversos

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAL BOSCO, S.M.; GENRO, J.P. **Nutrigenética e implicações na saúde humana**. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu. 2014, 264 p.

COMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. **Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular**. 1. ed. Barueri: Editora Manole, 2016. 552 p.

HERMSDORFF, H.H.M.; BRESSAN, J. **Genômica nutricional nas doenças crônicas não transmissíveis**. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio LTDA, 2019, 432 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NUSSBAUM, R.L.; McINNES, R.R.; WILLARD, H.F. **Thompson & Thompson Genética Médica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 546 p.

FREEMAN S, HERRON JC. **Análise Evolutiva**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 848 p.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale**, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva**, Pedagogo, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4111234** e o código CRC **969BAEA6**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS APLICADOS À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.86	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH – Curricularização da extensão:	10 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Princípios ativos de plantas medicinais e fitoterápicos. Preparações de plantas medicinais e fitoterápicos. Identificação e prescrição de plantas medicinais que atuam no tratamento de desordens sistêmicas. Interação entre princípios ativos vegetais e alimentos e medicamentos. Legislação de fitoterápicos. Políticas públicas relacionadas com plantas medicinais e fitoterápicos.	
OBJETIVO	
Conhecer conceitos básicos em fitoterapia, a legislação e formas de apresentação dos fitoterápicos. Identificar os fitoterápicos utilizados em formulações e prescrições, na abordagem das patologias comuns a área de atuação da nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Fitoterapia aplicada à Nutrição • Apresentações farmacêuticas em fitoterapia. • Aspectos tradicionais em fitoterapia. • Conceitos, história, legislação em fitoterapia. • Controle de qualidade com plantas medicinais e medicamentos fitoterápicos. • Farmacobotânica. • Fisiologia de plantas.	

- Fitogenômica.
- Fitoterapia aplicada.
- Fitoterapia clínica.
- Identificação de plantas medicinais.
- Interações de fitoquímicos/plantas/drogas vegetais/derivados vegetais/fitoterápicos.
- Introdução à prescrição de fitoterápicos/plantas medicinais.
- Produção de fitoterápicos.
- Utilização da fitoterapia na saúde pública.
- Visita monitorada para reconhecimento de espécies vegetais/plantas medicinais, entre outras.
- Fitoterápicos Utilizados nas patologias relacionadas à nutrição.
- Legislação e precisão pelo profissional de nutricionista especializado em fitoterapia

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Extensão em cultivo e distribuição de plantas medicinais.

RECURSOS

Data-show; computador; quadro branco, pincel

AValiação

Provas escritas; Relatório de atividades desenvolvidas em laboratório; Seminários dos resultados da Extensão em cultivo e distribuição de plantas medicinais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FINTELMANN, V. **Manual de fitoterapia**. 11ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

FERRO, D. **Fitoterapia: conceitos clínicos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Práticas integrativas e complementares: plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica**/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (virtual)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos. **Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos** / Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Assistência Farmacêutica e

Insumos Estratégicos. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009. (virtual)

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. **Política nacional de práticas integrativas e complementares no SUS: atitude de ampliação de acesso** / Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da saúde, 2015. (virtual)

BACHMANN, K. A. **Interações medicamentosas: o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicos**. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

ROSSATO, A. E. **Fitoterapia racional: aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos**. Florianópolis: DIOESC, 2012.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4111242** e o código CRC **14E94919**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	
Código: 06.545.41	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10 h
CH – Curricularização da extensão:	10 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAAS) como fundamental à condição humana, bem como a compreensão dos fatores que determinam o acesso aos alimentos. Modos de produção de alimentos e sua influência sobre a soberania alimentar, saúde humana e meio ambiente. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Sindemia Global: Perfil nutricional da população e seus desvios. Políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição, acesso, consumo de alimentos seguros e de qualidade, promoção da saúde a alimentação saudável em todos os níveis no contexto da soberania alimentar.	
OBJETIVO	
Conhecer os principais conceitos que permeiam a soberania alimentar, tendo foco a alimentação como um direito fundamental para existência da vida humana.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Segurança Alimentar e Nutricional • Conceito e dimensões de Segurança alimentar e nutricional • Histórico da SAN no Brasil e no mundo e cenário atual • Direito humano à alimentação adequada (DHAA) • A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas	

UNIDADE II - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

- SISAN; LOSAN: CONSEA, CAISAN e Conferências. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Monitoramento do SISAN: Mapeamento de SAN.

UNIDADE III - Desafios da Política de SAN

- Acesso universal à alimentação;
- Combate à Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN);
- Produção de alimentos saudáveis e sustentáveis;
- Abastecimento e o acesso regular e permanente a alimentos;
- Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional;
- Controle e prevenção dos agravos decorrentes da má alimentação;
- Ampliação da disponibilidade hídrica e o acesso à água;
- Consolidação da implementação do SISAN;
- Promoção da soberania, da SAN e do DHAA em âmbito internacional.

UNIDADE IV - Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e sua colaboração para o PLANSAN

- Diagnóstico nutricional da população;
- Etapas de Elaboração do PLANSAN;
- Análise de indicadores nutricionais e atendimento a metas do plano.

UNIDADE V - Programas governamentais de alimentação e nutrição e de apoio a SAN

- Programas intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional.

UNIDADE VI - Gestão de EPANS e Interface da SAN com a EAN

- Histórico e mapeamento da Rede de EPANS no Brasil;
- Objetivos, gestão e estrutura: Cozinhas Comunitárias, Restaurantes populares e Bancos de Alimentos.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Leituras e discussão de textos direcionados para análise e de problemas. Extensão em capacitação para Conselhos Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional.

RECURSOS

Aulas expositivas com uso do projetor multimídia. Discussão e estudos temáticos com produção de estudo dirigido.

AValiação

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos, desenvolvimento de um programa de educação nutricional e seminário como produção de minidocumentário. Oficinas de mapeamento do SISAN. Seminário dos resultados da Extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário. **Guia de políticas e programas**. - Brasília, DF: MDSA, Assessoria de Comunicação, 2017.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar** – Revisado. Brasília, DF: MDSA, 2017.

AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS (ABRANDH). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional** / organizadora, Marília Leão. – Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p. : il. ISBN 978-85-63364-06-7.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: **II VIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar** – PENSSAN. -- São Paulo, SP :Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022.

ANNE W. KEPPLER. **O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil: Um retrato multidimensional**. Brasília: RELATÓRIO, 2014.

CASTRO, Josué de. Geografia da Fome. São Paulo: Civilização Brasileira, 2001. (1ª edição de 1946).

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115728** e o código CRC **65AD0412**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ADMINISTRAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I	
Código: 06.545.87	Obrigatório
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 00 h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introdução à Teoria Geral da Administração e Economia, Gestão de recursos humanos e necessidades técnico-administrativas específicas. Unidades de Alimentação e Nutrição: conceitos, histórico e modalidades. Configuração atual do setor de alimentação coletiva. Atribuições do nutricionista na área. Gestão e dimensionamento de pessoal. Planejamento físico-funcional, setorização, ambiência e ergonomia. Dimensionamento de Equipamentos e utensílios de pré-preparo, preparo e distribuição. Sistema de distribuição de refeições. Higiene e controle sanitário aplicado a UAN. Organização de lactários, creches e Bancos de Leite Humano (BLH). Marketing em serviços de alimentação. Relacionamento da UAN com o cliente.	
OBJETIVO	
Contribuir para a construção de conhecimentos sobre o pensamento administrativo e as respectivas teorias da administração no que tange perfis de liderança, contratação de funcionários, planejamento e controle da qualidade.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - As Teorias Gerais da Administração Introdução à Teoria Geral da Administração e Economia; Abordagens da administração.	
UNIDADE II - Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Papéis e funções da Administração; Perfis de Liderança; O comportamento nas organizações; Planejamento e Gestão; Caracterização e Estrutura Organizacional de uma empresa; Análise e descrição de cargos em UAN's; Tipos e caracterização de UAN.	

UNIDADE III - Gestão de Recursos Humanos em UAN

Recursos humanos (recrutamento, seleção, admissão, treinamento, desempenho, higiene e segurança no trabalho), voltados a UAN; Dimensionamento de pessoal; Rotinas e roteiros; Produtividade de mão-de-obra.

UNIDADE IV - Planejamento físico-funcional de UAN

Ambiência; Ergonomia voltada a higiene e segurança no trabalho para manipuladores de alimentos. Setorização em UAN: Composição da área; Dimensionamento de áreas; Planejamento Físico e Funcional das UANs; Elaboração de Layout.

UNIDADE V - Equipamentos e utensílios de pré-preparo, preparo e distribuição

Equipamentos; Dimensionamento de equipamentos; Controle de temperatura de equipamentos no armazenamento e distribuição; Novas Tecnologias na Produção de Refeições; Sistema de distribuição de refeições.

UNIDADE VI - Controle higiênico sanitário em UAN

Bases para a implantação do Método APPCC em Unidades de Alimentação e Nutrição;

UNIDADE VII - Organização de lactários, creches e Bancos de Leite Humano (BLH)

Lactários, Creches, Bancos de Leite Humano: Planejamento; Fluxograma; Construção e Instalações; Equipamentos; Pessoal.

UNIDADE VIII - Empreendedorismo e Marketing em UAN

Relacionamento da UAN com o cliente.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas com visitas técnicas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.

RECURSOS

Aulas expositivas com uso do projetor multimídia; Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas; Oficinas de elaboração de materiais; Visita técnica.

AValiação

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos e relatório de visita técnica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.

ANTUNES, M. T.; BOSCO, S. M. D. **Gestão em unidade de alimentação e nutrição**: da teoria à prática. 1ª ed., Curitiba: Appris, 2019.

MEZZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação**: Planejamento e Administração. 6ª ed., São Paulo, Ed. Manole, 2015, 368p.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 219p., 2006.

VAZ, C. S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. 2ª ed. Brasília, 2011.

VAZ, C. S. **Alimentação de Coletividade: uma Abordagem Gerencial**. 3ª ed. Brasília, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. São Paulo: ABERC, 10ª ed., 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002: dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, Brasília, 06 de novembro de 2002.

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 7ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

CRN 4- Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região. Guia de Elaboração do Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos. Rio de Janeiro, RJ. 2007. Disponível em: <http://www.crn4.org.br/upfiles/arquivos/Guia-de-Elaboracao-do-Manual-de-Boas-Praticas.pdf>

GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e alimentação. São Paulo: Sarvier, 113p., 1996.

PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site

[https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **4115809** e o código CRC **120E7533**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	
Código: 06.545.88	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	6 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Processos patológicos de origem alimentar mais frequentes, importância dos princípios básicos de higienização, procedimentos e ações higiênico-sanitárias capazes de prevenir a transmissão de doenças veiculadas por alimentos por meio da adoção das Boas Práticas de Fabricação nos Serviços de Alimentação. Legislação sanitária de alimentos em vigor.	
OBJETIVO	
Contribuir para a construção de conhecimentos e procedimentos sobre a atuação do nutricionista na aplicação e controle das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e na Indústria de Alimentos visando a redução da contaminação alimentar por microrganismos patogênicos, garantindo a produção de alimento seguro.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Princípios básicos de higienização • Caracterização dos resíduos aderentes às superfícies • Principais reações químicas para remoção de resíduos: orgânicos e minerais • Qualidade da água • Natureza da superfície • Métodos de higienização: Higienização manual, por imersão, por circulação, spray, gel, espuma, à seco e CIP.	

- Sujidades e biofilmes. Características físico-químicas e deposição de sujidades. Aderência bacteriana e mecanismos de formação de biofilmes.

UNIDADE II - Bases Legais

- Diretrizes internacionais; Legislação sanitária de alimentos no Brasil; Códigos internacionais, Leis, Portarias, Resoluções e Decretos. MAPA, MS, e Vigilância Sanitária.

UNIDADE III - Agentes Químicos para Higienização

- Funções de um detergente ideal; principais agentes detergentes; principais agentes sanificantes

UNIDADE IV - Procedimento Geral de Higienização

- Procedimento Geral: Pré-lavagem. Lavagem com detergente: uso de agentes alcalinos e ácidos. Enxágue. Sanificação.
- Higiene Ambiental, dos Alimentos e dos manipuladores.

UNIDADE V - Avaliação da Eficácia da Higienização

- Avaliação da Presença de Resíduos Orgânicos; Avaliação da Presença de Resíduos Químicos; Avaliação Microbiológica; Monitorização; Registros.

UNIDADE VI - Considerações e orientações para a produção de alimentos:

- Indústrias de leite, carnes, pescados, frutas e vegetais, cereais e serviços de alimentação.

UNIDADE VII - Sistemas de gerenciamento da higiene e segurança de alimentos

- Boas Práticas de Fabricação; Procedimentos Operacionais Padronizados; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Extensão com projeto de capacitação em higiene e controle sanitário para estabelecimentos da região.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; EPI e materiais de higienização.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades. Seminário dos resultados da extensão de capacitação em higiene e controle sanitário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO. B.D.G.; LANDGRAD, M.. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2002.

SILVA, N.; AMSTALDEN, V. C.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico – Sanitário em Alimentos**. 6ª edição. São Paulo, Ed. Varela, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Ed. Varela, 2008.

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

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115811** e o código CRC **13DA384B**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	
Código: 06.545.46	Obrigatório
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 40h CH Prática: 40h
CH – Curricularização da extensão:	40 h
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Complexidade de determinantes do comportamento e das práticas alimentares, bem como as mudanças alimentares contemporâneas. Políticas de educação alimentar e nutricional do Brasil, para a promoção de mudanças alimentares saudáveis. Diagnóstico de problemas alimentares e desenvolvimento de programas e estratégias em educação alimentar e nutricional dirigidos à grupos e instituições, no âmbito da promoção à saúde, partindo de recursos teóricos e metodológicos interdisciplinares com ênfase em educação.	
OBJETIVO	
Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para promoção à alimentação saudável, recorrendo a recursos teóricos e metodológicos de diversas áreas de conhecimento, considerando os determinantes econômicos, psicossociais, culturais e histórico das práticas alimentares.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Fundamentação teórica Bases pedagógicas; Processo de ensino e aprendizagem. Educação problematizadora. Educação em saúde.	
UNIDADE II – Educação Alimentar e Nutricional Histórico, conceito, princípios para as ações, campos de práticas, mobilização e comunicação. O nutricionista como educador. Formação profissional e educação permanente.	
UNIDADE III – Aconselhamento Nutricional	

Relação interpessoal. Consulta inicial. Comunicação em saúde: Senso comum e conhecimento científico. Analogias e metáforas na comunicação. Qualidade da informação em nutrição. Contextualização das mudanças alimentares: aspectos biológicos, socioculturais e psicológicos. Linhas de aconselhamento nutricional.

UNIDADE IV - Educação Alimentar e Nutricional na Promoção da Saúde

Os problemas alimentares e nutricionais. NOVA classificação dos alimentos. Desafios da EAN. Guia Alimentar da População Brasileira como instrumento de Educação Alimentar e Nutricional. Parcerias para realizações de ações.

UNIDADE V - Práticas Educativas em Diferentes Fases da Vida

Planejamento de práticas educativas. Seminários de práticas educativas com crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes.

UNIDADE VI - Extensão em Vivências de Educação Alimentar e Nutricional para formação do Nutricionista

Conhecimento do território. Aproximando gestores, parceiros e comunidade. Planejamento: Porque realizar? Com quem? Onde? Sobre o que? Como? Quando? Como avaliar? Estratégias e produção de materiais educativos e recursos para desenvolvimento.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula expositivas e interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do conhecimento. Leituras e discussão de texto direcionado para análise de problemas. Aprendizagem baseada na extensão com desenvolvimento de um programa de educação nutricional com uso de metodologia de educação problematizadora.

RECURSOS

Projeto multimídia; Artigos científicos impressos; Materiais didáticos (cartolinas, pinceis, cola, tesoura, tintas etc) para oficinas de elaboração de materiais. Seminários. Alimentos.

AValiação

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos, desenvolvimento de um programa de educação nutricional, minidocumentário e artigo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MENEZES, M. F. G.; MORGADO, C. M. C.; MALDONADO, L. A. **Diálogos e práticas em Educação Alimentar e Nutricional**. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

DIEZ- GARCIA RW, CERVATO-MANCUSO AM. **Mudanças alimentares e educação nutricional**, 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) .

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOOG, M.C.F. **Educação em Nutrição**: Integrando Experiências. 1ª ed., Campinas: Komedi Editora, 2013. 268 p.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2009.

GARCIA, R.W.D; CASTRO, I.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.16, n.1. 2011.

LIMA, E.S.; OLIVEIRA, C.S.; GOMES, M.C.R. Educação nutricional: da ignorância alimentar à representação social na pós-graduação do Rio de Janeiro (1980- 1998). **Hist., Ciênc., Saúde – Manguinhos**, v.10, n.2, p. 603-635, 2003.

SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. **Estud. Av.** 1995, vol.9, n.23, 2019. Disponível em:

<http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40141995000100007>

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Rev. Nutr.**, v..18, n.4, 2005. Disponível em:

<http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732005000400001>

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115814** e o código CRC **06E2326D**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: EPIDEMIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.89	Obrigatória
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Bioestatística aplicada à nutrição
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Conceitos básicos de epidemiologia e sua perspectiva histórica. Interpretação do processo saúde / doença na população. Indicadores de saúde – medidas de saúde coletiva; Vigilância epidemiológica. Epidemiologia das doenças transmissíveis e doenças crônicas não transmissíveis.	
OBJETIVO	
Incentivar o aluno a compreender e aplicar a metodologia epidemiológica na interpretação dos fenômenos relacionados à saúde e doenças dos seres humanos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Epidemiologia, História Natural e Prevenção de Doenças • Conceito do Epidemiologia; História natural da doença; Período de pré-patogênese; Fatores sociais, ambientais; Período de patogênese; Prevenção.	
UNIDADE II - Medida da Saúde Coletiva • Medidas em saúde; Indicadores de morbidade: prevalência de doenças e incidência de morbidade; Indicadores demográficos e de mortalidade.	
UNIDADE III - Epidemiologia Descritiva • Histórico e perspectivas atuais; Variáveis relacionadas ao tempo, ao espaço e à pessoa.	

UNIDADE IV - Desenho de Pesquisa Epidemiológica

- Questão de pesquisa; variáveis do estudo; instrumentos de coleta de dados; Delineamentos: estudos transversais, caso controle, coorte e ecológicos.

UNIDADE V - Epidemiologia Clínica

- Questão de pesquisa clínica; Delineamento: estudos descritivos, analíticos, ensaio clínico controlado; Revisões sistemáticas; Viés da pesquisa clínica.

UNIDADE VI - Epidemiologia das Doenças Crônicas não Transmissíveis no Brasil (DCNT)

- Transição epidemiológica das DCNT no Brasil; Impactos sobre o desenvolvimento; Modelos explicativos da causalidade; Dados Epidemiológicos; Vigilância e monitoramento de DCNT no Brasil.

UNIDADE VII - Epidemiologia Nutricional

- Investigação em Nutrição; Dieta, nutrição e desenvolvimento de doenças; Alimentos processados e saúde e nutrição; Introdução à Genômica nutricional.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.

RECURSOS

Projektor multimídia; Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos e estudos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BUSATO, I. M. S. Epidemiologia e processo saúde-doença. Curitiba : InterSaberes, 2016.
ROUQUAYROL, M. Z. Epidemiologia e saúde. 7 ed – Rio de Janeiro : MedBook, 2013.
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. 579p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TIETZMANN, D. Epidemiologia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.
FLETCHER, R.H & FLETCHER, S.W. Epidemiologia Clínica: elementos essenciais, 4ª ed., Artmed, 2006.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, §



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115817** e o código CRC **0DFC652C**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO NOS CICLOS VITAIS	
Código: 06.545.90	Obrigatória
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Avaliação nutricional II
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Estabelecimento das necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos sadios em seus diferentes estágios de vida: pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso. Cálculo de peso teórico. Métodos de cálculos nutricionais por meio de tabelas de composição e de grupos de alimentos/equivalência. Características da dieta normal para cada ciclo de vida.	
OBJETIVO	
Proporcionar ao aluno conhecimentos teóricos e práticos na conduta dietética destinada a indivíduos saudáveis a partir da idade pré-escolar até a fase do idoso.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução ao Planejamento Dietético - Planejamento e cálculos necessários à prescrição dietética; - Revisão da Avaliação Nutricional antropométrica nos diferentes estágios da vida e cálculos para determinação do gasto energético; - Emprego dos alimentos e suas porções médias diárias; - Análise de cardápios por alimentos (tabela de composição) e por porções; UNIDADE II - Nutrição do pré-escolar - Práticas alimentares e fatores condicionantes; recomendações nutricionais, cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios;	

UNIDADE III - Nutrição do Escolar – práticas

- Práticas alimentares, recomendações nutricionais, cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios;

UNIDADE IV- Nutrição do adolescente – práticas

- Práticas alimentares, recomendações nutricionais, equações e métodos para cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios;

UNIDADE V - Nutrição na idade adulta.

- Reflexão sobre a epidemiologia nutricional; práticas alimentares, recomendações nutricionais, equações e métodos para cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios;

UNIDADE VI - Nutrição do idoso – práticas

- Práticas alimentares, recomendações nutricionais, equações e métodos para cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios.

MÉTODOS

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Roca, 2010.

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

SILVA, S.M.C.S. & MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUPPARI, Lilian (coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

TIRAPEGUI, Julio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

WELFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2009.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115821** e o código CRC **8B1A0899**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PATOLOGIAS DA NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.31	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 80 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Patologia geral
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Conceitos e patogenia que formam a base das Patologias que frequentemente interferem da Nutrição. Aspectos anatomofisiopatológicos do jejum, da desnutrição e da sarcopenia associados às doenças. Carências e excesso de nutrientes envolvidos na patogênese da Obesidade, Síndrome Metabólica e Diabetes melitus. Reconhecimento do mecanismo gerador das principais doenças que acometem o trato gastrointestinal, desde a boca até o ânus e suas glândulas anexas. Erros Inatos do Metabolismo. Conhecimento sobre as doenças mais comuns associadas à tireóide, ao sistema cardiovascular e renal.	
OBJETIVO	
Conhecer as alterações anatomofisiopatológicas que são a base todas as doenças humanas. Reconhecer as causas e os mecanismos que atuam para na geração do adoecimento orgânico. Conduzir o discente a reconhecer as patologias específicas de importância para intervenção nutricional a fim de fornecer o entendimento relacionado à prevenção e ao tratamento dietoterápico.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução a patologias da nutrição • Conceitos básicos sobre patologia • Patologias de base nutricional • Correlações metabólicas sobre o jejum • Desnutrição proteica e/ou energética: Marasmo / Kwashiorkor • Relações clínica da sarcopenia senil e adquirida	

- Erros Inatos do Metabolismo

UNIDADE II – Diabetes, Obesidade e Síndrome metabólica

- Diabetes mellitus: evolução da doença e correlações com o ambiente.
- Obesidade: associação com inflamação sistêmica, cardio e nefropatias
- Síndrome Metabólica

UNIDADE III – Fisiopatologias do TGI

- Fisiopatologia das Doenças da Boca
- Fisiopatologia das Doenças do Esôfago
- Fisiopatologia das Doenças da Estômago
- Fisiopatologia das Doenças da Intestinos Delgado e Grosso
- Fisiopatologia das Doenças do Fígado e Vias Biliares
- Fisiopatologia das Doenças do Pâncreas

UNIDADE IV – Outras patologias

- Pneumopatias
- Cardiopatias
- Tireoideopatias
- Sepses
- Câncer

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Reprodução de vídeos sobre mecanismos das doenças; Dinâmicas com estudos de casos clínicos em sala de aula; Discussão de artigos científicos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Porth - Fisiopatologia - 9ª Ed. 2015. Editora Guanabara Koogan
KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. Robbins Patologia Básica. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MURPHY, Kenneth. Imunobiologia de Janeway. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115823** e o código CRC **2939F6ED**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR	
Código: 06.545.91	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 10 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Políticas relacionadas a alimentação escolar; A atribuição do(a) nutricionista nessa área de atuação profissional; Entendimento sobre Gestão na alimentação escolar incluindo as ações educativas promotoras da saúde para o público pré-escolar e escolar.	
OBJETIVO	
Proporcionar conhecimento sobre as políticas públicas relacionadas a alimentação escolar, bem como a atuação do nutricionista na merenda escolar.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Políticas relacionadas a Alimentação escolar	
- A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar. Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade. A Entidade executora: estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais. - Programa Saúde na Escola (PSE). Programa de fortificação alimentar (Ex. NutriSUS). - Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. - Resolução nº 38 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	
UNIDADE II – Atuação do nutricionista na merenda escolar	

- Resolução nº 465/2010 dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.
- Resolução nº 600/2018 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

UNIDADE III – Gestão na alimentação escolar

- Cozinhas e cantinas nas escolas públicas.
- A gestão da alimentação escolar: centralização, descentralização, escolarização e terceirização.
- Planejamento e avaliação dos cardápios.
- Aquisição de alimentos da agricultura familiar.
- Conselho de Alimentação escolar (CAE).
- Sistema de monitoramento e acompanhamento.
- Teste de aceitabilidade da merenda escolar.

UNIDADE IV – Educação promotora da saúde

- Pesquisas nacionais na área (alimentação, saúde e educação).
- Técnicas de comunicação em alimentação e nutrição.
- Ações de EAN no âmbito da escola.
- Educação permanente escolar.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Dinâmicas de jogos para apresentação de resoluções vigentes; Atividades para trabalhar com a teste de aceitabilidade; Trabalhos em equipes.

RECURSOS

Quadro branco; pincel; data *show*; folhas; canetinhas; materiais impressos.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões, além da assiduidade; realização das atividades dinâmicas em sala; estudo de caso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VENDRAMETTO, O. (org.) **Alimentação escolar: vamos colocar os pratos à mesa: uma obrigação do Estado, um dever da sociedade**. Vol. 1. São Paulo, SP: Blucher, 2022. ISBN: 9786555501520. (BVU).

BARCHIK, P.P. **Planejamento de cardápios**. São Paulo, SP: Contentus. 2020. 123p. ISBN: 9786559350780. (BVU).

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008. 152p. (Normas e manuais técnicos, A). ISBN: 9788533415041.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. 55p. (Textos básicos de saúde. Série B). ISBN: 9788533417014.

BRASIL. Ministério da Educação. **Políticas de alimentação escolar**. Brasília, DF: MEC, 2009. 81p. (Profucionário. Curso técnico de formação para os funcionários da educação. Técnico em alimentação escolar).

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115825** e o código CRC **46F0F15A**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL AMBULATORIAL	
Código: 06.545.92	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 00 h/a CH Prática: 40 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Avaliação nutricional II
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aplicação da avaliação nutricional em seus métodos objetivos e subjetivos. Técnicas de aferição para coleta da antropometria na composição corporal. Os principais inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens.	
OBJETIVO	
Aperfeiçoar e atualizar a prática de avaliação nutricional para atendimento clínico.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Métodos objetivos em avaliação - Antropometria; Composição corporal; Parâmetros bioquímicos; Consumo alimentar UNIDADE II - Métodos subjetivos em avaliação - Exame físico; Triagem nutricional. Unidade III - Técnicas de coleta de medidas antropométricas - Referências antropométricas; Critérios de classificação nutricional; Padronização de medidas antropométricas. Unidade IV - Inquéritos dietéticos	

- Questionários de frequência de consumo alimentar; Diário alimentar/ História alimentar/ Recordatório 24 horas.

MÉTODO

Aulas práticas em laboratório para utilização dos equipamentos de avaliação. Dinâmicas em duplas alternadas realizadas no laboratório Núcleo de atendimento e avaliação nutricional (NAAN). Trabalho de campo.

RECURSOS

Utilização de equipamentos do laboratório: computador, balança, antropômetro, adipômetro, fita antropométrica.

AValiação

A avaliação da aprendizagem se dará através de relatórios (atribuídos a cada conteúdo) e pela análise técnica durante a aferição de medidas e uso dos equipamentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018. 313 p. ISBN 9788527723664.

LEAO, Leila Sicupira Carneiro de Sousa; GOMES, Maria do Carmo Rebello. **Manual de Nutrição Clínica: para atendimento ambulatorial do adulto**. Fortaleza, CE: Vozes, 2014. 233p. ISBN: 9788532629197. (BVU).

ROSSI, Luciana. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. 399 p. ISBN 9788527727532.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARDOSO, C.M.; SANTOS, P.M.L. **Avaliação nutricional para idosos acamados: manual de orientações para profissionais da saúde**. Rio Grande do Sul, RS: EdPUCRS, 2020, 88p. (BVU).

CARDOSO, E.; ISOSAKI, M. **Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional**. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2010, 302p. (BVU).

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115828** e o código CRC **DFCB9951**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: FISILOGIA DO EXERCÍCIO FÍSICO APLICADA À NUTRIÇÃO	
Código: 06.545.93	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Estudar como o organismo se adapta fisiologicamente ao estresse agudo do exercício, isto é, a atividade física e também ao estresse crônico do treinamento físico, dando ênfase aos aspectos metabólicos e nutricionais.	
OBJETIVO	
Capacitar os (as) acadêmicos (as) da área de Nutrição para avaliar, discutir e aplicar cientificamente os conhecimentos relacionados às respostas fisiológicas durante o exercício físico.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Exercício físico Modalidades de exercício; duração do exercício; zonas de treinamento; conceito de respostas agudas e crônica.	
UNIDADE II - Metabolismo energético Transformação biológica da energia; substratos para o exercício: macronutrientes; sistema de transferência de energia; produção aeróbica e anaeróbica de ATP; consumo de energia humana durante o repouso e a atividade física.	
UNIDADE III – Gasto energético durante a atividade física Cálculos metabólicos.	

UNIDADE IV - Sistema muscular

Junção neuromuscular e unidade motora; tipos de fibras; propriocepção muscular; respostas e adaptações aos diferentes tipos de exercícios.

UNIDADE V - Sistema pulmonar

Estrutura do sistema pulmonar; mecânica da respiração; permuta e transporte dos gases; controle da ventilação; respostas e adaptações aos diferentes tipos de exercícios.

UNIDADE VI - Sistema cardiovascular

Organização do sistema circulatório; ciclo cardíaco; pressão arterial; regulação e integração cardiovascular; respostas e adaptações aos diferentes tipos de exercícios; consumo Máximo de Oxigênio – Conceitos e principais tipos de testes.

UNIDADE VII - Sistema endócrino

Controle hormonal da mobilização de substrato; respostas e adaptações aos diferentes tipos de exercícios.

UNIDADE VIII - Termorregulação e exercício

Trocas de calor com ambiente; equilíbrio hidro-eletrolítico; exercício e desidratação; exercício e hipertermia.

MÉTODOS

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MCARDLE, W. D. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

McARDLE, W. D. et. al. Nutrição: para o desporto e o exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NABHOLZ, T. V. Nutrição esportiva: aspectos relacionados à suplementação nutricional. São Paulo: Sarvier, 2007.

HIRSCHBRUCH, M. D. (org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. 3. ed. rev. e amp. Barueri: Manole, 2014.

WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L. Fisiologia do esporte e do exercício. Editora Manole, 5 ed., 2013.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115829** e o código CRC **3B25D91E**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ADMINISTRAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II	
Código: 06.545.95	Obrigatório
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 60h CH Prática: 20h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Administração em Alimentação Coletiva I
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Planejamento de Cardápio para coletividade; Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT; Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Gestão da matéria-prima e estoque. Gestão financeira e avaliação de Custos no Planejamento de Cardápios; Controle das atividades de produção. Sustentabilidade em UANs. Sistemas de gestão informatizados.	
OBJETIVO	
Desenvolver a capacidade de gestão para o planejamento de cardápios em coletividade, voltada ao planejamento financeiro e controle de produção.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Gestão de Cardápios Planejamento de refeições coletivas; Etiqueta e gastronomia; Boas Práticas Nutricionais; Análise e adequação de cardápios em Restaurante Institucional. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT; Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.	
UNIDADE II - Gestão da Matéria-prima e Estoque Tipos de matéria prima; Qualidade da matéria-prima; Gestão de estoque e compras; Giro de estoque; Níveis de estoque; Curva ABC; Política de compras. Inventário permanente ou periódico.	
UNIDADE III - Gestão Financeira e Avaliação de Custos no Planejamento de Cardápios Custos com mão de obra: Absenteísmo; Rotatividade de pessoal; Produtividade de mão de obra. Custos com Matérias-primas: Cálculo do custo total e unitário por refeição; Custo médio diário, mensal;	

sistemática de rateio de custos por refeição; Desperdício.

Custos indiretos de fabricação (CIF) ou gastos gerais: Controle de manutenção de equipamentos e reposição de utensílios; Custo mensal de uniformes e EPIs; Custo com material de limpeza; Custos com produtos descartáveis; Espaço físico; Refeições transportadas; alocação dos produtos os custos indiretos de fabricação.

Apuração de resultados: Percentuais de custo em relação à receita.

Formação de preços voltados a UAN: Determinação do preço de venda; Lucro bruto e líquido.

UNIDADE IV - Controle das atividades de produção

Indicadores de qualidade: resto-ingestão e sobras; desperdício de alimentos; impacto social e ambiental; controle de sobras; condutas para utilização de sobras de alimentos quentes; condutas para utilização de sobras de alimentos frios; Sustentabilidade em UAN.

UNIDADE V - Sistemas de gestão informatizados

Novas Tecnologias e softwares na Gestão da Produção de Refeições.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.

RECURSOS

Aulas expositivas com uso do projetor multimídia; Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas; Oficinas de elaboração de materiais; Visita técnica.

AValiação

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos e relatório de visita técnica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.

ANTUNES, M. T.; BOSCO, S. M. D. **Gestão em unidade de alimentação e nutrição**: da teoria à prática. 1ª ed., Curitiba: Appris, 2019.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 4ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

MEZZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação**: Planejamento e Administração. 6ª ed., São Paulo, Ed. Manole, 2015, 368p.

VAZ, C. S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. 2ª ed. Brasília, 2011.

VAZ, C. S. **Alimentação de Coletividade**: uma Abordagem Gerencial. 3ª ed. Brasília, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos – 2. ed. - Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 48 p. Disponível em: <http://www.fn.de.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação sobre a alimentação escolar para

portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose – 2. ed. – Brasília: PNAE : CECANE-SC, 2012.

54 p.

Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: PNAE : CECANE-SC, 2012. 56 p.

Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

BRASIL. Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006.

Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf

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

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão da qualidade na produção de refeições. Editora: Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2012, 294p.

GALEGO, D. S.; RUOTOLO, F.; BARRIOS, W.; REIS, A. P. A. **Manual de boas práticas em nutrição enteral e lactário**. 1ª ed., Manole, 2019.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115830** e o código CRC **4C31772E**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ALIMENTOS FUNCIONAIS	
Código: 06.545.60	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nutrição e dietética
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aborda conceitos e fundamentos da Nutrição Funcional. Teia da nutrição funcional e interrelações fisiológicas. Estudo do papel dos seus constituintes dos alimentos e sua funcionalidade na saúde e na doença. Estudo dos compostos bioativos dos alimentos. Ação da nutrição funcional na resposta inflamatória das DCNT.	
OBJETIVO	
Estudar os conceitos e fundamentos da nutrição funcional Compreender a ação de nutrientes e CBA's na saúde e na doença Estudar a nutrição funcional e sua	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 – Fundamentos da Nutrição Funcional • Conceitos e fundamentos da Nutrição Funcional • Teia funcional e suas interrelações fisiológicas • Descrevendo a teia funcional UNIDADE 2 – Alimentos funcionais • Papel dos Nutrientes na Nutrição Funcional • Compostos bioativos dos alimentos e seu papel na nutrição funcional	

UNIDADE 3 – Nutrição Funcional e DCNT

- Nutrição funcional e inflamação.
- Nutrição funcional nas DCNT (Diabetes, Obesidade, Hipertensão e Dislipidemias).

UNIDADE 4 - Aplicação da Nutrição Funcional

- Estudo de caso
- Elaboração de conduta nutrição

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Atividades práticas; Discussões.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização de atividades práticas; provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6ª ed., Manole, 2021.

Baptistella, Ana Beatriz; Souza, Márcio Leandro Ribeiro de; Paschoal, Valéria. **Nutrição Funcional: Nutrientes aplicados à prática clínica**. São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2018.

Paschoal, Valéria, Naves, Andréia, da Fonseca, Ana Beatriz B. L. **Nutrição Clínica Funcional: dos princípios à prática clínica**. 2.ed. São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2014.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia**. 12ª ed. São Paulo: Roca, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Neiva Souza; Ana Beatriz Baptistella; Valéria Paschoal; Andreia Naves; Nayara Massunaga; Renata Carnauba; Gilberti Hubscher. **Nutrição funcional: princípios e aplicações na prática clínica**. Acta Port Nutr; 7: 34-39, 2016.

Renata Alves Carnauba, Ana Beatriz Baptistella, Valéria Paschoal. **Nutrição clínica funcional: uma visão integrativa do paciente**. Diagn. Tratamento; 23(1): 28-32, 2018.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2011.

WHITNEY, E.; SINZER, F. **Nutrição Conceitos e Controvérsias**, 8ª Ed., São Paulo: Manole, 2003.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115831** e o código CRC **F89CE111**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
Código: 06.545.28	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introdução ao Estudo da Tecnologia de Alimentos. Características e propriedades de Proteínas, enzimas e lipídios no Processamento de Alimentos. Técnicas e métodos de conservação de alimentos e seu acondicionamento.	
OBJETIVO	
Estudar as principais técnicas utilizadas no processamento e conservação de alimentos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Introdução ao estudo da tecnologia de alimentos • Importância da Tecnologia de Alimentos; Noções de microscopia de alimentos; Fatores intrínsecos: Aw, acidez e pH; tipo de enzimas, potencial de oxi-redox; constituição química. Relação com atividade microbiana e alterações enzimáticas e não enzimáticas; Fatores extrínsecos: umidade, temperatura, atmosfera, luz; Fundamentos básicos de preservação. Processos auxiliares da conservação dos alimentos; Tipos de Indústrias de Alimentos; A Indústria de Alimentos no Brasil; Fatores de Qualidade e Aceitabilidade dos Alimentos; Principais Causas de Alterações químicas e físicas dos alimentos.	
UNIDADE II - Proteínas no processamento de alimentos • Tipos de proteína e alimentos proteicos; Propriedades das proteínas que permitem transformações diversas nos alimentos: emulsificação, hidratação, viscosidade, Geleificação, espumabilidade e solubilidade; Propriedades funcionais de proteínas em alimentos; Proteínas de	

origem animal: proteínas da carne, do ovo e do leite

UNIDADE III - Enzimas no Processamento de Alimentos

- Papel das enzimas endógenas na qualidade dos alimentos; Enzimas como ferramentas do processo e como ingredientes

UNIDADE IV - Lipídios no Processamento de Alimentos

- Ácidos graxos e triacilgliceróis; Oxidação lipídica; Rancidez hidrolítica; Oxidação de lipídios durante o processamento; Antioxidantes.

UNIDADE V - Pigmentos Naturais em alimentos.

UNIDADE VI - Substâncias químicas tóxicas presentes naturalmente nos alimentos.

UNIDADE VII - Métodos Gerais de Conservação de Alimentos

- Conservação de Alimentos pelo uso do calor: Esterilização, Pasteurização, Tindalização, Branqueamento e Apertização
- Conservação de Alimentos pelo uso do frio: Refrigeração, Congelamento e Liofilização
- Conservação de Alimentos pelo controle da umidade: Secagem natural, Secagem artificial e Concentração
- Conservação de Alimentos pelo uso do açúcar: Geléia, Doce em massa, Fruta em conserva, Fruta cristalizada e glaceada
- Conservação de Alimentos por fermentações: Fermentação alcoólica, Fermentação acética e Fermentação láctica
- Conservação de Alimentos pelo uso de aditivos
- Conservação de Alimentos pelo uso de irradiação
- Conservação de Alimentos por outros métodos: Osmose reversa, Conservação pelo sal, Defumação e Métodos mistos
- Embalagens na Indústria de Alimentos: As embalagens e sua importância na conservação de alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre a composição e conservação dos alimentos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento dos alimentos: princípios e praticas. Rio Grande do Sul: Atheneu, 2007.

SILVA, J. A. Tópicos da tecnologia de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000, 227p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONTREAS, C.C, et.al., Higiene e Sanitização na Ind. de Carnes e Derivados. São Paulo, livraria Varela, 2002.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos vol. 01. Porto Alegre: Artmed. 2005.

SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 2ª. ed. São Paulo: Artmed, 2002. 280p.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115833** e o código CRC **BBE27E69**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	
Código: 06.545.97	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	20 horas
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A construção histórica das políticas de saúde no Brasil; Leis orgânicas de saúde (LOS) e suas alterações; Determinantes Sociais de Saúde (DSS); Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011; Conselhos Nacionais de Saúde; O nutricionista e as políticas de atuação no SUS; Política Nacional de Promoção da Saúde; Política Nacional de Atenção Básica; Programa Previne Brasil; Programa Saúde na Hora e outras Legislações vigentes.	
OBJETIVO	
Conceituar e conhecer os principais programas, políticas e ações relacionados ao Sistema Único de Saúde Brasileiro, assim como, compreender a prática do nutricionista na saúde pública, com ênfase na atenção básica	
PROGRAMA	
UNIDADE I – A construção histórica das políticas de saúde no Brasil • Como era antes do SUS • Constituição Federal Brasileira (1988): Da Seguridade Social artigos nº 194 e 195; Da Saúde artigos nº 196 ao 200. UNIDADE II – Leis orgânicas de saúde (LOS) e suas alterações • Lei orgânicas da saúde nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Lei orgânica da saúde nº 8.142/90, de 28 de dezembro de 1990.	

UNIDADE III – Determinantes Sociais de Saúde (DSS)

- Conceitos sobre Determinantes e condicionantes.
- Modelos para estudar os DSS

UNIDADE IV – Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011

- Regulamenta a lei nº 8.080/90 para dispor sobre: organização do SUS; planejamento da saúde; assistência à saúde e articulação Inter federativa.

UNIDADE V – Resolução nº 453, de 10 de maio de 2012

- Estabelece diretrizes para instituição, reestruturação, reformulação e funcionamento dos Conselhos de Saúde.

UNIDADE VI - O nutricionista e as políticas de atuação no SUS

- Portaria nº 2466, de 11 novembro de 2014: redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS).
- Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017: Política Nacional de Atenção Básica (PNAB). Estabelece diretrizes para organização do componente Atenção Básica, na Rede de Atenção Básica à Saúde (RAS).

UNIDADE VII – Portaria nº 2.979, de 12 de novembro de 2019

- Institui o Programa Previne Brasil, que estabelece novo modelo de financiamento de custeio da Atenção Primária à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

UNIDADE VIII – Portaria nº 930, de 15 de maio de 2019

- Institui o Programa "Saúde na Hora", que dispõe sobre o horário estendido de funcionamento das Unidades de Saúde da Família.
- Novas legislações vigentes.

METODOLOGIAS DE ENSINO

Aulas expositivas (*data show*); Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Resolução de questões de concurso para residência profissional. Desenvolvimento de projeto de extensão em nutrição e saúde coletiva.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Materiais impressos.

AValiação

Participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; atividades dinâmicas (criação de jogos educativos, apresentações, dentre outras metodologias).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AGUIAR, R.V. **Processos de Saúde/Doença e seus condicionantes**. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2011. 120 p. ISBN 978-85-63687-25-8.

BRASIL. Ministério da Saúde. **O SUS de a a z: garantindo saúde nos municípios**. 3. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2009. 477p. (Comunicação e educação em saúde). ISBN 9788533415522.

TADDEI, J.A. (editor) et al. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 640p. ISBN 9788577710744.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ROCHA, J.S.M. **Manual de Saúde Pública e Saúde coletiva no Brasil**. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2017. 276p. (BVU).

CARDOSO, M. A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu. 2013. 368p. (BVU).

SIQUEIRA-BATISTA, R. **Perguntas e respostas comentadas de saúde pública**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2010. 501p.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115834** e o código CRC **A8C9A73B**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO APLICADA AO EXERCÍCIO FÍSICO E ESPORTE	
Código: 06.545.98	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 10 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Planejamento dietético
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Bioenergética. Recomendações energéticas, de macronutrientes e micronutrientes no exercício físico (com ênfase antes, durante e após o exercício). Prescrição do plano alimentar para praticantes de exercício físico. Estratégias nutricionais para emagrecimento e ganho de massa muscular. Hidratação e recomendações hídricas para o praticante de exercício. Recursos ergogênicos nutricionais e farmacológicos: características, classificações, efeitos adversos, recomendações específicas e aspectos legais e éticos.	
OBJETIVO	
Estudar de forma geral o metabolismo corporal e as principais vias relacionadas ao exercício físico. Elaborar a prescrição nutricional aplicada ao exercício físico.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Bioenergética e gasto energético UNIDADE II - Macro e micronutrientes no exercício físico UNIDADE III - Hidratação e exercício físico UNIDADE IV - Prescrição do plano alimentar para praticantes de exercício UNIDADE V - Estratégias nutricionais para emagrecimento e aumento de massa muscular UNIDADE VI - Suplementos Nutricionais, Recursos Ergogênicos e performance	
MÉTODOS	

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula. Desenvolvimento de projeto de extensão em nutrição no exercício físico.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de esportivo; Alimentos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; prescrição do plano alimentar e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JEUKENDRUP, A.; GLEESON, M. **Nutrição no esporte**: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício. 3ª ed., Manole E-Books, 2021.

McARDLE, W. D. et. al. **Nutrição: para o desporto e o exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. São Paulo: Atheneu, 2005

BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte**. São Paulo: Manole, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NABHOLZ, T. V. **Nutrição esportiva: aspectos relacionados à suplementação nutricional**. São Paulo: Sarvier, 2007.

HIRSCHBRUCH, M. D. (org.). **Nutrição esportiva: uma visão prática**. 3. ed. rev. e amp. Barueri: Manole, 2014.

MCARDLE, W. D. **Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site

[https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **4115837** e o código CRC **804D6170**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO NOS TRANSTORNOS ALIMENTARES	
Código: 06.545.99	Obrigatório
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH – Curricularização da Extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Oferecer condições para que os alunos reconheçam os quadros de transtornos alimentares e reflitam de forma crítica em relação as práticas voltadas a perda de peso e as atitudes alimentares. Nutrição nos Transtornos alimentares; Transtornos alimentares na infância e adolescência; Introdução a Nutrição relacionada ao comportamento alimentar.	
OBJETIVO	
Abordar os transtornos alimentares: características gerais, critérios diagnósticos, histórico, etiologia, epidemiologia, impacto na vida do paciente e consequências à saúde, incluindo as interfaces com a obesidade.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Nutrição nos Transtornos alimentares Definições; critérios diagnósticos e epidemiologia; Prevenção; Tratamento especializado; Cuidado nutricional; Escalas e questionários para avaliação dos transtornos alimentares.	
UNIDADE II – Transtornos alimentares na infância e na adolescência Insatisfação com a imagem corporal; Bulimia nervosa, anorexia nervosa, compulsão alimentar, dentre outros transtornos.	
UNIDADE III – Introdução a nutrição relacionada ao comportamento alimentar	

- Conceito iniciais sobre comportamento alimentar; Operacionalizando o comportamento alimentar, suas formas e funções; Situações desafiadoras em atendimento clínico; Entrevista motivacional; Aconselhamento nutricional; Terapia cognitivo-comportamental; Comer intuitivo; Comer com atenção plena (*Mindful Eating*).

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Desenvolvimento de projeto de extensão de Nutrição nos Transtornos Alimentares.

RECURSOS

Aulas expositivas com uso do projetor multimídia. Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas.

AValiação

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua observando a participação do discente. Estudo de caso para debate em sala. Avaliações com questões objetivas e subjetivas. Desenvolvimento do projeto de extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KACHANI, A. T.; CORDÁS, T. A. **Nutrição em psiquiatria**. 2ª ed. Manole, 2021.

ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. **Ciência do comportamento alimentar**. 1ª ed. Manole, 2021.

ALVARENGA, M. S.; DUNKER, K. L. L.; PHILIPPI, S. T. **Transtornos alimentares e nutrição da prevenção ao tratamento**. 1ª ed., Manole, 2020.

MARQUES, Talita Lopes. **Psicologia e reeducação alimentar**. Curitiba, PR: Contentus, 2020. 114p. ISBN: 9786557454220. (BVU).

LANCHA JR., Antônio Herbert; LANCHAS, Luciana Oquendo Pereira. **Emagrecimento: uma abordagem multidisciplinar**. São Paulo, SP: Editora dos Editores, 2020. 152p. ISBN: 9786586098242. (BVU).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

SOUZA, Meira. **12 atitudes para viver feliz e em equilíbrio com seu peso**. São Paulo, SP: Vestígio, 2022. 224 p. ISBN: 9786586551587. (BVU).

MATTOS, Rafaela. **Sobrevivendo ao estigma da gordura**. São Paulo, SP: Vetor, 2012. 204p. ISBN: 9786586163117. (BVU).

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale**, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115839** e o código CRC **182F652D**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ANÁLISE SENSORIAL	
Código: 06.545.44	Optativo
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20 CH Prática: 20
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A importância da avaliação sensorial de alimentos. Os órgãos dos sentidos na avaliação sensorial de alimentos. Principais atributos sensoriais para o controle de qualidade de alimentos. Condições necessárias para a aplicação de testes sensoriais. Procedimento e tratamento estatístico dos testes sensoriais.	
OBJETIVO	
Compreender e aplicar a avaliação sensorial de alimentos; Entender a importância dos órgãos dos sentidos na avaliação sensorial de alimentos; Selecionar os principais atributos sensoriais para o controle de qualidade de alimentos; Reconhecer as condições necessárias para a aplicação dos testes sensoriais; Identificar e aplicar os principais testes sensoriais utilizados na avaliação sensorial. Realizar, analisar e interpretar testes sensoriais. Elaborar relatório de análises sensoriais.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Princípios Básicos da Análise Sensorial - Histórico, importância, conceito e aplicação - Fatores que influenciam na avaliação sensorial UNIDADE II - Os Sentidos humanos - Os órgãos dos sentidos - Atributos sensoriais	

UNIDADE III - Ambiente dos Testes

- Laboratório, condições para degustação
- Amostra, preparo e apresentação
- Avaliadores, seleção e treinamento

UNIDADE IV - Métodos Sensoriais

- Métodos discriminativos: diferença e sensibilidade
- Métodos descritivos - principais técnicas descritivas
- Métodos afetivos: aceitação e preferência

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas, dialógicas, usando-se tecnologias para o ensino dos conteúdos previstos, como apresentação de vídeos, a exposição de imagens e a manipulação de material concreto como alimentos. Serão realizadas aulas práticas em laboratório, confrontando a teoria com situações práticas.

RECURSOS

Apostila de aula prática; Relatório de aula prática; Estudo dirigido; Seminários; Estudos de casos (aplicação na merenda escolar, outros.)

AVALIAÇÃO

A avaliação acontecerá de forma contínua durante todo o processo de ensino-aprendizagem, com a aplicação de listas de exercícios, trabalhos e seminários. Serão realizadas provas com objetivo de mensurar o nível de aprendizado alcançado e relatórios de aulas práticas. Será realizada também a elaboração de artigos científicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: UFV, 2006.

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; da SILVA, M, A. A. P. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, F. A. F.; AZEREDO, R. M. C. **Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática**. 3a ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007.

FERREIRA, S. M. R. **Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva**. São Paulo: Varela, 2002.

FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2003.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

PALERMO, J. R. **Análise sensorial: fundamentos e métodos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 158 p.

(documento assinado eletronicamente)

(documento assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115840** e o código CRC **DE4CE36B**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: CONSULTORIA E GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	
Código: 06.545.100	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	20
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Tendências em Alimentação Coletiva. Empreendimentos na área de alimentação e nutrição, demanda de mercado, estudo de viabilidade, planejamento e gestão de negócios e serviços de alimentação, sustentabilidade, capacitação de equipes e emprego da legislação sanitária para o aprimoramento da prestação dos serviços.	
OBJETIVO	
Desenvolver habilidades e competências gerenciais necessárias a implantação ou consultoria para negócios e serviços de alimentação fora do lar.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Administração e Gestão de Negócios	
Planejamento estratégico, Perspectivas de clientes do BSC (<i>Balanced Scorecard</i>), Modelo <i>SWOT</i>; Plano de negócios para o segmento de alimentação.	
UNIDADE II - Administração de Materiais e Logística de Suprimentos	
Noções de Logística de Abastecimentos e Delivery. Processo de compras. Armazenamento de materiais. Avaliação de estoque: sistemas de custeamento; ficha de estoque, curva ABC, inventário físico e instrumentos de controle de estoque.	
UNIDADE III – Gestão de Custos e Finanças	

- Determinação de custos de produtos e serviços nos segmentos de alimentação, Ficha técnica de preparação, Determinação e gerenciamento do lucro, *mark up*, margem de contribuição, ponto de equilíbrio, formação de preços.

UNIDADE IV - Alimentação Coletiva e Gastronomia

- Regras do planejamento e elaboração de cardápios, Gastronomia e sua aplicabilidade em Alimentação Coletiva, Planejamento de eventos gastronômicos.

UNIDADE V - Gestão Estratégica de Pessoas

- Seleção e Desenvolvimento de pessoas, Relações Trabalhistas e Administração de Pessoal, Habilidades interpessoais, Saúde e Segurança no Trabalho em Serviços de Alimentação, Educação continuada.

UNIDADE VI - Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação

- Qualidade; Liderança, estratégia e gestão; Gestão do tempo e produtividade; Controle da qualidade; qualidade da matéria prima; auditorias de fornecedores; Planejamento, projetos físicos e ambiência de serviços de alimentação, Legislação sanitária.

UNIDADE VI - Avaliação da Qualidade em Serviços de Alimentação

- Modelos de Avaliação da Gestão da Qualidade; Qualidade Nutricional e Sensorial no processo produtivo; Técnicas de preparo e saúde dos comensais; Sistemas de Gestão da Qualidade: Sistemas de acreditação, certificação, PDCA, 5S, 5W2H; Ferramentas da qualidade (diagrama de Pareto, Ishikawa, histograma, fluxograma) e legislação aplicada. Consultoria e Assessoria em Negócios de Alimentação.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Leituras e discussão de textos direcionados a análise e interpretação de estudos de casos, elaboração de diagnósticos e planos de ação. Observação em campo de negócios voltados a alimentação fora do lar. Extensão por meio de projeto de consultoria.

RECURSOS

Computador, Data show; Quadro branco; Pincel, Utensílios de cozinha, Equipamentos de cozinha e Gêneros alimentícios.

AValiação

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas, elaboração de planejamentos e cálculos afins ao conteúdo da disciplina, elaboração de atividades avaliativas propostas, bem como exposição de relatos de experiências após projeto de extensão junto aos estabelecimentos que comercializam alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.

BROCKA, Bruce; Brocka, M. Suzanne. **Gerenciamento da qualidade**. São Paulo: Makron Books, 1994. 427 p.

MEZZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração**. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2002, 432p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004.

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias Gerenciais de Restaurante. São Paulo: Editora SENAC, 2004.

GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e alimentação. São Paulo: Sarvier, 113p., 1996.

MAGNÉE, H. M. Administração Simplificada: para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 129p., 2005.

MAGNÉE, H. M. Manual do Self-Service: roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 245p., 1996.

PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. E. São Paulo: Atheneu, 129p., 2002.

SENAC. Administração da Alimentação Coletiva. São Paulo: Senac-SP, 2007. Disponível em: <http://pt.scribd.com/doc/46526165/livro-senac>.

SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2010, 625p.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma Abordagem Gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115841** e o código CRC **6C099ADE**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: TECNOLOGIAS EDUCACIONAIS E MATERIAIS DIDÁTICOS	
Código: 06.545.101	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aspectos básicos do planejamento pedagógico e suas implicações na elaboração de material didático. Linguagem e forma de comunicação adequados. Recursos tecnológicos mais utilizados na construção. Tecnologias interativas. Principais estratégias de avaliação dos processos de ensino e dos processos aprendizagem em atividades educativas mediadas por tecnologia.	
OBJETIVO	
Fornece diretrizes técnicas e pedagógicas para o profissional da saúde e elaboração de conteúdo e material didático em projetos de Educação Alimentar e Nutricional.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Planejamento pedagógico e comunicação	
Aspectos fundamentais do planejamento pedagógico; comunicação e a linguagem mediadas por tecnologias.	
UNIDADE II - Fundamentos da Tecnologia Educacional	
Pensando sobre os recursos tecnológicos utilizados em educação; Recursos tecnológicos mais utilizados no ensino mediado por tecnologia; tecnologias interativas e colaborativas disponíveis.	
Unidade III – Materiais didáticos	
Conceito, definição e abrangência; Materiais: impressos, audiovisual e novas tecnologias.	
Avaliação da aprendizagem e estratégias avaliativas	

Avaliação e suas funções no processo de ensino aprendizagem; estratégias para avaliação da aprendizagem.

MÉTODO

Serão utilizadas metodologias ativas de ensino a ser desenvolvidas pela utilização de estratégias pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de concepções e compreensões por meio de participação ativa no processo de ensino aprendizagem, em especial, a proposição de atividades práticas.

RECURSOS

Textos dialogais; vídeos; quiz; tarefas; palavras cruzadas; infográficos; ilustrações; animações. Produção de materiais e conteúdo a serem utilizados em projeto de extensão sobre Educação Alimentar e Nutricional.

AValiação

Avaliação continuada por meio de tarefas práticas e questionários de autoavaliação. Construção de instrumento didáticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VERASZTO, V.; BAIÃO, E. R.; SOUZA, H. T. **Tecnologias educacionais**: aplicações e possibilidades. 1ª ed., Curitiba: Appris, 2019.

FEITOSA, S. **Metodologias ativas e as Tecnologias Educacionais**. 1ª ed., Rio de Janeiro, 2021.

BANDEIRA, D. **Materiais didáticos**. Curitiba – PR: IESDE, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MOREIRA, M. L.; MEYER, A. L. L.; SOUZA, B. K. B.; ALVES, B. A. V. F.; VIVEIROS, C. S.; MELO, D. K. O.; PEREIRA, L. B.; FIGUEIREDO, S. M. S. Elaboração de Tecnologia Educativa como incentivo à alimentação saudável para crianças. **Brazilian Journal of Health Review**, Belém – PA, Mar, 2021.

SANTOS, G. S.; OLIVEIRA, M. F. A. Estratégias de ensino voltadas para educação alimentar: um artigo de revisão. **Debates em Educação**, Maceió – AL, v.13, n.3, Jan./Abr., 2021.

LANNES, M. M.; FRANKS, F. F.; MÜLLER, E. D. V.; MARTINS, C. M. T. Promoção da saúde no ambiente escolar: desenvolvimento de materiais didáticos. **Revista Família, Ciclos de Vida e Saúde no Contexto Social**, v.1, 2018,

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site



[https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **4115843** e o código CRC **821B689E**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: DIETOTERAPIA I	
Código: 06.545.34	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nutrição nos ciclos vitais/ Patologias da nutrição
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introdução a dietoterapia, modificações do regime alimentar, dietoterapia aplicada à: Doenças Cardiovasculares, alimentos cardioprotetores; aterosclerose; dislipidemia; hipertensão arterial; insuficiência cardíaca; obesidade; diabetes Mellitus; síndrome Metabólica; Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) e demais doenças pulmonares; Transtornos Alimentares: Anorexia e Bulimia Nervosa; desnutrição; anemias; alergia alimentar; doenças do trato gastrointestinal superior e inferior; pâncreas.	
OBJETIVO	
Planejar e executar o atendimento dietoterápico por meio da seleção de instrumentos e técnicas afins ao tratamento nutricional conforme os objetivos terapêuticos.	
PROGRAMA	
• Atribuições do profissional Nutricionista em Nível Hospitalar e Ambulatorial; • Introdução a Dietoterapia; • Finalidades da Dietoterapia; • A prescrição Dietética; • Modificações do regime alimentar; • Dieta hospitalar progressiva (DHP) ou modificações físicas (teoria e prática); • Modificações químicas da dieta; • Revisão de métodos para determinação de necessidades nutricionais;	

- Termos técnicos;
- Densidade calórica;
- Cálculo de dieta através da tabela de composição química e grupos equivalentes;
- Cálculo da relação proteína/caloria;
- Balanço Nitrogenado;
- Avaliação Nutricional;
- Métodos Bioquímicos na Avaliação Nutricional;

Dietoterapia aplicada a:

- Doenças Cardiovasculares;
- Alimentos cardioprotetores;
- Aterosclerose;
- Dislipidemias;
- Hipertensão arterial;
- Insuficiência Cardíaca;
- Obesidade;
- Diabetes Mellitus;
- Síndrome Metabólica;
- Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) e doenças pulmonares;
- Transtornos Alimentares: Anorexia e Bulimia Nervosa;
- Desnutrição;
- Anemias;
- Doenças da cavidade oral e esôfago;
- Disfagia;
- Doenças do estômago;
- Doenças intestinais;
- Doenças do pâncreas.
- Alergia alimentar

MÉTODOS

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula. Projeto de extensão em Dietoterapia.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de apoio a eventos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais. Desenvolvimento de ações que abordarão a Dietoterapia a uma patologia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2010.

CUPPARI, L. (Editor responsável) – Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2 ed. São Paulo: Manole, 2007.

REIS, N.T. Nutrição Clínica: Sistema Digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Roca, 2010.

TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

AQUINO, R. C.; PHILLIPI, S. T. Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole, 2009.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115844** e o código CRC **02FC6CC5**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: EDUCAÇÃO AMBIENTAL E RESÍDUOS	
Código: 06.545.102	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	20
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Potencialidades para um desenvolvimento autossustentável; Conhecimento e correlação entre os processos de intervenção antrópica sobre o meio ambiente resultante da atividade produtiva, e seus impactos ambientais; Educação ambiental. Medidas de controle, proteção e melhoria de agentes bióticos e abióticos; Efeitos da poluição sobre a saúde humana; Agrotóxicos. Qualidade da água. Principais leis ecológicas, normas de controle e selos de qualidade na área de alimentos e nutrição; Identificação de técnicas para reutilização e reciclagem de materiais e produtos de origem alimentar.	
OBJETIVO	
Permitir que o aluno reconheça a problemática dos resíduos gerados em empresas com vistas a preservar o meio ambiente de forma sustentável. Aplicar o conteúdo à realidade da Unidade de Alimentação e Nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - O Âmbito da Ecologia • Ecologia: sua relação com outras ciências e sua relevância para a civilização • Revolução industrial e seus impactos ambientais • Ecossistema, Desenvolvimento Autossustentável, Estrutura, Classificação e Principais Agressões Ambientais • Sustentabilidade, saúde e Meio Ambiente	

UNIDADE II - Zoneamento de áreas industriais

UNIDADE III - Fontes de Poluição das Unidades produtoras de refeições. Agrotóxicos.

UNIDADE IV - Alterações Sofridas pelo Planeta em Virtude da Poluição, Uso Irracional dos Recursos Naturais e Superpopulação

- A explosão demográfica e o impacto tecnológico
- Atividades antrópicas e desequilíbrios na biosfera
- A produtividade e exploração dos recursos naturais pelo homem
- Princípio de conservação na natureza
- Estudo de controle da qualidade ambiental

UNIDADE V - Resíduos

- Tipos
- Efeitos deletérios
- Origem e natureza dos resíduos

UNIDADE VI - Resíduos sólidos

- Caracterização
- Aproveitamento de resíduo na indústria de alimentos
- Destino dos resíduos sólidos

UNIDADE VII - Tratamento de Resíduos de Alimentos produzidos como:

- Carnes; Óleos; Frutas e Verduras e outros alimentos

UNIDADE VIII - Doenças ligadas à poluição

UNIDADE IX - Investigação de problemas, resolução de conflitos, elaboração de procedimentos e de relatórios

UNIDADE X - Coleta Seletiva e Noções sobre Reciclagem

- Reciclagem;
- Compostos biodegradáveis e não biodegradáveis
- Aspectos mais amplos do controle ambiental

UNIDADE XI - Legislação Ambiental Estadual e Federal para Implantação de Unidades Produtoras de Refeições. Educação ambiental.

UNIDADE XII - Controle da qualidade da água.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Atividades práticas; Discussões. Extensão por meio de projeto de Educação ambiental e resíduos em empresas da região.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de apoio a eventos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização de atividades práticas; provas parciais. Desenvolvimento de projeto de extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEWELL, G.H. Administração e controle da qualidade ambiental. São Paulo, EPU, 1998.
SANCHEZ, L. E. Avaliação do impacto ambiental. São Paulo, Oficina de Textos, 2006.
RICKLEFS, R. E. A economia da natureza. 5ª Ed., Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GRALLA, P. Como funciona o meio ambiente. São Paulo, Quark Books, 1998.
BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Orientações técnicas para apresentação de projetos de resíduos sólidos urbanos. 1ª reimpressão — Brasília: Funasa, 2006. 46 p.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115848** e o código CRC **46070F61**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	
Código: 06.545.103	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20h/a
CH – Curricularização da extensão:	20
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nutrição nos Ciclos Vitais
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Saúde e nutrição na gestação, lactação, primeiro e segundo anos de vida. Aspectos fundamentais da assistência pré-natal, aleitamento materno e introdução alimentar.	
OBJETIVO	
Contribuir para a capacitação do aluno quanto à conduta dietética durante a gestação, lactação e primeiro e segundo anos de vida da criança.	
PROGRAMA	
UNIDADE II - Gestação • Fisiologia da gestação; • Primeiros 1000 dias do bebê; • <i>Imprinting</i> metabólico e epigenética; • Recomendações Nutricionais na gestação saudável; • Ganho de peso da gestante; • Intervenção nutricional na gestação; • Cardápio para gestante; • Fatores de risco na gravidez; • Doenças predominantes na gravidez: diabetes gestacional, hiperêmese gravídica, distúrbios	

hipertensivos na gravidez, anemias na gravidez e infecções do trato urinário.

- Uso de medicamentos na gravidez;
- Gestante adolescente.

UNIDADE III - Lactação

- Fisiologia da lactação;
- Composição do leite materno;
- Benefícios do aleitamento materno;
- Situações que dificultam a amamentação;
- Lactação em situações especiais;
- Técnicas de amamentação;
- Programas de incentivo ao aleitamento materno: Hospital Amigo da Criança, método mãe-canguru, bancos de leite humano, etc.
- Legislação para a mãe que amamenta;
- Drogas na lactação;
- Avaliação nutricional e Recomendações Nutricionais para o lactente.

UNIDADE IV - Criança

- Necessidades nutricionais de crianças nascidas a termo e prematuras;
- Alimentação saudável para crianças menores de 2 anos;
- Introdução alimentar: diferentes abordagens;
- Desmame precoce: Orientação para crianças desmamadas menores de 1 ano;
- Bebês prematuros: aleitamento e cuidados;
- Alimentação artificial;
- Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes.

UNIDADE V - Estrutura e práticas de apoio à lactação em nível hospitalar:

- Banco de leite humano;
- Lactário.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Elaboração de Plano alimentar para casos clínicos; visita técnica. Projeto de Extensão sobre Aleitamento Materno.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel. Materiais de apoio à eventos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; estudo de caso e provas subjetivas e objetivas. Desenvolvimento de projeto de extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARQUES, N.; SERPA, F.; TEIXEIRA, M. **Nutrição funcional da fertilidade à gestação**. 1ª ed. São Paulo: VP, 2018.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. A. (org.) **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010.

VITOLO, M. R (org.). **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

CARVALHO, M.R. & TAVARES, L.A.M. **Amamentação – bases científicas**. 3ª ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2010.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115850** e o código CRC **54A0429F**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PROJETOS SOCIAIS	
Código: 06.545.51	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	20
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Políticas e Programas sociais. O planejamento de programas e projetos sociais. Elaboração de planos, programas e projetos sociais que envolva relações étnico-raciais, gênero, direitos humanos e meio ambiente.	
OBJETIVO	
Planejar e executar um projeto social em prol de um grupo populacional específico que conviva com situação de vulnerabilidade social e/ou ambiental.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Aspectos conceituais e metodológicos das políticas e programas sociais. UNIDADE II - O planejamento e a elaboração de planos, programas e projetos sociais voltados a públicos com problemas relativos a questões sócio e/ou ambientais • Relações étnico-raciais, relações de gênero, direitos humanos, insegurança alimentar em grupos vulneráveis, incluindo comunidades e povos tradicionais. UNIDADE III – Avaliação do alcance dos objetivos do projeto social executado.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas e discussão em sala de aula; Elaboração, aplicação e apresentação de projeto social na comunidade.	

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; desenvolvimento e aplicação do projeto social.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARMANI, D. Como elaborar projetos? Guia prático de elaboração de projetos. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2001.

BAPTISTA, M. V. Planejamento Social: intencionalidade e instrumentalidade. 2. ed. São Paulo: Veras Editora, 2007.

CARNEIRO, Sueli. **Pobreza tem cor no Brasil**. In: Racismo, sexismo e desigualdade no Brasil. Ed. Selo Negro: São Paulo, 2011. p. 57-60.

CURY, T. C. H. Elaboração de projetos sociais. In: ÁVILA, C. M. (coord). Gestão de projetos sociais. 3. ed. São Paulo: AAPCS, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, M. O. S. (org.). Avaliação de Políticas e Programas Sociais: teoria e prática. São Paulo: Veras Editora, 2001.

SPOSATI, A. O. et al. Assistência na trajetória das políticas sociais brasileiras: uma questão em análise. 8. ed. São Paulo: Cortez, 2003.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115852** e o código CRC **09A588C3**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
Código: 06.545.104	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h	CH Teórica: 60h CH Prática: 20h
CH – Curricularização da Extensão:	10 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Introdução a tecnologia de alimentos
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Estudo das tecnologias de processamento de produtos de origem animal e vegetal. Tópicos de tecnologia de carnes e derivados. Tópicos de tecnologia de leites e derivados. Tópicos de tecnologia de pescado e derivados. Tópicos de tecnologia de produtos apícolas. Tópicos de tecnologia de óleos e derivados. Tópicos de tecnologia pós-colheita de frutos e hortaliças. Tópicos de tecnologia de cereais. Tópicos de tecnologia de bebidas.	
OBJETIVO	
Conhecer as características das matérias-primas de origem animal e vegetal, e as bases das tecnologias de processamento de carnes e derivados, leite e derivados, pescado e derivados, produtos apícolas, óleos e seus derivados, frutos e hortaliças, cereais e bebidas.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Tópicos de Tecnologia de Carnes e derivados - Fisiologia Muscular: estrutura muscular; contração muscular; relaxamento muscular; transformação do músculo em carne - Ingredientes e aditivos utilizados no processamento: matéria prima; ingredientes; aditivos; extensores; condimentos - Processamento tecnológico da carne: salsicha; hambúrguer; mortadela; linguiça; presunto; apresuntada; kafta; carne do sol; charque; almôndegas UNIDADE II – Tópicos de Tecnologia de Leite e derivados	

- Considerações sobre o Leite: composição do leite e componentes principais do leite
- Tratamento do Leite: aspectos da legislação vigente; filtração do leite; resfriamento; padronização e desnatado; pasteurização; esterilização.
- Tecnologia de fabricação de queijos: composição e valor nutritivo; classificação; processo geral de elaboração; fermento lácteo; maturação dos queijos; defeitos nos queijos; aspectos de legislação vigente
- Tecnologia de fabricação de leites fermentados e bebidas lácteas: aspectos nutricionais; matéria-prima; fermentos lácteos; etapas de fabricação; aspectos de legislação vigente

UNIDADE III – Tópicos de Tecnologia de Pescados

- Características gerais e Classificação do pescado;
- Organismos aquáticos de interesse tecnológico.
- Processos de preservação do pescado e derivados: Substâncias químicas, Calor, Frio, Processos combinados.
- Aproveitamento integral do pescado;
- Processamento tecnológico e industrialização do pescado e derivados.

UNIDADE IV – Tópicos de Tecnologia de Produtos apícolas

- Importância da apicultura.
- Produção e processamento dos produtos mel, pólen, própolis e geléia real.

UNIDADE V – Tópicos de Tecnologia de Óleos e Gorduras

- Composição de óleos vegetais
- Extração de óleos vegetais: processo mecânico, químico e misto
- Refino de óleos vegetais: degomagem, neutralização, branqueamento e desodorização
- Modificação em óleos vegetais: fracionamento; hidrogenação, interesterificação
- Processamento de derivados de óleos vegetais: creme vegetal, margarina e maionese

UNIDADE VI – Tópicos de Tecnologia de pós colheita de Frutos e Hortaliças

- Processamento de Frutos e Hortaliças: fontes de calor usadas no processamento de frutos e hortaliças; uso de baixas temperaturas; higiene e sanitização dos equipamentos e higiene pessoal; importância das embalagens para frutas e hortaliças e para produtos industrializados
- Processos Industriais: fabricação de polpas congeladas, sucos com alto teor de polpa, sucos prontos para beber e sucos clarificado

UNIDADE VI – Tópicos de Tecnologia de Cereais e derivados

- Cereais: arroz, aveia, cevada, milho, trigo e tubérculo / raiz: mandioca. Origem; variedades; importância econômica: produção mundial X produção brasileira; estrutura botânica; composição química
- Processamento Industrial dos Cereais / tubérculo: mandioca. Classificação de acordo com a legislação brasileira. Produtos derivados: pães, biscoitos e massas (tipos e processos)

UNIDADE VII – Tópicos de Tecnologia de Bebidas

- Processos fermentativos

- Produção de fermentados: Vinho e cerveja
- Produção de destilados: Cachaça
- Bebidas não alcoólicas: Refrigerante, Chá e Café

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas, dialógicas, usando-se de tecnologias para o ensino dos conteúdos previstos, como a apresentação de vídeos, a exposição de imagens e a manipulação de matéria-prima como peixes, crustáceos entre outros. Serão realizadas aulas práticas em planta de processamento, confrontando a teoria com situações práticas. Extensão sobre rotulagem dos alimentos.

RECURSOS

Estudo dirigido; seminários; visitas técnicas a estabelecimentos de processamento de alimentos.

AValiação

A avaliação acontecerá de forma contínua durante todo o processo de ensino-aprendizagem, com a aplicação de listas de exercícios e trabalhos e seminários. Serão realizadas provas com objetivo de mensurar o nível de aprendizado alcançado e relatórios de aulas práticas. Desenvolvimento do projeto de extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U. A. *Biотecnologia industrial: biотecnologia na produção de alimentos*, vol. 4. Edgard Blucher: São Paulo, 2001.

COUTO, R. H. N. *Apicultura: manejo e produtos*. 3ª ed. FUNEP: Jaboticabal, 2006

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento dos alimentos: princípios e práticas**. Rio Grande do Sul: Atheneu, 2007.

FERNANDES VIEIRA, R. H. S. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2003.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.

OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado**, São Paulo: Varela, 1999, v.1.

SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000, 227p.

SIKORSKI, Z. E. **Tecnologia de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación**. Zaragoza: Acribia, 1994.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONTREAS, C.C, et.al. **Higiene e Sanitização na Ind. de Carnes e Derivados**. São Paulo: Livraria Varela, 2002.

FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. vol. 01. Porto Alegre: Artmed. 2005.

ORDÓÑEZ, J. A et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**, vol. 2. Porto Alegre: Artmed. 2005.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2002. 280p.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115855** e o código CRC **A72F6460**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: GASTRONOMIA FUNCIONAL	
Código: 06.545.105	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 10 h CH Prática: 30 h
CH – Curricularização da Extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Alimentos funcionais
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A disciplina abordará aspectos da gastronomia funcional. Estudo de especiarias, temperos e alimentos para preparo, e sua ação terapêutica no organismo. Estudo e utilização de PANC – (plantas alimentícias não convencionais) na culinária nacional e preparações. Estudo constituintes CBA's. Aditivos alimentares naturais. Estudo da biodiversidade do Brasil e sua aplicabilidade na culinária.	
OBJETIVO	
Estudar os fundamentos gastronomia funcional. Mostrar as formas de uso de produtos naturais e saudáveis em preparações culinárias. Conhecer as propriedades dos alimentos, temperos e especiarias em preparações culinárias. Aprender como fazer uso integral do alimento em preparações.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Conceitos Gastronomia Funcional • História da gastronomia - Nacional • Agricultura Convencional, Orgânica e biodinâmica • Biodiversidade Brasileira UNIDADE II – Aplicação da Gastronomia Funcional • Temperos e especiarias – Utilização em preparações • Culinária Regional (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-oeste)	

UNIDADE III – Uso de PANC

- Histórico do uso de PANC's
- Valor nutricional das PANC's
- Uso de PANC's na culinária Nacional

UNIDADE IV – Receitas funcionais

- Desenvolvimento de receitas práticas e funcionais
- Preparações de sobremesas
- Preparação de sucos funcionais
- Preparações com farinhas

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show. Desenvolvimento de projeto de extensão.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas. Desenvolvimento do projeto de extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Chaves, Daniela Fojo Seixas. Compostos bioativos dos alimentos. São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2015.

Iori, Mariane; Caleffi, Renato; Naves, Andréia. Gastronomia Funcional no Esporte: alimento para sua performance. São Paulo: Valeria Paschoal Editora Ltda., 2017.

Baptistella, Ana Beatriz; Souza, Márcio Leandro Ribeiro de; Paschoal, Valeria. Nutrição Funcional: Nutrientes aplicados à prática clínica. São Paulo: Valeria Paschoal Editora Ltda., 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Savioli, Gisela; Caleffi, Renato de Oliveira. Escolhas e impactos: Gastronomia Funcional. São Paulo: Editora Loyola, 2011.

Neiva Souza; Ana Beatriz Baptistella; Valéria Paschoal; Andreia Naves; Nayara Massunaga; Renata Carnauba; Gilberti Hubscher. Nutrição funcional: princípios e aplicações na prática clínica. Acta Port Nutr; 7: 34-39, 2016.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115857** e o código CRC **090C4C23**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL	
Código: 06.545.106	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 00h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nutrição nos transtornos alimentares
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Fundamentação sobre análise mudança de comportamento; Comportamento alimentar do consumidor e comunicação responsável em nutrição e saúde; Aconselhamento nutricional e habilidade de comunicação do nutricionista; Fundamentos e técnicas comportamentais; Nutrição comportamental no acompanhamento e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis; Nutrição comportamental em grupos específicos.	
OBJETIVO	
Proporcionar conhecimento sobre os diferentes olhares da alimentação e nutrição visando a desmitificação do “nutricionismo padrão” e a adoção de uma abordagem biopsicossocial que valorize a orientação nutricional inclusiva baseada na mudança de comportamentos. Desta forma, possibilitará aos estudantes a criação de protocolos científicos e clínicos com um olhar diferenciado e inovador.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Fundamentação sobre análise mudança de comportamento Conceitos teóricos sobre atitude, comportamento, consumo e escolha alimentar UNIDADE II – Comportamento alimentar do consumidor e comunicação responsável em nutrição e saúde UNIDADE III – Aconselhamento nutricional e habilidade de comunicação do nutricionista UNIDADE IV – Fundamentos e técnicas comportamentais Entrevista motivacional; Comer intuitivo; Comer com atenção plena (<i>Mindful Eating</i>); Terapia	

cognitivo-comportamental; Competências alimentares.

UNIDADE V - Nutrição comportamental no acompanhamento e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis

Obesidade, diabetes, hipertensão, dentre outras.

UNIDADE VI – Nutrição comportamental em grupos específicos

Mulheres e homens; Crianças e adolescentes; Indivíduos com transtornos alimentares; Praticantes de atividade física.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.

RECURSOS

Aulas expositivas com uso do projetor multimídia. Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua observando a participação do discente. Estudo de caso para debate em sala. Avaliações com questões objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. **Ciência do comportamento alimentar**. 1ª ed. Manole, 2021.

MARQUES, Talita Lopes. **Psicologia e reeducação alimentar**. Curitiba, PR: Contentus, 2020. 114p. ISBN: 9786557454220. (BVU).

LANCHA JR., Antônio Herbert; LANCHI, Luciana Oquendo Pereira. **Emagrecimento: uma abordagem multidisciplinar**. São Paulo, SP: Editora dos Editores, 2020. 152p. ISBN: 9786586098242. (BVU).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

SOUZA, Meira. **12 atitudes para viver feliz e em equilíbrio com seu peso**. São Paulo, SP: Vestígio, 2022. 224 p. ISBN: 9786586551587. (BVU).

MATTOS, Rafaela. **Sobrevivendo ao estigma da gordura**. São Paulo, SP: Vetor, 2012. 204p. ISBN: 9786586163117. (BVU).

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115859** e o código CRC **58A395F4**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA	
Código: 06.545.59	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Disciplina que se caracteriza pelo estudo da oncologia, enfatizando os aspectos históricos, epidemiológicos, bioquímicos e imunológicos da carcinogênese bem como das intervenções nutricionais que podem ser aplicadas a este contexto, desde a prevenção até a palição.	
OBJETIVO	
Desenvolver noções básicas sobre os fenômenos histofisiológicos do funcionamento do corpo humano, apresentando aspectos bioquímicos e fazendo correlações com o funcionamento fisiológico e com as alterações em células e tecidos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução à Oncologia • Epidemiologia + Bioquímica Tumoral • Carcinogênese, as bases moleculares do câncer + Nomenclatura • Hallmarks of cancer + Metástase • Microambiente Tumoral e Transição epitelial-mesenquimal • Imunologia Tumoral UNIDADE II – Tratamentos nutricional oncológicos • Avaliação Nutricional em Oncologia (Físico, Antropométrico, Bioquímico, Dietético) • Terapias Antineoplásica	

- Terapia Nutricional em Oncologia (Enteral Oral)
- Terapia Nutricional em Oncologia (Enteral por Sonda e Parenteral)
- O Nutricionista na Equipe Multiprofissional de Oncologia

UNIDADE III – Nutrigenômica e Nutrigenética no Câncer

- Guidelines em Oncologia: ASPEN, ESPEN, DITEN E CNNO
- Escalas de Desempenho em Oncologia

UNIDADE IV – Risco ambientais para o desenvolvimento do Câncer

- Poluentes ambientais como fatores risco para desenvolvimento do câncer
- Redução do uso de agrotóxicos a partir de uma alimentação orgânica, alimentos com menor teor de agrotóxicos, processos de higienização

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IKEMORI, de SERRALHEIRO, DIAS. Nutrição em Oncologia, 2003.

GARÓFOLO, A. Nutrição Clínica, Funcional e Preventiva Aplicada À Oncologia - Teoria e Prática Profissional, Ed. Rubio. 2012.

MIOLA, T. M.; PIRES, F. R. O. **Nutrição em oncologia**. 1ª ed. Manole, 2020.

RODRIGUES, A. L. C. C. **Assistência Nutricional a pacientes oncológicos ambulatoriais**. 1ª ed., Manole, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WAITZBERG, D.L., Dieta, Nutrição e Câncer. Atheneu, 2004.

WAITZBERG, D.L., Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Atheneu, 2011.

CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115860** e o código CRC **0817D105**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: DIETOTERAPIA II	
Código: 06.545.45	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Dietoterapia I
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aborda a dietoterapia aplicada a: Cirurgia, Trauma, Sepsis; Doença Renal, transplante renal; Doenças hepáticas e da vesícula biliar e transplante hepático; Câncer; SIDA; Queimados; Lesão por pressão de Pressão; Cirurgia Bariátrica, gástrica e intestinais; Lúpus eritematoso sistêmico (LES); Fibromialgia; Artrite reumatoide; Gota; Epilepsia; AVC; Ostomias; Terapia Nutricional: Nutrição Enteral e Parenteral. Prescrição dietética. Evolução do paciente no prontuário. Atuação do nutricionista em nível hospitalar, ambulatorial e domiciliar.	
OBJETIVO	
Fornecer ao aluno base concreta para execução da prescrição dietoterápica em diversas patologias e ainda capacitá-lo a participar do corpo clínico hospitalar e ambulatorial.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Atuação do nutricionista na equipe multidisciplinar de saúde - Aspectos éticos do tratamento de pessoas enfermas; - Normas, procedimentos e rotinas no atendimento nutricional de pacientes em nível hospitalar e domiciliar; UNIDADE II - Aplicação dos princípios dietoterápicos nas seguintes patologias - Trauma e Sepsis; - Doenças Renais e transplante renal; - Doenças hepáticas, do sistema biliar e transplante de hepático;	

- Câncer;
- SIDA;
- Queimados;
- Lesão por Pressão;
- Cirurgia Bariátrica, intestinais e gástricas;
- Lúpus eritematoso sistêmico (LES);
- Gota;
- Artrite reumatóide;
- Epilepsia;
- Fibromialgia;
- AVC;
- Ostomias;
- Pré e Pós Operatório.

UNIDADE III - Terapia Nutricional: Nutrição Enteral e Parenteral.

- Bases teóricas da Terapia de Nutrição Enteral e Parenteral (indicações, contraindicações, monitorizações e complicações)

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Elaboração de Plano alimentar para casos clínicos; visita técnica; seminários; discussão; jogos; aula prática em laboratório. Desenvolvimento de projeto de extensão.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel. Materiais de apoio a eventos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; estudo de caso; plano alimentar para casos clínicos; seminários; provas subjetivas e objetivas. Seminário da extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KRAUSE, L. Kathleen Mahan; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. A. (org.) **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010.

WAITZBERG, Dan L. **Nutrição Oral Enteral e Parenteral Prática Clínica - 5ª Edição**. Editora Atheneu. Livro. (3169p.). ISBN 9788538807933. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788538807933>.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

KOPPLE, J. D.; MASSRE, S. G. **Cuidados nutricionais das doenças renais**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 605p.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
 Coordenação do Curso

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
 Setor Técnico-Pedagógico



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale**, **Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva**, **Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115861** e o código CRC **BDE66E1F**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL	
Código: 06.545.107	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 36 h/a CH Prática: 4 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	4 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Ética e Bioética. O exercício profissional do nutricionista nas relações cotidianas com pessoas e empresas. Exercício da nutrição com base no Código de ética do nutricionista. Atribuições principais e específicas do nutricionista. Estatutos que regem a profissão. Conselhos e Associações. Legislação vigente. A atuação humanística do profissional. Responsabilidade social. O nutricionista e o mercado de trabalho. Temas atuais relacionados com a profissão.	
OBJETIVO	
Conduzir o aluno a uma vivência com a prática profissional em suas diversas relações com o outro e o mercado de trabalho.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Bioética em pesquisa Comitês de ética em pesquisa, ética aplicada à pesquisa com animais e seres humanos; Aspectos éticos nas relações humanas e no trabalho; Ética da responsabilidade, da humanidade; Ética no trabalho na área de saúde (relações interpessoais e multidisciplinares); Código de ética do nutricionista (âmbito prático)	
UNIDADE II - Nutrição e Responsabilidade Social Conceitos gerais de responsabilidade social e ética corporativa; O compromisso do profissional de nutrição com o desenvolvimento humano e com a geração de benefícios à sociedade; A Importância das Questões Sociais. O Envolvimento e Comprometimento (mobilização) de todos	

UNIDADE III - Legislação:

- Decreto nº 84.444 – Cria os Conselhos Federal e Regional;
- Lei nº 6.583 – Cria os conselhos federal e regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências.
- Lei nº 8.234 – Regulamenta a Profissão do Nutricionista;
- Lei nº 9.649 – de 27 de maio de 1998;
- Resolução CFN nº 599/2018 e 684/ 2021 - Dispõe sobre o código de ética do nutricionista e dá outras providências. Juramento do Nutricionista.
- Resolução CFN nº 600/2018 – Definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e parâmetros numéricos de referência por área de atuação.
- Resolução CFN nº 546/ 2014 e 692/ 2021 - Dispõe sobre a inscrição de pessoa física nos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 378/ 2005 e 544/ 2014 - Dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 465/2010 - Dispõe sobre as atribuições do nutricionista em âmbito do programa de alimentação escolar (PAE) e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 418/2008 - Dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 576/2016 - Dispõe sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 416/ 2008, 525/ 2013 e 556/ 2015 - Dispõe sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista e dá outras providências.
- IV. Temas atuais relacionados com a profissão.

METODOLOGIA

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades lúdicas; Discussões. Desenvolvimento de ações extensionistas voltadas ao combate do exercício ilegal da profissão.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de apoio a eventos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização de atividades lúdicas; apresentação de seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Problemas atuais de Bioética. São Paulo: Edições Loyola, 7ª ed., 2000.

REIS, J.T. Relações de Trabalho: Estágio de Estudantes. Juruá, 2007.

CASTRO, M. M. & OLIVEIRA, L. M. A. Gestão ética, competente e consciente. São Paulo, Makron Books, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JARDILINO, J. R. L. Ética: subsídios para a formação de profissionais na área de saúde. São Paulo: Pancast, 1998.

BELINI, V. Introdução à Profissão. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. <http://resolucao.cfn.org.br/>

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115865** e o código CRC **A76ECED4**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO EM PEDIATRIA	
Código: 06.545.57	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 10 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nutrição materno infantil/ Dietoterapia I
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará a avaliação nutricional em pediatria; Carências nutricionais mais comuns na infância; Orientará sobre a conduta nutricional em situações especiais; E tratará sobre a Terapia nutricional em pediatria.	
OBJETIVOS	
Capacitar quanto à conduta dietética em situações especiais voltada à criança a partir do nascimento, em prol da saúde nutricional das crianças.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Avaliação nutricional em pediatria • Avaliação antropométrica • Curvas de avaliação de crescimento e desenvolvimento da OMS para crianças e adolescentes • Tabelas do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e os Programa WHO Anthro e Anthro Plus • Inquéritos alimentares para crianças	
UNIDADE II – Nutrição nas carências nutricionais • Importância do Calcio e da vitamina D; Carências vitamínicas; Anemias; Desnutrição energético-proteica.	
UNIDADE III – Nutrição em situações especiais	

- Alergia alimentar; Aids; Nefrologia; Cardiologia; Doenças neurológicas; Síndrome de Down; Dislipidemia; Obesidade.

UNIDADE IV – Terapia nutricional em pediatria

- Nutrição enteral e parenteral
- Requerimentos nutricionais na infância e na adolescência
- Suporte nutricional na criança hospitalizada
- Administração de terapia nutricional na criança e no adolescente hospitalizados

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Discussão de artigos e atualizações; Elaboração de materiais para atuação profissional. Desenvolvimento de projeto de extensão.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Estudo de casos clínicos.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais (questões objetivas e subjetivas). Seminário de ações da extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel ALves (coord.). **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. 1032 p. ISBN 978-85-204-4613-3.

VITOLO, Márcia Regina. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2015. 628p. ISBN 978-85-7771-009-6.

NOGUEIRA, Roberto José Negrão. **Nutrição em pediatria: oral, enteral e parenteral**. São Paulo, SP: Sarvier, 2010. 318p. (Pediatria). ISBN 9788573782172.

SEVERINE, A. N.; SAMPAIO, D. L. B.; SUITER, E.; FERREIRA, M. V.; GARCIA, J. M.; MACHADO, S. R. **Nutrição em pediatria na prática clínica**. 1ª ed., E-Books Manole, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FEFERBAUM, Rubens; SILVA, Ana Paula Alves da.; MARCO, Denise. **Nutrição enteral em pediatria**. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2012. 465p. ISBN: 9788577282326. (BVU).

BOSCO, Simone Morelo Dal. **Terapia nutricional em pediatria**. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2010. 395p. ISBN 978-85-388-0140-5.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
 Coordenação do Curso
 IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
 Setor Técnico-Pedagógico
 IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115866** e o código CRC **8232AAE0**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	
Código: 06.545.114	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Metodologia do Trabalho Científico
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Compreensão da investigação científica como um processo da construção do conhecimento e sua operacionalização na área da Nutrição, visando fornecer subsídios ao aluno quanto à elaboração de projetos de pesquisa científica e demais trabalhos científicos. Pontos relevantes: desenvolvimento da função e objetivos da disciplina, níveis de conhecimento, o método científico, Normas da ABNT – Associação Brasileira de normas Técnicas, Trabalhos Científicos, Trabalho de Conclusão do Curso – TCC.	
OBJETIVO	
Fazer com que o discente identifique as técnicas, os métodos e os procedimentos técnico científicos e aplique estes conhecimentos em seus trabalhos de conclusão do curso de graduação.	
PROGRAMA	
• O conhecimento científico: o conhecimento e seus níveis; o conceito de ciência; o método científico: conceitos, método e técnica. • A pesquisa – noções gerais: o conhecimento de pesquisa, o conceito de pesquisa; tipos de pesquisa; projeto de pesquisa. • Como proceder a investigação: a escolha do tema; métodos e técnicas das pesquisas científicas; as principais fases da pesquisa científica; formulação do problema e das hipóteses; a coleta de dados; a interpretação e os resultados. • Artigo Científico: o que é artigo científico; normas oficiais para referências bibliográficas - ABNT; resumos, tabelas e estruturas de trabalho científico; normas de apresentação formal dos trabalhos	

técnicos científicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Discussões e defesa do projeto em sala de aula.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; apresentação e entrega do projeto de TCC.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho científico, 22 ed. São Paulo: Cortez, 2002.

CERVO, A.L. Metodologia Científica. 6 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

KOCHE, J.C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 26 ed. Rio de Janeiro: Petrópolis, Vozes, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de Metodologia Científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

VIEIRA, S.; HASSNE, W. S. Metodologia Científica para a área da Saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.

FARRAREZI JÚNIOR, C. Guia do trabalho científico: do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese. São Paulo: Contexto, 2011.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115870** e o código CRC **4328BD78**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PRÁTICA INTEGRADORA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	
Código: 06.545.110	Eletivo
Carga Horária Total: 160 h/a	CH Teórica: 00 h/a CH Prática: 160 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	160
Número de Créditos:	8
Pré-requisitos:	Administração em Alimentação Coletiva II Educação Alimentar e Nutricional
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A prática oportunizará receber treinamento prático intensivo, sob supervisão de um docente, que acompanhará semanalmente as atividades que serão desenvolvidas no em Unidades de Alimentação e Nutrição. O acadêmico desenvolverá atividades relacionadas a administração, treinamento de funcionários, planejamento de cardápios, elaboração de fichas técnicas e controle de temperatura e qualidade da preparação de refeições.	
OBJETIVO	
Auxiliar na compreensão integralizada dos sujeitos, considerando a realidade em que esses indivíduos vivem, e com base prioritariamente na vivência prática em unidade de alimentação pelo discente.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Atuação do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição UNIDADE II – Planejamento de refeições UNIDADE III – Controle das atividades de produção	
MÉTODO	
Aulas dialogadas ministradas pelo corpo docente; supervisão de atividades pelo corpo docente.	
RECURSOS	

Atividades práticas nas unidades de alimentação direcionadas a temáticas semanais e desenvolvimento de projeto de extensão.

AVALIAÇÃO

Constará da assiduidade do acadêmico; Realização dos atendimentos clínicos; Ações educativas com grupos; Apresentação das atividades realizadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.

ANTUNES, M. T.; BOSCO, S. M. D. Gestão em unidade de alimentação e nutrição: da teoria à prática. 1ª ed., Curitiba: Appris, 2019.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 4ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 6ª ed., São Paulo, Ed. Manole, 2015, 368p.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2ª ed. Brasília, 2011.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma Abordagem Gerencial. 3ª ed. Brasília, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006.

Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf

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

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão da qualidade na produção de refeições. Editora: Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2012, 294p.

GALEGO, D. S.; RUOTOLO, F.; BARRIOS, W.; REIS, A. P. A. Manual de boas práticas em nutrição enteral e lactário. 1ª ed., Manole, 2019.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale**, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva**, Pedagogo, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115875** e o código CRC **119405E8**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PRÁTICA INTEGRADORA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	
Código: 06.545.112	Eletivo
Carga Horária Total: 160 h/a	CH Teórica: 00 h/a CH Prática: 160 h/a
CH – Curricularização da extensão:	160
Número de Créditos:	8
Pré-requisitos:	Dietoterapia II/ Educação Alimentar e Nutricional
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A disciplina visa proporcionar a interação dos acadêmicos com a sociedade, amadurecendo o pensamento científico e social acerca do futuro exercício profissional e por meio da integração e articulação de diferentes componentes curriculares.	
OBJETIVO	
Auxiliar na compreensão integralizada dos sujeitos, considerando a realidade em que esses indivíduos vivem, e com base prioritariamente na vivência prática ambulatorial pelo discente.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Avaliação antropométrica, dietética e bioquímica do estado nutricional. Construção e aplicação de protocolos de acompanhamento nutricional ambulatorial. Estabelecimento do diagnóstico nutricional.	
UNIDADE II - Educação alimentar e nutricional, conforme as necessidades individuais da clientela e nos diferentes ciclos de vida.	
UNIDADE III - Prescrição dietética nas doenças crônicas não transmissíveis mais comuns e condições diversas. Cuidado nutricional na obesidade, diabetes melito, hipertensão arterial, dislipidemias, doenças cardiovasculares e condições clínicas afins de interesse nutricional. Evolução nutricional em prontuários.	

Referência e contra referência com o sistema público de saúde, em seus diferentes níveis de complexidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas dialogadas ministradas pelo corpo docente; supervisão de atendimentos pelo corpo docente. Desenvolvimento de projeto de extensão.

RECURSOS

Núcleo de Atendimento e Avaliação Nutricional; equipamentos de antropometria.

AVALIAÇÃO

Constará da assiduidade do acadêmico; Realização das atividades semanais; Ações educativas; Apresentação das atividades realizadas. Práticas extensionistas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VITOLO, M. R (org.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

WAITZBERG, Dan L. Nutrição Oral Enteral e Parenteral Prática Clínica - 5ª Edição. Editora Atheneu. Livro. (3169p.). ISBN 9788538807933. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788538807933>. KRAUSE, L. Kathleen Mahan; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 313 p.

TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLO, M. H. A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro/RJ: Rubio, 2011.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115876** e o código CRC **76BD8D98**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: PRÁTICA INTEGRADORA EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	
Código: 06.545.113	Eletivo
Carga Horária Total: 160 h/a	CH Teórica: 00h/a CH Prática: 160 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	160
Número de Créditos:	8
Pré-requisitos:	Nutrição em Saúde Coletiva Educação Alimentar e Nutricional
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará a atuação do nutricionista na área de nutrição em saúde coletiva e as intervenções nutricionais na Atenção Primária à Saúde (APS). O acadêmico desenvolverá atividades com os grupos prioritários, da Atenção Primária de Saúde (APS), desta forma, será estabelecido o vínculo entre a Instituição de Ensino (IE) e as Unidades de Saúde da Família (USF) da região.	
OBJETIVO	
Vivenciar o planejamento e a execução de ações com a comunidade, isso proporcionará ao acadêmico maior aprofundamento dos conhecimentos teóricos e conhecer a realidade daquela população.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Atuação do nutricionista na área de Nutrição em Saúde Coletiva - Aspectos éticos da relação profissional de saúde/paciente. - A humanização do cuidado em saúde e em nutrição. - Plano de cuidado. UNIDADE II – Intervenções nutricionais na Atenção Básica à Saúde (APS) - Promoção da saúde e Aconselhamento nutricional com grupos prioritários.	

- Intervenções nutricionais conforme as necessidades da clientela nos diferentes ciclos de vida.
- Ações educativas com intuito de proporcionar autonomia a população no momento de fazer as suas escolhas alimentares.

MÉTODO

Os acadêmicos serão orientados durante toda a elaboração, o planejamento e a execução das ações com os grupos prioritários definidos. Serão esclarecidas quais as melhores técnicas para garantir uma boa conduta nutricional e, assim, permitir que as intervenções nutricionais possam ser executadas com a público externo. Desenvolvimento de projeto de extensão.

RECURSOS

Computadores; Material impresso; Data show; Cartazes; Músicas; Roda de conversa; Grupo focal.

AValiação

Constará da assiduidade do acadêmico; Entrega do planejamento; Execução das intervenções; Apresentação das atividades realizadas. Práticas extensionistas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARDOSO, Marly A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2013. 368p. ISBN: 9788538804758. (BVU).

LEITE, Luisa Helena Maia. Educação e cuidado nutricional: princípios da educação terapêutica do paciente. São Paulo, SP: Editora dos Editores, 2020. 212p.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KRAUSE, L. Kathleen Mahan; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2010. 1256p.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
 Coordenação do Curso
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
 Setor Técnico-Pedagógico
 IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115878** e o código CRC **0F88FD2C**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: NUTRIÇÃO EM GERONTOLOGIA	
Código: 06.545.36	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 10h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nutrição nos Ciclos Vitais
Semestre:	9º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aspectos demográficos, sociais, psicológicos, econômicos, físicos, fisiológicos e nutricionais do processo de envelhecimento. Identificar os fatores envolvidos no envelhecimento saudável e na manutenção de vida da pessoa idosa. Discutir a avaliação e conduta nutricional nas doenças e transtornos relacionados à pessoa idosa, levando em consideração também a interação drogas e nutrientes.	
OBJETIVO	
Abordar as alterações inerentes ao envelhecimento e suas influências na conduta nutricional, para garantir uma melhor qualidade de vida à pessoa idosa.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Envelhecimento populacional • Identificar os aspectos demográficos, éticos e de cidadania que permeiam o processo de envelhecimento. • Envelhecimento da população brasileira; • Envelhecimento, ética e cidadania. UNIDADE II – Processos de envelhecimento • Determinar os aspectos do processo de envelhecimento que interferem no estado nutricional do idoso e sua aplicabilidade: aspectos econômicos, sociais e psicológicos	

- Alterações físicas e fisiológicas do envelhecimento: sistema metabólico, cardiovascular, renal, musculoesquelético, neurológico, psicossocial.

UNIDADE III – Cuidado nutricional em Gerontologia

- Avaliação do estado nutricional;
- Necessidades nutricionais da pessoa idosa saudável.

UNIDADE IV – Estudo clínico e nutricional nas condições especiais em gerontologia

- Discutir as doenças e os transtornos que acometem a pessoa idosa e as características inerentes à alimentação, levando em consideração inclusive a interação droga-nutrientes.
- Osteoporose
- Parkinson
- Disfagia
- Acidente vascular cerebral
- Alzheimer
- Hipertensão arterial
- Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica
- Doenças Diverticulares
- Câncer
- Diabetes mellitus

UNIDADE V – Atendimento à pessoa idosa em diferentes ambientes: sugestões de protocolos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Elaboração de Plano alimentar para casos clínicos; Desenvolvimento de projeto de extensão junto à Casa do Idoso.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; estudo de caso e provas subjetivas e objetivas. Seminário de práticas extensionistas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUARTE, Maria Sônia Lopes; REZENDE, Fabiane Aparecida Canaan; SOUZA, Eliana Carla Gomes de. **Abordagem nutricional no envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 149 p.

SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A (org.). **Tratado de nutrição em gerontologia**. Barueri, SP: Manole, 2016.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHWANKE, Carla H. A. **Atualizações em geriatria e gerontologia III: nutrição e envelhecimento**.

EdiPUCRS. Livro. (311 p.). ISBN 9788539708260. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788539708260>.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 313 p.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115880** e o código CRC **DB8FB80F**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL (TNEP)	
Código: 06.545.58	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 36 h CH Prática: 4 h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Dietoterapia II
Semestre:	9º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Papel do nutricionista na equipe de trabalho multidisciplinar de Terapia Nutricional Enteral e Parenteral no âmbito hospitalar e ambulatorial.	
OBJETIVO	
Contribuir com a capacitação do aluno em planejar, prescrever e acompanhar pacientes e suas dietas no âmbito da Terapia Nutricional.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução a terapia nutricional enteral e parenteral • Equipe multiprofissional em Terapia Nutricional. • Legislação que rege os procedimentos de terapia nutricional • Risco Nutricional e sua avaliação; • Estratégias de combate à desnutrição hospitalar;	
UNIDADE II - Técnicas de administração de Nutrição Enteral • Nutrição enteral modulada e industrializada: cálculos e planejamento;	
UNIDADE III - Nutrição parenteral • Cálculos em Nutrição parenteral;	

UNIDADE IV – O doente crítico

- Avaliação Nutricional no doente crítico;
- Hiperalimentação: Monitorização preventiva, diagnóstico e implicações;

UNIDADE V - Terapia Nutricional em Situações Especiais

- Fístulas digestivas e úlceras por pressão.
- Terapia Nutricional em pediatria;
- Imunonutrição;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Elaboração de Plano alimentar para casos clínicos; visita técnica; aula prática em laboratório.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; estudo de caso; plano alimentar para casos clínicos; seminários; provas subjetivas e objetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, Lilian (coord.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.

ROSSI, Luciana. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 399 p.

WAITZBERG, Dan L. **Nutrição Oral Enteral e Parenteral Prática Clínica - 5ª Edição**. Editora Atheneu. Livro. (3169p.). ISBN 9788538807933. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788538807933>.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MAGNONI, D.; CUKIER, C.; GARITA, F. S. **Manual prático em terapia nutricional**. São Paulo: Sarvier, 2010. 177p.

NOGUEIRA, Roberto José Negrão. **Nutrição em pediatria: oral, enteral e parenteral**. São Paulo: Sarvier, 2010. 318p.

(documento assinado eletronicamente)

Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115884** e o código CRC **E40CFF26**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	
Código: 06.545.108	Obrigatório
Carga Horária Total: 260 h/a	CH Teórica: 20 h CH Prática: 240 h
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	13
Pré-requisitos:	Ética e Exercício Profissional/ Educação Alimentar e Nutricional/ Nutrição em Saúde Coletiva
Semestre:	9º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Esta disciplina de Estágio oportunizará ao aluno receber treinamento prático intensivo e sob supervisão docente em instituições de saúde, ensino, organizações comunitárias e de alimentação e nutrição que atendam aos requisitos necessários para servir como campo de estágio. Neste estágio o acadêmico desenvolverá atividades de Nutrição em saúde coletiva, sob orientação presencial.	
OBJETIVO	
Proporcionar aos acadêmicos, na prática profissional, a adequação dos conhecimentos recebidos em sala de aula, para o exercício efetivo das atividades ligadas a Nutrição.	
PROGRAMA	
• Epidemiologia; • Avaliação nutricional individual e de coletividades; • Segurança alimentar e nutricional; • Educação nutricional; • Dietética e dietoterapia; • Humanização na atenção à saúde; • Políticas públicas de saúde.	

MÉTODO
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Atividades práticas.
RECURSOS
Data show; Quadro branco; Pincel; Atividades práticas com atendimento clínico em campo de estágio.
AValiação
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de cass.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLO, M. H. A. Nutrição em Saúde Pública, Rio de Janeiro: Rubio, 2011. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimento, nutrição & dietoterapia. 10ª ed. São Paulo: Roca, 2002. VITOLO, M.R. Nutrição da Gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, Ed. Rubio. 2008.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Política Nacional de atenção à saúde dos povos indígenas . 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde/Fundação Nacional da Saúde, 2002, 40p. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Secretaria de Políticas de Saúde. OPAS. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de saúde integral da população negra: uma política do SUS . Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 56p. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: 2006.

(documento assinado eletronicamente)
Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE campus Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE campus Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115888** e o código CRC **1311CFD1**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ADMINISTRAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	
Código: 06.545.109	Obrigatório
Carga Horária Total: 260 h/a	CH Teórica: 20 h CH Prática: 240 h
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	13
Pré-requisitos:	Ética e Exercício Profissional, Educação Alimentar e Nutricional, Administração em Alimentação Coletiva II
Semestre:	10º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A disciplina de estágio em UAN permite o treinamento, em serviço, nas administrativas e técnicas do nutricionista, em empresas privadas ou públicas que possuam unidade de alimentação e nutrição. Oportuniza ao estagiário uma participação integrada à realidade do campo profissional existente, tornando-o apto a planejar, organizar, controlar, avaliar e administrar uma UAN. Possibilita ainda a prática da educação alimentar para as pessoas atendidas pelas instituições e empresas.	
OBJETIVO	
Aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso na prática o conteúdo obtido na teoria da disciplina Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), juntamente com as demais disciplinas que possibilitam a gestão de uma UAN.	
PROGRAMA	
- Noções Gerais da Administração - O processo administrativo; - Caracterização e estrutura organizacional de uma UAN; - Tipos estabelecimentos que comercializam alimentos; - Tipos de contratos entre empresas com serviço terceirizado;	

- Planejamento físico e funcional das UAN's;
- Ambiência;
- Composição da área;
- Equipamentos;
- Administração de Recursos Humanos para UAN's;
- Análise e descrição de cargos;
- Recrutamento de Pessoal;
- Seleção;
- Admissão;
- Treinamento e desenvolvimento dos Recursos Humanos da UAN;
- Dimensionamento de Recursos Humanos;
- Controle e avaliação dos Recursos Humanos na UAN;
- Higiene e Segurança do Trabalho;
- Administração de material para UAN's;
- Planejamento de cardápios;
- Custo em serviços de alimentação;
- Lactário;
- Planejamento;
- Fluxograma;
- Construção e instalação;
- Equipamentos;
- Pessoal;
- Banco de Leite;
- Creche;
- Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT;
- Manual de Boas Práticas;
- Humanização dos hospitais;
- O serviço de alimentação e a qualidade hospitalar;
- Princípios básicos da qualidade;
- Cuidados de saúde com qualidade;
- Processo de avaliação e a qualidade no serviço de alimentação;
- Regulamentação do profissional nutricionista.

MÉTODO

Atividades práticas na UAN.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; material de escritório.

AValiação

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades práticas; estudo de casos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VAZ, C. Alimentação de coletividades: uma abordagem gerencial. 2003.

ZANELLA, Instalação e Administração de Restaurantes, Ed. Metha, 2007.

VAZ, C. Restaurantes Controlando Custos e Aumentando Lucro, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2003.

(documento assinado eletronicamente)
Profª. Josicleia Vieira de Abreu do Vale
Coordenação do Curso
IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)
Wander Luis de Oliveira Silva
Setor Técnico-Pedagógico
IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4115890** e o código CRC **BF9947C4**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145 - Bairro Centro - CEP 62930-000 - Limoeiro do Norte - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

Componente Curricular: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	
Código: 06.545.111	Obrigatório
Carga Horária Total: 260 h/a	CH Teórica: 20 h CH Prática: 240 h
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	13
Pré-requisitos:	Ética e Exercício Profissional, Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia II
Semestre:	10º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A disciplina de Estágio Nutrição Clínica Hospitalar oportuniza o desenvolvimento da prática acadêmica na área de Nutrição Clínica para pacientes internados em unidades hospitalares, públicas ou privadas, de forma humanizada. Possibilita a aplicação dos princípios dietoterápicos necessários a cada caso clínico, realizando o diagnóstico nutricional e conduta dietética específica, com base em protocolos aceitos na comunidade científica, coadjuvante ao tratamento integral do paciente, integrando assim a equipe multidisciplinar da área de saúde.	
OBJETIVO	
Permitir que o aluno aplique conhecimentos dietoterápicos adquiridos durante o curso na prática, em cada caso clínico realizando diagnóstico nutricional e conduta dietoterápica específica.	
PROGRAMA	
• Modificações do regime alimentar; • A prescrição dietética; • Dieta hospitalar progressiva (DHP) ou modificações físicas (teoria e pratica); • Modificações químicas da dieta; Densidade calórica; • Cálculo da relação proteína / caloria; • Calculo de dieta por equivalências • Métodos para determinação de necessidades nutricionais para enfermos	

- Termos técnicos
- Finalidades da dietoterapia;
- Desidratação;
- Doenças da cavidade oral e esôfago;
- Doenças do estômago;
- Doenças intestinais;
- Doenças sistema biliar e pâncreas;
- Doenças hepáticas;
- Doenças cardiovasculares;
- Doenças pulmonares;
- Anemias;
- Alergias;
- Obesidade;
- Desnutrição;
- Neoplasias;
- Diabetes Mellitus;
- Doenças infecto parasitárias;
- Queimaduras;
- Pré e pós-operatório;
- Enfermidades do Sistema Renal;
- Complicações da gestação;
- TNEP

MÉTODO

Aulas expositivas com data show; Estudos de casos; Atividades práticas. Visita ao leito.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

KRAUSE, L. Kathleen Mahan; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

DAL BOSCO, S.M. Terapia Nutricional em Pediatria. São Paulo: Atheneu, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

REIS, N.T. Nutrição Clínica: Interações. Ed. Rubio, 2004.

SILVA, S.M.C.S. & MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2ª Ed. S.P: Roca, 2010.

(documento assinado eletronicamente)

Prof. Josicleia Vieira de Abreu do Vale

Coordenação do Curso

IFCE *campus* Limoeiro do Norte

(documento assinado eletronicamente)

Wander Luis de Oliveira Silva

Setor Técnico-Pedagógico

IFCE *campus* Limoeiro do Norte



Documento assinado eletronicamente por **Josicleia Vieira de Abreu do Vale, Coordenador(a) do Curso de Bacharelado em Nutrição**, em 16/09/2022, às 10:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wander Luis de Oliveira Silva, Pedagogo**, em 16/09/2022, às 15:37, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site

[https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **4115892** e o código CRC **BFE03CC9**.