

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CEARÁ
Campus Limoeiro do Norte

PROJETO PEDAGÓGICO

CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO EM
NUTRIÇÃO

ÁREA: SAÚDE

LIMOEIRO DO NORTE – CEARÁ
- 2015 –



PRESIDENTA DA REPÚBLICA
Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
Renato Janine Ribeiro

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
Jesualdo Pereira Farias

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Marcelo Machado Feres

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE**

REITOR

VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

TÁSSIO FRANCISCO LOFTI MATOS

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS

IVAM HOLANDA DE SOUZA

PRÓ-REITOR DE ENSINO

REUBER SARAIVA DE SANTIAGO

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

ZANDRA MARIA RIBEIRO MENDES DUMARESQ

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

AUZUIR RIPARDO DE ALEXANDRIA

DIRETOR-GERAL DO *CAMPUS* LIMOEIRO DO NORTE

JOSÉ FAÇANHA GADELHA

DIRETORA DE ENSINO DO *CAMPUS* LIMOEIRO DO NORTE

GERMANA CONRADO DE SOUZA

**EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO DE
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

PAULO MARCONI LINHARES MENDONÇA – Coordenador do Curso e Presidente do NDE
BRUNA YHANG DA COSTA SILVA - Professora e Componente do NDE
DANIEL CORDEIRO GURGEL - Professor e Componente do NDE
JÂNIA MARIA AUGUSTA DA SILVA - Professora e Componente do NDE
JULIANA ZANI DE ALMEIDA - Professora e Componente do NDE
ROSEANE SARAIVA DE SANTIAGO LIMA - Professora e Componente do NDE

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	07
1. MISSÃO DO IFCE	08
2. HISTÓRICO.....	08
3. INFORMAÇÕES GERAIS	11
4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	12
4.1 JUSTIFICATIVA.....	12
4.2 OBJETIVOS DO CURSO.....	13
4.2.1 Objetivo Geral.....	13
4.2.2 Objetivos Específicos.....	14
4.3 FORMAS DE ACESSO.....	15
4.4 CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO.....	15
4.5 ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	16
4.6 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	23
4.7 METODOLOGIA	24
4.8 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	26
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	27
5.1 ATO DE CRIAÇÃO.....	27
5.2 MATRIZ CURRICULAR	27
5.3 FLUXOGRAMA CURRICULAR	33
5.4 ESTÁGIOS CURRICULARES.....	35
5.5 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	36
5.5.1 INFORMAÇÕES GERAIS – ATIVIDADES COMPLEMENTARES	38
5.6 O ENSINO COM A PESQUISA.....	41
5.7 O ENSINO COM A EXTENSÃO.....	41
5.8 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO.....	41
5.9 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	42
5.10 TCC.....	43
5.11 DIPLOMA.....	44
5.12 EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS	45
6. CORPO DOCENTE	178
7. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	180
8. INFRA-ESTRUTURA	182
8.1 BIBLIOTECA.....	182
8.2 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS.....	182
8.2.1 Distribuição do espaço físico existente e/ou ampliação para o curso em questão	182
8.2.2 Outros Recursos Materiais.....	183

8.3 INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS.....	184
8.3.1 Laboratórios Básicos.....	184
8.3.2 Laboratórios Específicos à Área do Curso	187
BIBLIOGRAFIA.....	204
ANEXOS	205
1. SISTEMA DE AVALIAÇÃO	206
2. DOCUMENTOS DO ESTÁGIO	208
3. FORMAS DE ACESSO.....	222
4. AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	226
5. PORTARIA DE RECONHECIMENTO DO CURSO.....	227

APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia educacional pertencente à Rede Federal de Ensino, vinculada ao Ministério da Educação, dotado de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática, pedagógica e disciplinar. A Instituição ao longo de sua história apresenta uma contínua evolução que acompanha e contribui para o processo de desenvolvimento do Ceará, da Região Nordeste e do Brasil.

Promovendo gratuitamente educação profissional e tecnológica no Estado, o IFCE tem se tornado uma referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais de reconhecida qualidade para o setor produtivo e de serviços, promovendo assim, o crescimento socioeconômico da região. Atuando nas modalidades presencial e à distância, com cursos nos níveis Técnico e Superior de Graduação e Pós-Graduação *Lato* e *Stricto Sensu* e Tecnológico, paralelo a um trabalho de pesquisa, extensão e difusão de inovações tecnológicas, espera continuar atendendo às demandas da sociedade e do setor produtivo.

Buscando diversificar programas e cursos para elevar os níveis da qualidade da oferta, o IFCE se propõe a implementar novos cursos de modo a formar profissionais com uma maior fundamentação teórica convergente a uma ação integradora com a prática e níveis de educação e qualificação cada vez mais elevados.

Nesse sentido, o IFCE – *Campus* de Limoeiro do Norte elaborou o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição com a finalidade de responder às exigências do mundo contemporâneo e à realidade regional e local, e com o compromisso e responsabilidade social na perspectiva de formar profissionais competentes e cidadãos comprometidos com o mundo em que vivem.

1. MISSÃO DO IFCE

Produzir, disseminar e aplicar o conhecimento acadêmico para formação cidadã por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, contribuindo para o progresso socioeconômico local, regional e nacional, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da integração com as demandas da sociedade e com o setor produtivo.

2. HISTÓRICO

A história do IFCE inicia-se no limiar do século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha, inspirado nas escolas vocacionais francesas, cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizizes Artífices, destinadas a prover de formação profissional os pobres e desvalidos da sorte.

Algumas décadas depois, um incipiente processo de industrialização começa a despontar no Brasil, o que passa a ganhar maior impulso na década de 40, com o fim da Segunda Guerra Mundial. Foi então que se deu a transformação da Escola de Aprendizizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941, passando, no ano seguinte, a denominar-se Escola Industrial de Fortaleza. Nesse momento, a instituição passou a ofertar cursos de formação profissional, com objetivos distintos daqueles traçados para as artes e ofícios, mas certamente voltados ao atendimento das exigências do momento vivido pelo parque industrial brasileiro, como forma de contribuir com processo de modernização do país.

O crescente processo de industrialização, antes realizado tão só com tecnologias importadas, gerou a necessidade de formar mão-de-obra técnica para operar esses novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infraestrutura. No arroubo desenvolvimentista da década de 50, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de autarquia federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando mais uma missão, a de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e, em 1968, recebe a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará. Estava demarcado o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional de elevada qualidade, responsável pela oferta de cursos técnicos de nível médio nas áreas de edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo.

A crescente complexidade tecnológica demandada pelo parque industrial, nesse momento, mais voltado para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais e, já no final dos anos 70, um novo modelo institucional, denominado Centros Federais de Educação Tecnológica, foi criado no Paraná, no Rio de Janeiro e em Minas Gerais.

Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará, juntamente com as demais Escolas Técnicas da rede federal, é transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica, mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, que estabeleceu uma nova missão institucional, a partir da ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão. Ressalte-se que, embora incluído no raio de abrangência do instrumento legal atrás mencionado, o CEFETCE somente foi implantado efetivamente em 1999.

Cabe aqui registrar que, no interstício entre a publicação da lei atrás mencionada e a efetiva implantação do CEFETCE, mais precisamente em 1995, com o objetivo de promover a interiorização do ensino técnico, a instituição estendeu suas atividades a duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UnEDs), localizadas nas cidades de Cedro e Juazeiro do Norte, distantes, respectivamente, 385km e 570km da sede de Fortaleza. Em 1998, foi protocolizado junto ao MEC seu Projeto Institucional, com vistas à implantação definitiva da nova instituição, o que se deu oficialmente em 22 de março de 1999. Em 26 de maio do mesmo ano, o Ministro da Educação aprova o respectivo Regimento Interno, pela Portaria nº. 845.

O Ministério da Educação, reconhecendo a prontidão dos Centros Federais de Educação Tecnológica para o desenvolvimento do ensino em todos os níveis da educação tecnológica e ainda visando à formação de profissionais aptos a suprir as carências do mundo do trabalho, incluiu entre as suas finalidades a de ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*, mediante o Decreto nº 5.225, de 14 de setembro de 2004, artigo 4º, inciso V.

A partir de então, a reconhecida importância da educação profissional e tecnológica no mundo inteiro desencadeou a necessidade de ampliar a abrangência dos Centros Federais de Educação Tecnológica. Ganha corpo então o movimento pró-implantação dos Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia, cujo delineamento foi devidamente acolhido pela Chamada Pública 002/2007, ocasião em que o MEC reconheceu tratar-se de uma das ações de maior relevo do Plano de Desenvolvimento da Educação - PDE.

O Governo Federal, por meio da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008 cria 38 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com 312 campi espalhados por todo o país, cada um deles constituindo-se uma autarquia educacional vinculada ao Ministério da Educação e supervisionada pela Secretaria de Educação Média e Tecnológica, todos dotados de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática, pedagógica e disciplinar.

Dessa forma, o CEFETCE passa a ser Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, um complexo educacional composto pelos *Campi* de Fortaleza (sede temporária da Reitoria), Juazeiro do Norte, Cedro, Maracanaú, Quixadá, Limoeiro do Norte, Sobral, Crato, Iguatu, Acaraú, Canindé e Crateús e seus *Campi* Avançados.

O *Campus* Limoeiro do Norte está situado no Vale do Jaguaribe, especificamente no município de Limoeiro do Norte, distante cerca de 198km da capital cearense. Possui área total de 12.000,00m², sendo 6.692,46m² de área construída, com infraestrutura dotada de: salas de aula, laboratórios básicos e específicos para os diversos cursos, sala de vídeo conferência, auditório, espaço de convivência, cantina, biblioteca com espaço para pesquisa e estudo, ginásio poliesportivo, dentre outros. É composto pela Unidade Sede localizada em Limoeiro do Norte e o anexo da Cidade Alta, pelos *Campi* Avançados de Jaguaribe, Morada Nova e Tabuleiro do Norte.

Continuamente, o *Campus* adequa suas ofertas de ensino, pesquisa e extensão às necessidades locais. Atualmente está ofertando os cursos superiores de Tecnologia em Alimentos, Irrigação e Drenagem, Mecatrônica Industrial, Saneamento Ambiental e Agronegócio; Bacharelado em Nutrição e em Agronomia; Licenciatura em Educação Física; os cursos técnicos de nível médio em Eletroeletrônica, Fruticultura, Mecânica Industrial, Meio Ambiente, Panificação e

Agropecuária, além de cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores jovens e adultos.

Tendo em vista sua missão institucional de desenvolver pessoas e organizações e seu compromisso com a qualidade da educação ofertando cursos sempre sintonizados com a realidade regional, o *Campus* Limoeiro do Norte, integrante desta nova estruturação de instituições federais de educação tecnológica, oferta o curso superior de Nutrição, em favor da ampliação da formação profissional, do atendimento às demandas por profissionais qualificados para o mercado de trabalho, que atuando em segmentos ligados à área de alimentação e nutrição/saúde contribuam com as transformações tecnológicas e socioculturais do mundo do trabalho, compatíveis com as características e áreas de atuação do profissional nutricionista.

3. INFORMAÇÕES GERAIS

Denominação	Curso Superior de Bacharelado em Nutrição
Área Profissional	Saúde
Titulação conferida	Nutricionista
Nível	Graduação
Modalidade	Bacharel
Duração	4,0 anos
Regime escolar	Semestral (100 dias letivos)
Requisito de acesso	Conclusão do Ensino Médio ou curso equivalente até a data da matrícula
Número de vagas anuais	40
Turno de funcionamento	Vespertino
Início do Curso	2009 .2
Carga Horária dos Componentes Curriculares	3.140 horas
Carga Horária dos estágios	840 horas
Carga Horária Complementar	120 horas
Carga Horária Total (incluindo estágios e atividades complementares)	4.100 horas
Sistema de Carga Horária	Créditos (01 crédito = 20 horas - relógio)

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1 JUSTIFICATIVA

Na região onde está inserido o município de Limoeiro do Norte, localizam-se várias cidades próximas, o que o transforma em um polo educacional estratégico, de fácil acesso e com potencial de infraestrutura para conceber novos cursos de graduação que atendam às necessidades locais, o que poderá tornar-se uma realidade por meio da expansão da cobertura do ensino superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia no Ceará (IFCE) no município.

A implantação de um curso de Nutrição no *Campus* Limoeiro do Norte caracteriza-se como uma ação pioneira e importante para o Instituto e região, bem como um marco importante para o interior do estado, na busca de vencer desafios ainda não enfrentados nesta área que se apresenta com necessidades prementes quanto ao acompanhamento e intervenção nutricional nos diversos níveis de atenção à saúde.

O Curso Superior de Bacharelado em Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – *Campus* Limoeiro do Norte contemplará os municípios do litoral do Aracati, do médio e baixo Jaguaribe, os quais apresentam aspectos demográficos típicos de regiões subdesenvolvidas que necessitam de vigilância devido à suscetibilidade de insegurança alimentar e nutricional existente.

Essa região, de acordo com o IBGE (2007), apresenta uma população de 499.875 habitantes, correspondendo a uma densidade populacional de 27,8 hab./km², concentrando-se maior parte na base da pirâmide econômica, o que compromete o acesso aos alimentos em quantidade e qualidade adequadas, portanto com risco potencial para afecções de natureza nutricional.

A oferta de um curso superior em Nutrição por este *Campus*, localizado, numa região em crescente expansão e desenvolvimento, tida como referência na área educacional para seus municípios vizinhos, deverá, em curto prazo, suprir a demanda por profissionais nesta área específica.

Este curso terá a duração 04 (quatro) anos distribuídos em oito semestres, constituído de currículo flexível, composto por disciplinas básicas, específicas e optativas, incluindo práticas em laboratórios e de campo, além de estágios supervisionados realizados em instituições públicas e privadas que desenvolvam

atividades ligadas à área de alimentação e nutrição, tais como: hospitais, restaurantes, postos de saúde e escolas.

O aprimoramento técnico na área de nutrição possibilitará a transformação da realidade atual para que esta atenda aos anseios e necessidades da comunidade, e ainda esteja em consonância com as diretrizes das políticas nacionais de saúde do poder público.

A qualificação de mão-de-obra nesta área exige além de treinamento específico para a realização de seus procedimentos afins, uma boa base de conhecimentos, competências e habilidades que só podem ser obtidas por meio de uma educação construtivista onde o profissional formado seja um agente ativo e transformador na busca de melhores condições de saúde e nutrição para todos, sobretudo que respeite os aspectos sociais, econômicos e culturais da região.

Sendo assim, o IFCE – *Campus* Limoeiro do Norte tem procurado adequar a sua oferta de ensino, extensão e pesquisa às necessidades locais, pois à medida que uma região cresce e se desenvolve se faz necessária a qualificação de profissionais para um mercado cada dia mais exigente e competitivo.

Neste contexto, surgiu a necessidade de se implantar um curso superior em Nutrição no município, o qual será um polo de referência na formação de profissionais capazes de intervir sobre a realidade atual.

Espera-se desse modo, modificar as atitudes dos indivíduos e grupos, no sentido de contribuir tecnicamente para uma melhoria da qualidade de vida e construção do pleno desenvolvimento da região.

4.2 OBJETIVOS DO CURSO

4.2.1 Objetivo Geral

Formar profissionais com conhecimentos e competências técnicas, aptos a atuar em todas as áreas da ciência da nutrição, com a visão voltada para o campo individual e coletivo, dotados de uma percepção crítica da realidade em que estão inseridos, tendo o alimento como a base para a promoção, manutenção e/ou recuperação da saúde do indivíduo ou coletividade, proporcionando, assim ao

mercado, nutricionistas com uma compreensão madura da relação homem/alimento/meio ambiente.

4.2.2 Objetivos Específicos

- Contribuir para o processo ensino-aprendizagem do aluno, estimulando a capacidade criativa e intelectual para intervir em problemas atuais;
- Formar profissionais comprometidos com a ética e a bioética na atuação profissional;
- Promover ao aluno conhecimento dos princípios nutricionais nos diversos estados fisiopatológicos e nas endemias que afetam a população;
- Oferecer aos discentes conhecimentos teóricos e práticos para a exata compreensão global do homem e da sua relação com o alimento e seu meio;
- Desenvolver a capacidade de planejar, organizar, gerenciar, analisar e avaliar o funcionamento dos serviços de alimentação para coletividades sadias e/ou enfermas;
- Estimular no discente a capacidade de liderança e empreendedorismo nas atividades administrativas, em serviços de alimentação e na promoção da saúde coletiva e individualizada;
- Promover o desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão estimulando no aluno a capacidade de relacionar os conhecimentos teóricos e práticos na sua formação;
- Desenvolver no acadêmico de nutrição a capacidade de trabalhar com profissionais das demais ciências proporcionando a interdisciplinaridade.
- Incentivar profissionais para a conservação dos recursos naturais existentes, contribuindo com seu uso responsável em processos produtivos que envolvam alimentos, minimizando os impactos negativos sob os aspectos ecológicos, econômicas e culturais;
- Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento profissional continuado, integrando os conhecimentos adquiridos de forma crítica e criativa;
- Aprimorar a capacidade de interpretação, reflexão e crítica acerca dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, bem como a integração e síntese dos mesmos.

4.3 FORMAS DE ACESSO

O ingresso no curso dar-se-á pelos seguintes meios:

- Vestibular normatizado por edital e/ou processo do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM);
- Como graduado ou transferido, segundo determinações publicadas em edital;
- Como aluno especial, mediante solicitação.

As considerações sobre as formas de acesso e o preenchimento de vagas por transferência e graduados encontram-se na forma regimental, no Título I, no Capítulo III, nas Seções II e III do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo).

4.4 CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO

Atualmente, a educação profissional tem se firmado como instrumento essencial para a viabilização do desenvolvimento do mundo contemporâneo, marcado pelas inovações técnico-científicas, a competitividade, a interdependência entre nações e grupos econômicos, contínua exigência de qualidade, disseminação veloz das informações, pressupondo assim uma formação profissional sólida, aliada à responsabilidade ética e ao compromisso com a realidade do país. Desse modo, o Instituto Federal do Ceará – *Campus* Limoeiro do Norte tem procurado responder às exigências do mundo do trabalho e aos anseios das populações do Vale do Jaguaribe, cumprindo seu papel de relevância estratégica para o desenvolvimento da região.

Seus cursos de graduação têm por função preparar profissionais com formação específica, capacitados a absorver e desenvolver novas tecnologias pautando-se por uma visão igualmente humanista e reflexiva, além da natural dotação de conhecimentos requeridos para o exercício das competências inerentes à profissão.

Desta forma, a proposta do Curso Superior de Bacharelado em Nutrição foi estruturada a partir da relação entre as necessidades da realidade, as características do campo de atuação profissional, bem como o conhecimento de

diferentes áreas de estudo que permitam entender e desenvolver a multiplicidade de aspectos determinantes envolvidos.

O curso estabelecerá ações pedagógicas com base no desenvolvimento de competências e habilidades, responsabilidade técnica e social, tendo como princípios dentre outros:

- o incentivo ao desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo nutrição/saúde/doença/assistência;
- o incentivo à inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- o desenvolvimento de competências e habilidades profissionais;
- a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes do consumo dos alimentos no mundo atual;
- o estímulo à educação permanente;
- a adoção da flexibilidade, da interdisciplinaridade, da contextualização e da atualização permanente;
- a garantia da identidade do perfil profissional de conclusão.

O aluno deve adquirir, ao longo do curso, conhecimentos fundamentais das áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Social, Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição e, subáreas previstas em legislações editadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas que o tornem competente para prestar assistência nutricional de qualidade, para atuar na promoção da saúde, prevenção das doenças e reabilitação dos indivíduos doentes, dentro de princípios éticos, críticos e humanistas, além de estar apto a atuar e intervir na realidade social do país. Na realização de seu trabalho, estará capacitado para utilizar-se dos conhecimentos das ciências humanas, da epidemiologia, da política e planejamento em saúde e das áreas clínicas, assumindo atitudes críticas permanentes em relação à dinâmica nosológica e aos sistemas existentes de prestação de serviços de saúde.

4.5 ÁREAS DE ATUAÇÃO

O mercado de trabalho para absorver profissionais habilitados no Curso em Nutrição está aberto na região diante da sua necessidade nos vários campos de atuação previstos na Lei regulamentadora da profissão (Lei Nº 8.234, de 17 de

setembro de 1991) e resoluções editadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

De acordo com a Lei que regulamenta a profissão em seu artigo Art. 3º, são atividades privativas dos nutricionistas:

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

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

- I - elaboração de informes técnico-científicos;
- II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;
- IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
- V - atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;
- VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
- VII - prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
- VIII - solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;

IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;

X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;

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

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

A partir da Resolução 380/2005/CFN as Atividades Principais e Específicas do nutricionista foram abaixo enumeradas:

- 1- Área de Alimentação Coletiva: em Unidade de alimentação e Nutrição (UAN), Alimentação Escolar, Alimentação do Trabalhador;
- 2- Área de Nutrição Clínica: em hospitais, clínicas em geral, clínicas de hemodiálise, instituições de longa permanência para idosos e SPA, Ambulatórios/Consultórios, Banco de Leite Humano, Lactários/Centrais de Terapia Nutricional, Atendimento Domiciliar;
- 3- Área de Saúde Coletiva: em Políticas e programas Institucionais, Atenção Básica em saúde, Assistência a Saúde, Vigilância em Saúde;
- 4- Área de Docência: Ensino, Pesquisa e Extensão (Graduação e Pós-graduação);
- 5- Área de Indústria de Alimentos: Desenvolvimentos de produtos;
- 6- Área de Nutrição em Esportes: Clubes Esportivos, Academias e Similares,
- 7- Marketing na Área de Alimentação e Nutrição.

Todos estes ramos de atuação possuem atribuições específicas que garantem o pleno atendimento das exigências previstas em cada área.

Hospital

Em um hospital, o nutricionista atua nos seguintes setores:

a) **Nutrição clínica e cirúrgica:** Serviço de nutrição nas enfermarias, organização (estrutura, instalações, impressos, pessoal); interpretação e adequação das prescrições médicas; elaboração e análise de dietas; visitas aos pacientes internados; anamnese alimentar, avaliação e orientação nutricional; controle de ingesta hídrica e calórica; controle de rotina no pré e pós-operatório; participação em grupos de estudos; solicitação de exames laboratoriais.

b) **Ambulatórios:** Rotinas, impressos, pessoal; anamnese alimentar e avaliação nutricional; elaboração da dieta individual, considerando as condições socioeconômicas e hábitos alimentares; atendimento grupal, solicitação de exames laboratoriais.

c) **Nutrição materno-infantil:** Gestante, puérpera e nutriz: serviço de nutrição na maternidade e rotina; supervisão e controle do serviço, atualização de mapas; anamnese alimentar; avaliação e orientação nutricional; elaboração e análise da dieta.

- **Pediatria:** serviço de nutrição na enfermaria de pediatria, supervisão e controle; interpretação e adequação das prescrições médicas; atualização de mapas; anamnese alimentar; avaliação e orientação nutricional; elaboração e análise da dieta.
- **Lactário:** serviço de nutrição no lactário; localização, planejamento, equipamentos, higienização, pessoal; armazenamento e distribuição de mamadeiras; métodos de esterilização; controle bacteriológico; cálculo e técnicas de preparo das fórmulas lácteas e não-lácteas; supervisão e controle; atualização de mapas.
- **Banco de leite humano:** rotina, planejamento, localização, ventilação e iluminação; área de atuação técnica de colheita do leite humano e métodos de conservação; impressos; atualização e controle das estatísticas; supervisão e controle.

d) **Produção de Refeições:** planejamento do serviço de nutrição (localização, utensílios, máquinas e equipamentos); tipos de serviço; elaboração de cardápios (*per capita*, custos); sistema de distribuição para pacientes e servidores; controle de

qualidade e aceitabilidade dos alimentos; impressos; treinamento e seleção de pessoal; supervisão, coordenação e controle de atividades desenvolvidas.

Saúde Pública

Na área de Saúde Pública, a atividade é desenvolvida, principalmente, junto aos órgãos de governo. Deve sempre estar disponível para prestar informações ao público através dos veículos de comunicação de massa; deve conscientizar a sociedade e mobilizar o governo para a busca de soluções definitivas, objetivando amenizar a gravidade da questão alimentar brasileira.

a) **Planejamento:** realizado em qualquer nível de atuação: local, regional e central, elaborando e coordenando programas de suplementação alimentar e de merenda escolar, na tentativa de reduzir as carências nutricionais.

b) **Assistência alimentar:** serviços de nutrição em instituições que comportam coletividade sadia (estrutura, instalações, impressos, pessoal; elaboração de cardápios diários: requisição, produção e distribuição); observação do *per capita* e da aceitabilidade da alimentação distribuída.

c) **Educação nutricional:** organização e planejamento de atividades; palestras para a clientela; pesquisas para avaliação nutricional da clientela; atendimento ambulatorial (anamnese alimentar, avaliação e orientação nutricional); elaboração e prescrição de dietas.

d) **Alimentação do pré-escolar e escolar:** atividades desenvolvidas em diversas instituições da comunidade, verificando aspectos nutricionais na avaliação da alimentação e do estado nutricional, por serem os membros da comunidade oriundos dos mais diferentes níveis socioeconômicos e culturas.

- **Centro de saúde:** planejamento e apresentação de palestras e cursos sobre temas de nutrição e saúde, para os usuários que integram os programas e para a comunidade; atendimento no ambulatório de puericultura e orientação alimentar para mães e crianças.
- **Escolas:** serviço de nutrição (instalações; confecção e distribuição de refeições); planejamento e elaboração de cardápios; avaliação da aceitabilidade da alimentação distribuída; supervisão da distribuição da merenda escolar; observação do *per capita* ingerido, utilizando medidas caseiras; anotação da frequência à merenda escolar; impressos e rotina.

- **Creches:** planejamento e apresentação de palestras e cursos sobre alimentação e saúde, dirigidos aos responsáveis pelas crianças e membros da comunidade, com demonstrações práticas e técnicas para a conservação do valor nutritivo dos alimentos; avaliação nutricional do pré-escolar; impressos e elaboração de pesquisas.
- **Vigilância Sanitária:** participação na equipe de Vigilância Sanitária, cumprindo e fazendo cumprir a legislação, promovendo programas sobre manipulação de alimentos, integrando comissões técnicas de regulamentação e procedimentos relativos a alimentos.

Restaurante do Tipo Industrial

O nutricionista deve trabalhar conscientizando o empregador para a importância do serviço de nutrição em sua empresa, obtendo os recursos necessários para desenvolvê-lo. Atividades semelhantes às descritas para a produção de alimentos em um hospital. O cardápio serve como um verdadeiro instrumento para a educação nutricional: deve orientar o comensal para os processos tecnológicos da fabricação, valor nutricional e preparo do produto; deve elaborar informes científicos e técnicas referentes à alimentação em geral, ampliando a consciência crítica relativa à propaganda pelos meios de comunicação de massa. Atuando em empresas, deve seguir, rigorosamente, o Código Brasileiro de Alimentos. O nutricionista também tem como atribuição a responsabilidade sobre as refeições transportadas, dentro dos parâmetros técnicos do CRN7.

Consultório Dietético

Cabe ao nutricionista dar atendimento nutricional personalizado a indivíduos saudáveis que necessitem adequar seu comportamento alimentar e/ou a indivíduos doentes que necessitem de aconselhamento dietoterápico, mediante diagnóstico médico; atuam em clínicas de recuperação médico-nutricional, clínicas de ginástica/estética, como também, em escritórios de planejamento e assessoria de serviços alimentares.

Laboratório Bromatológico

O nutricionista participa da equipe de Vigilância Sanitária na identificação do estado higiênico sanitário do alimento, quanto ao controle de qualidade e legislação sanitária vigente. Desenvolve suas atividades em laboratórios bromatológicos, físico-químicos e microbiológicos: identifica os alimentos quanto a sua estrutura e composição; controle sanitário de alimento de origem animal; inspeção sanitária e comercial; provas de esterilidade nos produtos alimentares enlatados e embutidos; determinação de alterações diversas e identificação de micro-organismos; aplicação da legislação bromatológica vigente e elaboração de relatórios.

Pesquisa

Trabalha na indústria de alimentos pesquisando processos de confecção, enriquecimento e conservação de alimentos industrializados. Nas instituições de ensino, elabora pesquisas acadêmicas nas diferentes áreas da alimentação, nutrição e saúde.

Ensino

A atividade primordial do nutricionista é a de educador, podendo desenvolver atividades de ensino em quaisquer dos níveis de formação humana, formal ou informal, que vão de simples palestras comunitárias à atuação no Ensino Superior.

Administração

Pode assumir qualquer atividade funcional na sua área de formação: sendo exclusiva dela a direção de escolas de cursos de nutrição e de restaurantes industriais.

O perfil do profissional seguirá a tendência de mercado, podendo o mesmo ocupar postos de trabalho em instituições públicas, empresas privadas ligadas a alimentação e nutrição; instituições de pesquisa; instituições de ensino, empresas de

consultoria, secretarias de saúde e educação, cooperativas, organizações não governamentais – ONG's, dentre outros.

4.6 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

Com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o perfil idealizado do aluno do Curso de Nutrição é o de um Profissional com formação generalista voltado para as quatro áreas da Nutrição (alimentos, clínica, alimentação institucional e social). O Bacharel em Nutrição é um profissional com atuação baseada em princípios ético-humanísticos, detentor de uma visão crítica do ser humano em âmbito individual e coletivo, que tenha o alimento como princípio na preservação da cultura, prevenção de doenças e resgate da saúde, cujas habilidades críticas e flexíveis às evoluções tecnológicas no mundo do trabalho venham contribuir para a melhoria da qualidade de vida; comprometido com a qualidade das ações, que acompanhe de forma holística e crítica os permanentes desafios científico-tecnológicos, as mudanças ocorridas no mundo do trabalho, criando e ampliando espaços.

A formação do nutricionista proporcionará ao profissional, conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- I - Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- II - Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III - Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- IV - Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V - Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- VI - Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- VII - Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;

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

IX - Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

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

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

XII - Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - Atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;

XIV - Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

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

XVI - Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

XVII - Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais; e

XVIII - Atender aos parâmetros das políticas de saúde nacionais com ênfase nas necessidades sociais em ações fundamentadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS).

4.7 METODOLOGIA

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem na dialética da intenção da tarefa partilhada, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da

reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada.

Para isso é necessário entender que Currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, pois é tudo que afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem, portanto deve considerar atividades complementares tais como: iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos consistentes, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos além de atividades culturais, políticas e sociais, dentre outras desenvolvidas pelos alunos durante o curso.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor. O que pode ocorrer através do desenvolvimento de atividades integradoras como: debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos.

Em um curso dessa especificidade, assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de graduação. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, competências e objetivos específicos. Inicialmente, o aluno deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada por toda a turma acompanhada pelo professor. No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise, e os modelos a serem utilizados. O aluno também deverá ter contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do curso de Nutrição organizar situações didáticas para que o aluno busque através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do nutricionista. A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o educando possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

4.8 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Para a construção da proposta curricular para o Curso de Bacharelado em Nutrição, foram observados os seguintes preceitos legais:

- Lei nº 9.394/96 – LDB, de 20/12/1996 – Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- PARECER Nº: CNE/CES 1.133/2001, de 7 de agosto de 2001;
- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;
- REFERENCIAIS CURRICULARES NACIONAIS DOS CURSOS DE BACHARELADO E LICENCIATURA, de abril de 2010;
- Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia do Ceará;
- Resolução Nº 19, de 02 de março de 2012 – Aprova o Regimento Interno do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do IFCE;
- Resolução Nº 033, de 02 de setembro de 2010 – Regulamento da organização didática do IFCE;
- RESOLUÇÃO Nº 1, DE 17 DE JUNHO DE 2004 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- RESOLUÇÃO Nº 2, DE 15 DE JUNHO DE 2012. *Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;*
- RESOLUÇÃO Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012. *Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.*

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 ATO DE CRIAÇÃO

Resolução nº 005 de 20 de abril de 2009 que aprova *ad referendum* do Conselho Superior do IFCE a Criação do Curso Superior de Bacharelado em Nutrição do *Campus* Limoeiro do Norte (Anexo 04).

5.2 MATRIZ CURRICULAR

O Curso Superior em Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – *Campus* Limoeiro do Norte foi estruturado em 08 semestres letivos com Componentes Curriculares, Atividades Complementares e Estágios Supervisionados, organizados de forma a atender a Formação Básica e Específica, preconizadas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Nutrição para serem desenvolvidas de forma integrada no decorrer de todo o curso.

Os componentes Curriculares foram distribuídos nos 08 (oito) semestres entre básicos e específicos, sendo os básicos em maior concentração. Considerando o total de 63 (sessenta e três) componentes curriculares (obrigatórios e optativos) a serem cursados, foram destinados 25 (vinte e cinco) componentes curriculares com Conteúdos Básicos, perfazendo um total de 1.400 horas (34,15% da carga horária total do curso).

Os componentes curriculares com conteúdo básico são:

COMPONENTES CURRICULARES DE CONTEÚDOS BÁSICOS	CH	Créditos
Anatomia Humana	80	4
Antropologia da Alimentação	40	2
Biologia Celular e Molecular	60	3
Bioquímica I	80	4
Bioquímica II	80	4
Bromatologia	80	4
Epidemiologia e Bioestatística Aplicadas a Nutrição	80	4
Fisiologia Humana	80	4
Histologia e Embriologia	80	4

Imunologia	60	3
Inglês Instrumental	40	2
Introdução a Tecnologia dos Alimentos	40	2
Libras	40	2
Manejo de Resíduos em UAN's	40	2
Metodologia do Trabalho Científico	40	2
Microbiologia dos Alimentos	60	4
Microbiologia Geral	60	3
Parasitologia	40	2
Patologia Geral	60	3
Português	40	2
Projetos Sociais	40	2
Psicologia Aplicada a Nutrição	60	3
Saúde Pública	40	2
Sociologia Aplicada a Nutrição	40	2
Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	40	2

Já para os componentes curriculares com conteúdos específicos, que tem por objetivo conferir conhecimentos e habilitações no que se refere aos fundamentos, aos sistemas e aos processos das especialidades, foram destinados 38 (trinta e oito) componentes curriculares perfazendo um total de 2.580 horas (62,92% da carga horária total do curso).

Os componentes curriculares com conteúdos específicos são:

COMPONENTES CURRICULARES DE CONTEÚDOS ESPECÍFICOS	CH	Créd
Administração de UAN's	80	4
Alimentos Funcionais	40	2
Análise Sensorial	40	2
Avaliação Nutricional I	80	2
Avaliação Nutricional II	80	4
Dietoterapia I	80	4
Dietoterapia II	80	4
Educação Alimentar e Nutricional	80	4

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	280	28
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	280	28
Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN	280	28
Ética Profissional e Bioética	40	2
Exercício Profissional	40	2
Farmacologia Aplicada a Nutrição	40	4
Gastronomia Hospitalar	40	2
Gestão de Programas Nacionais de Nutrição	40	2
Higiene e Controle dos Alimentos	40	2
Introdução a Administração de UAN's	40	2
Introdução a Economia e Custos em Nutrição	40	2
Introdução a Nutrição	40	2
Marketing e Empreendedorismo em Nutrição	40	2
Nutrição e Dietética I	40	2
Nutrição e Dietética II	80	4
Nutrição e Exercício Físico	40	2
Nutrição em Gerontologia	40	2
Nutrição em Oncologia	40	2
Nutrição em Pediatria	40	2
Nutrição em Saúde Pública	80	4
Nutrição Materno-Infantil	60	3
Nutrição nos ciclos vitais	80	4
Patologias da Nutrição	80	4
Segurança Alimentar e Nutricional	40	2
Técnica Dietética I	80	4
Técnica Dietética II	80	4
Tecnologia de Alimentos I	80	4
Tecnologia de Alimentos II	40	2
Terapia Nutricional Enteral e Parenteral (TNEP)	40	2
Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)	40	2

O Curso oportunizará 08 (oito) componentes curriculares optativos com conteúdos específicos, a partir do Semestre V, com carga horária total mínima

preestabelecida em 120 horas obrigatórias, perfazendo um total de 2,93% da carga horária total do curso.

Estes componentes curriculares serão ofertados com o objetivo de flexibilização e atualização da Matriz Curricular frente às inovações nas várias áreas de atuação e intervenção das mesmas, bem como o componente curricular de Libras para atender ao aluno no sentido de instrumentalizá-lo a relacionar-se no mundo do trabalho e na vida cotidiana com pessoas com deficiência auditiva/surdez, visando favorecer também a construção de uma sociedade inclusiva.

Os componentes curriculares optativos a serem ofertados são:

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS	CH	Créditos
Alimentos Funcionais	40	2
Análise Sensorial	40	2
Gastronomia Hospitalar	40	2
Gestão de Programas Nacionais de Alimentação e Nutrição	40	2
Libras	40	2
Marketing e Empreendedorismo em Nutrição	40	2
Segurança Alimentar e Nutricional	40	2
Nutrição em Oncologia	40	2

A distribuição semestral dos componentes curriculares, bem como a sua sequência planejada é apresentada no quadro a seguir. O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento e ainda das suas interações no contexto da formação do profissional Nutricionista.

SEMESTRE I				
COMPONENTES CURRICULARES	CH	TEORIA	PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Anatomia Humana	80	40	40	-
Biologia Celular e Molecular	60	40	20	-
Bioquímica I	80	40	40	-
Ética Profissional e Bioética	40	40	-	-
Introdução a Nutrição	40	40	-	-
Microbiologia Geral	60	40	20	-
Português	40	40	-	-
Sociologia Aplicada à Nutrição	40	40	-	-

TOTAL	440	-	-	-
SEMESTRE II				
COMPONENTES CURRICULARES	CH	TEORIA	PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Antropologia da Alimentação	40	20	20	-
Bioquímica II	80	60	20	Bioquímica I
Fisiologia Humana	80	60	20	Anatomia Humana
Histologia e Embriologia	80	40	40	Biologia Celular e Molecular
Introdução a economia e custos em nutrição	40	40	-	-
Microbiologia dos Alimentos	60	40	20	Microbiologia Geral
Nutrição e dietética I	40	40	-	-
Parasitologia	40	40	-	-
TOTAL	460			
SEMESTRE III				
COMPONENTES CURRICULARES	CH	TEORIA	PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Avaliação Nutricional I	80	40	40	Fisiologia Humana
Bromatologia	80	40	40	Bioquímica I
Higiene e Controle dos Alimentos	40	40	-	-
Imunologia	60	60	-	Biologia Celular e Molecular
Inglês Instrumental	40	40	-	-
Nutrição e Dietética II	80	60	20	Nutrição e Dietética I
Patologia Geral	60	60	-	Fisiologia Humana
Técnica Dietética I	80	40	40	-
TOTAL	520			
SEMESTRE IV				
COMPONENTES CURRICULARES	CH	TEORIA	PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Avaliação Nutricional II	80	40	40	Avaliação Nutricional I
Epidemiologia e Bioestatística Aplicadas a Nutrição	80	80	-	-
Introdução a Administração de UAN's	40	40	-	-
Introdução a Tecnologia dos Alimentos	40	20	20	Técnica Dietética I
Metodologia do Trabalho Científico	40	40	-	-
Nutrição nos Ciclos Vitais	80	60	20	Nutrição e Dietética II
Patologias da Nutrição	80	80	-	Patologia Geral

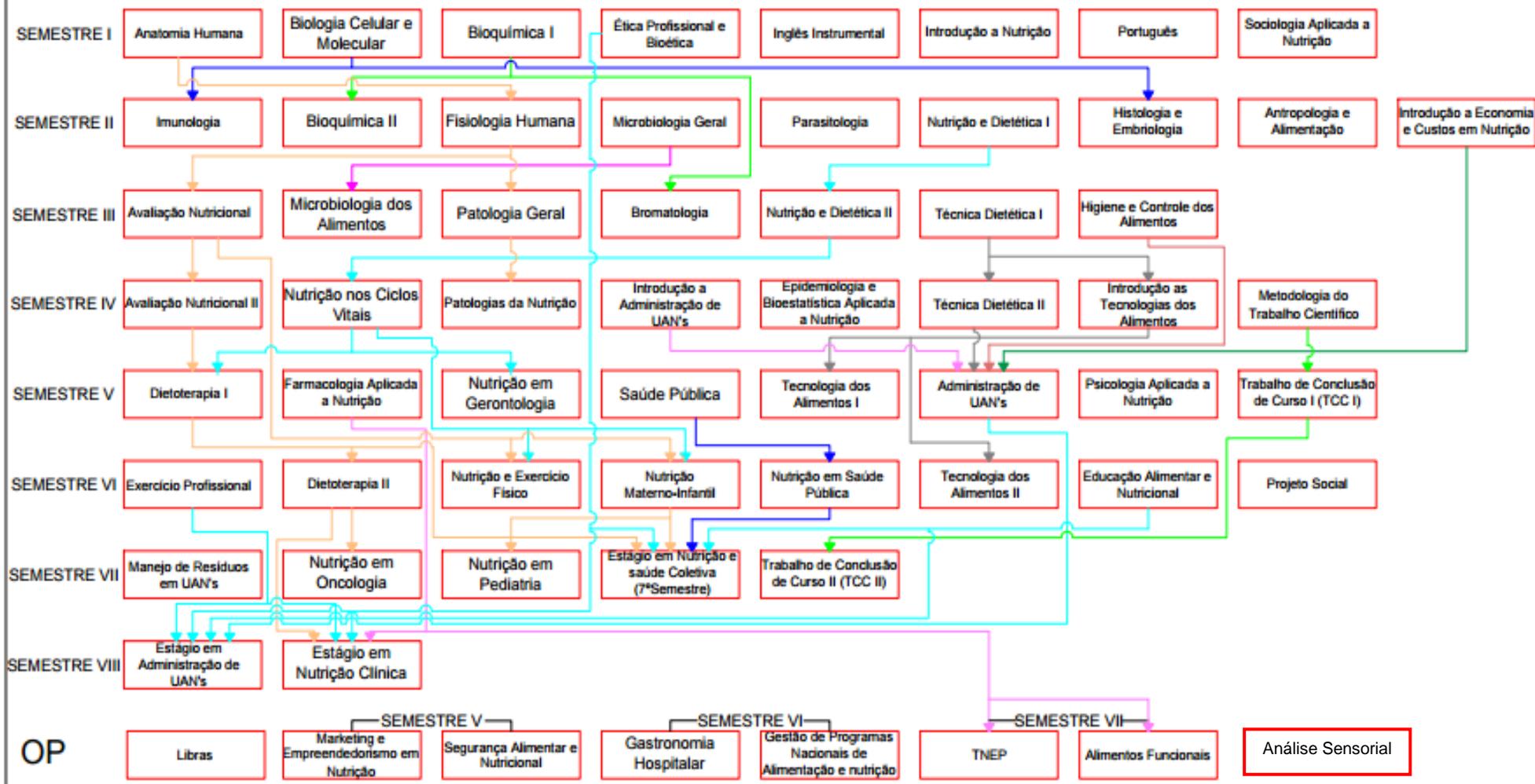
Técnica Dietética II	80	40	40	Técnica Dietética I
TOTAL	520			
SEMESTRE V				
COMPONENTES CURRICULARES	CH	TEORIA	PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Administração de UAN's	80	60	20	Introdução a Economia e Custos em Nutrição, Higiene e Controle dos Alimentos, Técnica Dietética II e Introdução a Administração
Dietoterapia I	80	60	20	Avaliação Nutricional II e Nutrição nos Ciclos Vitais
Farmacologia Aplicada a Nutrição	40	40	-	Patologias da Nutrição
Nutrição em Gerontologia	40	40	-	Nutrição nos Ciclos Vitais
Psicologia Aplicada a Nutrição	60	60	-	-
Saúde Pública	40	40	-	-
Tecnologia de Alimentos I	80	40	40	Introdução a Tecnologia dos Alimentos
Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	40	20	20	Metodologia do Trabalho Científico
Optativa I (Segurança Alimentar e Nutricional/ Marketing e Empreendedorismo em Nutrição Libras/ Análise Sensorial)	40	40	-	Epidemiologia e Bioestatística Aplicadas a Nutrição (apenas para Análise Sensorial)
TOTAL	500			
SEMESTRE VI				
COMPONENTES CURRICULARES	CH	TEORIA	PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Dietoterapia II	80	60	20	Dietoterapia I
Educação Alimentar e Nutricional	80	40	40	-
Exercício Profissional	40	40	-	-
Nutrição e Exercício Físico	40	40	-	Avaliação Nutricional I e Nutrição nos Ciclos Vitais
Nutrição em Saúde Pública	80	40	40	Saúde Pública
Nutrição Materno-Infantil	60	40	20	Avaliação Nutricional I, Nutrição nos Ciclos Vitais
Projetos Sociais	40	20	20	-
Tecnologia de Alimentos II	40	20	20	Introdução a Tecnologia de Alimentos
Optativa II (Gastronomia Hospitalar / Gestão de	40	20	20	-

Programas Nacionais de Alimentação e Nutrição/ Libras)				
TOTAL	500			
SEMESTRE VII				
COMPONENTES CURRICULARES	CH	TEORIA	PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Manejo de Resíduos em UAN's	40	40	-	-
Nutrição em pediatria	40	40	-	Nutrição Materno-Infantil
Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)	40	-	40	TCC I
Terapia Nutricional Enteral e Parenteral (TNEP)	40	20	20	Dietoterapia II
Optativa III (Nutrição em oncologia/ Alimentos Funcionais/ Libras)	40	40	-	Dietoterapia II (apenas para a Disciplina Nutrição em Oncologia)
Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva (7º SEMESTRE)	280	20	260	Ética Profissional e Bioética, Educação nutricional, Dietoterapia I, Nutrição materno-infantil, Nutrição em Saúde Pública.
TOTAL	480			
SEMESTRE VIII				
ESTÁGIOS	CH	TEORIA	PRÁTICA	PRÉ-REQUISITOS
Estágio em Administração de UAN's (8º SEMESTRE)	280	20	260	Ética Profissional e Bioética, Exercício Profissional, Educação nutricional, Administração de UAN's.
Estágio em Nutrição Clínica (8º SEMESTRE)	280	20	260	Ética Profissional e Bioética, Exercício Profissional, Educação nutricional, Farmacologia Aplicada a Nutrição, Dietoterapia II.
TOTAL	560			

5.3 FLUXOGRAMA DO CURSO (Atualizar: confirmando disciplinas obrigatórias e optativas)



CURSO DE NUTRIÇÃO (BACHARELADO) FLUXOGRAMA DO CURSO



5.4 ESTÁGIOS CURRICULARES

Os estágios curriculares totalizam 840 (oitocentas e quarenta) horas de atividades, abrangendo as três grandes áreas de atuação do nutricionista (20,48%) da carga horária total do curso - Estágios Supervisionados em: Nutrição em Saúde Coletiva - 280 (duzentos e oitenta) horas; Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) - 280 (duzentas e oitenta) horas e Nutrição Clínica - 280 (duzentas e oitenta) horas, ofertados a partir do VII semestre letivo.

Os estágios visam promover a integração teórico-prática dos conhecimentos, habilidades e técnicas desenvolvidas no currículo, proporcionar situações de aprendizagem em que o estudante possa interagir com a realidade do trabalho, reconstruindo o conhecimento pela reflexão-ação complementar à formação profissional, desencadear ideias e atividades alternativas, atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para o mercado de trabalho, desenvolver e estimular as potencialidades individuais proporcionando o surgimento de profissionais empreendedores internos e externos, capazes de adotar modelos de gestão e processos inovadores, bem como possibilitar ao estudante perceber-se sujeito nas relações sociais e no mundo do trabalho.

Entende-se que se o estudante vivencia as atividades do estágio curricular, tende a tornar-se um profissional mais seguro e atuante no mercado de trabalho. O estágio traz benefício ao desempenho do estudante, pois permite uma maior identificação com a sua área de atuação, além de contribuir para sua interação com profissionais atuantes no mercado.

A carga horária semanal do estágio poderá ser de até 40h semanais, desde que o aluno não esteja matriculado em nenhum componente curricular no período (semestre), configurando assim nenhuma programação de aulas presenciais para o estudante.

A etapa final dos estágios constará de entrega de relatório técnico-científico em cada uma das áreas.

Os relatórios das atividades desenvolvidas durante os estágios curriculares são uma descrição objetiva dos fatos observados e das atividades desenvolvidas, seguida de uma análise crítica e conclusiva, além da indicação de sugestões de melhorias. Tudo que o estudante vivenciou durante os estágios deve ser analisado

de forma criteriosa, no qual o mesmo deverá, além de relatar sua experiência, demonstrar o conhecimento adquirido durante a graduação.

O critério satisfatório nos estágios será obtido pela média ponderada de 03 (três) notas, sendo: a primeira nota proveniente do preceptor de estágio (local do estágio); a segunda e terceira notas serão conferidas pelo professor orientador sobre a avaliação de desempenho das atividades executadas durante o estágio e relatório escrito. Não será necessária a apresentação oral dos relatórios. A média final de cada estágio deverá ser igual ou superior a 07(sete).

Os estágios curriculares obrigatórios, sob supervisão direta da instituição de ensino, terão acompanhamento sistematizado por docentes do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do *Campus* Limoeiro do Norte e são considerados neste conceito como uma parte importante da formação do profissional.

5.5 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Serão desenvolvidas atividades que visem à complementação do processo de ensino-aprendizagem na composição do plano de estudos do Curso de Nutrição.

As atividades curriculares complementares serão ofertadas como componentes curriculares ou atividades didático-científicas, assegurando a possibilidade de se introduzir novos elementos teórico-práticos gerados pelo avanço da área de conhecimento em estudo, permitindo, assim, sua atualização.

Essas atividades complementares do Curso de Nutrição são de caráter obrigatório, com um total mínimo de 120 (cento e vinte) horas ou 2,93% da carga horária total do curso, podendo ser desenvolvidas por meio das seguintes formas:

(a) componentes curriculares convencionais já existentes no cadastro geral de componentes curriculares e não integrantes da parte fixa do currículo do curso e/ou criadas para integrarem especificamente o rol de atividades complementares do plano de estudos do Curso de Nutrição; componentes curriculares convencionais pertinentes à formação do profissional nutricionista, oferecidas por cursos de graduação internos e/ou externos a IES.

(b) atividades correspondentes à participação em cursos, congressos, seminários, palestras, jornadas, conferências, simpósios, viagens de estudo, encontros, projetos de pesquisa e extensão, estágios extracurriculares, atividades

científicas, atividades de atendimento nutricional e educação alimentar para grupos populacionais, atividades de integração ou qualificação profissional, monitoria, atividades desenvolvidas na modalidade auxílio formação, publicação científica, apresentação de trabalhos em congressos, fóruns e seminários, atividades solidárias de relevância social.

Monitoria: a carga horária será contabilizada conforme o quadro 01, mediante o encaminhamento do Relatório de Atividades pelo professor tutor à Coordenação do Curso.

Participação em Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão: a carga horária de participação do aluno em projetos será contabilizada conforme o quadro 01 mediante, à participação do mesmo em projetos vinculados a um docente da instituição, que deverá encaminhar a Coordenação do Curso de Nutrição a comprovação, para convalidação.

Participação em grupos de estudo sob orientação de um docente.

Comparecimento comprovado a sessões de defesa de monografias, teses de mestrado ou de doutorado em instituições reconhecidas pelo Ministério da Educação.

Estágios Extracurriculares: a carga horária será contabilizada conforme o quadro 01, mediante o encaminhamento do Relatório de Atividades pelo nutricionista responsável técnico da instituição concedente.

Participação em Seminários, Congressos, Fóruns, Encontros, Palestras, Workshops e Cursos: a carga horária dessas atividades poderá ser contabilizada como atividades complementares (Quadros 01 e 02), desde que relacionadas com o Curso de Nutrição, mediante o encaminhamento de cópia do certificado de participação e/ou relatório da atividade à Coordenação de Curso.

Atividades Solidárias: compreendem todas as atividades exercidas com objetivo social, como por exemplo: acompanhamento nutricional de grupos vulneráveis de baixa renda, participação em campanhas de arrecadação de alimentos, doações de sangue, leite materno, etc. A convalidação dessa carga horária será feita pela Coordenação do Curso de Nutrição, mediante relatório de atividades e documentos de associações, ONGS e/ou Fundações beneficiadas pela arrecadação.

Atividades Extraclases: atendimento clínico nutricional, atividades de educação alimentar e nutricional, orientação sobre higiene e boas práticas de manipulação de alimentos para grupos populacionais e outras que a coordenação do curso julgar pertinentes com o curso de Nutrição.

Publicações: cada trabalho publicado em revistas nacionais e/ou internacionais corresponderá a uma carga horária específica (Quadro 02), mediante o encaminhamento de uma cópia do artigo à Coordenação do Curso de Nutrição, para convalidação.

Apresentação de Trabalhos em Congressos, Fóruns e Seminários: cada apresentação de trabalho corresponderá a uma carga horária específica (Quadro 02), por modalidade, mediante o encaminhamento de uma cópia do trabalho e cópia do comprovante de apresentação, à Coordenação do Curso de Nutrição.

Eventos Científicos: participação e/ou organização de eventos científicos relacionados à área de alimentação e nutrição, mediante o encaminhamento de uma cópia da documentação comprobatória à Coordenação do Curso de Nutrição, para convalidação (Quadros 01 e 02).

5.5.1 INFORMAÇÕES GERAIS – ATIVIDADES COMPLEMENTARES

- As Atividades Complementares visam o enriquecimento curricular, a interação teoria-prática, a aquisição de habilidades e competências além do acompanhamento dos avanços científicos e tecnológicos.

- A carga horária mínima de Atividades Complementares é de 120 (cento e vinte) horas e o seu cumprimento pode ser iniciado desde o primeiro semestre letivo do curso de Nutrição.

- As Atividades Complementares deverão ser devidamente comprovadas.

- O acadêmico será responsável pela organização dos documentos comprobatórios e pelo seu devido encaminhamento à Coordenação de Curso para que as horas sejam convalidadas. Após apreciação da coordenação, a documentação comprobatória será encaminhada ao setor de controle acadêmico para contabilização em histórico escolar.

- O aluno deverá cumprir toda a carga horária de atividades complementares, sob pena de não concluir o curso.

As diversas modalidades de atividades acima mencionadas contarão na pontuação como atividades complementares conforme discriminado nos Quadros 01 e 02:

Quadro 01: Pontuação em atividades complementares diversas.

DESCRIÇÃO DE ATIVIDADES	TIPO DE PARTICIPAÇÃO	CARGA HORÁRIA MÁXIMA (Horas)
Componente Curricular não-fixo da Matriz do Curso de Nutrição ou de outros pertinentes à formação do nutricionista.	Aluno aprovado no componente curricular com a devida comprovação	40
Monitoria remunerada ou voluntária	Monitor de disciplina	50
Atividades de auxílio formação	Bolsista	40
Participação em Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão	Com bolsa ou voluntário	45
Estágios Extracurriculares	Remunerado ou voluntário	50
Participação como ouvinte em Seminários, Congressos, Fóruns, Encontros, Palestras, Workshops e Encontros afins à área de Nutrição	Ouvinte	80
Cursos de extensão na área de Alimentação e Nutrição	Cursista	60
Atividades Solidárias/Projetos Sociais	Execução e/ou participação	30
Outras atividades extracurriculares	Execução e/ou participação	40

Quadro 02: Pontuação em atividades complementares incluindo apresentações de trabalhos, publicações científicas e organização de eventos.

ATIVIDADES/PRODUÇÕES	TIPO DE PARTICIPAÇÃO	HORAS EQUIVALENTES POR ATIVIDADE/PRODUÇÃO	CARGA HORÁRIA MÁXIMA (Horas)
Apresentação de trabalhos em Seminários, Congressos, Fóruns, Encontros, Palestras, Workshops e Encontros afins à área de Nutrição	Execução e/ou participação	8h	40
Artigo Completo (Internacional)	Autor/Publicação	30h	150
Artigo Completo (Internacional)	Co-autor/Publicação	25h	125
Artigo Completo (Nacional)	Autor/Publicação	20h	120
Artigo Completo (Nacional)	Co-autor/Publicação	18h	108
Resumo Expandido em Meio de Publicação Internacional	Autor/Publicação	15h	90
Resumo Expandido em Meio de Publicação Internacional	Co-autor/Publicação	12h	84
Resumo Expandido em Meio de Publicação Nacional	Autor/Publicação	10h	80
Resumo Expandido em Meio de Publicação Nacional	Co-autor/Publicação	7h	70
Resumo Simples em Anais de Congressos Internacionais ou Meio de Publicação Internacional	Autor/Co-autor/Publicação	6h	66
Resumo Simples em Anais de Congressos Nacionais ou Meio de Publicação Nacional	Autor/Publicação	5h	55
Resumo Simples em Anais de Congressos Nacionais ou Meio de Publicação Nacional	Co-autor/Publicação	4h	40
Capítulo de livro	Autor/Co-autor	20h	80h
Eventos Científicos	Organização	15h	60h

Outras atividades não referidas poderão ser computadas, desde que devidamente compatíveis com o curso e aprovadas pela Coordenação do Curso de Nutrição.

Sobre a documentação comprobatória:

Serão aceitos como documentação comprobatória certificados e declarações contendo nome legível, assinatura e carimbo do supervisor, orientador ou tutor, com número de horas participadas no que se refere às atividades listadas no Quadro 1.

No caso de alunos que colaboram voluntariamente em projetos de Trabalho de Conclusão de Curso, a comprovação se dará mediante a apresentação de declaração fornecida pelo professor orientador do projeto. Para isto, o aluno deverá preencher durante sua contribuição, folha de frequência revisada pelo aluno pesquisador principal.

5.6 O ENSINO COM A PESQUISA

No decorrer do curso o aluno poderá participar de projetos de pesquisa associando-se a um docente pesquisador.

O estudante participará com trabalhos de pesquisas em congressos de iniciação científica, na qualidade de autor ou coautor de artigos científicos ou simplesmente, participante; e de outros programas de pesquisa da própria instituição.

5.7 O ENSINO COM A EXTENSÃO

Deverão ser estimuladas atividades extraclases, tais como: trabalhos de extensão junto às comunidades, projetos multidisciplinares, visitas técnicas e outras atividades empreendedoras.

5.8 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

As diretrizes curriculares nacionais dos cursos de nutrição no Brasil servem de base para orientar as concepções curriculares e possíveis alterações a serem

adotadas no curso e serão acompanhadas e permanentemente avaliadas, a fim de permitir os ajustes que se fizerem necessários ao seu aperfeiçoamento.

O Curso de Bacharelado em Nutrição utilizará metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definidos pela IES constituído de avaliações feitas pelos discentes, pelas discussões empreendidas nas reuniões de coordenação do curso, nas reuniões do Núcleo Docente Estruturante (NDE), nas reuniões gerais e de colegiado do curso.

A avaliação docente é feita por meio de um questionário, no qual, os alunos respondem questões referentes à conduta docente, atribuindo notas de 1 (um) a 5 (cinco), relacionadas à pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, incentivo à participação do aluno, metodologia de ensino, relação professor-aluno e sistema de avaliação.

No mesmo questionário os alunos avaliam o desempenho dos docentes quanto a pontos positivos e negativos e apresentam sugestões para a melhoria do Curso e da Instituição. Os resultados são apresentados aos professores com o objetivo de contribuir para melhorar as ações didático-pedagógicas e a aprendizagem discente.

5.9 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O IFCE – *Campus* Limoeiro do Norte entende que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do aluno, permitindo intervir, agir e corrigir os rumos do trabalho educativo, isso significa levar o professor a observar mais criteriosamente seus alunos, a buscar formas de gerir as aprendizagens, visando atingir os processos de ensino e aprendizagem, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Dessa forma, é importante refletir a avaliação nas dimensões técnica (o que, quando e como avaliar) e ética (por que, para que, quem se beneficia, que usos se fazem da avaliação), de forma complementar e sempre presentes no processo avaliativo.

Ao considerar a perspectiva do desenvolvimento de competências, faz-se necessário avaliar se a metodologia de trabalho correspondeu a um processo de ensino ativo, que valorize a apreensão, desenvolvimento e ampliação do conhecimento científico, tecnológico e humanista, contribuindo para que o aluno se

torne um profissional atuante e um cidadão responsável. Isso implica em redimensionar o conteúdo e a forma de avaliação, oportunizando momentos para que o aluno expresse sua compreensão, análise e julgamento de determinados problemas, relacionados à prática profissional.

O que requer, pois, procedimentos metodológicos nos quais alunos e professores estejam igualmente envolvidos, que conheçam o processo implementado na instituição, os critérios de avaliação da aprendizagem e procedam a auto avaliação.

Cabe ao professor, portanto, observar as competências a serem desenvolvidas, participar de planejamento intensivo das atividades, elaborando planos e projetos desafiadores e utilizar instrumentais avaliativos variados, de caráter individual ou coletivo.

Serão considerados instrumentos de avaliação, os trabalhos de natureza teórico-prática, provas objetivas, provas discursivas, execução de projetos orientados, experimentações práticas, entrevistas, auto avaliação, e ou outros instrumentos que enfatizem a resolução de situações problema específicas do processo de formação do bacharel.

As considerações sobre a avaliação da aprendizagem encontram-se na forma regimental, no Título II, no Capítulo II, nas Seções I a V do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo), onde estão definidos os critérios para a atribuição de notas, as formas de recuperação, promoção e frequência do aluno.

5.10 TCC

O trabalho de conclusão de curso (TCC) será desenvolvido sob a orientação docente, onde constará da produção de monografia ou artigo científico, construído a partir de dados obtidos por meio de pesquisa de campo, a ser entregue e apresentado sob a avaliação de uma banca examinadora constituída por 03 (três) professores de áreas afins à temática do trabalho. Todas as pesquisas que envolverem animais ou seres humanos obedecerão à legislação vigente quanto a sua prévia submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) específico, tendo como base: LEI No - 11.794, DE 8 DE OUTUBRO DE 2008, DECRETO Nº 6.899, DE 15 DE JULHO DE 2009, DIRETRIZ BRASILEIRA PARA O CUIDADO E A

UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS PARA FINS CIENTÍFICOS E DIDÁTICOS – DBCA de 2013, para animais e, Comissão Nacional de Ética em Pesquisas (CONEP)/ Conselho Nacional de Saúde (CNS)/ Ministério da Saúde (MS), para seres humanos.

5.11 DIPLOMA

Ao aluno que concluir, com êxito, todas as disciplinas da matriz curricular, as atividades complementares e cumprir as horas estabelecidas para os estágios supervisionados obrigatórios, com a entrega do relatório dos mesmos e apresentação do Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) com obtenção de resultado satisfatório, será conferido o Diploma de Bacharel em Nutrição.

5.12 EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS

Componente Curricular: ANATOMIA HUMANA	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE I
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.	
OBJETIVOS:	
Geral: Desenvolver habilidades para a identificação dos diferentes órgãos e estruturas do corpo humano quanto à forma, localização e função.	
Específicos: <ul style="list-style-type: none">• Identificar as estruturas que compõem o corpo humano.• Conhecer a morfologia e compreender as relações e disposições dos órgãos com suas funções.• Utilizar corretamente a terminologia anatômica.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>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; nominata anatômica.</p> <p>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; periósteo.</p> <p>Artrologia: conceito; classificação; características e identificação das articulações que formam o esqueleto.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Sistema respiratório: conceito; componentes do sistema respiratório (nariz, faringe, laringe, traqueia, brônquios e pulmões); mecânica da respiração.</p> <p>Sistema digestório: conceito; divisão (boca, faringe, esôfago, estômago, intestino delgado, intestino grosso, reto e anus); estruturas associadas (glândulas salivares, fígado, vesícula biliar e pâncreas);</p>	

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.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. **Anatomia humana básica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. **Anatomia orientado para clínica**, 6ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

TORTORA, G. J. **Princípios de anatomia humana**, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007

Complementar:

HEIDEGGER, G.W. **Atlas de Anatomia Humana**. Vol. 1 e 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

SOBOTTA, J; BECHER, H. **Atlas de anatomia**. Vol. 1 e 2. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Componente Curricular: BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	
Carga Horária: 60h	Período letivo: SEMESTRE I
EMENTA:	
<p>A disciplina procura construir um conceito de célula partindo de sua origem e evolução, procurando evidenciar a morfologia e fisiologia das estruturas que a compõe e que juntas atuam para manter o metabolismo celular, bem como das técnicas de microscopia necessárias para visualização de células.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Compreender a célula como unidade morfofisiológica dos seres vivos, reconhecendo suas estruturas e funções bem como seu papel em fenômenos inerentes à vida.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar os alunos para o uso do microscópio; • Conhecer teorias de evolução celular; • Diferenciar seres procariotos e eucariotos; • Diferenciar célula vegetal e célula animal; • Conhecer as estruturas celulares bem como as suas funções; • Compreender os mecanismos celulares; • Conhecer formas básicas de transdução de sinais; • Estudar os ácidos nucléicos DNA e RNA com ênfase na proliferação celular 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Métodos de estudo em microscopia óptica e eletrônica;</i> • <i>Introdução à célula;</i> • <i>Origem e evolução das células;</i> • <i>Células procarióticas e eucarióticas;</i> • <i>Estruturas celulares-morfologia e funções:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Membrana Plasmática;</i> - <i>Transportes através das membranas;</i> - <i>Citoplasma/ Citoesqueleto;</i> - <i>Sistema de endomembranas;</i> - <i>Peroxisomos;</i> - <i>Mitocôndria;</i> - <i>Núcleo;</i> - <i>Retículo Nucleoplasmático</i> • Ácidos Nucléicos <ul style="list-style-type: none"> 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.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

De ROBERTIS, E.M.F; HIB, José. **Bases da biologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.2ªed.

JUNQUEIRA, L. C. V. & CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 8ªed.

ALBERT B. et.al., **Fundamentos da Biologia Celular**. 2º Ed. Porto Alegre. Artmed, 2006.

Complementar:

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

QUESADO, H. L. C.; CAVALCANTE, M. P. P; MENEZES, M. F. **Biologia Práticas**, Fortaleza: UFC, 1998.

Componente Curricular: BIOQUÍMICA I	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE I
EMENTA:	
<p>Uma introdução à 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.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Estudar as principais funções da Química Orgânica, suas estruturas e propriedades, além das principais biomoléculas: Água, equilíbrio ácido – base, pH, Sistemas tampão, aminoácidos, peptídeos, proteínas, enzimas, carboidratos, Ácidos nucleicos e os lipídios, visando uma aproximação com a nutrição.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Estudar as principais funções orgânicas e seus grupos funcionais; • Conhecer as características estruturais das funções orgânicas e os diferentes tipos de isômeros que elas possuem; • Conhecer os diferentes tipos de reações dos compostos orgânicos; • Conhecer a hierarquia da organização molecular das células; • Conhecer as estruturas e as propriedades das principais classes de biomoléculas; e sua relação com o metabolismo celular animal. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>1. Estudo do Carbono</p> <p>Estrutura eletrônica do átomo de Carbono. Hibridação. Arranjos de ligações do átomo de Carbono. Classificação do Carbono. Cadeias carbônicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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**

2. 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.

3. Estudo das principais Biomoléculas

3.1. A 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.

3.2. 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.

3.3 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.

3.4. 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.

3.5 Lipídeos;

Conceito; Classificação; Lipídeos saponificáveis. Estruturas e Propriedades físico-químicas dos Lipídeos saponificáveis. triacilgliceróis, fosfoglicerídeos, esfingolipídios e

ceras. Lipídeos não saponificáveis: Terpenoides, esteróides, prostaglandinas, lipoproteínas.

3.6. Ácidos Nucléicos

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica**. São Paulo: Sarvier, 1995.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 1999.

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**, 6ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008

Complementar:

CONN, E. E. & STUMPF, P. K. **Introdução à Bioquímica**. São Paulo: Edgard Blücher, 1980.

ALLINGER, N.; CAVA, M. P.; JONGL. D. C. **Química Orgânica**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Dois LTC, 1976.

Componente Curricular: ÉTICA PROFISSIONAL E BIOÉTICA	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE I
EMENTA:	
<p>Aspectos históricos e atuais da ética e valores no cotidiano das pessoas e nos seus ambientes de trabalho. Abordagem analítica e crítica de posturas profissionais, particularmente no sistema de saúde existente, com base no contexto econômico, político e social do país. Distinção entre Ética e Moral; Ética e Bioética. Abordagem do Código de Ética do Nutricionista.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Analisar criticamente a influência da ética e dos valores sobre o comportamento do homem e do profissional na sociedade.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Definições e discussão sobre moral, direito, ética e Bioética; • Abordar os aspectos filosóficos da ética, bem como valores adotados pela sociedade humana; • Identificar as diversas correntes éticas propostas pela filosofia; • Iniciar uma reflexão antecipada para o julgamento e distinção do certo e do errado; • Analisar as questões atuais da bioética no contexto da saúde, suas implicações na vida atual e apontar as condutas, sociais e legais que devem adotar o exercício de suas atividades nessas situações. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ética e Nutrição <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de ética, moral e direito; • Ética Profissional; • Relações Interpessoais; • Posturas éticas na nutrição; • Código de Ética do Nutricionista: princípios fundamentais. 2. Bioética <ul style="list-style-type: none"> • Bioética, conceito e princípios fundamentais; • Aspectos éticos, sociais e legais do (a): aborto, paciente terminal, a morte e o morrer; eutanásia, transplante, AIDS; • Bioética em pesquisa: comitês de ética em pesquisa, ética aplicada à pesquisa com animais e seres humanos; • Genética: aconselhamento genético; bancos de DNA, clonagem; transgênicos. • Código de Ética do Nutricionista. 	
BIBLIOGRAFIA:	
Básica:	

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. **Problemas atuais de Bioética**. São Paulo: Edições Loyola, 7ª ed., 2000.

AMOEDO, S. **Ética do Trabalho: na era da pós qualidade**, 2ª Ed. Rio de Janeiro: Quality Mark, 2007.

BELINGUER, G. **Ética da Saúde/Saúde em debate**. São Paulo: Hucitec, 1996.

Complementar:

JARDILINO, J. R. L. **Ética: subsídios para a formação de profissionais na área de saúde**. São Paulo: Pancast, 1998.

GUADERER. C. **Os direitos do paciente: guia de cidadania na saúde**. Rio de Janeiro: DP & A, 1998.

Componente Curricular: INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE I
EMENTA:	
<p>Apresentação do curso e da profissão do Nutricionista e suas 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.</p>	
OBJETIVOS:	
<p>Geral: Conhecer as diversas áreas de atuação do profissional nutricionista, conceitos básicos e ferramentas de trabalho em Nutrição, com a compreensão da importância das disciplinas inter-relacionadas a serem ministradas durante todo o curso.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer as áreas de atuação do profissional Nutricionista; • Conhecer as principais terminologias; • Executar avaliação antropométrica simplificada com o indivíduo saudável (peso, altura); • Iniciar os primeiros cálculos em avaliação nutricional; • Conhecer alguns padrões de referência antropométricos e dietéticos para o equilíbrio nutricional; • Compreender a importância das disciplinas básicas no processo de formação do profissional. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Currículo do curso de nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); <p>II. Introdução à ciência da Nutrição;</p> <p style="padding-left: 20px;">Alimentação: Influência, Finalidades e Leis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alimento 2. Alimentação 3. Leis fundamentais de alimentação 4. Considerações sobre as leis da alimentação 5. Regimes alimentares <p>III. Nutrição e Necessidades Nutricionais</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nutrição 2. Dieta, dietética e dietoterapia 3. Classificação dos nutrientes 4. Papel dos nutrientes <p>IV. Introdução à Avaliação Nutricional</p>	

1. Medida do gasto energético a partir do peso e altura
2. Metabolismo basal
3. Fator atividade
4. Necessidades energéticas

V. Avaliação antropométrica (peso e estatura) do indivíduo adulto saudável.

1. Operações e expressões matemáticas comumente utilizadas na área da nutrição: cálculos de informação nutricional, IMC, VET;
2. Padrões de referência antropométricos para classificar o estado nutricional de adultos
3. Padrões dietéticos de referência para uma alimentação saudável;

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

De ANGELIS, R. C.; TIRAPEGUI, 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**. 10ª ed. São Paulo: Roca, 2002.

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

Complementar:

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

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

Componente Curricular: MICROBIOLOGIA GERAL	
Carga Horária: 60h	Período letivo: SEMESTRE I
EMENTA:	
<p>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.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Conhecer os principais microrganismos (bactérias, fungos e vírus) envolvidos em doenças veiculadas por alimentos, definindo sua estrutura, metabolismo, genética, crescimento e controle.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Classificar e caracterizar os microrganismos; • Utilizar nutrientes específicos para o cultivo de microrganismos; • Explicar o controle microbiano ressaltando os fatores químicos e físicos; • Executar as diversas práticas laboratoriais, desde a limpeza, montagem, esterilização de vidrarias, meios de cultura, até o preparo e identificação de lâminas; • Executar práticas de isolamento e quantificação de microrganismos; • Enumerar e relacionar as estruturas histológicas e morfológicas dos alimentos de origem vegetal; • Detectar a presença de material estranho presente nos alimentos. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Introdução a Microbiologia Geral</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Históricos 2. Objetivo e importância 3. Classificação e características dos microrganismos 4. Áreas de aplicação <p>II. Estudo dos Fungos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Características gerais 2. Morfologia 3. Importância <p>III. Estudo das Bactérias</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Características gerais 2. Morfologia 3. Importância <p>IV. Nutrição e Cultivo Microbiano (Fungos e Bactérias)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elementos químicos como nutrientes 2. Classificação nutricional 3. Condições físicas e ambientais para o cultivo dos microrganismos 4. Meio de cultura <p>V. Reprodução e Crescimento</p>	

1. Reprodução de fungos e bactérias
2. Crescimento de uma cultura bacteriana

VI. Metabolismo Bacteriano

1. Energia requerida pela célula
2. Principais fontes energéticas dos microrganismos
3. Transferência de energia entre reações químicas

VII. Controle Microbiano

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

VIII. Identificação Histológica dos Alimentos

1. Preparação das amostras
2. Reagentes importantes para análise microscópica de alimentos
3. Análise microscópica das diversas estruturas

IX. Identificação de Materiais Estranhos nos Alimentos

X. Métodos Micro analíticos para a Detecção de Material Estranho e Sujidades

1. Equipamentos, reagentes, materiais e utensílios utilizados em análise microscópica
2. Métodos de análises microscópicas

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.

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.

Componente Curricular: PORTUGUÊS	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE I
EMENTA:	
<p>Leitura e produção de textos de diferentes gêneros e tipos textuais. Elementos de coesão e coerência textuais. Estudo e prática da norma culta, enfocando a nova ortografia da língua portuguesa, a concordância e a regência, a colocação pronominal e os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua portuguesa.</p>	
OBJETIVOS:	
<p>Geral:</p> <p>Produzir e interpretar textos, bem como, escrever dentro dos padrões da norma culta, desenvolvendo no aluno os processos básicos da comunicação oral e escrita.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens de modo a organizar cognitivamente a realidade. • Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sócio comunicativo, tendo em vista sua organização e função. • Confrontar opiniões e pontos de vista, levando em consideração a linguagem verbal. • Fazer uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e recepção do texto, para expressar-se, informar-se, comunicar-se, bem como para demais finalidades. • Identificar a estrutura (tipo) e o gênero de um texto, unidade básica da comunicação, e o seu percurso da construção de sentidos. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Linguagem verbal e não-verbal. • Compreensão e Produção textuais. • Elementos da textualidade: coesão e coerência • Aspectos gramaticais da língua portuguesa. • A estrutura do parágrafo e do texto escrito. 	
BIBLIOGRAFIA:	
<p>Básica:</p> <p>BECHARA, E. Gramática escolar da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Lucerna, 2006.</p> <p>MEDEIROS, J. B. Técnicas de redação, editora atlas, 1996.</p>	

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

Complementar:

MARTINS, D. S. & ZILBERKNOP, L.S. **Português Instrumental**. 25ª ed., São Paulo: Atlas, 2004.

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

Componente Curricular: SOCIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE I
EMENTA:	
<p>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.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>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.</p>	
Específicos:	
<p>a) Discutir a lógica interna de funcionamento do modo de produção capitalista;</p> <p>b) Entender o processo de produção de alimentos e seus impactos socioambientais;</p> <p>c) Refletir sobre a origem da pobreza e da fome e as políticas públicas de compensação, enfocando relações étnico-raciais e de gênero;</p> <p>d) Analisar o impacto da globalização cultural nos padrões de alimentação contemporâneos.</p>	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>Parte I – Modo de produção capitalista e questão social</p> <p>A lógica interna do modo de produção capitalista: a intensificação da desigualdade social;</p> <p>Agricultura e a produção de alimentos: impactos socioambientais do atual padrão de produção e consumo;</p> <p>Relações étnico-raciais e de gênero na sociedade contemporânea e influências sobre situações de vulnerabilidades (pobreza, insegurança alimentar e marginalidade social);</p> <p>A origem da fome e suas consequências sociais;</p> <p>Fome na abundância e desperdício de alimentos;</p> <p>Fome <i>Versus</i> Obesidade: Faces da Desigualdade Social;</p> <p>Políticas públicas brasileiras de combate à fome: a busca da soberania alimentar.</p> <p>Parte II – Globalização cultural e padrão de consumo</p> <p>Globalização e sociedade do consumo;</p> <p>Os meios de comunicação, moda e cultura contemporânea: os impactos na alimentação;</p>	

Novas estratégias de sociabilidades: em busca em uma nova dinâmica social.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

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

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

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

Complementar:

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

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

Componente Curricular: ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE II
EMENTA:	
<p>Introdução à Antropologia. Objeto e métodos da análise antropológica. Relação entre a ciência antropológica e a questão da saúde humana. Origem das culturas alimentares por regiões do Brasil e no mundo. A saúde-doença no contexto da diversidade. Cultura e estilo de vida como fator determinante de hábitos alimentares. Transição nutricional no Brasil e doenças crônicas não transmissíveis.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Abordar a constituição da subjetividade humana numa visão multivariada e os fatores condicionantes envolvidos na formação do comportamento alimentar.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceituar Antropologia; • Estabelecer a especificidade do conhecimento antropológico no contexto da Nutrição; • Relacionar a Antropologia com outras ciências; • Conceituar cultura; • Interpretar as diversas culturas; • Conhecer a formação das culturas alimentares e a relação com grupos étnicos específicos; • Identificar as culturas alimentares brasileiras; • Valorizar e estimular a preservação de alimentos e preparações regionais, de uso tradicional no Brasil. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceituação de Antropologia; • Divisões da Antropologia; • Objeto e Métodos da Antropologia; • A importância do estudo antropológico no contexto da Nutrição. • Nutrição, Substantivo Feminino? • O conceito de cultura; • Relativismo e cultura; • Etnocentrismo e cultura; • Mitologia e religião; • Cultura popular e cultura de massas; • Indústria cultural e globalização; • Raiz europeia da cultura brasileira; • O indígena brasileiro e suas contribuições para o cenário alimentar; • Cultura negra no Brasil e suas contribuições para o cenário alimentar; 	

- Pratos típicos do Brasil e suas influências culturais;
- Antropologia e Turismo: traços da cultura brasileira.
- Conceito e a epidemiologia Nutricional no Brasil e no mundo, suas interfaces com a modernidade;
- Transição nutricional e seus determinantes no crescimento das doenças crônicas não transmissíveis.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

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.

Complementar:

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**, 1ª Ed, São Paulo: SENAC, 2008.
LAPLANTINE F. **Aprender Antropologia**, São Paulo: Brasiliense, 1988.

Componente Curricular: BIOQUÍMICA II	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE II
EMENTA:	
<p>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.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Possibilitar ao aluno a compreensão e visualização da lógica dos conhecimentos químicos da matéria viva, além dos principais bio-compostos e suas transformações metabólicas.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compreender os processos de catabolismo responsáveis pela degradação das moléculas nutritivas de alto valor energético que possibilitam a vida celular. ▪ Compreender os mecanismos de biossíntese na formação e manutenção da organização celular. ▪ Aplicar conceitos adquiridos na resolução de situações problemáticas relacionadas aos processos metabólicos. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
Digestão e Absorção.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Locais e enzimas responsáveis pela digestão de proteínas, lipídios, carboidratos e ácidos nucleicos. Absorção e transporte de biomoléculas. 	
Princípios de Bioenergética.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
Introdução ao Metabolismo: Vias metabólicas centrais.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conceito de metabolismo primário, catabolismo, anabolismo e anfibilismo. Descrição geral das vias catabólicas, anabólicas e anfibólicas. Inter-relações: aspectos da estrutura e função celular; aspectos gerais de regulação do metabolismo. <p>Vitaminas, Coenzimas.</p>	
Metabolismo dos Carboidratos: Glicogenólise - Glicólise.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	
Ciclo de Krebs.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 tricarbóxicos. Natureza anfíbólica do ciclo. Reações anapleróticas. Regulação e balanço energético.

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 nucléicos. Funções da via das pentoses e principais tecidos onde a via é mais ativa tanto em plantas como em animais. Doenças relacionadas.

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.

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.

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 glico 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.

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.

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.

BIBLIOGRAFIA:**BÁSICA**

LEHNINGER, A. L. **Princípios de Bioquímica**. 3ª Ed., 2002.

CHAMPE, P.C., HARVEY, R. & FERRIER, D. **Bioquímica Ilustrada**. 4ª ed., Artmed, Rio de Janeiro, 2006.

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. 3ª Ed. Artmed, 2003.

COMPLEMENTAR

MAHAN-MYERS: **Química: um curso universitário**, 4ª ed., Editora Edgard Ltda, 2000.

DEVLIN, Thomas M (Coord.). **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. Traduzido por Yara M Michelacci. 1. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

Componente Curricular: FISIOLOGIA HUMANA	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE II
EMENTA:	
Compreensão dos mecanismos fisiológicos que possibilitam o funcionamento do corpo humano, além de como se dá o equilíbrio entre as funções dos seus diversos sistemas.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Entender os principais mecanismos fisiológicos que controlam e regulam as funções do corpo humano.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender a estrutura, a organização e o funcionamento dos sistemas digestivo, respiratório, cardiovascular, nervoso, renal, endócrino, reprodutivo e muscular. - Mostrar a partir de uma célula e posteriormente pelos sistemas do corpo, como o ser humano desenvolve suas funções metabólicas. - Interpretar as relações entre os órgãos e sistemas do corpo humano e as funções metabólicas relacionadas à nutrição. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Fisiologia: Fisiologia celular e geral. 2. 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. 3. 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. 4. Fisiologia do Sistema Circulatório: arterial, venoso e sistema linfático. 5. 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. 6. 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. 7. 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. 8. 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.

9. 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.

10. 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.

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.

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.

Componente Curricular: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE II
EMENTA:	
<p>A disciplina possibilita identificar e descrever os diversos tecidos do corpo humano: epiteliais, conjuntivos, ósseos, cartilagosos, musculares e neurais por meio de técnicas de microscopia necessários à sua visualização e ainda capacitar os alunos a entender os principais eventos que ocorrem durante a gametogênese, à fertilização e nas oito primeiras semanas de desenvolvimento humano.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver noções básicas sobre os fenômenos histofisiológicos e bioquímicos; • Capacitar os alunos a entender os eventos que ocorrem durante a gametogênese, à fertilização e nas oito primeiras semanas do desenvolvimento humano. 	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar o microscópio como instrumento básico para a visualização de estruturas teciduais; • Identificar e descrever os diversos tecidos do corpo humano; • Compreender as diversas fases do desenvolvimento embrionário. Descrever e interpretar os processos biológicos envolvidos na gametogênese, na fertilização e nas oito primeiras semanas do desenvolvimento embrionário humano; • Conhecer as características e sequência cronológica dos eventos embrionários. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Estudo dos tecidos e da anatomia microscópica de alguns sistemas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecido epitelial de revestimento; • Tecido epitelial glandular; • Tecido conjuntivo propriamente dito; • Tecido conjuntivo (adiposo); • Tecido cartilagosos; • Tecido ósseo; • Tecido nervoso; • Tecido muscular; <p>II. Conceito, importância e histórico da Embriologia;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espermatogênese. Espermiogênese. 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 morfogênicos; • Clivagem: características gerais e mecanismos; • Implantação no útero. Aparecimento da cavidade amniótica e do saco vitelínico. Formação 	

da mesoderme extra-embriônica 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.

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.

Complementar:

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

GARTNER, L. P. et al. **Tratado de Histologia em cores**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Componente Curricular: PARASITOLOGIA	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE II
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.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Possibilitar conhecimentos sobre as enteroparasitoses existentes, estimulando a busca de novos conhecimentos, fazendo com que os alunos estejam engajados na medicina preventiva e social.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Promover o conhecimento dos principais protozoários e helmintos que atingem a população humana; • Conhecer a situação epidemiológica de cada um dos parasitas; • Estimular a promoção em saúde; • Apresentar uma visão das condições sociais atuais; • Discutir criticamente as condições de saúde pública. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Definição de Parasitismo • Relação Parasito-hospedeiro • Ações dos parasitas sobre o hospedeiro • Exames parasitológicos de fezes, sangue e secreção • Relação de Imuno-diagnóstico e Imagenologia • Doenças causadas por Protozoários • Amebíase • Giardíase • Malária • Trichomonoses • Doença de Chagas • Leishmaniose • Balantidíose • Isosporose • Toxoplasmose • Doenças causadas por Helmintos: • Himenolepsiose • Esquistossomose sp. 	

- Teníase e Cisticercose
- Ascaridíase
- Enterobíase
- Ancylostomose
- Strongiloidíase
- Trichuriose
- Filariose de Bancroft

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA :

NEVES, D. P. et al. **Parasitologia Humana**. 11ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

GASPARINI Antônio Eduardo; PORTELLA Renata. **Manual de Parasitoses Intestinais**, Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

COMPLEMENTAR

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

FERREIRA, Antônio Walter; ÁVILA, Sandra do Lago Moraes. **Diagnóstico Laboratorial das Doenças Infecciosas e Autoimunes**. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2001.

Componente Curricular: INTRODUÇÃO À ECONOMIA E CUSTOS EM NUTRIÇÃO	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: SEMESTRE II
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.	
OBJETIVOS:	
Geral: 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.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Abordar o funcionamento da economia, suas terminologias e aplicabilidade na área de alimentação e nutrição; • Abordar temas teóricos ligados ao comportamento da atividade econômica e os problemas que a sociedade globalizada enfrenta. • Introduzir conceitos e práticas na formulação de cálculos de custos em administração de UAN's. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>Parte I - Economia</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Parte II - Custos em UANs</p> <p>Custos com mão de obra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Absenteísmo • Rotatividade de pessoal • Produtividade de mão de obra • Rotina de trabalho • Dimensionamento da equipe da UAN • Outros fatores que influenciam o custo de mão de obra • Custos de mão de obra direta e indireta <p>Custos indiretos de fabricação (CIF) ou gastos gerais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Custos indiretos de fabricação (CIF) • Controle de manutenção de equipamentos e reposição de utensílios • Custo mensal de uniformes e EPIs • Custo com material de limpeza 	

- Espaço físico
- Como alocar aos produtos os custos indiretos de fabricação

Custos com matéria-prima

- Custos com produtos descartáveis
- Alimentos pré-processados
- Comparativo de custos da porção de carne
- Ficha técnica de produção
- Desperdício

Custos com matéria-prima: estoque

- Rotatividade ou giro de estoque
- Número médio de dias de estoque

Apuração de resultados

- Apuração de resultados
- Percentuais de custo em relação à receita

Parte III - Formação de preços de produtos e serviços voltados a UAN's

- Cálculo do custo total e unitário por refeição;
- Custo médio, diário, mensal.
- Determinação do preço de venda;
- Sistema de apuração de custos e preço de venda;
- Lucro bruto e líquido.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA

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

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. São Paulo: Manole, 2002.

VAZ, C. S. V. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: 2006.

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.

Componente Curricular: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	
Carga Horária: 60h	Período Letivo: SEMESTRE II
EMENTA:	
<p>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.</p>	
OBJETIVOS:	
<p>Geral:</p> <p>Identificar os microrganismos causadores de doenças veiculadas por alimentos e as formas de controle para a garantia da qualidade sanitária.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantificar populações microbianas específicas contaminantes em alimentos; • Conhecer os fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos e seu controle; • Orientar sobre as alterações, contaminações e deteriorações em alimentos; • Executar as técnicas e práticas laboratoriais de Microbiologia de Alimentos; • Detectar fontes de contaminação em cadeias de produção de alimentos, bem com monitorar as suas condições higiênico-sanitárias; • Informar sobre controle de qualidade através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Introdução à Microbiologia de Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Históricos e objetivos da Microbiologia de Alimentos 2. Importância dos microrganismos e suas fontes de contaminação nos alimentos <p>II. Microrganismos de Interesse em Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bactérias Gram-positivas e Gram-negativas, aeróbias, microaeróbias, aeróbias estritas e anaeróbias facultativas de interesse em alimentos 1.2- Toxinas de microrganismos em alimentos 2. Fungos filamentosos e leveduras de interesse em alimentos 2.1 – Micotoxinas em alimentos 3. Vírus e protozoários de interesse em alimentos <p>III. Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos: Fatores Intrínsecos e Fatores Extrínsecos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fatores intrínsecos 2. Fatores extrínsecos 3. Conceito dos obstáculos de Leistner 	

- IV. Microrganismos Indicadores
1. Importância dos microrganismos indicadores de contaminação fecal ou da qualidade higiênico-sanitária do alimento
 2. Microrganismos indicadores de contaminação dos alimentos
 3. Método de contagem, em placas, de bactérias aeróbias mesófilas, psicrotróficas, termófilas e anaeróbias
 4. Determinação de coliformes totais e termotolerantes
 5. Contagem de bolores e leveduras
- V. Microrganismos Patogênicos de Importância nos Alimentos
1. Microrganismos indicadores de doenças
 2. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) de origem animal e vegetal
 3. Contagem de *Staphylococcus aureus*
- VI. Alterações Químicas Causadas por Microrganismos
1. Degradação de componentes químicos dos alimentos: carboidratos, lipídios e proteínas
 2. Alterações nas características sensoriais dos alimentos
- VII. Deterioração Microbiana de Alimentos
1. Deterioração de leites e derivados
 2. Deterioração de carnes e derivados
 3. Deterioração de pescados e derivados
 4. Deterioração de ovos
 5. Deterioração de alimentos envasados
 6. Deterioração de produtos de origem vegetal
 7. Deterioração de cereais e derivados
 8. Deterioração de condimentos
- VIII. Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos
1. Importância do controle microbiano nos alimentos
 2. Controle dos microrganismos através da remoção e manutenção desses, em condições desfavoráveis
 3. Conservação dos alimentos pelo emprego de altas e baixas temperaturas
 4. Fatores que afetam a termoresistência dos microrganismos
 5. Controle de microrganismos pelo uso de radiação, agentes químicos e outros compostos químicos que atuam como conservantes
 6. Detecção de *Salmonella*
- IX. Novos Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos
1. Importância dos novos métodos de análise microbiológica de alimentos
 2. Novos métodos para contagem global de aeróbios
 3. Novos métodos para contagem de Coliformes e *Escherichia coli*
 4. Novos métodos para detecção de *Salmonella* em alimentos
- X. Introdução a análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC);

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.

COMPLEMENTAR

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2005.

GERMANO, P.M.L, GERMANO N.J.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3º edição, São Paulo, Ed. Manole, 2008.

SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico – Sanitário em Alimentos**. 5ª edição. São Paulo: Varela, 2002.

Componente Curricular: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE II
EMENTA:	
Introdução ao estudo das Recomendações Nutricionais vigentes (DRI's). Biodisponibilidade de nutrientes. Estudo dos micronutrientes (vitaminas e minerais) com enfoque na manutenção da saúde humana. Atividades biológicas das vitaminas e minerais e suas interações com as vias metabólicas.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Conhecer a importância dos micronutrientes, suas recomendações diárias e anormalidades relacionadas à carência ou excesso dos mesmos sobre o organismo humano.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Entender a importância da água e suas funções na manutenção da saúde humana; • Identificar as fontes alimentares dos diferentes micronutrientes reguladores (vitaminas e minerais), bem como as funções que estes desempenham no organismo humano; • Estudar as transformações dos micronutrientes no processo humano desde a ingestão até a sua utilização e excreção; • Conhecer as recomendações diárias de micronutrientes, assim como sua importância para o equilíbrio; • Exercitar prescrições dietéticas a fim de atingir as recomendações diárias de micronutrientes entre indivíduos adultos saudáveis com base nas diretrizes do Guia Alimentar para a população adulta do Ministério da Saúde. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Estudo da água, sua importância no organismo e recomendações de ingestão;</p> <p>II. Biodisponibilidade de Nutrientes</p> <p>III. Estudo dos micronutrientes;</p> <p>IV. Recomendações Nutricionais (DRI's/IOM: RDA/AI, EAR, UL; FAO/OMS);</p> <p>V. Introdução aos Micronutrientes. Termos e princípios básicos utilizados;</p> <p style="padding-left: 20px;">a) Histórico, estudo químico, fontes, recomendações, deficiência e excesso de micronutrientes</p> <p>IV. Classificação dos Micronutrientes</p> <p style="padding-left: 20px;">1. Minerais</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1. Macrominerais:</p> <p style="padding-left: 60px;">a) Cálcio e Fósforo</p> <p style="padding-left: 60px;">b) Magnésio</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2. Microminerais (oligoelementos): Ferro, Zinco, Selênio e Cromo</p> <p style="padding-left: 20px;">2. Vitaminas</p> <p style="padding-left: 40px;">2.1. Vitaminas: Lipossolúveis (A, D, E e K)</p> <p style="padding-left: 40px;">2.2. Vitaminas Hidrossolúveis</p>	

- a) Vitamina C;
- b) Complexo B (Tiamina, Riboflavina, Niacina);
- c) Complexo B (Piridoxina e Ácido pantotênico);
- d) Complexo B (Folacina, Vit. B12)

3. Estudos de casos

BIBLIOGRAFIA:

Básica

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes.** 3ª ed., Manole, 2009.

DE ANGELIS, R.C & TIRAPEGUI, J. **Fisiologia da Nutrição Humana – aspectos básicos, aplicados e funcionais.** 2ª Ed., São Paulo: Atheneu, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia.** 10ª ed. São Paulo: Roca, 2005.

Complementar

OLIVEIRA, J. E. D. **Ciências Nutricionais.** Sarvier, 2001.

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.

Componente Curricular: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE III
EMENTA:	
<p>Conceitos e aplicações da avaliação nutricional. Importância da aplicação de métodos de avaliação nutricional para o diagnóstico nutricional e conduta dietética individual e coletiva. Métodos diretos e indiretos de avaliação da composição corporal por meio da antropometria e impedância bioelétrica em adultos, crianças, adolescentes e idosos.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Fazer com que o aluno seja capaz de entender a importância da avaliação do estado nutricional para a conduta dietética individual e coletiva em todos os estágios de vida.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da avaliação do estado nutricional individual e coletiva; • Conhecer os métodos de avaliação nutricional compartimentais e não compartimentais; • Selecionar os métodos mais indicados à população estudada; • Aplicar os métodos antropométricos e de impedância bioelétrica na avaliação nutricional individual nos diferentes estágios de vida; 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à avaliação nutricional • Conceitos e importância da avaliação nutricional • Composição corporal – termos e importância • Métodos compartimentais de avaliação • Métodos Duplamente Indiretos • Antropometria • Equipamentos • Técnicas de Medidas – Peso, altura, dobras, circunferências. • Avaliação nutricional nos estágios de vida • Crianças (lactentes, Pré-escolar e escolar) • Padrões de referências • Adolescentes • Medidas antropométricas • Padrões de referências • Estágios de maturação sexual • Adulto • Índice de massa corpórea • Peso Ideal • Relação cintura/quadril 	

- Circunferência braquial e muscular
- Dobras cutâneas
- Avaliação da porcentagem de gordura corporal
- Idosos
- Principais alterações no idoso
- Exame físico
- Impedância Bioelétrica (BIA)
- Princípios da técnica
- Avaliação e interpretação de estudos de casos

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA

ROSSI, L.; CARUSO, L.G.; GALANTE, A.P. **Avaliação Nutricional**. São Paulo: Roca, 2009.

VASCONCELOS, F.A.G, Avaliação Nutricional de Coletividades. 4° Ed. Florianópolis, Ed. UFSC, 2007.

FISBERG, R.M.; SLATER B; MARCHIONI DML; MARTINI LA. – **Inquéritos Alimentares: Métodos e bases científicas**. Manole, SP, 2005.

COMPLEMENTAR

BUSNELLO, F. M. **Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.

VITOLLO, MR – **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Ed. Rubio. 2008.

Componente Curricular: BROMATOLOGIA	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE III
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).	
OBEJTIVOS:	
Geral:	
Estudar a composição dos alimentos <i>in natura</i> e processados por meio da determinação química e física dos seus constituintes.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar análises laboratoriais para determinação química e física dos componentes dos alimentos com o uso de instrumentos de precisão; • Conhecer as técnicas que possibilitam a identificação de alterações e adulterações de alimentos industrializados de origem vegetal e animal; • Conhecer métodos instrumentais de análises e composição química de alimentos para a elaboração de cardápios equilibrados; • Abordar substâncias tóxicas em alimentos; • Interpretar tabelas de composição químicas de alimentos. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Princípios de Química de Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Importância da química na Nutrição 2. Conceito de Alimentos e Nutrientes 3. Tabelas de Composição Química de alimentos para o uso do nutricionista 4. Técnicas de Amostragem <p>II. Métodos utilizados em análises físicas e químicas de alimentos</p> <p>A- Análise Gravimétrica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definição de gravimetria 2. Formas de separação do constituinte 3. Métodos gravimétricos por precipitação 4. Cálculos de resultados na análise gravimétrica <p>B-Teoria Geral da Análise Volumétrica</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>III. Água na composição de alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 infra- vermelho 	

III. Estudo dos Lipídios nos alimentos

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

IV. 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

V. 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

VI. Minerais

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

VII. 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

VIII. Características toxicológicas e determinação de substâncias tóxicas nos alimentos - resíduos de pesticidas, metais pesados, aditivos e tóxicos formados durante o processamento de alimentos. Legislação bromatológica.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: Editora da Unicamp, 2003

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

SILVA, D.J. QUEIROZ, A. C. **Análise de alimentos - métodos químicos e biológicos**. Viçosa: Editora UFV, 3ª ed., 2009.

Complementar:

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

MÍDIO, A. F.; MARTINAS, D. I. **Toxicologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.

Componente Curricular: HIGIENE E CONTROLE DOS ALIMENTOS	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE III
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.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
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.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os conceitos fundamentais de Higiene dos Alimentos e Legislação. • Reconhecer a importância do controle da higienização em todas as etapas da manipulação de alimentos (recebimento, higienização, pré-preparo, preparo e cocção, distribuição, higienização dos utensílios e manejo dos resíduos) • Capacitar o aluno para escolha de agentes químicos necessários para os processos de higienização (detergentes, formulações e sanitizantes). • Orientar sobre a construção adequada de áreas para manipulação, limpeza e sanitização. • Identificar as principais causas de toxinfecções alimentares com relevância aos aspectos preventivos. • Executar programas de monitoramento em Unidades de Alimentação. • Tornar o aluno capaz de orientar quanto a uma sanitização eficiente de equipamentos, utensílios e instalações em unidades que produzem e comercializam alimentos. • Elaborar procedimentos de higienização para unidades de alimentação e nutrição em conformidade com a legislação vigente. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>Princípios básicos de higienização</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos e níveis de contaminação microbiológica • Saúde do Manipulador; • Controle das Matérias-Primas; • Controle de Pragas; ✓ Higiene Ambiental; ✓ Higiene dos Alimentos e utensílios; ✓ Higiene das Mãos; 	

- ✓ Qualidade da água
- Caracterização dos resíduos aderentes às superfícies
- Principais reações químicas para remoção de resíduos: orgânicos e químicos
- Natureza da superfície

Agentes Químicos para Higienização

- Funções de um detergente ideal
- Principais agentes detergentes
- Principais agentes sanificantes

Procedimento Geral de Higienização

- Métodos de higienização
- Pré-lavagem
- Lavagem com detergente: uso de agentes alcalinos e ácidos
- Enxágüe
- Sanificação

Avaliação da Eficácia da Higienização

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

- Aspectos Físicos na higiene de Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Procedimentos para Diagnóstico de Surto de Toxinfecções Alimentares;
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) até a distribuição do alimento pronto;
- Bases para a implantação do Método APPCC em Unidades de Alimentação e Nutrição.

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.

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.

Componente Curricular: IMUNOLOGIA	
Carga Horária: 60h	Período letivo: SEMESTRE III
EMENTA:	
<p>Conceitos básicos em imunologia. Propriedades gerais das respostas imunes. Compreensão dos mecanismos de defesa do organismo humano. Imunidade celular e humoral. Mecanismos efetores da imunidade celular e humoral. Componentes do sistema imune inato e adquirido. Compreensão das diversas patologias resultantes do funcionamento inadequado do sistema imunológico. Imunologia dos transplantes. Reações de hipersensibilidades. Autoimunidade e imunodeficiências.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Conhecer a origem das células do sistema imune, funções e interações no organismo, bem como a relação do sistema com os mecanismos de saúde e doença.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Descrever as propriedades gerais do Sistema • Conhecer e terminologia do Sistema Imune • Conhecer os princípios gerais de tipos celulares e moleculares que compõem o sistema • Interpretar os mecanismos básicos do sistema Imune relacionados à nutrição. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao sistema imunitário; • Células implicadas na resposta imune; • Sistema linfóide; • 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; citocinas; • 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; • Imunidade antibacteriana; • Imunologia dos tumores; • Hipersensibilidade do I, II, III E IV; • 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.

BIBLIOGRAFIA:**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CALICH V. **Imunologia**. Rio de Janeiro, Revinter. 2001.

ABBAS, A. K.. **Imunologia Celular e molecular** . 4°. Ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.

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

COMPLEMENTAR

JANEWAY, C. A . **Imunobiologia: O Sistema Imune na Saúde e na Doença**. Porto Alegre: Artes Médicas. 4 ed. 2002.

MALE, D. **Imunologia: um Resumo Ilustrado**, 3ª Ed, São Paulo: Manole, 1998

Componente Curricular: INGLÊS INSTRUMENTAL	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE III
EMENTA:	
Sintagmas nominais. Pontos gramaticais básicos, que atendem à estrutura linguística. Identificação nos textos dos conectivos, pronomes relativos e os elementos de coesão. Palavras-chave em textos acadêmicos.	
OBJETIVOS:	
Geral: Identificar os elementos básicos necessários a compreensão da língua inglesa que facilitem a construção do conhecimento científico em bases de dados internacionais.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Depreender a mensagem dos textos acadêmicos a partir de indícios lexicais; • Encontrar no dicionário o significado das palavras de acordo com o contexto; • Utilizar o conhecimento prévio para facilitar a compreensão de textos acadêmicos e técnicos; • Empregar as estratégias de leitura. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Compreensão Textual</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer e traduzir sintagmas nominais, bem como aprimorar os conhecimentos dos pontos gramaticais básicos da língua inglesa 2. Aumentar e consolidar o vocabulário, através da fixação de novas palavras estruturais e de conteúdo, bem como das expressões e convenções linguísticas contidas nos textos e exercícios <p>II. Conectores Lógicos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os conectivos, pronomes relativos, palavras de referência e os elementos de coesão nos textos estudados 2. Utilizar o conhecimento prévio como meio de facilitar a compreensão do texto 3. Explorar os campos semânticos, a partir do título do texto. <p>III. Estratégias de Leitura I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Empregar as estratégias de leitura (<i>predição, skimming, scanning, etc.</i>) em situações subsequentes de leitura 2. Identificar as palavras-chave do texto e mostrar a importância do léxico e das estruturas gramaticais da língua inglesa <p>IV. Estratégias de Leitura II</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Empregar as estratégias de leitura: <i>predição, skimming, scanning</i>, convenções gráficas, indicações referenciais, informações não- verbais, palavras- chave, formação de palavras, conectivos, leitura detalhada, palavras cognatas, uso do contexto, <i>lay-out</i>, etc 2. Ler, sem o uso de dicionário, valendo-se do conhecimento léxico, das estruturas gramaticais e das estratégias básicas de leitura. 	
BIBLIOGRAFIA:	
BÁSICA :	

MUNHOZ, Rosângela. **Inglês Instrumental: estratégias de leitura**. São Paulo: Texto Novo, 2002.

AGUIAR, C. C.; FREIRE, M. S. G.; ROCHA, R. L. N. **Inglês Instrumental; abordagens x compreensão de textos**, 3ª Ed. Fortaleza: Livro Técnico, 2002.

MURPHY, Raymond. **English Grammar in Use**. 3 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

COMPLEMENTAR

THOMSON, A J; MARTINET, A V A. **Practical English Grammar**. 4 ed. Londres, Oxford University Press: 1986.

NEPOMUCENO. **Inglês Instrumental**. 3 ed. Livro Técnico, 2001.

Componente Curricular: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE III
EMENTA:	
<p>Estudo da Nutrição e Metabolismo envolvendo carboidratos, fibras, proteínas, lipídios e água na Alimentação Humana. 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).</p>	
OBJETIVOS:	
<p>Geral:</p> <p>Desenvolver atividades relacionadas à alimentação e nutrição em conformidade com os parâmetros de referência preconizados para adultos saudáveis.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as fontes alimentares dos diferentes nutrientes; a função e sua importância na saúde humana; • Apreender os instrumentos necessários para estabelecer o peso ideal de adultos saudáveis; • Estabelecer recomendações nutricionais e necessidades energéticas para adultos saudáveis; • Realizar planejamento de cardápio balanceado para indivíduos saudáveis. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Revisão do estudo químico, da digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes: • Carboidratos; • Fibras alimentares; • Proteínas; • Lipídios; • Água; • Determinação de peso ideal, Metabolismo basal, Balanço energético; • Necessidades e recomendações de energia e nutrientes; • Avaliação dietética; • Guias Alimentares; • Estudo de porções de alimentos recomendadas em guias alimentares e aplicabilidade; • Planejamento dietético para um adulto saudável - elaboração de cardápio individualizado (prescrição dietética quantitativa e qualitativa). 	
BIBLIOGRAFIA:	
<p>BÁSICA</p> <p>DE ANGELIS, R.C & TIRAPEGUI, J. Fisiologia da Nutrição Humana – aspectos básicos,</p>	

aplicados e funcionais. 2ª Ed., São Paulo: Atheneu, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia.** 10ª ed. São Paulo: Roca, 2002.

SILVA, S.M.C.S. & MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** S.P: Roca, 2007

COMPLEMENTAR

SINZER, F.; WHITNEY, E.; **Nutrição Conceitos e Controvérsias,** 8ª Ed., São Paulo: Manole, 2003.

PHILIPPI, S.T, **Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição.** Barueri- São Paulo, Ed. Manole, 2008.

Componente Curricular: PATOLOGIA GERAL	
Carga Horária: 60h	Período Letivo: SEMESTRE III
EMENTA:	
<p>Introdução à Patologia. Estudo das causas de alterações morfológicas e funcionais sobre o organismo humano, associando-as aos seus mecanismos produtores. Necrose celular. Aspectos comuns das diferentes doenças e características do processo inflamatório. Bases morfológicas e fisiológicas das doenças, com foco na anatomia patológica e nas correlações clínico-patológicas. Neoplasias. Patologias prevalentes na região.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Desenvolver no aluno a capacidade de utilizar os conhecimentos básicos das patologias em geral a fim de promover base teórica para a identificação de processos patológicos específicos.</p>	
Específico:	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os diferentes aspectos morfológicos dos tipos de lesão celular e suas causas. • Reconhecer os distúrbios hemodinâmicos e fazer inter-relações entre eles. • Diferenciar aspectos clínicos e morfológicos das inflamações aguda e crônica e relacioná-las aos mecanismos de cicatrização e reparo. • Estabelecer conexões entre os conceitos adquiridos nas aulas sobre neoplasias e os demais distúrbios adaptativos. • Reconhecer os critérios básicos que permitem discernir as neoplasias benignas e malignas e os demais tumores. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à patologia • Lesão celular e morte celular • Inflamação aguda • Inflamação crônica • Adaptações celulares • Distúrbios não adaptativos • Cicatrização e reparo de tecidos • Calcificação patológica • Neoplasias • Distúrbios hídricos e hemodinâmicos • Doenças da imunidade 	
BIBLIOGRAFIA:	
BÁSICA	

COTRAN, R. S. **Robbins: Patologia Estrutural e Funcional**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2000.

BRASILEIRO FILHO, G. **Patologia Geral/ Bogliolo**. 4ªed., Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2009.

CINDY M. ANDERSON. **Fisiopatologia – alterações funcionais na saúde humana**. São Paulo: Artmed. 2009.

COMPLEMENTAR

RUBIN, E. **Patologia: Bases Clinicopatológicas da Medicina**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2006.

BECKER, P. F. L. **Patologia Geral**. São Paulo. Savier. 1997.

Componente Curricular: TÉCNICA DIETÉTICA I	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE III
EMENTA:	
<p>Sistematização dos procedimentos e técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Pesos e medidas de alimentos: importância e técnicas. Redação de receitas e glossário de termos técnicos. Técnicas de cortes em alimentos. Índices de perdas e ganhos no pré-preparo e preparo de alimentos. Valor nutritivo (total e por porção do alimento preparado). 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. Execução, avaliação e degustação de preparações com os seguintes alimentos: leite e derivados, ovos, carnes, frutas e hortaliças, cereais e leguminosas, açúcares e gorduras, infusos e bebidas.</p>	
OBJETIVOS:	
<p>Geral:</p> <p>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.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os conhecimentos teóricos de técnicas dietéticas no preparo dos alimentos de origem vegetal e animal; • Conhecer os diferentes métodos de preparo de alimentos, para otimização e conservação máxima do seu valor nutritivo; • Conhecer as principais transformações bioquímicas comuns em alimentos; • Conhecer as principais interações bioquímicas entre os constituintes dos alimentos; • Calcular per capita, porcionamento e custos dos alimentos adequando-os às diferentes necessidades. • Aplicar índices de cocção e fator de correção nos alimentos. • Elaborar executar e degustar receitas. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>Parte: I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noções de segurança e uso de Equipamento de proteção individual; • Regras de segurança em cozinhas: uso de EPI's; • Técnicas Dietéticas; • Conceitos; • Objetivos; • Termos técnicos; • Características dos Alimentos; • Fatores que Modificam os Alimentos; • Valor Nutritivo dos Alimentos; • Fatores anti-nutricionais em alimentos; 	

- Técnicas adequadas para aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos Alimentos;
- Pesos e Medidas;
- Per captas diretos (a partir de alimentos crus) e indiretos (a partir de alimentos preparados)
- Fator de Correção, índice de conversão, Cocção e Hidratação;
- Método para Redação de Receitas Culinárias;
- Introdução a elaboração de Fichas Técnicas de preparação com Cálculos nutricionais e de Custos.

Parte II: Transformações bioquímicas sofridas pelos alimentos

- Bioquímica dos Carboidratos

1. Reatividade e principais transformações químicas
2. Caramelização
3. Solubilidade e higroscopicidade dos açúcares
4. Cristalização dos açúcares e textura
5. Xaropes e atividade da água
6. Carboidratos utilizados em xaropes
7. Polissacarídeos estruturais
 - a) Pectinas
 - b) Amido
8. Outros polissacarídeos utilizados em alimentos

- Reações de Escurecimento

1. Escurecimento Não-Enzimático (Reação de Maillard)
 - a) Degradação de Strecker
 - b) Fatores que afetam a velocidade da Reação de Maillard
 - c) Inibição da Reação de Maillard
 - d) Efeitos dos aminoácidos na formação de aroma pela reação de Maillard
 - e) Melanoidinas
2. Escurecimento Enzimático
 - a) Introdução
 - b) Mecanismo de ação enzimática
 - c) Métodos de controle

Parte III: Preparo de Alimentos e suas transformações a partir de diferentes processos culinários

- Leite e Derivados;
- Ovos;
- Carnes;
- Frutas e Hortaliças;
- Cereais e leguminosas;
- Açúcares;
- Óleos e Gorduras;
- Infusos e Bebidas.

BIBLIOGRAFIA:

Básica

ORNELLAS, L. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. 7ª edição. São Paulo, Ed: Atheneu, 2001.

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

BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. **Introdução à química de alimentos**. 3ª. ed. São Paulo: Varela, 2003.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2003.

Complementar

BOTELHO, R. A. & CAMARGO, E. B. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos - Manual de Laboratório**. 1º edição. São Paulo, Ed: Atheneu, 2005.

SEBESS, M. **Técnicas de Cozinha Profissional**. Editora: SENAC - Edição: 1ª Edição - 2007 - 345 páginas

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. **Química do processamento de alimentos**.- 3ª. ed. São Paulo: Varela, 2001.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2006.

Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II	
Carga Horária: 80h	Período Letivo: Semestre IV
EMENTA:	
<p>Avaliação do consumo alimentar qualitativo e quantitativo, de indivíduos ou coletividade, aplicação e interpretação de técnicas e métodos de inquéritos alimentares levando em consideração suas vantagens e limitações. Interpretação de sinais clínicos de carências nutricionais em coletividades e dos seus determinantes a partir da análise dos fatores demográficos, culturais, sociais e econômicos populacionais. Indicadores bioquímicos na avaliação do estado nutricional. Propedêutica e semiologia nutricional (sinais do quadro clínico como alterações físicas e do estado de humor do paciente significativas, relacionados à gravidade da doença). Interpretação dos sinais clínicos e aplicação de instrumentos que os quantificam. Aplicação de métodos estimativos de massa corpórea necessárias à conduta dietoterápica.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de realizar avaliação do estado nutricional de indivíduos enfermos e coletividades nos diferentes estágios de vida.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da aplicação de métodos de avaliação do estado nutricional de indivíduos enfermos e em situações especiais; • Compreender a importância da avaliação nutricional em coletividade sadia ou enferma; • Aplicar, analisar e interpretar métodos subjetivos de avaliação nutricional em clínica ambulatorial e internação; • Aplicar métodos estimativos de peso e altura em clínica ambulatorial e internação; • Abordar o estudo de práticas alimentares; • Compreender a importância da avaliação do consumo alimentar individual e coletivo. • Conhecer os diferentes tipos de inquéritos alimentares suas aplicabilidades e limitações; • Interpretar, discutir e apresentar os resultados obtidos com a aplicação de diferentes inquéritos. • Aplicar, analisar e interpretar indicadores do estado nutricional em coletividades. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Inquéritos: descrição da técnica, elaboração de instrumentos, aplicação, análise e interpretação; • Registros fotográficos para aplicação em inquéritos; • Softwares, guias alimentares e tabelas de composição para análise do consumo; • Recordatório de 24 horas; • História alimentar; • Questionário de Frequência alimentar; 	

- Registro alimentar ou diário alimentar;
- Registro alimentar por métodos visuais;
- Análise em duplicata;
- Técnicas computadorizadas;
- Introdução à avaliação nutricional na clínica
- Métodos Clínicos subjetivos;
- Propedêutica e semiologia nutricional;
- Avaliação Subjetiva global
- Avaliação em situações especiais;
- Percentual de perda de peso atual e ideal;
- Avaliação de amputados;
- Avaliação de acamados e cadeirantes;
- Síntese dos indicadores estudados utilizados na prática clínica;
- Avaliação antropométrica de crianças portadoras de Síndrome de Down e Paralisia cerebral;
- Métodos indiretos de avaliação nutricional de coletividades
- Introdução aos estudos dos indicadores do estado nutricional de coletividade;
- Indicadores antropométricos em estudos populacionais;
- Indicadores clínicos em estudos populacionais;
- Indicadores bioquímicos em estudos populacionais;
- Indicadores demográficos em estudos populacionais;
- Indicadores socioeconômicos e culturais em estudos populacionais;
- Medidas bioquímicas de avaliação do estado nutricional;
- Interpretação dos valores de referência.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

DUARTE, ACG, **Avaliação Nutricional: Aspectos Clínicos e Laboratoriais**, São Paulo, Ed. Atheneu, 2007.

VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Florianópolis. UFSC. 2007.

VIEBIG, R F. & NACIF, M.A. **Avaliação Antropométrica nos ciclos da Vida**. METHA, 2008.

Complementar:

DUARTE, A.C.; FAILLACE, G.B.D.; WADI, M.T.; PINHEIRO, RL. **Síndrome Metabólica: semiologia, bioquímica e prescrição nutricional**. Acxel, Rio de Janeiro. 2005.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

Componente Curricular: EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA APLICADAS À NUTRIÇÃO	
Carga Horária: 80h	Período letivo: Semestre IV
EMENTA:	
<p>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. Bioestatística, demografia e estatística vital. 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.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Capacitar o aluno a compreender e aplicar a metodologia epidemiológica na interpretação dos fenômenos relacionados à saúde e doenças dos seres humanos e utilizar os conceitos e aplicações da estatística elementar no desenvolvimento de estudos epidemiológicos.</p>	
Específico:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conceituar saúde e doença, no tempo e no espaço, levando em conta os determinantes socioeconômicos e culturais; ✓ Interpretar e calcular os principais indicadores de saúde da população; ✓ Aplicar o método epidemiológico na interpretação do fenômeno saúde doença; ✓ Obter noções sobre o sistema de Vigilância Epidemiológica do SUS; ✓ Abordar surtos por doenças transmitidas por alimentos; ✓ Entender os fenômenos de morbi-mortalidades relacionados a doenças crônicas não transmissíveis com enfoque sobre a alimentação. ✓ Aplicar as principais ferramentas da estatística na interpretação de testes e coeficientes de correlação; ✓ Dominar fórmulas estatísticas de uso corrente na área de nutrição; ✓ Usar a estatística como ferramenta de planejamento de projetos científicos na área de nutrição. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>EPIDEMIOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Histórico e Conceitos da Epidemiologia; ✓ : Modelos de Leavell e Clark: História natural da doença e níveis de prevenção – Compreensão de modelos e críticas; ✓ Epidemiologia Descritiva: Incidência, Prevalência, Indicadores de Saúde e Bioestatística; ✓ O Método Epidemiológico; ✓ Tipos de Estudos Epidemiológicos; ✓ Vigilância Epidemiológica; ✓ Doenças transmissíveis com enfoque para as Transmitidas por Alimentos; 	

- ✓ Doenças crônicas não transmissíveis;
- ✓ Epidemiologia Nutricional.

BIOESTATÍSTICA

I. Conceitos Estatísticos

1. Definições em estatística e bioestatística
2. Áreas da estatística
3. Universo, população e amostra
4. Variáveis qualitativas e quantitativas, contínuas e discretas
5. Somatório e Arredondamento

II. Obtenção de Dados Estatísticos

1. Procedimento de amostragem, amostragem probabilística e não probabilística

III. Representação Tabular e Gráfica dos Dados

1. Exigências oficiais de composição de tabelas e gráficos
2. Tabelas cronológicas, geográficas, específicas e mistas
3. Gráficos de linhas, de colunas, setoriais, polares, pontuais e pictogramas

IV. Distribuição de Frequências

1. Distribuição de frequência
2. Frequência absoluta, relativa e acumulada
3. Histogramas e ogiva de Galton
4. Polígono de frequência

V. Medidas de Tendência Central e de Dispersão

1. Média aritmética e média ponderada
2. Moda, mediana, quartis, decis e percentis
3. Proporção, desvio padrão e variância
4. Coeficiente de variação

VI. Teoria das Probabilidades

1. Distribuição normal

VII. Estatística na Metodologia Científica

1. Princípios básicos da experimentação
2. Elementos de inferência estatística
3. Análise de variância
4. Nível de significância e grau de confiança
5. Teste F de Snedecor
6. Comparação de médias (teste de Tukey; teste de Dunnett)
7. Coeficiente de correlação e regressão linear.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

FILHO ALMEIDA, N.; ROUQUAYROL, M.Z. **Introdução a Epidemiologia**, Rio de Janeiro:

Guanabara Koogan, 2002.

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: Makrons Book, 1993.

COMPLEMENTAR:

BERSÉNOR, I.M, LOTUFO, P.A. **Epidemiologia: abordagem prática**. São Paulo, Ed. Sarvier, 2005.

FLETCHER, R.H & FLETCHER, S.W. **Epidemiologia Clínica: elementos essenciais, 4ª ed.**, Artmed, 2006.

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

Componente Curricular: INTRODUÇÃO A ADMINISTRAÇÃO DE UAN's	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre IV
EMENTA:	
Fundamentos da administração geral, fases do ciclo administrativo, evolução e contribuição para as organizações, o processo administrativo envolvendo: planejamento, organização e controle dos processos de trabalho, bem como a gestão de recursos humanos com ênfase nos serviços de alimentação.	
OBEJTIVOS:	
Geral: Proporcionar ao acadêmico habilidades sobre o pensamento administrativo e as respectivas teorias da administração no que tange perfis de liderança, contratação de funcionários, planejamento e controle da organização.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar processos básicos, recursos humanos, estruturas organizacionais, teorias gerais da administração, aplicáveis à organização de uma UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição; • Identificar os princípios de administração aplicáveis às unidades de alimentação e nutrição (UAN); • Identificar o perfil de liderança da administração; • Conhecer as diversas esferas do planejamento organizacional; • Especificar os principais aspectos relacionados ao recrutamento, treinamento, desempenho, relações humanas e liderança de pessoas, bem como a higiene e segurança no trabalho; • Desenvolver atividades de planejamento envolvendo a organização, acompanhamento e controle de materiais e de pessoal em unidades de alimentação. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>As Teorias da Administração;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papeis e funções da Administração; • Perfis de Liderança; • O comportamento nas organizações; • Legislação Trabalhista; • Planejamento e Gestão; • Caracterização e Estrutura Organizacional de uma empresa e de UAN; • Recursos humanos (recrutamento, seleção, admissão, treinamento, desempenho, higiene e segurança no trabalho), voltados a UAN's. 	
BIBLIOGRAFIA:	
BÁSICA	
CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração . 2ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000.	

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores**, São Paulo: Prentice-Hall, 2009.

FILHO, G. F. A. **Empreendedorismo Criativo: a Nova Dimensão da Empregabilidade ciência moderna**, 2002.

COMPLEMENTAR

TEIXEIRA, S.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCANTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. São Paulo: Manole, 2002.

Componente Curricular: INTRODUÇÃO A TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre IV
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.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
O acadêmico irá estudar as principais técnicas utilizadas no processamento e conservação de alimentos.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da Tecnologia de Alimentos; • Sensibilizar o aluno de Nutrição sobre oportunidades da indústria de alimentos; • Identificar os fatores extrínsecos e intrínsecos que interferem na qualidade físico-química e sensoriais dos alimentos; • Conhecer métodos gerais de conservação de Alimentos; • Relacionar quais os métodos de processamento de alimentos a serem utilizados de acordo com o tipo de matéria-prima; • Identificar as perdas sensoriais e nutricionais referentes à aplicação de técnicas de processamento e conservação de alimentos. • Especificar o uso de embalagens na conservação de alimentos. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
I. Introdução ao Estudo da Tecnologia de Alimentos	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Importância da Tecnologia de Alimentos 2. Noções de microscopia de alimentos; 3. 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; 4. Fatores extrínsecos: umidade, temperatura, atmosfera, luz; 5. Fundamentos básicos de preservação. Processos auxiliares da conservação dos alimentos; 6. Tipos de Indústrias de Alimentos; 7. A Indústria de Alimentos no Brasil; 8. Fatores de Qualidade e Aceitabilidade dos Alimentos; 9. Principais Causas de Alterações químicas e físicas dos alimentos. 	
II. Proteínas no Processamento de Alimentos	
<ol style="list-style-type: none"> 1 Tipos de proteína e alimentos proteicos <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Propriedades das proteínas que permitem transformações diversas nos alimentos: emulsificação, hidratação, viscosidade, Geleificação, espumabilidade e solubilidade. 2. Propriedades funcionais de proteínas em alimentos 3. Proteínas de origem animal <ol style="list-style-type: none"> a) Proteínas da carne b) Proteína do ovo c) Proteínas do leite 	
III. Enzimas no Processamento de Alimentos	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Papel das enzimas endógenas na qualidade dos alimentos 	

2. Enzimas como ferramentas do processo e como ingredientes

IV. Lipídios no Processamento de Alimentos

1. Ácidos graxos e triacilgliceróis
2. Oxidação lipídica
3. Rancidez hidrolítica
4. Oxidação de lipídios durante o processamento
5. Antioxidantes

V. Pigmentos Naturais em alimentos.

VI. Substâncias químicas tóxicas presentes naturalmente nos alimentos.

VII. Métodos Gerais de Conservação de Alimentos

1. Conservação de Alimentos pelo uso do calor
 - a) Esterilização
 - b) Pasteurização
 - c) Tindalização
 - d) Branqueamento
 - e) Apertização
2. Conservação de Alimentos pelo uso do frio
 - a) Refrigeração
 - b) Congelamento
 - c) Liofilização
3. Conservação de Alimentos pelo controle da umidade
 - a) Secagem natural
 - b) Secagem artificial
 - c) Concentração
4. Conservação de Alimentos pelo uso do açúcar
 - a) Geléia
 - b) Doce em massa
 - c) Fruta em conserva
 - d) Fruta cristalizada e glaceada
5. Conservação de Alimentos por fermentações
 - a) Fermentação alcoólica
 - b) Fermentação acética
 - c) Fermentação láctica
6. Conservação de Alimentos pelo uso de aditivos
7. Conservação de Alimentos pelo uso de irradiação
8. Conservação de Alimentos por outros métodos
 - a) Osmose reversa
 - b) Conservação pelo sal
 - c) Defumação
 - d) Métodos mistos
9. Embalagens na Indústria de Alimentos
 - a) As embalagens e sua importância na conservação de alimentos.

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.

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.

Componente Curricular: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE IV
EMENTA:	
<p>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 ABNT - Associação Brasileira de normas Técnicas, Trabalhos Científicos.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Fazer com que o discente identifique as técnicas, os métodos e os procedimentos e aplique conhecimentos adquiridos durante o semestre em seus trabalhos acadêmicos.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar as informações da literatura científica e da área de saúde de forma crítica, responsável e construtiva; • Adquirir conhecimento para uma possível organização intelectual, através do raciocínio lógico, tanto na investigação, como na comunicação verbal e escrita da sua produção científica; • Ter clareza do procedimento para a elaboração de trabalhos científicos; • Ser capaz de realizar de forma adequada pesquisas bibliográficas e organização de trabalhos pautados por princípios científicos; • Elaborar um projeto científico de cunho social e/ou ambiental, contemplando todas as suas etapas; • Instigar o desenvolvimento dos alunos sobre conhecimentos e habilidades em relação à produção acadêmica. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>1 Introdução ao Trabalho Acadêmico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unidade I: 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 texto; trabalhos científicos; resumos, fichamentos, relatórios, artigos, papers e resenhas; seminários, mesas-redondas e palestras; levantamento Bibliográfico. • Unidade III: O Trabalho Acadêmico: o que é um trabalho acadêmico; formas e modelos; estrutura do trabalho; redação e apresentação, normas da ABNT. <p>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.</p>	
BIBLIOGRAFIA:	
Básica:	

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho científico**, 22ªed. São Paulo: Cortez, 2002.

CERVO, A.L. & BREVIAN, P.A. **Metodologia Científica**. 6ª Ed. São Paulo, Pearson Prentice Hall, 2007.

KOCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 26ª Ed.,. Petrópolis-RJ, Vozes, 2009.

Complementar:

KOCHE, J. C. **Fundamentos de Metodologia Científica**, 20ª ed., São Paulo: Vozes, 2002.

MATTAR NETO, J. A. **Metodologia Científica na era da Informática**, 2ª ed., São Paulo: Saraiva, 2005.

Componente Curricular: NUTRIÇÃO NOS CICLOS VITAIS	
Carga Horária: 80 h	Período letivo: Semestre IV
EMENTA:	
Estabelecimento das necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos saudáveis 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.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Proporcionar ao aluno conhecimentos teóricos e práticos na conduta dietética destinada a indivíduos saudáveis a partir da idade pré-escolar.	
Específico:	
<ul style="list-style-type: none"> • Estimar o gasto energético de indivíduos saudáveis; • Abordar o estudo de práticas alimentares saudáveis para indivíduos e grupos; • Conhecer e aplicar padrões e diretrizes propostos em guias alimentares para adultos e crianças; • Analisar cardápios quantitativa e qualitativamente para pessoas saudáveis em diferentes idades usando tabelas de composição química e porções de alimentos; • Abordar conhecimentos sobre necessidades nutricionais específicas para praticantes de atividades físicas; 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Padrões alimentares convencionais e não convencionais, incluindo o vegetarianismo, alimentação macrobiótica; • Abordagem da avaliação nutricional antropométrica nos diferentes estágios de vida para a determinação do gasto energético individual; • Utilização de Curvas de Referência para avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes: peso/idade; altura/idade e peso/altura; • Emprego dos alimentos e suas porções médias diárias; • Planejamento e cálculos necessários à prescrição dietética; • Análise de cardápios por alimentos (tabela de composição) e por equivalência; • Nutrição do pré-escolar - práticas alimentares e fatores condicionantes; • Guia alimentar para crianças de 0 a 2 anos, como foco na alimentação após o 1º ano de vida. Uso da pirâmide alimentar infantil como o guia na elaboração de cardápios; • Nutrição do Escolar – práticas alimentares, recomendações nutricionais, cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios; • Nutrição do adolescente – práticas alimentares, recomendações nutricionais, equações e métodos para cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios; • Nutrição na idade adulta. Reflexão sobre a epidemiologia nutricional; práticas alimentares, recomendações nutricionais, equações e métodos para cálculo de gasto energético; 	

elaboração de cardápios;

- Nutrição do idoso – práticas alimentares, recomendações nutricionais, equações e métodos para cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios;

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia**. 10ª ed. São Paulo: Roca, 2002.

VITOLLO, M.R. **Nutrição da Gestação ao envelhecimento**. Ed. Rubio. 2008.

SILVA, S.M.C.S. & MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. S.P: Roca, 2007

COMPLEMENTAR

NEPA-UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. Versão II, 2ª Ed., Campinas, SP: 2006.

Mc ARDLE, W.D; KATCH, F.I; KATCH, V.L. **Fisiologia do Exercício: Energia, Nutrição e Desempenho**.7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Componente Curricular: PATOLOGIAS DA NUTRIÇÃO	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE IV
EMENTA:	
<p>Conceitos básicos em patologias da nutrição. Aspectos morfo-físico-patológico da desnutrição proteico calórica. Carências e excesso de vitaminas e minerais. Desequilíbrio hidroeletrolítico. Enfermidades do sistema endócrino de interesse em nutrição. Obesidade e magreza. Alterações morfofisiológicas nas hiperlipoproteinemias. Enfermidades do trato digestivo e glândulas anexas, enfermidades cardiovasculares, renais e diabetes mellitus. Gota; enfermidades decorrentes de erros inatos do metabolismo; alergias alimentares. Fisiopatologia das queimaduras térmicas.</p>	
OBEJTIVOS:	
<p>Geral:</p> <p>Levar o aluno a reconhecer as patologias específicas de importância para intervenção nutricional a fim de promover base teórica que facilite a sua atuação de forma adequada e associada na prevenção e tratamento dietoterápico das mesmas.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar e conhecer os processos patológicos relacionados à condição nutricional em seu desenvolvimento, causas e complicações; • Conhecer as principais deficiências de macro e micronutrientes; • Conhecer os distúrbios que envolvem excesso de nutrientes; • Reconhecer as doenças endocrinológicas e metabólicas de importância na prática do profissional nutricionista; • Desenvolver raciocínio lógico que permita identificar a terapêutica nutricional para cada doença. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos sobre patologia • Patologias de base nutricional: • Desnutrição proteica e/ou energética • Marasmo • Kwashiorkor • Magreza: Anorexia e bulimia • Compulsão alimentar • Obesidade • Hiperlipoproteinemias • Diabetes mellitus: Tipo 1 e 2 e gestacional. Fisiopatogenia, evolução da doença e relações dos hábitos dietéticos e diabetes. • Enfermidades cardiovasculares e renais relacionadas à hipertensão e ao diabetes • Síndrome plurimetabólica • Enfermidades de erros inatos do metabolismo: Gota, fenilcetonúria, galactosemia. • Enfermidades do trato gastrointestinal: Anomalias congênitas, disfunção motora, 	

inflamações e tumores de boca, esôfago, estômago, intestinos, fígado, trato biliar, peritônio, apêndice e reto; diarreia, constipação intestinal, síndrome má-absortivas, insuficiência hepática

- Enfermidades do sistema endócrino de interesse em nutrição: hipertireoidismo, hipotireoidismo, pâncreas
- Neoplasias
- Carências de vitaminas
- Queimaduras
- Distúrbios hídricos e eletrolíticos.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. **Robbins e Cotran patologia bases patológicas das doenças**. 8ª. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo - patologia geral**. 3ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

SOARES, E.G. **Nutrição e metabolismo – patologia nutricional**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2009.

Complementar:

PORTH, C. M.; KUNERT, M.P. **Fisiopatologia** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

CUKIER, C.; MAGNONI, D.; ALVAREZ, T. **Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas**. São Paulo: Sarvier, 2005.

Componente Curricular: TÉCNICA DIETÉTICA II	
Carga Horária: 80h	Período letivo: SEMESTRE IV
EMENTA:	
Técnicas de utilização integral dos alimentos. Execução, avaliação e degustação das preparações com os seguintes alimentos: uso de condimento, preparo de fundos para molhos, culinária Internacional e Regional, etiqueta a mesa. Introdução ao preparo da alimentação aplicada à dietoterapia para adultos e crianças (modificações físicas e químicas). Elaboração de cardápios para indivíduos e/ou coletividades sadias com determinação de porções padronizadas.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
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.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os conhecimentos teóricos de técnica dietética no preparo dos alimentos. • Conhecer os diferentes métodos de preparo de alimentos, que permitam a máxima conservação do seu valor nutritivo. • Reconhecer e classificar as diferentes consistências das preparações. • Capacitar o acadêmico em relação a segurança em cozinhas. • Reconhecer e avaliar as características físico-químicas dos alimentos antes e após o preparo; • Elaborar fichas técnicas de preparação com definição de porções per capita do alimento cru e preparado, incluindo o cálculo de custos e índices culinários em técnica dietética; • Definir as técnicas a serem empregadas no preparo de alimentos; • Entender a importância das técnicas de preparo dos alimentos para o embasamento técnico nas áreas hospitalar, de produção e social. • Conhecer pratos da culinária internacional e regional brasileira. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Uso de condimentos; • Caldos, Molhos e Sopas. • Aproveitamento Integral dos Alimentos; • Culinária regional brasileira; • Culinária Internacional; • Elaboração de Fichas Técnicas de preparação com Cálculos nutricionais e de Custos; • Elaboração de cardápios para indivíduos e/ou coletividades sadias com determinação de porções padronizadas; • Desenvolvimentos de preparações que identifiquem diferenças físicas e químicas entre alimentos; • Técnica de Preparo de Alimentação para Diferentes faixas Etárias (Lactentes, Pré- 	

Escolar, Escolar, Adolescente e idoso);

- Etiqueta à mesa.

BIBLIOGRAFIA:

Básica

TEICHMANN, IM. **Cardápios: Técnicas e criatividade**. 7ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

ORNELLAS, L. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. 7ª edição. São Paulo, Ed: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2003.

Complementar

LIONEL, M. **Restaurante - técnicas de serviço**, Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

PINHEIRO, A.B.V; et al. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras** - 5ª edição. São Paulo, Ed: Atheneu, 2001.

Componente Curricular: ADMINISTRAÇÃO DE UAN's	
Carga Horária: 80h	Período Letivo: Semestre VI
EMENTA:	
<p>Aplicação dos conhecimentos básicos de administração no gerenciamento de UAN através do planejamento, organização, direção e controle no planejamento físico e organizacional das UAN, no planejamento de refeições em UAN's. Operacionalização do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Administração e organização de creches, lactário e banco de leite. Instrumentos de controle e avaliação em UAN, visando à formação de profissionais empenhados na aplicação das Leis da Nutrição (Quantidade, Qualidade, Adequação e Harmonia). Elaboração de cardápios balanceados, de acordo com as necessidades nutricionais da clientela e condições financeiras da UAN. Manual de boas práticas. Procedimentos operacionais padronizados. Análise de perigos e pontos críticos de controle.</p>	
OBEJTIVOS:	
Geral:	
<p>Aplicar as bases e os fundamentos da Administração, como: planejamento, organização, direção e controle nas UAN's com a finalidade de atender a clientela com refeições balanceadas e seguras.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar população-alvo, tipos de serviços de alimentação e sistemas de distribuição; • Planejar cardápios para diferentes clientelas, inclusive de trabalhadores conforme o Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT; • Caracterizar as principais áreas de trabalho (estrutura física, localização, características de construção, dimensões, etc.) que constituem uma UAN; • Organizar e administrar um lactário, banco de leite e creche; • Relacionar e situar os equipamentos e utensílios nas áreas de trabalho; • Planejar cardápios específicos, controlar custos, administrar e gerenciar uma UAN. • Apresentar os objetivos, importância e formas de elaboração de manuais de boas práticas, de procedimentos operacionais padronizados e pontos críticos de controle em UAN's. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Planejamento e Gestão; • Tipos de unidades de alimentação, nutrição e caracterização; • Recursos humanos em UAN's; • Produtividade de mão-de-obra; • Caracterização e Estrutura Organizacional de uma UAN; • Análise e descrição de cargos em UAN's; • Tipos de clientelas e estabelecimentos que comercializam alimentos; 	

- Tipos de modalidades de fornecimento de refeições e contratos entre empresas com prestação de serviço de alimentação terceirizado;
- Planejamento Físico e Funcional das UANs;
- Ambiência;
- Composição da área;
- Dimensionamento de áreas;
- Equipamentos;
- Dimensionamento de equipamentos;
- Planejamento de refeições coletivas;
- Lactário;
- Planejamento;
- Fluxograma;
- Construção e Instalações;
- Equipamentos;
- Pessoal;
- Banco de Leite;
- Creche;
- Qualidade em UANs: Gestão da qualidade em empresas; Dimensões da qualidade total; Garantia e controle da qualidade na produção de refeições coletivas; Ferramentas para melhoria contínua da qualidade, aplicadas a UAN's;
- Legislação sanitária de alimentos;
- Elaboração de manual de serviços;
- Pré-requisitos para elaboração, aplicação;
- Itens do manual e dos POP'S;
- Operacionalização/implantação;
- Pontos chaves de controle em UAN's;
- Consultoria em UAN's;
- Administração de materiais em UAN's.
- Qualidade da matéria-prima;
- Política de compras, licitação, fornecedores, formulários de uso corrente.

Operacionalização de Custos em UANs

- Gestão de estoque e compras:

- Giro de estoque
- Ficha de controle de estoque (FCE)
- Critérios de avaliação de estoque
- Níveis de estoque
- Acerto de estoque
- Curva ABC
- Custos com produtos descartáveis;

- Pedido de compra
- Comprador e compras
- Relação de notas fiscais de compras
- Requisição diária ao almoxarifado
- Inventário permanente ou periódico

- Custos com Matérias-primas:

- Custos dos alimentos e controle operacional
- Padrão de cardápios, fichas técnicas
- Componentes básicos para cálculo dos custos de cardápios
- Desperdício
- Cálculo de custo de matéria-prima diário
- Cálculo do custo total e unitário por refeição
- Custo médio diário, mensal
- Sistemática de rateio de custos por refeição

- Formação de preços voltados a UAN's

- Percentuais de custo em relação à receita
- Determinação do preço de venda
- Lucro bruto e líquido

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.

TEIXEIRA, S.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCANTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. São Paulo: Manole, 2002.

COMPLEMENTAR

TEICHMANN, I. **Cardápios – Técnicas e Criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria

VAZ, C. S. V. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: 2006.

Componente Curricular: DIETOTERAPIA I	
Carga Horária: 80h	Período Letivo: Semestre V
EMENTA:	
<p>Introdução a dietoterapia, modificações do regime alimentar, dietoterapia aplicada à: Doenças Cardiovasculares, alimentos cardioprotetores; aterosclerose; dislipidemia; hipertensão arterial; insuficiência cardíaca e transplante cardíaco; obesidade; diabetes Mellitus; síndrome Metabólica; Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC); Transtornos Alimentares: Anorexia e Bulimia Nervosa; desnutrição; anemias; desidratação; doenças da cavidade oral e esôfago; disfagia; doenças do estômago; ostomias; doenças intestinais e pâncreas.</p>	
OBEJTIVOS:	
Geral:	
Planejar e executar o atendimento dietoterápico por meio da seleção de instrumentos e técnicas afins ao tratamento nutricional conforme os objetivos terapêuticos.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o caráter profilático e curativo da terapia nutricional; • Determinar a conduta dietoterápica com base nos princípios ético-humanísticos nas patologias estudadas; • Reconhecer as principais interações entre fármacos e nutrientes nas patologias estudadas; • Realizar o planejamento de dietas adequadas e individualizadas para o tratamento de patologias agudas e crônicas. • Conhecer rotinas e procedimentos do serviço de Nutrição e Dietética em Unidades de internação. • Reconhecer aspectos socioeconômicos ligados à gênese de várias patologias e ao seu tratamento dietoterápico. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • A importância e o papel do Nutricionista da equipe Multidisciplinar; • Aspectos éticos do tratamento de pessoas enfermas; • Educação nutricional com o paciente e seus familiares na prática clínica; • Fatores socioeconômicos ligados à gênese da desnutrição e das patologias do trato gastrointestinal, anemias e glândulas anexas; • 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; 	

- Interações entre fármacos e nutrientes nas patologias estudadas;
- Revisão de métodos para determinação de necessidades nutricionais;
- Termos técnicos;
- Densidade calórica;
- Cálculo de dieta por equivalências;
- 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;
- Transplante cardíaco;
- Obesidade;
- Diabetes Mellitus;
- Síndrome Metabólica;
- Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC);
- Transtornos Alimentares: Anorexia e Bulimia Nervosa;
- Desnutrição;
- Anemias;
- Desidratação;
- Doenças da cavidade oral e esôfago;
- Disfagia;
- Doenças do estômago;
- Ostomias;
- Doenças intestinais;
- Doenças do pâncreas.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

SILVA, S.M.C.S. & MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 2ª Ed. S.P: Roca, 2010.

CUPARI, L. (Editor responsável) – **Guia de nutrição: nutrição clinica no adulto**. 2ª edição, Manole, SP, 2007.

REIS, N.T.- **Nutrição Clínica: Sistema Digestório**. Rubio, RJ, 2003.

Complementar:

BARBIERE, D. P. D. (Coordenador) – **Gastroenterologia e Nutrição**, Ed. Atheneu: São Paulo, 2001.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia**. 10^a ed. São Paulo: Roca, 2005.

Componente Curricular: FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE V
EMENTA:	
Entendimento da ação dos fármacos no organismo compreendendo todas as suas fases desde a via de administração, absorção, metabolismo e excreção, bem como as suas relações com os alimentos e nutrientes.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Possibilitar ao aluno conhecer os principais fármacos, grupos farmacológicos, seus efeitos, interações com nutrientes e impactos sobre o organismo.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar os grupos farmacológicos e suas formas farmacêuticas; • Discutir o processo de absorção e ação dos diferentes grupos farmacológicos; • Conhecer a interação entre fármacos e nutrientes. • Apresentar as interações provocadas pelos fármacos utilizados nas diversas patologias • Descrever as noções básicas de fitoterapia e suas interações com os fármacos. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à farmacologia: histórico e classificação da farmacologia, conceitos utilizados em farmacologia. • Formas farmacêuticas: soluções, suspensões, emulsões, comprimidos, drágeas. Vias de administração: via oral, parenteral, retal e tópica; • Farmacocinética: Absorção, distribuição, biotransformação e excreção de fármacos; • Farmacodinâmica: Mecanismos gerais de farmacodinâmica, receptores farmacológicos, sítio de ação de fármacos; • Pontos Básicos da Interação Fármaco X Nutriente • Interações provocadas por fármacos mais utilizados no tratamento de diversas patologias: <ul style="list-style-type: none"> - Agentes usados nas alterações gastroenterológicas; - Agentes que atuam sobre a dor, a termorregulação, a inflamação e as viroses; - Agentes que atuam nos processos infecciosos e parasitários; - Agentes utilizados nas cardiovasculopatias e nefropatias; - Drogas utilizadas nas doenças neuropsiquiátricas - Agentes usados nas alterações do sistema endócrino- hormonal; - Agentes utilizados nas neoplasias malignas e na SIDA; - Agentes usados nas alterações hematopoiéticas; - Drogas usadas no sistema respiratório. • Interação condimentos, aditivos, contaminantes, tabaco e bebida alcoólica com os fármacos • Interações com fitoterápicos: <ul style="list-style-type: none"> - Bases de fitoterapia 	

- Interações entre fármacos e fitoterápicos

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

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

RANG, H.P.; RITTER, J.M.; FLOWER, R. **Farmacologia (RANG).** 6ª ed., São Paulo: Elsevier, 2007.

BRUNINI, T. & FERREIRA, M.E. **Farmacologia cardiovascular.** São Paulo: Rubio, 2007.

Complementar:

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.

Componente Curricular: Nutrição em Gerontologia	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre V
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 do idoso. Discutir a avaliação e conduta nutricional nas doenças e transtornos relacionados ao idoso, levando em consideração a interação drogas e nutrientes.	
OBJETIVOS:	
Geral: Abordar todas as alterações inerentes ao envelhecimento e suas consequências na terapia nutricional, para garantir uma melhor qualidade de vida.	
Específicos: <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar o processo de envelhecimento com os hábitos do idoso - Relacionar as alterações degenerativa do envelhecimento com as necessidades nutricionais específicas decorrentes - Identificar os fatores envolvidos no envelhecimento saudável e na manutenção da qualidade de vida do idoso. - Utilizar as condutas dietéticas específicas em geriatria, elaborando e prescrevendo dietas. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
UNIDADE I – Envelhecimento populacional Identificar os aspectos demográficos, éticos e de cidadania que permeiam o processo de envelhecimento. 01.01. Envelhecimento da população brasileira; 01.02. Envelhecimento, ética e cidadania.	
UNIDADE II – Processos de envelhecimento Determinar os aspectos do processo de envelhecimento que interferem no estado nutricional do idoso, desvantagens e aplicabilidade. 02.01. Aspectos econômicos, sociais e psicológicos; 02.02. Alterações físicas e fisiológicas do envelhecimento: sistema metabólico, cardiovascular, renal, musculoesquelético, neurológico, psicossocial.	
UNIDADE III – Estudo clínico e nutricional nas condições especiais em gerontologia Discutir as doenças e os transtornos que acometem o idoso e as características inerentes a alimentação, levando em consideração a interação droga-nutrientes. 03.01. Osteoporose 03.02. Parkinson 03.03. Disfagia	

03.04. Acidente vascular cerebral

03.05. Alzheimer

03.06. Úlcera de decúbito

03.07. Doenças cardiovasculares

03.08. DPOC

03.09. Diverticulite

03.10. Câncer

03.11. Diabetes mellitus

UNIDADE IV – Cuidado nutricional em Gerontologia

04.01. Avaliação do estado nutricional;

04.02. Necessidades nutricionais em gerontologia.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

CUPARRI, L. Nutrição nas Doenças Crônicas não transmissíveis. São Paulo: Manole, 2009.

FRANK, A.A.; SOARES, E.A. Nutrição no envelhecer. 2ª ed. rev. ampl. São Paulo: Atheneu, 2012.

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

Complementar:

CUPPARI, L. Guia da nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2014.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 10 ed. São Paulo: Roca, 2002.

NETO, F. T. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2003.

Componente Curricular: PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	
Carga Horária: 60h	Período letivo: SEMESTRE V
EMENTA:	
<p>Histórico da Psicologia. A Psicologia como Ciência. Abordagem do homem em sua totalidade biopsicossocial enfocando particularmente os aspectos psicológicos mais importantes presentes no processo da alimentação. Fenômenos psíquicos: cognitivos, afetivos, ativos. Principais teorias da personalidade. Conduta normal. Conduta Patológica: determinantes psicodinâmicos e determinantes culturais. Motivação. Percepção. Emoção. Mecanismos de Defesa. Relacionamento Interpessoal. Saúde e Enfermidade: relação transferencial, grupo de trabalho clínico. Alimentação: cognição e afetividade. Ansiedade. Transtornos alimentares: Anorexia, Bulimia. Vigorexia. As relações profissionais (profissional-profissional e profissional-cliente).</p>	
OBJETIVOS:	
<p>Geral:</p> <p>Levar o aluno a interpretar a ciência psicológica e sua aplicação na prática do profissional nutricionista e as interfaces com os vários grupos etários e situações relacionadas a estes.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar e analisar a aplicação das principais correntes em Psicologia. • Conhecer os elementos psicológicos envolvidos no processo da alimentação. • Perceber as diferenças entre as características psicológicas das fases do desenvolvimento humano. • Identificar os principais distúrbios alimentares. • Relacionar o perfil psicológico aos transtornos ou disfunções alimentares. • Desenvolver senso crítico quanto à utilização de técnicas de apoio aos distúrbios alimentares. • Aplicar os conceitos de bioética e humanização na nutrição estabelecendo sua importância na relação profissional-paciente. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao estudo da psicologia relativa a nutrição no contexto do paradigma biomédico com suas abrangências e seus limites; • A função materna e as fases do desenvolvimento psicosexual em Freud; • Alimentação e corpo na psicanálise • Comer: uma Questão de Identidade Corporal • O Alimento e a alimentação; • A especificidade da alimentação humana; • Fome, satisfação, saciedade e subversão; • A alimentação e o princípio da incorporação; • Os distúrbios da alimentação além das individualidades: o peso da cultura.; 	

- Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares;
- Transtorno Dismórfico Corporal;
- Definição e incidência;
- Anorexia nervosa;
- Sinais clínicos e complicações médicas;
- Bulimia nervosa;
- Vigorexia
- História, definições e incidência;
- Critérios diagnósticos;
- Quadro clínico;
- Obesidade;
- História da obesidade;
- Obesidade infantil; na adolescência e em adultos;
- Compulsão alimentar;
- Incidência;
- Obesidade mórbida;
- Definição e incidência;
- Outros transtornos da alimentação;
- Síndrome do comer noturno;
- A obesidade e a compulsão alimentar em doenças orgânicas;
- Relação profissional saúde/paciente;
- Formação psicológica do profissional da área da saúde;
- Etapas e evolução da construção da relação nutricionista e paciente (aspectos afetivos e simbólicos).

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

BOCK, A.M. B; TEIXEIRA, M.L.T; FURTADO, O. **Psicologias: uma introdução ao estudo da psicologia**. 14ª ed., São Paulo: Saraiva, 2009.

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F.B.; PHILIPPI, S.T. **Nutrição e transtornos alimentares**. São Paulo: Manole, 2010.

ZANELLA, M.T & CLAUDINO, A. M. **Transtornos alimentares e obesidade**. São Paulo: Manole, 2005.

Complementar:

NOBREGA, Fernando Jose; CAMPOS, Alba Lucia R.; NASCIMENTO, Christianne. **Distúrbios Nutricionais e Fraco Vínculo Mãe/Filho**. Rio de Janeiro: Livraria e Editora Revinter, 2000.

SPADA, P.V. **Obesidade Infantil: Aspectos Emocionais e Vínculo Mãe/Filho**. Revinter, 2005.

Componente Curricular: SAÚDE PÚBLICA	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre V
EMENTA:	
A disciplina contempla os serviços de Saúde. Sistema único de saúde, papéis, funções e modelos assistenciais e vigilância em Saúde.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Capacitar o acadêmico no campo da saúde pública, propiciando competências e habilidades para planejar, executar e avaliar atividades dentro do trinômio: promoção –proteção –recuperação em saúde de acordo com as normas e diretrizes do Sistema Único de Saúde.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os fundamentos da administração em saúde pública com foco na nutrição e a aplicação dos métodos preventivos em saúde pública; • Despertar a sensibilidade para os problemas sociais, estimulando no aluno atitudes de cooperação e o exercício de cidadania; • Executar, manejar e gerenciar as atividades educacionais necessárias para o desenvolvimento dos pr • ogramas públicos de saúde pública. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Saúde pública: • Histórico; • Conceituação; • Aplicação; • Políticas de Saúde: • Histórico da Saúde Pública no país; • SUS (Sistema Único de Saúde); • Legislação: art 198 e 200 da Constituição Federal/1988; • NOBs /93,96,99; • NOAS/2001,2002,2003 • Conselhos de Saúde; • Conferências de Saúde; • Níveis de atenção à Saúde; • Modelos de Atenção à Saúde; • Vigilância Sanitária: conceitos básicos; • Vigilância Epidemiológica: conceitos básicos; • Projetos e Programas do Ministério da Saúde; • Atenção em saúde e nutrição nos diferentes níveis de saúde; 	

- Atividades de Prevenção e Promoção à Saúde;
- Equipe multidisciplinar em Saúde Pública;
- Planejamento e Gestão.

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.

MONTEIRO, Carlos Augusto (Org.). **Velhos e novos males da saúde no Brasil** : a evolução do país e de suas doenças. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2000. (Saúde em debate, 91).

FINKELMAN, J., org. **Caminhos da saúde no Brasil** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2002. 328 p. ISBN 85-7541-017-2. Available from SciELO Books.

COMPLEMENTAR

Gryphus.1992.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.

BRASIL. Ministério da Saúde e colaboradores. **Seminário Nacional de Alimentação e Nutrição no SUS – Relatório Final** – PNAN 10 anos. Brasília:2010.

ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Epidemiologia & Saúde**. Colaboração de Naomar de Almeida Filho. 6. ed. Rio de Janeiro: Médica e Científica;Guanabara Koogan, 2003.

Componente Curricular: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I	
Carga Horária: 80h	Período Letivo: Semestre V
EMENTA:	
Estudo da Tecnologia do leite e derivados. "Rigor Mortis". Maturação e processos de conservação de carnes. Tecnologia de cereais. Tecnologia de frutas e hortaliças.	
OBEJTIVOS:	
geral: o acadêmico irá estudar e conhecer técnicas básicas de fabricação de produtos de origem animal e vegetal.	
Específicos: <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as principais tecnologias de fabricação de produtos à base de carnes, frutas, hortaliças, leite e cereais empregadas na indústria alimentícia. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
I - Tópicos de tecnologia de tecnologia de carnes e derivados:	
Fisiologia Muscular <ul style="list-style-type: none"> a) Estrutura muscular b) Contração muscular c) Relaxamento muscular d) Transformação do músculo em carne Ingredientes e aditivos utilizados no processamento <ul style="list-style-type: none"> a) Matéria prima b) Ingredientes c) Aditivos d) Extensores e) Condimentos Processamento tecnológico da carne <ul style="list-style-type: none"> a) Salsicha b) Hambúrguer c) Mortadela d) Lingüiça e) Presunto f) Apresuntada g) Kafta h) Carne do sol i) Charque j) Almôndegas 	
II - Tópicos de tecnologia pós-colheita de frutos e hortaliças:	
a) Processamento de Frutos e Hortaliças: <ol style="list-style-type: none"> 1. Fontes de calor usadas no processamento de frutos e hortaliças 2. Uso de baixas temperaturas 3. Higiene e sanitização dos equipamentos e higiene pessoal 4. Importância das embalagens para frutas e hortaliças e para produtos industrializados 	
IV. Processos Industriais <ol style="list-style-type: none"> 1. Fabricação de polpas congeladas 2. Sucos com alto teor de polpa 	

3. Sucos prontos para beber
4. Sucos clarificados
5. Temperos
6. Fabricação de produtos com alto teor de açúcar
 - a) Doces
 - b) Geléias
 - c) Compotas
 - d) Frutos em calda

III - Tópicos de tecnologia de leite e derivados:

Considerações Sobre o Leite

1. Composição do leite
2. Componentes principais do leite

Tratamento do Leite

1. Aspectos da legislação vigente
2. Filtração do leite
3. Resfriamento
4. Padronização e desnatado
5. Pasteurização
6. Esterilização

Tecnologia de fabricação de queijos

1. Composição e valor nutritivo
2. Classificação
3. Processo geral de elaboração
4. Fermento lácteo
5. Maturação dos queijos
6. Defeitos nos queijos
7. Aspectos de legislação vigente

Tecnologia de fabricação de leites fermentados e bebidas lácteas

1. Aspectos nutricionais
2. Matéria-prima
3. Fermentos lácteos
4. Etapas de fabricação
5. Aspectos de legislação vigente

IV - Tópicos de tecnologia de cereais:

Cereais: arroz, aveia, cevada, milho, trigo e tubérculo / raiz: mandioca

1. Origem
2. Variedades
3. Importância econômica: produção mundial X produção brasileira
4. Estrutura botânica
5. Composição química

Processamento Industrial dos Cereais / tubérculo: mandioca

1. Trigo
 - a) Processamento
 - b) Classificação de acordo com a legislação brasileira
 - c) Qualidade da farinha de trigo
 - d) Tecnologia de farinha de trigo
 - e) Produtos derivados: pães, biscoitos e massas (tipos e processos)

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.

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. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2002. 280p.

ORDÓÑEZ, J. A et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal, vol. 2**. Porto Alegre: Artmed. 2005.

Componente Curricular: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I)	
Carga Horária: 40 h	Período Letivo: Semestre V
EMENTA:	
<p>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.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>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.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar as informações da literatura da área de saúde de forma crítica, responsável e construtiva. • Adquirir conhecimento para uma possível organização intelectual por meio do raciocínio lógico, tanto na investigação, como na comunicação verbal e escrita da sua produção científica, • Ser capaz de realizar de forma adequada pesquisas bibliográficas e organização de trabalhos pautados por princípios científicos. • Elaborar projetos de pesquisas coerentes com sua área de formação; • Diferenciar trabalho acadêmico de uma monografia e de um artigo científico. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Tópicos de Monografia/ Artigo Científico: o que é monografia; esquema de pesquisa de uma monografia; 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. 	

BIBLIOGRAFIA:**Básica:**

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho científico**, 22ªed. São Paulo: Cortez, 2002.

CERVO, A.L. **Metodologia Científica**. 6ª Ed. São Paulo, Pearson Prentice Hall, 2007.

KOCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 26ª Ed.,. Petrópolis-RJ, Vozes, 2009.

Complementar:

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 315p.

VIEIRA, Sônia; HASSNE, Willian Saad. **Metodologia Científica para a área da Saúde**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002. 192 p.

Componente Curricular: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN)	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre V (Optativo)
EMENTA:	
<p>Desenvolvimento do pensamento reflexivo sobre segurança alimentar e nutricional, reconhecendo o direito humano à alimentação adequada (DHAA) como fundamental à condição humana, previstos na Declaração Universal dos Direitos Humanos e Constituição Federal do Brasil, 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. Perfil nutricional da população e seus desvios. Capacidade de participar ativamente do planejamento e execução de ações de alimentação e nutrição em SAN. 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.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Envolver o aluno com a questão da soberania alimentar tendo foco a alimentação como um direito fundamental a existência da vida humana.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceituar Segurança Alimentar e Nutricional • Compreender o direito humano à alimentação • Relacionar insegurança alimentar e nutricional com transtornos à saúde • Reconhecer os fatores limitadores ao acesso adequados aos alimentos • Conhecer diversas ações promotoras de SAN realizadas no Brasil • Conhecer os equipamentos de exigibilidade do DHAA • Elaborar projetos de ações promotoras de SAN • Confeccionar material didático para uso em ações promotoras de SAN 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Segurança alimentar e nutricional • Conceitos • Direitos Humanos <i>versus</i> direito humano à alimentação adequada (DHAA) • Acesso aos alimentos • Modos de Produção de Alimentos <i>versus</i> SAN • Políticas de SAN • Princípios de uma Política de SAN • Programas governamentais de alimentação e nutrição e de apoio a SAN • LOSAN • Diretrizes de políticas de SAN • SISAN • Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional • Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional 	

- Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN)
- Ações de alimentação e nutrição
- Ações de promoção e controle de SAN

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

MALUF, R.S. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Ed. Vozes, 2007.

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

Segurança Alimentar e Nutricional. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da Universidade Estadual de Campinas. V. 15, nº1. Campinas: NEPA/ UNICAMP, 2008.

Complementar:

CNSAN. II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Relatório final**. CONSEA: 2004.CNSAN. III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Texto básico**. CONSEA: 2007.

Componente Curricular: MARKETING E EMPREENDEDORISMO EM NUTRIÇÃO	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre V (Optativo)
EMENTA:	
Desenvolvimento de uma cultura empreendedora voltada ao ramo da alimentação e nutrição, tendo o marketing como uma ferramenta estratégica para o alcance do sucesso profissional e/ou empresarial.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Desenvolver no aluno habilidades empreendedoras voltadas ao sucesso profissional e empresarial.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a importância do empreendedorismo; • Orientar as ações relacionadas ao empreendedorismo; • Relacionar as características e habilidades do empreendedor; • Avaliar as oportunidades e tendências do mercado; • Planejar o negócio voltado a alimentação; • Reconhecer as diversas formas de comunicação e sua aplicabilidade. • Compreender a importância da pesquisa de mercado e do conhecimento do consumidor final para um marketing eficiente; • Abordar os aspectos éticos do marketing do profissional nutricionista no contexto das mídias sociais. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>Parte I - Introdução ao Empreendedorismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e Definições; • A revolução do empreendedorismo; • Empreendedorismo no Brasil e no mundo; • Perfil do empreendedor, habilidades necessárias; <p>Parte II – Identificando oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Como descobrir boas ideias de negócios; • Diferenciar ideias de oportunidades; <p>Parte III – Planejando um negócio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância do planejamento, finalidade; • Importância de um plano de negócios; • Estrutura de um plano de negócios; • Elaboração de um plano de negócios. <p>Parte VI – Marketing como ferramenta de apoio ao empreendedor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância do marketing na vida profissional; • Marketing pessoal (meios); • Legislação e o Marketing; • Atacado e varejo; 	

- Pesquisa de marketing em alimentos;
- Comunicação no marketing;
- Embalagens para alimentos;
- Serviços de marketing em empresas de alimentação.

BIBLIOGRAFIA:

Básica

DORNELAS, J.C.A. *Empreendedorismo: transformando ideias em negócios*. 2ª ed., Elsevier, 2005.

FILHO, G. F. A. *Empreendedorismo Criativo: a Nova Dimensão da Empregabilidade ciência moderna*. 2002.

NEVES, M. F., CASTRO, L. T. *Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos*. São Paulo: Atlas, 2003.

PERRAULT, W.D.; MACCARTLEY, E.J. *Princípios de marketing*. Rio de Janeiro: LCT, 2002.

Complementar

BATEMAN, T.S. *Administração: construindo vantagem competitiva*. São Paulo: Atlas, 1998.

KOTLER P. *Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercado*. São Paulo: Futura, 1999.

KOTLER P. *Administração de marketing: a edição do novo milênio*. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

Componente Curricular: LIBRAS	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: V, VI ou VII (Optativo)
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.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Conhecer e utilizar a Língua Brasileira de Sinais e suas estruturas.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> Utilizar técnicas específicas da Língua Brasileira de Sinais; Compreender e expressar a Língua Brasileira de Sinais em diferentes contextos. Conhecer os princípios e conceitos da surdez e da Libras; Traduzir e interpretar a Língua Brasileira de Sinais; Conhecer os aspectos gramaticais da Libras 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I – Histórico da Língua de Sinais</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 - Aspectos históricos e culturais da língua de sinais: repercussões nas representações; 2 - Caracterização das principais correntes metodológicas na educação de surdos: oralismo, comunicação total e bilingüismo. <p>II – Língua de sinais e língua portuguesa para surdos</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 - Língua de sinais, signwriting e língua portuguesa: definições e diferenciações. <p>III – Identidade e cultura surda</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.1 - As múltiplas identidades surdas; 3.2 - Marcas de diferença cultural surda. <p>IV – Políticas de inclusão do surdo</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1 - Políticas de inclusão e exclusão sociais; 4.2 - A libras no contexto da legislação educacional: <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>V – Estudos e complexidades inerentes a LIBRAS</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 - 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; 2 - alfabeto manual da língua de sinais; 3 - dactilologia; 4 - numerais cardinais e para quantidades; 5 - identificação pessoal; 6 - classificadores; 7 - expressões faciais e corporais; 8 - sinais básicos; 9 - cumprimentos básicos: saudações e despedidas; 	

- 10 - noções de calendário: dias da semana, meses do ano;
- 11 - lugares públicos;
- 12 - valores monetários;
- 13 - lojas;
- 14 - tipos de roupas;
- 15 - meios de transporte;
- 16 - Estados/Capitais;
- 17 - cores;
- 18 - condições climáticas;
- 19 - diálogo em língua de sinais;
- 20 - histórias infantis em língua de sinais;
- 21 - gramática:
- 22 - pronomes pessoais;
- 23 - pronomes demonstrativos;
- 24 - pronomes interrogativos;
- 25 - pronomes indefinidos e quantificadores;
- 26 - advérbios de lugar;
- 27 - verbos.

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

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.
- ALMEIDA, E. C.; DUARTE, P. M. **Atividades ilustradas em sinais da libras.** Rio de Janeiro. Revinter. 2004.

Componente Curricular: ANÁLISE SENSORIAL	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: V (Optativo)
EMENTA:	
A importância da avaliação sensorial de alimentos; importância dos órgãos dos sentidos na avaliação sensorial de alimentos; principais atributos sensoriais para o controle de qualidade de alimentos e reconhecer das condições necessárias para a aplicação de testes sensoriais.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Aplicar conhecimentos de análise sensorial durante a avaliação de produtos alimentícios elaborados.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar a avaliação sensorial em alimentos; • Realizar testes sensoriais com alimentos e preparações; • Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais; • Elaborar relatório das análises sensoriais. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Princípios Básicos da Análise Sensorial</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico, importância, conceito e aplicação 2. Fatores que influem na avaliação sensorial <p>II. Analisadores Sensoriais</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Os sentidos como fonte de informação 2. Propriedades sensoriais dos alimentos 3. Terminologia aplicada aos produtos alimentícios <p>III. Ambiente dos Testes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratório, condições para degustação 2. Amostra, preparo e apresentação 3. Equipe de provadores, seleção e treinamento <p>IV. Testes Sensoriais</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Testes discriminativos 2. Testes descritivos 3. Testes afetivos 	
BIBLIOGRAFIA:	
Básica:	
<p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 2ª Ed., Curitiba, Champagnat, 2007.</p> <p>MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa, UFV, 2006.</p> <p>ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; da SILVA, M, A. A. P. Avanços em análise sensorial. São Paulo, Varela, 1999.</p>	
Complementar:	

FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**. 2ª Ed., Campinas, ITAL, 2008.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

Componente Curricular: DIETOTERAPIA II	
Carga Horária: 80h	Período letivo: Semestre VI
EMENTA:	
<p>Dietoterapia aplicada a: Trauma Sepsis; Doença Renal, transplante renal; Doenças hepáticas e transplante hepático; Câncer; SIDA; Queimados; Úlcera de Pressão; Cirurgia Bariátrica, gástrica e intestinais; Lúpus eritematoso sistêmico (LES); Gota; Artrite reumatóide e esclerodermia; Síndrome de Guillain Barré; AVC; Alzheimer; Parkinson; Miopatias; Terapia Nutricional: Nutrição Enteral e Parenteral. Prescrição dietética. Evolução do paciente no prontuário. Atuação do nutricionista em nível hospitalar, ambulatorial e domiciliar.</p>	
OBJETIVOS:	
<p>Geral:</p> <p>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.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refletir sobre o papel do nutricionista na recuperação do enfermo; • Defender a relevância da nutrição na recuperação do enfermo; • Determinar a conduta dietoterápica com base nos princípios ético-humanísticos nas patologias estudadas; • Estabelecer conduta nutricional adequada à patologia ou patologias que o paciente apresente; • Prescrever corretamente dietas e orientações nutricionais. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Educação nutricional com o paciente e seus familiares. - Aplicação dos princípios dietoterápicos nas seguintes patologias: <ul style="list-style-type: none"> • Trauma e Sepsis; • Doença Renal e transplante renal; • Doenças hepáticas, sistema biliar e transplante de hepático; • Câncer • SIDA; • Queimados; • Úlcera de Pressão; • Cirurgia Bariátrica, intestinais e gástricas; • Lupus eritematoso sistêmico (LES); • Gota; • Artrite reumatóide e esclerodermia; 	

- Síndrome de Guillain Barre;
- AVC, Alzheimer e Parkinson
- Miopatias;
- Pré e Pós Operatório;
- Terapia Nutricional: Nutrição Enteral e Parenteral.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 10^a ed. São Paulo: Roca, 2005.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4^a Ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2009.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, **2011**..

Complementar:

CUPPARI, L. Guia de Nutrição: **Nutrição clínica no adulto**. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

DAVID, C. M. **Terapia Nutricional no paciente grave**. AMIB/TENUTI, Ed. Revinter, 2001.

ESCOTT-STUMP. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. Ed. Editora: Manole. 2011. 1040p

NETO, F. T. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan: 2003.

Componente Curricular: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	
Carga Horária: 80h	Período letivo: Semestre VI
EMENTA:	
<p>A disciplina se propõe a preparar o aluno para o exercício profissional do nutricionista enquanto educador, função a qual é fundamental para o sucesso de suas atividades.</p>	
OBJETIVOS:	
<p>Geral:</p> <p>Desenvolver no educando competências e habilidades que o tornem um profissional capacitado a efetuar a educação nutricional com seus clientes/pacientes durante o exercício de sua profissão.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as principais teorias da comunicação e as tendências pedagógicas na prática da relação profissional com indivíduos e grupos; • Reconhecer a educação como processo social; • Realizar diagnóstico educativo de indivíduos, grupos e/ou populações; • Identificar componentes do comportamento alimentar; • Elaborar objetivos (geral e específicos) para um processo educativo; • Selecionar métodos e técnicas didáticas para a consecução de atividades educativas; • Elaborar recursos audiovisuais para o processo educativo; <ul style="list-style-type: none"> • Avaliar o processo de educação nutricional. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Comunicação; • Conceito; • Teorias e tendências; • As tendências pedagógicas e a prática educativa nas ciências da saúde; • História da alimentação; • Aspectos importantes no comportamento alimentar; • Componente cognitivo; • Componente afetivo; • Componente situacional; • Diagnóstico educativo e/ou nutricional; • Aconselhamento nutricional (explicitar o aconselhamento nutricional como um processo fundamental na implementação de comportamentos desejáveis de nutrição e estilo de vida, bem como os fatores relacionados à aderência às orientações e suas especificidades; fatores indispensáveis à aderência às orientações relacionadas: ao cliente; ao conselheiro; ao ambiente; à orientação nutricional; princípios do aconselhamento nutricional em diferentes situações de atendimento nutricional; • Planejamento de Programas de Educação Nutricional; 	

- Objetivos;
- Conteúdo;
- Metodologia e técnicas;
- Recursos - confecção de material didático;
- Avaliação;
- Educação como processo social;
- Educação Nutricional no Campo de Atuação do Nutricionista;
- Capacitação de Pessoal;
- Elaboração de Projetos de Educação Nutricional;
- Observação de atendimento de equipe do programa saúde da família (PSF).

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

FAGIOLI, D. & ADNAN, L. N. **Educação Nutricional na Infância e na Adolescência**. São Paulo: Ed.RCN, 2006.

LINDEN, S. **Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino**. Varela, 2005.

GARCIA, R.W. & MANCUNO, A.M.C. **Nutrição e metabolismo – mudanças alimentares e educação nutricional**. Guanabara Koogan, 2011.

Complementar:

BRANDÃO, C. R. **O que é educação**, Editora brasiliense, 1995.

BRANDÃO, Z. **A crise dos paradigmas e a educação**, Editora Cortez, 2002.

PINTO, A. V. **Sete lições sobre educação de adultos**, editora Cortez, 2010.

Componente Curricular: EXERCÍCIO PROFISSIONAL	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre VI
EMENTA:	
<p>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.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Conduzir o aluno a uma vivência com a prática profissional em suas diversas relações com o outro e o mercado de trabalho.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Abordar a relação do profissional nutricionista com seus clientes, colegas de profissão e profissionais de outras áreas; • Incitar uma reflexão antecipada sobre a prática do nutricionista com base nas leis e normas regulamentadoras próprias da profissão; • Enfocar a responsabilidade do profissional com o bem estar biopsicossocial por meio da promoção, preservação e manutenção da saúde; • Orientar quanto à conduta profissional respeitando os princípios do código de ética em suas atribuições principais e específicas por áreas de atuação; • Orientar o futuro profissional quanto a sua habilitação para o trabalho e a relações com empregadores; • Destacar fatos e temas atuais de relevância na atuação do nutricionista. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Aspectos éticos nas relações humanas e no trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética da responsabilidade, da humanidade • Ética no trabalho na área de saúde (relações interpessoais e multidisciplinares) • Código de ética do nutricionista (âmbito prático) • Relações de trabalho na profissão de nutricionista <p>II. Nutrição e Responsabilidade Social</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 em Relação ao Aspecto Social • Metodologias para elaboração de um programa ou projeto de responsabilidade social 	

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 334/2004 - Dispõe sobre o código de ética do nutricionista e dá outras providências. Juramento do Nutricionista.
- Resolução CFN nº 340/2004 - Dispõe sobre a inscrição de pessoa física nos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências
- Resolução CFN nº 343/2004 - Dispõe sobre os sinais distintivos da profissão de nutricionista e dá outras providências
- Resolução CFN nº 380/2005 – Definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e parâmetros numéricos de referência por área de atuação.
- Atuação do Nutricionista na área de Nutrição Clínica. Legislação pertinente.
- Resolução CFN nº 358/2005 - Dispõe sobre as atribuições do nutricionista em âmbito do programa de alimentação escolar (PAE) e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 378/2005 - Dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 399/2007 - Altera o parágrafo único do art. 16 do código de ética do nutricionista, aprovado pela resolução CFN nº 334, de 2004.
- Resolução CFN nº 402/2007 - Regulamenta a prescrição fitoterápica pelo nutricionista de plantas in natura frescas, ou como droga vegetal nas suas diferentes formas farmacêuticas, e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 417/2008 - Dispõe sobre procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas 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 419/2008 - Dispõe sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 441/2008 - aprova o regulamento eleitoral dos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 462/2010 - Aprova formulários de certidão de cadastro e certidão de registro e quitação para pessoas jurídicas cadastradas e registradas nos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências
- Resolução CFN nº 312/2003 – Registro no Conselho Regional, entidades de classe (Associações, Sindicato).
- Responsabilidade Técnica do Nutricionista.
- Serviço Público, Privado e Trabalho autônomo – Orientações e procedimentos

trabalhistas, CLT.

IV. Relações trabalhistas

V. Temas atuais relacionados com a profissão.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA

WEIL, P. **Relações humanas na família e no trabalho**. Vozes, 2005.

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.

COMPLEMENTAR

CÓDIGO DE ÉTICA DO NUTRICIONISTA. Resolução CFN nº 334/2004.

CFN. **Inserção dos Profissionais Nutricionistas no Brasil**. Distrito Federal, 2006

Componente Curricular: NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE VI
EMENTA:	
<p>Bioenergética. Vitaminas e Minerais e recomendações no exercício. Exercício e Radicais livres e a ação dos nutrientes antioxidantes. A importância da hidratação: considerações sobre taxa de sudorese, recomendações sobre ingestão (antes, durante e após exercício), sinais e consequências da desidratação. Recursos ergogênicos nutricionais e farmacológicos: características, classificações, efeitos ergogênicos, efeitos adversos, recomendações específicas e aspectos legais e éticos. Estratégias nutricionais para emagrecimento e ganho de massa muscular. Prescrição de cardápios para praticantes de exercício. Regulamentação do uso de suplementos nutricionais e fitoterápicos.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Estudar de forma geral o metabolismo corporal e as principais vias relacionadas ao exercício físico.</p>	
Específicos	
<ul style="list-style-type: none"> - Mostrar as vias de biossíntese dos substratos energéticos. - Compreender os mecanismos nutricionais utilizados como estratégia de recuperação - Estudar os marcadores bioquímicos e suas consequências quando expressadas no exercício - Mostrar os principais recursos ergogênicos utilizados para a melhoria da performance. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bioenergética e gasto energético 2. Vitaminas e Minerais e exercício físico 3. Hidratação e exercício físico 4. Recursos Ergogênicos e performance 5. Estratégias nutricionais para emagrecimento e aumento de massa muscular 6. Prescrição de cardápios para praticantes de exercício 7. Suplementos Nutricionais 8. Uso de fitoterápicos e exercício físico 	
BIBLIOGRAFIA:	
Básica:	
<p>McARDLE, W. D. et. al. Nutrição: para o desporto e o exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>TIRAPÉGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>WOLINSKY, I.; HICKSON JR., J. F. Nutrição no exercício e no esporte. 2. ed. São Paulo: Roca, 2002.</p>	
Complementar:	
<p>BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>DASKAL, M; CARVALHO, J. Nutrição Esportiva. 2. ed. São Paulo, Manole, 2008.</p>	

Componente Curricular: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	
Carga Horária: 80h	Período Letivo: Semestre VI
EMENTA:	
Introdução a nutrição e saúde pública. Epidemiologia dos problemas nutricionais. Atuação do nutricionista em Saúde Pública. Nutrição e doenças transmissíveis (infecto-parasitárias) e doenças não transmissíveis. Problemas nutricionais de importância em saúde pública. Vigilância Nutricional. Programas oficiais de alimentação e nutrição.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Abordar a realidade da Saúde Pública e a magnitude das doenças carências, estimulando o pensar crítico com relação ao papel dos profissionais de Saúde em especial o Profissional Nutricionista na prevenção e no controle destas doenças.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a realidade da Saúde Pública no País, no Estado do Ceará e no Município de Limoeiro do Norte; • Conhecer e pensar criticamente sobre as Políticas Públicas de Saúde Mundiais, Nacionais, Estaduais e Municipais, • Realizar a elaboração de projetos de ação na prevenção das carências nutricionais; • Compreender a epidemiologia das principais doenças carências e crônicas não transmissíveis no País, no Estado do Ceará e no Município de Limoeiro do Norte, enfocando a atuação do profissional nutricionista. • Discutir as principais estratégias nacionais para o combate das doenças carências e o papel do Nutricionista relacionando teoria e a prática da nutrição em Saúde Pública. • 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Atenção Básica em Saúde (PACS/PSF) e a inserção do Profissional Nutricionista; • Histórico das Políticas de Alimentação e Nutrição; • ENDEF, POF's • Programas oficiais de alimentação e nutrição; • Políticas de Alimentação e Nutrição _ Período de 1940 a 1964; • Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil a partir dos anos 70; • Políticas de Incentivo ao Aleitamento Materno. • As epidemias do Novo Século; • Mobilização da Sociedade no combate as Carências Nutricionais • Estratégias alternativas para a recuperação da desnutrição, Participação do Poder Público. • Atenção a criança: Insuficiência respiratória aguda, verminoses, diarreias, imunização; 	

- Aleitamento materno, atendimento a gestante, acompanhamento do crescimento e desenvolvimento da criança;
- Discussão das Políticas de Alimentação e Nutrição e as Alternativas da Sociedade Civil Organizada no combate as doenças carenciais;
- Incentivo ao aleitamento materno, Pastoral da criança, ICCN, Bolsa Família, Projeto Nascer, Programa de alimentação do trabalhador, Merenda Escolar, Comunidade Solidária, Fome Zero;
- Merenda escolar: fundamentação e operacionalização no estado e município de Limoeiro do Norte;
- Direcionamento para as Políticas Atuais em Alimentação e Nutrição – PNAN;.
- Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional;
- Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional;
- Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

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.

ANGELIS, R. C. – **Fome oculta – Bases fisiológicas para reduzir seus riscos através da alimentação saudável**, Ed. Atheneu. São Paulo, 2001.

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.

Complementar:

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. São Paulo, Cultural, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde e colaboradores. **Seminário Nacional de Alimentação e Nutrição no SUS – Relatório Final – PNAN 10 anos**. Brasília:2010.

Componente Curricular: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	
Carga Horária: 60 h	Período Letivo: Semestre VI
EMENTA:	
Saúde e nutrição na gestação, lactação e primeiro ano de vida. Aspectos fundamentais da assistência pré-natal, aleitamento materno e alimentação complementar.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Capacitar o aluno quanto à conduta dietética durante a gestação, lactação e primeiro ano de vida da criança.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Entender a fisiologia da gestação e lactação, bem como a nutrição e ganho de peso adequado para gestantes e nutrizes. • Aplicar e incentivar a prática do aleitamento materno durante o curso da disciplina; • Elaborar cardápio para gestantes, nutrizes e crianças; • Abordar as necessidades específicas para bebês nascidos a termo, pré-termo e em condições especiais; • Enfatizar os dez passos da alimentação para crianças a partir da alimentação complementar até 2 anos de idade; • Conhecer o funcionamento de um banco de leite humano, lactário e berçário. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. Gestação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisiologia da gestação; • Recomendações Nutricionais na gestação; • Ganho de peso da gestante; • Intervenção nutricional na gestação; • Cardápio para gestante; • Fatores de risco na gravidez; • Patologias na gravidez: diabetes gestacional , hiperêmese gravídica, distúrbios hipertensivos na gravidez, anemias na gravidez; • Uso de medicamentos na gravidez; • Gestante adolescente. <p>II. Lactação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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;
- Recomendações Nutricionais e ganho de peso ideal do lactente;

III. Criança:

- Necessidades nutricionais de crianças nascidas a termo e prematuras;
- Alimentação saudável para crianças menores de 2 anos;
- Desmame precoce: Orientação para crianças desmamadas menores de 1 ano;
- Bebês prematuros: aleitamento e cuidados;
- Alimentação artificial para crianças em aleitamento: produtos, diluições cuidados, perigos, etc.
- Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes.

IV. Estrutura e práticas de apoio a lactação em nível hospitalar:

- Banco de leite humano;
- Lactário;
- Berçário.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2011.

VITOLLO, M.R. **Nutrição da Gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, Ed. Rubio. 2008.

Complementar:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Receitas regionais para crianças de 6 a 24 meses**. Brasília-DF: 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN**. Brasília : Ministério da Saúde, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável para crianças maiores de 02 anos: um guia para o profissional na atenção básica**. 2ª ed., Brasília: 2013.

CARVALHO, M.R. & TAVARES, L.A.M. **Amamentação – bases científicas**. 3ª ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2010.

LOPEZ, F.A., BRASIL, A.L.D, **Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2003

Periódicos da área..

Componente Curricular: PROJETOS SOCIAIS	
Carga Horária: 40h	Período letivo: SEMESTRE VI
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. Execução de um projeto social voltado a públicos vulneráveis.	
OBEJTIVOS:	
Geral:	
Planejar e executar um projeto social em prol de um grupo populacional específico que conviva com situação de vulnerabilidade social e/ou ambiental.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Observar aspectos metodológicos das políticas, programas e projetos sociais existentes no país, assim como o processo de elaboração de cada uma dessas ferramentas, enfocando a elaboração de projetos e seus processos de avaliação; • Apreender os aspectos metodológicos que envolvem o planejamento e execução de um projeto; • Possibilitar a construção de indicadores e a compreensão sobre os tipos avaliação. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
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, como: relações étnicos-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.	
BIBLIOGRAFIA:	
Básica:	
ARMANI, Domingos. Como elaborar projetos? Guia prático de elaboração de projetos . Porto Alegre: Tomo Editorial, 2001.	
BAPTISTA, Myriam Veras. Planejamento Social: intencionalidade e instrumentalidade . 2. ed. São Paulo: Veras Editora, 2007.	
CURY, Thereza Christina Holl. Elaboração de projetos sociais . In: Célia M. de Ávila (coord.). Gestão de projetos sociais . 3. ed. São Paulo: AAPCS, 2001.	
Complementar:	
SILVA, Maria O. da Silva (org.). Avaliação de Políticas e Programas Sociais: teoria e prática . São Paulo: Veras Editora, 2001.	
SPOSATI, Aldaiza de Oliveira et al. Assistência na trajetória das políticas sociais brasileiras: uma questão em análise . 8. ed. São Paulo: Cortez, 2003.	

Componente Curricular: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre VI
EMENTA:	
Estudo de tecnologias de processamento de alimentos de origem animal e vegetal.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
O acadêmico irá estudar e conhecer técnicas básicas de fabricação de produtos como: pescados, bebidas, Óleos e Gorduras.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e produzir produtos à base de pescados; • Conhecer as principais tecnologias de fabricação produtos apícolas; • Conhecer as principais tecnologias de fabricação de bebidas; • Conhecer as principais tecnologias de fabricação de óleos e gorduras. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
I - Tópicos de tecnologia de pescado;	
II - Tópicos de tecnologia de produtos apícolas;	
III - Tópicos de tecnologia de bebidas;	
IV - Tópicos de tecnologia de óleos e gorduras.	
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.	
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. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2002. 280p.	
ORDÓÑEZ, J. A et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal, vol. 2 . Porto Alegre: Artmed. 2005.	

Componente Curricular: GASTRONOMIA HOSPITALAR	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre VI (optativa)
EMENTA:	
Desenvolvimento diversas formas de preparo de alimentos, visando à melhora da qualidade nutricional e aparência com técnicas da gastronomia. Compreensão a importâncias da gastronomia e de suas técnicas de preparo para dietas mais atrativas ao paciente nas diversas patologias. Possibilitar o embasamento técnico para a atuação na alimentação hospitalar como parte do processo de educação nutricional para recuperação da saúde do paciente. Aplicação dos princípios da gastronomia nos serviços hospitalares.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Reconhecer e aplicar os principais aspectos relacionados ao planejamento e prática da gastronomia hospitalar a fim de adequar a dieta às necessidades fisiopatológicas do paciente.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Adequar a dieta, considerando a patologia, as aversões alimentares e os hábitos regionais valorizando as preparações com ingredientes e técnicas dietéticas eficazes; • Modificar os alimentos por meio de processos culinários a fim de facilitar a digestão; • Selecionar os melhores métodos de preparo de alimentos para conservação máxima do seu valor nutritivo; • Apresentar o alimento de forma que desperte todos os sentidos (paladar, olfato, visão e tato) • Escolher as técnicas a serem empregadas no preparo de alimentos considerando os custos e os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; • Conhecer os processos necessários para a implantação do serviço de gastronomia em um hospital. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • História e Evolução da Gastronomia; • Técnicas Gastronômicas • Gastronomia Hospitalar no tratamento das Patologias <ul style="list-style-type: none"> • Oncologia • Pediatria • Geriatria • Cardiovascular • Doença Celíaca • Intolerância a Lactose 	
BIBLIOGRAFIA:	
BÁSICA	
ARAÚJO, W. M. C. et al. Alquimia dos alimentos - série alimentos e bebidas v2. São Paulo: Metha, 2007.	
DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	

PINHEIRO, A. B. V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2008.

COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W. M. C. et al. Da alimentação à gastronomia. São Paulo: Metha, 2005.

BRILLAT-SAVARIN. A Fisiologia do Gosto. São Paulo: Cia. Das Letras, 1998.

CARPER, J. Alimentos: o melhor remédio para a boa saúde. 18. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1995.

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

GIL, I. T. A ciência e a arte dos alimentos. São Paulo: Metha, 2005.

KÖVESI, B. et al. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

Periódicos CAPES.

OLIVEIRA, J. T. G. Alimentação funcional: prolongando a vida, com saúde. São Paulo: Claridad, 2006.

RAMALHO, A. Alimentos e sua ação terapêutica. São Paulo: Atheneu, 2009.

ROSA, C. O. B.; COSTA, N. M. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

TARABOULSI, F. A. Administração de hotelaria hospitalar. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2004.

Periódicos CAPES.

Componente Curricular: GESTÃO DE PROGRAMAS NACIONAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre VI (Optativo)
EMENTA:	
A disciplina tem por objetivo conhecer os programas nacionais vigentes no âmbito nutricional e interação entre os mesmos.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Estimular nos alunos ações e pensamentos críticos com relação ao papel dos profissionais de nutrição nos principais programas de alimentação e nutrição governamentais.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a gestão do Programa Nacional da Alimentação Escolar no País, no Estado do Ceará e no Município de Limoeiro do Norte; • Conhecer a gestão do Programa da alimentação do Trabalhador – PAT; • Conhecer programas específicos de apoio à segurança alimentar; • Conhecer mecanismos de integração com os sistemas setoriais entre os programas; • Promover interface das ações municipais com as do Estado e da União; • Conhecer os mecanismos de monitoramento e avaliação dos Programas. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
UNIDADE I – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	
Importante na contribuição para o desenvolvimento, crescimento, aprendizagem, rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.	
01.01. Histórico	
01.02. Política Nacional de alimentação e nutrição e interface com Programa Nacional de alimentação escolar	
01.03 Gestão na alimentação escolar	
01.04. Agricultura familiar	
01.05. Educação promotora de saúde na alimentação escolar	
UNIDADE II – Programa de Alimentação do Trabalhador/PAT	
02.01. Conceitos e evolução da saúde do trabalhador	
02.02. Aplicações práticas das Normas Reguladoras	
02.03. Qualidade de vida no trabalho	
02.04. Segurança alimentar e nutricional em saúde do trabalhador	
02.05. Saúde, ética e meio ambiente no trabalho	
UNIDADE III – Política Nacional de Alimentação e Nutrição/PNAN	
Proporcionar condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a	

promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados a alimentação e nutrição.

01.03. Vigilância Alimentar e Nutricional

01.04. Promoção da Saúde e da Alimentação Adequada e Saudável

01.05. Prevenção e controle dos agravos nutricionais: deficiência de ferro, iodo, vit. A, vit. B1.

01.06. Programa Bolsa Família

01.07. Pesquisa, Inovação e Conhecimento.

UNIDADE IV – Ações, Programas e Estratégias na Saúde.

Determinar os principais programas na saúde pública do Brasil.

02.01. Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil

02.03. Programa Nacional de suplementação de vitamina A

02.03. Programa Saúde na Escola (PSE)

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Metha, 2009. 202 p.

- CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos.** 3 ed. Rio de Janeiro: CAMPUS, 2009. 624p.

- MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. **Segurança e medicina do trabalho: lei nº 6.514 de 22 de Dezembro de 1977;** normas regulamentadoras (NR) aprovadas pela portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978; normas regulamentadoras rurais (NRR) aprovadas pela portaria nº 3.067, de 12 de abril de 1988. 54. ed. São Paulo: Atlas, 2004. 771 p.

- _____ Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei 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. Disponível em: <http://ftp.fnde.gov.br/web/pdde/lei_11947_16062009.pdf>.

- _____ Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. 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. Disponível em: <http://ftp.fnde.gov.br/web/resolucoes_2009/res038_16072009.pdf>.

- VALENTE, F. L. S. **Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas.** Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272 p.

- _____ Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. FNDE. Manuais e Cartilhas do PNAE. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-manuais>

- Ministério da Saúde. Portal da Saúde. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/>

Complementar:

_____ Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Brasília:

Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/>>.

- _____ Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2011. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/>>.

- _____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>.

- _____ Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação – Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável/ Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p.

- _____ Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, DF: MS, MEC, 2006. Disponível em: <http://dtr2001.saude.gov.br/sas/PORTARIAS/Port2006/GM/GM-1010.htm>.

- _____ Resolução CFN n. 358 de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: <http://www.cfn.org.br>.

Componente Curricular: MANEJO DE RESÍDUOS EM UAN's	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre VII
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; Medidas de controle, proteção e melhoria de agentes bióticos e abióticos; Efeitos da poluição sobre a saúde humana; 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.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Permitir que o aluno reconheça a problemática dos resíduos gerados em um serviço de alimentação e nutrição com vistas a preservar o meio ambiente de forma sustentável.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver projetos de cozinhas no âmbito do desenvolvimento autossustentável; • Tomar medidas preventivas para minimizar os efeitos da poluição no meio ambiente; • Utilizar leis e normas no controle de produção e na implantação dos serviços de alimentação; • Implantar projetos de reciclagem e reutilização de diversos resíduos, principalmente alimentos; • Conhecer a natureza e origem dos resíduos na produção de alimentos e refeições; • Classificar os resíduos sólidos; • Diferenciar os tipos de resíduos e seu destino final; • Descrever os ambientes produtores de resíduos na produção de alimentos e refeições; • Aplicar leis que regem o tratamento de resíduos; • Identificar os efeitos da poluição sobre a saúde. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<p>I. O Âmbito da Ecologia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ecologia – sua relação com outras ciências e sua relevância para a civilização 2. Revolução industrial e seus impactos ambientais 3. Ecossistema, Desenvolvimento Autossustentável, Estrutura, Classificação e Principais Agressões Ambientais 4. Sustentabilidade, saúde e Meio Ambiente <p>II. Zoneamento de áreas industriais</p> <p>III. Fontes de Poluição das Unidades Produtoras de Refeições</p> <p>IV. Alterações Sofridas pelo Planeta em Virtude da Poluição, Uso Irracional dos Recursos Naturais e Superpopulação</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A explosão demográfica e o impacto tecnológico 	

2. Atividades antrópicas e desequilíbrios na biosfera
3. A produtividade e exploração dos recursos naturais pelo homem
4. Princípio de conservação na natureza
5. Estudo de controle da qualidade ambiental

V. Resíduos

1. Tipos
2. Efeitos deletérios
3. Origem e natureza dos resíduos

VI. Resíduos sólidos

1. Caracterização
2. Aproveitamento de resíduo na indústria de alimentos
3. Destino dos resíduos sólidos

VII. Tratamento de Resíduos de Alimentos produzidos como:

1. Carnes
2. Óleos
3. Frutos e Verduras
4. Outros alimentos

VIII. Doenças ligadas à poluição

IX. Investigação de problemas, resolução de conflitos, elaboração de procedimentos e de relatórios

X. Coleta Seletiva e Noções sobre Reciclagem

1. Reciclagem;
2. Compostos biodegradáveis e não biodegradáveis
3. Aspectos mais amplos do controle ambiental

XI. Legislação Ambiental Estadual e Federal para Implantação de Unidades Produtoras de Refeições.

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.

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.

Componente Curricular: NUTRIÇÃO EM PEDIATRIA	
Carga Horária: 40 h	Período Letivo: Semestre VII
EMENTA:	
Saúde e nutrição do recém-nascido pré-termo, de baixo peso, muito baixo peso, pequeno para a idade gestacional, grande para a idade gestacional. Avaliação nutricional e metabólica do paciente pediátrico em quadros críticos. Leite humano em condições especiais de administração. Prescrição dietética voltada a problemas congênitos do aparelho digestório, cirurgias, erros inatos do metabolismo, intolerâncias e alergias alimentares, TNEP. Conduta dietética para crianças portadoras do vírus HIV. Conduta dietética em quadros clínicos específicos com a visão integral e humanizada.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Capacitar o aluno quanto à conduta dietética em situações especiais voltada à criança a partir do nascimento.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Abordar as necessidades específicas para bebês pré-termo e a termo em condições especiais; • Entender a fisiopatologia de problemas comuns em pediatria; • Planejar o acompanhamento dietoterápico em situações patológicas infantis; • Enfatizar os dez passos da alimentação para crianças a partir da alimentação complementar até 2 anos de idade; • Incentivar a prática do aleitamento materno nas condições viáveis. • Habilitar a prestar assistência nutricional nas diversas doenças do aparelho digestivo, doenças endócrinas, nas especialidades cirúrgicas e nas diversas especialidades por meio da terapia nutricional. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
I – Avaliação Nutricional	
<ul style="list-style-type: none"> • Medidas e índices antropométricos; • Ingestão dietética de referência para micronutrientes, macronutrientes e energia; • Monitoração nutricional e metabólica na criança em estado grave; 	
II - Nutrição Enteral e Parenteral	
<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição enteral; • Nutrição parenteral; • Distúrbios hidroeletrólíticos; • Terapia nutricional em situações especiais; • Soluções para terapia nutricional parenteral em pediatria 	

III – Situações particulares especiais

- Prematuridade;
- Fibrose cística;
- Erros inatos do metabolismo;
- Insuficiência renal crônica;
- Neuropatias;

IV – A criança com HIV

- Acompanhamento nutricional
- Complicações da doença que interferem no estado nutricional;
- Orientação Nutricional Para Efeitos Adversos da Medicação Antirretroviral.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

VITOLLO, M.R. **Nutrição da Gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, Ed. Rubio. 2008.

ACCIOLY, E.S.; LACERDA, C.; AQUINO, E.M. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2ª ed., São Paulo: Guanabara Koogan, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição – Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

Complementar:

CARVALHO, M.R. & TAVARES, L.A.M. **Amamentação – bases científicas**. 3ª ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Programa Nacional de DST/Aids. Alimentação e nutrição para pessoas que vivem com HIV e Aids / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Programa Nacional de DST/Aids. – Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável para crianças maiores de 02 anos: um guia para o profissional na atenção básica**. 2ª ed., Brasília: 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. ENPACS: **Estratégia Nacional para alimentação complementar saudável: caderno do tutor**. Rede Nacional em defesa do direito de amamentar – IBFAN Brasil, Brasília: 2010.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Receitas regionais para crianças de 6 a 24 meses**. Brasília-DF:2010.

LOPEZ, F.A., BRASIL, A.L.D, **Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2003.

Componente Curricular: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II (TCC II)	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre VII
EMENTA:	
Orientações individualizadas quanto aos Trabalhos de Conclusão de Curso e as apresentações dos mesmos à banca avaliadora.	
OBJETIVOS:	
Geral: Auxiliar ao discente no preparo e finalização dos Trabalhos de Conclusão de Curso.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Dar andamento e Finalização dos trabalhos de Conclusão de Curso; • Preparar as apresentações à banca avaliadora. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Orientações quanto à finalização do Trabalho de Conclusão de Curso e preparação para as apresentações. 	
BIBLIOGRAFIA:	
Básica:	
SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho científico , 22ªed. São Paulo: Cortez, 2002.	
CERVO, A.L. Metodologia Científica . 6ª Ed. São Paulo, Pearson Prentice Hall, 2007.	
KOCHE, J.C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 26ª Ed.,. Petrópolis-RJ, Vozes, 2009.	
Complementar:	
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de Metodologia Científica . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 315p.	
VIEIRA, Sônia; HASSNE, Willian Saad. Metodologia Científica para a área da Saúde . Rio de Janeiro: Elsevier, 2002. 192 p.	

Componente Curricular: TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: VII
EMENTA:	
Papel do nutricionista na equipe de trabalho multidisciplinar de Terapia Nutricional Enteral e Parenteral no âmbito hospitalar e ambulatorial.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Tornar o aluno capaz de planejar, prescrever e acompanhar dietas o paciente em Terapia Nutricional.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar as etapas de planejamento e acompanhamento do paciente em Terapia Nutricional. • Apresentar as atividades dos profissionais que fazem parte da EMTN; • Discutir e Elaborar dieta enteral artesanal; • Apresentar os princípios da nutrição parenteral. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Equipe multiprofissional em Terapia Nutricional. • Legislação que rege os procedimentos de terapia nutricional • Avaliação Nutricional em pacientes graves; • Alterações metabólicas no jejum e no estresse; • Terapia Nutricional em pediatria; • Risco Nutricional; • Imunomodulação; • Técnicas de administração de nutrição enteral; • Nutrição enteral artesanal e industrializada; • Terapia Nutricional em Situações Especiais: fístulas digestivas • Nutrição parenteral. 	
BIBLIOGRAFIA:	
Básica:	
DAL BOSCO, S.M. Terapia Nutricional em Pediatria. São Paulo: Atheneu, 2010.	
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.	
REIS, N.T. Nutrição Clínica: Interações. Ed. Rubio, 2004.	
Complementar:	
MAGNONI, D. & CUKIER. C. Perguntas e respostas em nutrição clínica, 2ª ed. São Paulo: Roca, 2004.	
NETO, F. T. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan: 2003.	

Componente Curricular: NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: Semestre VII (Optativo)
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.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Conhecer as implicações biopsicosociais e orgânicas relacionadas ao diagnóstico oncológico bem como reconhecer a nutrição como ferramenta indispensável à prevenção e tratamento desta condição.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar o câncer como uma doença do passado, do presente e do futuro, a partir do entendimento dos fatores etiológicos com a carcinogênese; • Compreender as alterações metabólicas relacionadas ao câncer e identificar as manifestações clínicas decorrentes; • Entender a importância da avaliação e conduta nutricional no contexto da atuação da equipe multiprofissional em Oncologia; • Reconhecer o grande espectro de atuação da intervenção nutricional tanto na profilaxia quanto na terapêutica. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • A História da Oncologia • Epidemiologia + Bioquímica Tumoral • Carcinogênese, as bases moleculares do câncer + Nomenclatura • Hallmarks of cancer + Metástase • Micromambiente Tumoral e Transição Epitelial-Mesenquimal • Imunologia Tumoral • 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) • Nutrigenômica e Nutrigenética no Câncer • Guidelines em Oncologia: ASPEN, ESPEN, DITEN E CNNO • Escalas de Desempenho em Oncologia • O Nutricionista na Equipe Multiprofissional de Oncologia 	
BIBLIOGRAFIA:	
BÁSICA	
WAITZBERG, D.L., Dieta, Nutrição e Câncer. Atheneu, 2004.	

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.

COMPLEMENTAR

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.

Componente Curricular: ALIMENTOS FUNCIONAIS	
Carga Horária: 40h	Período Letivo: VII (Optativo)
EMENTA:	
Alimentos Funcionais. Definição e Conceitos. Importância na saúde dos indivíduos e na prevenção de doenças. Mercado mundial. Interesse e atitudes dos consumidores. Alimentos funcionais de origem vegetal e animal. Alimentos funcionais: segurança de uso e legislação vigente na área. Fitoterapia e nutrição.	
OBJETIVOS:	
Geral:	
Permitir que o aluno obtenha informações e conhecimentos científicos sobre substâncias nos alimentos com propriedades bioativas, além dos nutrientes essenciais, que impactem sobre a saúde humana.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os alimentos que além de nutrir, podem reduzir o risco de doenças, principalmente as crônicas; • Estudar os possíveis mecanismos de ação das substâncias protetoras desses alimentos, bem como as doses indicadas e a segurança de uso quando houver; • Conhecer a legislação dos alimentos com alegação de saúde ou funcional reconhecidos no Brasil. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos Funcionais. Definição e Conceitos. Importância na saúde dos indivíduos. • Interesse e atitudes dos consumidores. Perspectivas de mercado. Biodiversidade regional – potencial de nutracêuticos locais. • Alimentos funcionais de origem vegetal. Alimentos funcionais de origem Animal. • Alimentos funcionais: segurança de uso e legislação. Discussão de Resoluções e Portarias Oficiais que regulamentam o seu uso. • A soja e seus componentes funcionais. Frutas cítricas e vermelhas e seus constituintes funcionais. • Carotenóides funcionais: licopeno, lutéina e zeaxantina. • Vegetais crucíferos e seus componentes funcionais. • Ácidos graxos ômega 3. • Família Allium e seus componentes funcionais. • Probióticos e Prebióticos. • Alimentos funcionais e seu papel protetor nas doenças crônico degenerativas. Polifenóis e antioxidantes. • Elaboração de receitas com alimentos Funcionais. • Fitoterapia e nutrição. 	
BIBLIOGRAFIA:	
Básica:	
COSTA, N. M.B. & ROSA, C.O.B. Alimentos funcionais . Rubio, 2010.	

PIMENTEL, C., FRANCKI, V., GOLLUCKE, A. **Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos**. São Paulo- SP, Varela, 2005.

STRINGHETA. **Alimentos Funcionais, conceitos, contextualização, regulamentação**. Ed. Varela, 2007.

Complementar:

KALLUF, L. **Fitoterapia funcional: dos princípios ativos à prescrição de fitoterápicos**. Ed. VP, 2008.

TRUCOM, C. **SOJA - nutrição e saúde - com receitas práticas e saborosas**. Alaúde, 2005.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Carga Horária: 280h

Período Letivo: Semestre VII

EMENTA:

O 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.

OBEJTIVOS:

Geral:

Proporcionar aos acadêmicos, na prática profissional, a adequação dos conhecimentos recebidos em sala de aula, para o exercício efetivo das atividades ligadas a Nutrição.

Específicos:

- Dar aos estagiários a oportunidade de conferir se a prática das empresas que atuam no setor está de acordo com as atuais teorias que estuda a Nutrição;
- Propiciar ao estagiário oportunidades de desenvolver suas habilidades, tornando-o mais seguro para a escolha da sua profissão;
- Incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, no surgimento de novas gerações de empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão inovadoras com utilização de novas tecnologias.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- 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.

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**. 10^a ed. São Paulo: Roca, 2002.

VITOLLO, M.R. **Nutrição da Gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, Ed. Rubio. 2008.

Complementar:

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. 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.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – UAN's	
Carga Horária: 280h	Período Letivo: Semestre VIII
EMENTA:	
<p>O 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.</p>	
OBJETIVOS:	
<p>Geral:</p> <p>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.</p>	
<p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar na prática profissional, a adequação dos conhecimentos recebidos em sala de aula para o exercício efetivo das atividades ligada a Nutrição. • Oferecer aos estagiários a oportunidade de conferir se a prática das empresas que atuam no setor está de acordo com as atuais teorias que estuda a Nutrição. • Proporcionar aos acadêmicos uma experiência de trabalho que possa vir a lhes facilitar, uma vez formado, o ingresso definitivo no mercado, seja como empreendedores ou intra-empresendedores. • Proporcionar ao estagiário a oportunidade de desenvolver suas habilidades, tornando-o mais seguro para a escolha da sua profissão; • Incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, proporcionando o surgimento de novas gerações de empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão inovadoras com utilização de novas tecnologias. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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.

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.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO NUTRIÇÃO CLÍNICA	
Carga Horária: 280h	Período Letivo: Semestre VIII
EMENTA:	
<p>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.</p>	
OBJETIVOS:	
Geral:	
<p>Permitir que o aluno aplique conhecimentos dietoterápicos adquiridos durante o curso na prática, em cada caso clínico realizando diagnóstico nutricional e conduta dietoterápica específica.</p>	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar na prática profissional, a adequação dos conhecimentos recebidos em sala de aula para o exercício efetivo das atividades ligada a Nutrição. • Proporcionar ao estagiário a oportunidade de desenvolver suas habilidades, tornando-o mais seguro para a escolha da sua profissão. • Propiciar aos acadêmicos uma experiência de trabalho que possa vir a lhes facilitar, uma vez formados, o ingresso definitivo no mercado. • Proporcionar ao estagiário oportunidade de desenvolver suas habilidades na área de nutrição clínica, tornando-o mais seguro para a escolha do seu ramo de atuação na profissão. 	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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;
- Diabete Mellitus;
- Doenças infecto parasitárias;
- Queimaduras;
- Pré e pós-operatório;
- Enfermidades do Sistema Renal;
- Complicações da gestação;
- TNEP

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

WAITZBERG, D. L. - **Nutrição oral, enteral e parenteral na pratica clinica**, 4ª ed - São Paulo: Ed. Atheneu, 2009.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimento, nutrição & dietoterapia**. 10ª ed. São Paulo: Roca, 2002.

DAL BOSCO, S.M. **Terapia Nutricional em Pediatria**. São Paulo: Atheneu, 2010.

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.

6. CORPO DOCENTE

<p>Antônio Belfort Dantas Cavalcante CPF: 091.188.703-25 Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Bromatologia, Introdução a Tecnologia de Alimentos</p>
<p>Ariosvana Fernandes Lima CPF: 391.602.973-87 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Higiene e controle dos alimentos. Tecnologia de Alimentos.</p>
<p>Bruna Yhang da Costa Silva CPF: 004.375.153-97 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Nutrição e Dietética I, Nutrição Materno-Infantil, Dietoterapia II, TNEP, TCC.</p>
<p>Daniel Cordeiro Gurgel CPF: 010.464.293-96 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Biologia Celular e Molecular, Patologia Geral, Avaliação Nutricional I, Estágio em Nutrição Clínica, TCC.</p>
<p>Germana Conrado de Sousa CPF: 748.181.983-15 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Microbiologia de Alimentos.</p>
<p>Hyngrid Ranielle de Oliveira Gonsalves CPF: 644.040.683-15 Titulação Máxima: Especialista Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Tecnologia de Alimentos.</p>
<p>Jânia Maria Augusta da Silva CPF: 410.874.963-49 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Ética Profissional e Bioética. Nutrição e Dietética II. Avaliação Nutricional II. Segurança Alimentar e Nutricional. Educação Nutricional. Nutrição em Pediatria. TCC.</p>
<p>Julina Zani de Almeida CPF: 824.839.813-72 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Patologias da Nutrição. Nutrição dos ciclos vitais. Elaboração de Projetos de Pesquisa. Dietoterapia I. Dietoterapia II. TCC.</p>
<p>Luciana de Sousa Santos CPF: 006.765.583-13 Titulação Máxima: Especialista Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo</p>

<p>Disciplinas ministradas: Psicologia aplicada a Nutrição.</p> <p>Luís Clênio Jário Moreira CPF: 964.456.883-49 Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Epidemiologia e Bioestatística Aplicadas a Nutrição.</p>
<p>Marlene Nunes Damacena CPF: 259.318.903-78 Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Análise Sensorial.</p>
<p>Neide Maria da Costa Moura CPF: 501.772.223-87 Titulação Máxima: Especialista Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Metodologia do Trabalho Científico. Manejo de Resíduos em UAN's.</p>
<p>Pahlevi Augusto de Souza CPF: 539.082.364-87 Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo Disciplinas ministradas: Tecnologia de Alimentos</p>
<p>Paulo Marconi Linhares Mendonça CPF: 322.760.953-34 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: 40 h Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Fisiologia Humana. Nutrição e Exercício Físico. Farmacologia aplicada a Nutrição. TCC.</p>
<p>Rejane Maria Maia Moisés CPF: 847.197.103-87 Titulação Máxima: Especialista Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Introdução a tecnologia de Alimentos. Tecnologia de Alimentos.</p>
<p>Renata Chastinet Braga CPF: 617.960.693-53 Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Bioquímica II.</p>
<p>Rômmulo Celly Lima Siqueira CPF: 904.810.383-53 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Anatomia Humana.</p>
<p>Roseane Saraiva de Santiago Lima CPF: 011.906.923-76 Titulação Máxima: Especialista Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Saúde Pública, Nutrição em saúde Pública, DHAA, TCC.</p>
<p>Thiago Gadelha de Almeida CPF: 891.368.453-53 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva</p>

Vínculo Empregatício: efetivo
Disciplinas ministradas: Anatomia Humana.
Virna Luiza de Farias
CPF: 962.029.713-04
Titulação Máxima: Mestrado
Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva
Vínculo Empregatício: efetivo
Disciplinas ministradas: Bioquímica I. Tecnologia de Alimentos. Microbiologia Geral.

7. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

SERVIDOR	CARGO
1. ANA CAROLINE CABRAL CRISTINO	PSICÓLOGA
2. ANDREA LÍDIA DE SOUSA LEMOS	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
3. ANDRÉIA DE ARAÚJO FREITAS BARROSO	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
4. ANELISE MARIA COSTA VASCONCELOS ALVES	MEDICO VETERINÁRIO
5. ANTONIO EDSON DA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
6. ARINILSON MOREIRA CHAVES LIMA	DENTISTA
7. AURIANA DE ASSIS REGIS	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
8. BÁRBARA DE CERQUERIA FIORIO	NUTRICIONISTA
9. CARLA LIDIANY BEZERRA SILVA OLIVEIRA	ENFERMEIRA
10. CLARICE DA SILVA BARROS	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
11. DANIELA MONTEIRO DE SOUSA	TRADUTOR E INTERPRETE
12. EMMANUEL JORDAN GADELHA MOREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
13. ERLONEY MARCIO ARAUJO DA COSTA	TECNICO EM TI
14. ESIANA ALMEIDA RODRIGUES	TECNICO EM LABORATORIO
15. EVERTON SPENCER DA SILVA ARAUJO	DENTISTA
16. FRANCISCA KEILIANE ARAÚJO LIRA FREIRE	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
17. FRANCISCO JONATHAN DE SOUSA CUNHA NASCIMENTO	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
18. FRANCISCO JORGE NOGUEIRA DE MOURA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
19. FRANCISCO VALMIR DIAS SOARES JUNIOR	CONTADOR
20. GEORGIANA LOPES FREIRE M. SOUZA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
21. GIME ENDRIGO GIRÃO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
22. HILDENIR LIMA DE FREITAS	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
23. JARBAS RODRIGUES CHAVES	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
24. JEANINE VALÉRIE BARRETO OLIVEIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
25. JOÃO NARCLÉCIO FERNANDES DE OLIVEIRA	ADMINISTRADOR
26. JOAQUIM PINHEIRO LIMA JÚNIOR	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
27. JOSE NEURISBERG SARAIVA MAURÍCIO	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
28. JULIANA KARINA DE LIMA SANTOS	PROGRAMADOR VISUAL
29. KELMA DE FREITAS FELIPE RIBEIRO	ASSISTENTE SOCIAL
30. LEONARA ROCHA DOS SANTOS CASTRO	PEDAGOGA
31. LIEBERTT SILVA BARBOSA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
32. LUIS CARLOS CARNEIRO DE FREITAS	JORNALISTA

33. MÁRCIO MENDONÇA ARAÚJO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
34. MARCOS TADEU BARBOSA MOREIRA	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
35. MARIA ALINE DE SOUSA	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
36. MARIA NÁJELA DE OLIVEIRA LIMA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
37. MARILENE ASSIS MENDES	TÉCNICOS EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
38. MÁRIO JORGE LIMEIRA DOS SANTOS	ANALISTA TECN. DA INFORMAÇÃO
39. MARCELO DE SOUSA SARAIVA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
40. MARLEIDE DE OLIVEIRA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
41. MAYRA CRISTINA FREITAS BARBOSA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
42. MILENA GURGEL DO NASCIMENTO	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
43. MÔNICA ÉRICA FERREIRA DE SOUSA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
44. NATANAEL SANTIAGO PEREIRA	ENGENHEIRO AGRONOMO
45. NEIDE MARIA MACHADO DE FRANÇA	PEDAGOGO
46. NIZARDO CARDOSO NUNES	TÉCNICO AUDIOVISUAL
47. RAIMUNDO ALBERTO PEREIRA LOBO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
48. RAIMUNDO ITAMAR MENDES DE FREITAS	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
49. RENATA EUSÉBIO DOS SANTOS	ASSISTENTE SOCIAL
50. WILKEN CHARLES DANTAS DE MELO	TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

8. INFRA-ESTRUTURA

8.1 BIBLIOTECA

A biblioteca do IFCE – *Campus* Limoeiro do Norte funciona nos três períodos do dia, sendo o horário de funcionamento das 7:30 às 21:30h, ininterruptamente, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 05 servidores, sendo 02 bibliotecários e 03 auxiliares de biblioteca. Aos usuários vinculados ao *Campus* e cadastrados na biblioteca é concedido o empréstimo domiciliar de livros. Não é concedido o empréstimo domiciliar de: obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras publicações conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca.

A biblioteca é climatizada e dispõe de uma sala de estudo em grupo com 7 mesas e 28 assentos, espaço de estudo individual com bancada e mesas totalizando 10 assentos, sala de acesso à Internet com 12 computadores disponíveis, acessível para alunos que desejem realizar estudos na Instituição.

Com relação ao acervo, a biblioteca possui cerca de 3.780 títulos de livros e 9.414 exemplares; 33 periódicos impressos com 1.260 exemplares; além dos informatizados disponíveis no portal da capes; 514 vídeos (CD, DVD e VHS). Todo acervo está catalogado e informatizado, assim como protegido com sistema antifurto.

É interesse da Instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente.

8.2 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

8.2.1 Distribuição do espaço físico existente e/ou em reforma para o curso em questão

Dependências	Quantidade	m ²
Auditório	01	143,00
Banheiros	05	71,35
Biblioteca (Sala de Leitura/Estudos)	01	238,24
Coordenadoria de Controle Acadêmico	01	12,49
Coordenadoria Técnico-Pedagógica	01	12,49
Cozinha Institucional	01	111,25
Pátio Coberto / Área de Lazer / Convivência	02	768,62
Praça de Alimentação	01	121,26
Recepção e Protocolo	01	10,00
Sala de Áudio / Salas de Apoio	01	118,40
Sala de Direção	01	15,67
Sala de Direção de Ensino	01	40,62
Sala de Professores	03	15,67

Sala de Vídeo Conferência	01	103,92
Salas de Aulas para o curso	03	56,62
Salas de Coordenação de Curso	01	21,62
Setor Administrativo	01	120,0
Vestiários	02	30,20

8.2.2 Outros Recursos Materiais

Item	Quantidade
Aparelho de dvd-player	01
Caixa de som	04
Câmera fotográfica digital	02
Data Show	25
Flip-charts	01
Microfone com fio	03
Microfone sem fio	01
Microsistem	01
Monitor 34" p/vídeo conferência	01
Projetores de Slides	03
Quadro Branco (Fax Board)	01
Receptor de Satélite para antena parabólica	01
Retroprojetores	03
Tela de projeção retrátil	04
Televisores	03
Vídeos cassete	02

8.3 INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS

8.3.1 Laboratórios Básicos

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA	57,82	2,5	1,3
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
1. Sistema Operacional: GNU/Linux Ubuntu 10.04 LTS (Lucid Lynx) . 2. Pacote de programas de escritório: BrOffice.org 3.2.1 . 3. Compactador/Descompactador de arquivos: Compactador de Arquivos 2.30.1.1 . 4. Visualizador de arquivos PDF: Document Viewer 2.30.3 . 5. Navegador da Internet: Mozilla Firefox 3.6.13 . 6. Máquina Virtual: Oracle VM VirtualBox .			
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
02	APARELHOS DE AR CONDICIONADO		
01	BANCADA PARA RETROPROJETOR		
04	BANCADAS DE MADEIRA PARA COMPUTADORES		
39	CADEIRAS		
25	COMPUTADORES PADRÃO IBM-PC (MODELO COMPAQ 4000)		
20	ESTABILIZADORES DE TENSÃO		
--	ESTRUTURA DE REDE LOCAL		
01	ETHERNET SWITCH 10/100MBPS DE 16 PORTAS		
01	ETHERNET SWITCH 10/100MBPS DE 24 PORTAS		
01	IMPRESSORA MATRICIAL IBM 2391PLUS (LEXMARK)		
02	MÓDULOS ISOLADORES ESTABILIZADOS		
01	NO-BREAK/ESTABILIZADOR		
01	RETROPROJETOR		
01	ROTEADOR WIRELESS		

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
QUÍMICA	32,60	4,65	1,30
Descrição			
(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas do Componente Curricular Química Geral			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	AGITADOR LABORTECHNIK - KS 501		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO IKA LABORTECHNIC RCT BASIC		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECEDOR IKA RCT BASIC		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO QUIMIS MOD. 355 B2		
01	AGITADOR MAGNÉTICO MR. FISATOM MOD. 503		
01	AGITADOR MECÂNICO MR. QUIMIS MOD. 250		
01	BALANÇA ANALÍTICA MR. METTLER TOLEDO MOD. PB602		
01	BALANÇA ANALÍTICA SHIMADZU MOD. AY 220		
12	BANCO DE MADEIRA		
01	BANHO MARIA PARA INCUBAÇÃO TECNAL		
01	BANHO MARIA PARA INCUBAÇÃO TECNAL MOD. TE057		
01	BANHO MARIA QUIMIS Q215 M2		
01	BARRILET PARA 10L DE ÁGUA DESTILADA		

01	BOMBA DE VÁCUO MR. QUÍMIS MOD. 355 B2
01	CADEIRA
02	CARTEIRA DE SALA DE AULA
01	CENTRIFUGA MACRO EVLAB MOD. EV 04
01	CHAPA AQUECEDORA EVLAB MODO 018 SER 016 220V
01	CONDICIONADOR DE AR GREE
01	CONDICIONADOR DE AR 10.000 BTU`S MR. ELGIM SPRINGER /ILENTIA
01	ESTANTE PARA LIVROS
02	ESTUFA MEMMERT MOD UM-100
01	ESTUFA PARA ESTERELIYA E SECAGEM OLIDEFCZ MODEL EE4
01	ESTUFA PARA SECAGEM DE MATERIAL (INCUBADORA) HERAUS MOD T-6
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÕES DE FUNDO REDONDO WINKLER MOD. 250
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÕES DE FUNDO REDONDO WINKLER MOD. 500
01	MANTA AQUECEDORA QUIMIS REF/MODELO Q.321.A25 NR DE SÉRIE 701.203 220V 60H Z FASE2 315W
01	MEDIDOR DE PH MR WTW
01	MINIAGITADOR MECÂNICO GGG LAB EGG MOD. RW11
01	PH - METRO MR. HANNA MOD. HI – 9318
01	QUADRO BRANCO
01	REFRATÔMETRO 32% (BRIX) PRECISÃO 0,2 (BRIX)

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
BIOLOGIA	32,60	4,65	1,30
Descrição			
(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas do Componente Curricular Biologia Geral			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	CÂMERA COLORIDA		
02	CONDICIONADOR DE AR 21.000 BTU'S MR. SPRINGER		
01	CORTE MEDIANO DO CÉREBRO		
01	DEMONSTRATIVO DE DESENVOLVIMENTO DO EMBRIÃO		
01	ESQUELETO HUMANO		
02	ESTABILIZADOR DE TENSÃO		
02	ESTRUTURA CELULAR DE UMA FOLHA		
01	ESTRUTURA DO DNA		
02	ESTRUTURA DO GIRASSOL		
01	ESTRUTURA DO OSSO		
02	ESTRUTURA FOLIAR		
02	FIGURA MUSCULAR		
02	HIPERTENSÃO		
13	MICROSCÓPIO BINOCULAR		
02	MICROSCÓPIO ESTEREOSCÓPIO (LUPA)		
03	MICROSCÓPIO MONOCULAR		
06	MICROSCÓPIO MONOCULAR COMPOSTO DE 03 OBJETIVAS		
01	MICROSCÓPIO BINOCULAR C/ SISTEMA INTERNO DE TV, ADAPTADOR, CÂMERA COLORIDA E MONITOR 14"		
01	MINI TORSO		
01	MODELO DE PÉLVIS DA GRAVIDEZ		
02	MODELO DE CÉLULA VEGETAL		
02	MODELO DE DENTES (HIGIENE DENTAL)		
01	MODELO DE OUVIDO		
01	MODELO DE PÉLVIS FEMININA		
01	MODELO DE PÉLVIS MASCULINA		

01	MODELO DO APARELHO DIGESTIVO
01	MODELO DO CORAÇÃO
01	MODELO DO NARIZ
01	MODELO DO RIM
01	MODELO SÉRIE DE GRAVIDEZ
01	MONITOR DE TV 14"
02	ÓRGÃOS EPIGÁSTRICOS
01	PULMÃO
01	SISTEMA CIRCULATÓRIO G30
01	SISTEMA CIRCULATÓRIO W16001
01	SISTEMA DE VÍDEO
01	SISTEMA NERVOSO
01	TV 14" COLORIDA

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
DESENHO	115,64	1,08	1,67
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas do Componente Curricular Desenho Técnico			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
02	ARMÁRIO DE AÇO C/ 4 GAVETAS		
01	BANCADA DE RETROPROJETOR		
35	BANCOS DE MADEIRA P/ DESENHISTA COM ESTOFADO		
02	CADEIRAS		
15	CAVALETE DE MADEIRA P/ PRANCHETA P/ DESENHO		
22	PRANCHETA P/ DESENHO 1,00X0,80M C/ CAVALETE DE MADEIRA		
07	RÉGUAS PARALELAS EM ACRÍLICO CRISTAL		
03	VENTILADOR DE TETO COM 03 HÉLICES LOREN SID		

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
MICROBIOLOGIA	115,87	9,65	7,72
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Microbiologia Geral, Microbiologia de Alimentos e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtd e.	Especificações		
01	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO WERK MOD. ES5 MR. IKA		
03	AGITADOR MAGNÉTICO MOD. RTC MR. IKAMAG		
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) MOD. T-6		
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) QUIMIS		
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) ORION		
03	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) MOD. T-12		
02	AUTOCLAVE VERTICAL CAP.50L		
01	BALANÇA ANALÍTICA		
01	BALANÇA DE PRECISÃO MOD.822-37 MR.KERN		
01	BALANÇA MOD.173-23 MR.KERN		

02	BANCADA DE FLUXO LAMINAR
01	BANHO MARIA COM AGITADOR
02	BANHO MARIA MOD. W12 MR.MENDINGEN
01	BOMBA DE VÁCUO MOD. PK 40 MR. LABOVAC
01	CENTRÍFUGA MOD. 5804R MR. EPPENDORF
01	CHAPA AQUECEDORA GERHARDT
01	COMPUTADOR IBM
02	CONDICIONADOR DE AR 19.000 BTU'S SPRINGER
01	CONTADOR DE COLONIAS PHOENIX
02	CONTADOR DE COLONIAS FUNKE GERBER
01	ESTUFA BACTERIOLÓGICA MR. QUIMIS
01	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO OLIDEF
01	FORNO MICROONDAS
02	GELADEIRA FROST-FREE CAP. 410L
01	INCUBADORA P/ BOD. C/ CONT. DE TEMPERATURA MOD. TE-390
02	LIQUIDIFICADOR MOD. 3136 MR. WARING
01	MESA AGITADORA
01	MICRO-CÂMERA MOD. CCD-ÍRIS MR. SONY
01	MICRO-CÂMERA MR. KAPPA
01	MICROSCÓPIO BINOCULAR MR. ASKANIA MOD. COLLEGE JR.
01	MICROSCÓPIO ESTEREOSCÓPIO MOD. COLLEGE STEREO MR. ASKANI
01	MICROSCÓPIO TRIOCULAR MOD. L-1100ª MR. MAROTEC
01	MINI AGITADOR MOD. RW10 MR. IKAMAG
02	MONITOR DE TV VÍDEO 14" MR. SONY
01	STOMACHER LOGEN

8.3.2 Laboratórios Específicos à Área do Curso

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
QUÍMICA DE ALIMENTOS/BROMATOLOGIA – 01	106,30	8,85	7,08
Descrição			
(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Química de Alimentos, Química Orgânica, Química Analítica e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.		Especificações	
01	AGITADOR COM AQUECIMENTO QUIMIS		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO QUIMIS		
03	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO IKA		
01	AGITADOR MECÂNICO		
01	APARELHO TELEFÔNICO INTELBRAS		
02	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS C/ 04 PRATELEIRAS COM CINZA		
01	ARQUIVO DE AÇO C/ 04 GAV. P/ PASTA SUSPensa MARCA CONFIANÇA		
01	BANCADA ESCRIVANINHA COM 08 GAVETAS EM FÓRMICA COR BRANCA		
24	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO		
01	BANHO-MARIA COM AGITADOR		
02	BANHO-MARIA W6 MEDINGEN		
03	BARRILETE 20L		
02	BOMBA DE VÁCUO		
01	CADEIRA AUXILIAR EM PALHINHA MR. LWA		
02	CADEIRA ESTOFADO EM TECIDO BASE GIRATÓRIA COR AZUL		
01	CADEIRA ESTOFADO EM TECIDO BASE GIRATÓRIA COR CINZA		

02	CADEIRA TIPO SECRETÁRIA EM PALHINHA
01	CAPELA DE EXAUSTÃO DE GASES NL - LAFA
01	CAPELA MR. KOTTERMANN
03	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FÓRMICA COR BRANCA
01	CENTRÍFUGA EPPENDORF
01	CHAPA AQUECEDORA COM 6 BOCAS - GERHARDT
01	CHUVEIRO PARA LABORATÓRIO
03	CONDICIONADOR DE AR SPRINGER
01	DESTILADOR DE ÁGUA MOD. 2008M MR. GFL
01	DESTILADOR DE NITROGÊNIO MICRO KJELDAHL
01	DESTILADOR DE PROTEÍNAS MOD. K19/16 MR. GGERHARDT
01	DIGESTOR DE PROTEÍNAS MR. GERHARDT
01	ESPECTROFOTÔMETRO DIGITAL MOD. 423 MR. FENTON
01	ESTANTE EM AÇO COM CINCO PRATELEIRAS
01	ESTUFA A VÁCUO
02	ESTUFA ENCUBADORA MODELO T-12 MR. HERAEUS
02	ESTUFA ENCUBADORA MODELO T-6 MR. HERAEUS
01	EXTRATOR DE SOXHLET MR. GERHARDT
01	FORNO MUFLA - LINN ELEKTRO TERM
01	FORNO MUFLA JUNG – MODELO 0312
01	GELADEIRA DUPLEX FROST-FREE CAP. 430 L BRASTEMP
01	LIQUIDIFICADOR MALLORY
02	LIQUIDIFICADOR WARING
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÃO COM FUNDO REDONDO MOD. 250
01	MEDIDOR DE ATIVIDADE DE ÁGUA – AQUALAB LITE
04	MESA P/ ESCRITÓRIO C/ 02 GAV. MR. FERROPLAST
02	MESA PARA MICRO COR BRANCA
01	MICROCOMPUTADOR PIII / 800 MHZ / 128 MB / HD 20.0 GB
04	MINI AGITADOR MAGNÉTICO MR. IKAMAG
01	MONITOR DE VÍDEO 14” MOD. 105S, MR. PHILLIPS
01	PH METRO HANNA – MODELO HI 2221
01	PH METRO HANNA – MODELO PH 21
01	PH METRO PHTEK MODELO PHS – 3B
01	POLARÍMETRO MR. A. KRAUSS
01	QUADRO BRANCO 2,00X1,20 M
03	REFRATÔMETRO MOD. AR4 MR. A. KRUSS
01	REFRATÔMETRO OPTRONICS

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
QUÍMICA DE ALIMENTOS/BROMATOLOGIA – 02	40,26	3,35	2,68
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Química de Alimentos, Bioquímica Geral e Bioquímica de Alimentos			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO WERK MOD. ES5 MR. IKA		
01	AGITADOR MECÂNICO		
01	ANALIZADOR DE BEBIDAS		
01	APARELHO TELEFÔNICO PREMIUM INTELBRÁS		
02	ARMÁRIO BANCADA COM 02 PORTAS E RODÍZIO EM FÓRMICA COR BRANCA		
01	BALANÇA DE PRECISÃO BEL		
01	BALANÇA DE PRECISÃO ELETRÔNICA MOD. 320GS MR. KERN		

01	BANCADA ESCRIVANINHA COM 08 GAVETAS EM FÓRMICA COR BRANCA
02	BANCADA PARA BALANCA DE PRECISÃO COM BAIXO RELEVO EM FÓRMICA BRANCA
15	BANCO DE MADEIRA PARA DESENHISTA MR. SHOPING
01	BANHO-MARIA MEDINGEN BI2E1
01	BANHO-MARIA MOD. W12 MR. MENDINSEN S/N 70002
01	BARRILETE 20L
02	BOMBA DE VACUO
01	CENTRÍFUGA MOD. CD 100 MR. DONNER
01	CHAPA AQUECEDORA CAT KH4 0 - 250°C
02	CHAPA AQUECEDORA CAT KH7 0 – 450°C
02	CHAPA AQUECEDORA WITEG 0 – 250°C
01	CHAPA AQUECEDORA WITEG 0 – 450°C
02	COLORÍMETRO FOTOELÉTRICO MOD. B 440 MR. MICRONAL
02	CONDICIONADOR DE AR 21.000 BTU'S MR. SPRINGER
03	CROMATÓGRAFO
01	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO, MR BRASDONTO
01	EVAPORADOR ROTATIVO IKA LABORTECHNIK – HB4 BASIC
01	EXTRATOR DE SOXLET NOVA TÉCNICA
01	GELÁGUA ESMALTADO
01	LIOFILIZADOR MOD. ALPHA 1-4 MR. CHRIST
01	MANTA AQUECEDORA 250ML MR. QUMS
01	MANTA AQUECEDORA P/ BALÃO DE FUNÇÃO MULTIPLA MOD. KH4 MR. CAT
02	MESA VIBRATÓRIA COM PENEIRAS
02	REFRIGERADOR CONSUL 420 L
01	VISCOSÍMETRO DE ESFER

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
ANÁLISE SENSORIAL	45,53	3,79	3,03
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Análise Sensorial e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA		
03	ARMÁRIO EM AÇO COM 03 PORTAS EM VIDRO COR BRANCA		
01	BALCÃO EM AÇO, COR BRANCA, COM TAMPO EM MÁRMORE		
08	BANCADA PARA ANÁLISE SENSORIAL COM VISTA FRONTAL COM 02 LÂMPADAS		
01	BATEDEIRA PLANETÁRIA ARNO		
20	CADEIRA ESTOFADA FIXA COR AZUL, MR. FLEGMA		
01	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FORMICA BRANCA		
02	CONDICIONADOR DE AR DE 7.500 BTU,s, MR SPRINGER INOVARE		
01	DEPURADOR DE AR P/ FOGÃO C/04 BOCAS COR BRANCA MR. SUGAR		
01	ESTANTE DE AÇO COM 6 PRATELEIRAS		
01	FOGÃO DE 04 BOCAS, COR BRANCA, MOD, DE VILLE, MR. BRASTEMP		
01	FORNO MICROONDAS CAP. 42L COR BRANCA		
01	GELADEIRA CONSUL 410L BIPLEX		
01	LIQUIDIFICADOR C/03 VEL. MR. ARNO		
01	MESA REDONDA PARA REUNIÃO, EM METALON COM TAMPO EM FÓRMICA BRANCA		
01	MULTIPROCESSADOR MOD. NPRO. 220V. 60HZ MR. ARNO		
01	QUADRO EM FORMICA BRANCO MED. 1.20 X 1.00M		
01	SANDUICHEIRA GRILL MR. TEDECO		

01	VENTILADOR FIXADO NA PAREDE
----	-----------------------------

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS	132,08	9,43	8,80
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Tecnologia Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Bebidas			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
02	APARELHO TELEFÔNICO		
01	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA		
01	BALANCA DE PRATO, MOD. R-62, MR. WELMY CAP. 10 KG		
01	BALANÇA FILIZOLA TIPO PLANTAFORMA CAP. 150 KG		
01	BALANÇA ELETRÔNICA CAP. 15KG MOD. W 15 WELMY		
01	BALANÇA ELETRÔNICA TIPO PLATAFORMA, CAP. 100KG, MR. TOLEDO DO BRASIL		
03	BUTIJÕES DE GÁS		
01	CALDEIRA MULTITUBULAR AUTOMÁTICA A GÁS GLP MR. MARITEC		
02	CADEIRA AUXILIAR FIXA RETA MR. AÇOFORTE		
01	CARRINHO TRANSP. MATERIA PRIMA CAP. 200K MR. ARTOK		
01	DESIDRATADOR PRATIC DRYER, MR. MELONI		
01	DESPOLPADEIRA PARA FRUTAS CAP. 150 KG/H		
01	DESPOLPADEIRA PARA FRUTAS CAP 50 KG/H, MR LOMBARD SUPER MOD. 3		
01	ESTANTE PARA ARMAZENAR FRUTOS COM 06 PRATELEIRAS		
01	ESTANTE AÇO C/03 PRATELEIRAS 1,00X1,00M COR CINZA, MR. PANDIN		
01	EXTRATOR DE SUCOS CAP. 100KG/H		
01	FOGÃO INDUSTRIAL COM 04 BOCAS METALINOX		
03	FREEZER HORIZONTAL, MOD. CH842C8EMA, MR. CONSUL S/N JG1888898		
01	FREEZER HORIZONTAL, MOD. EFH500 484 L ESMALTEC		
01	GELÁGUA ESMALTADO MR. ESMALTEC		
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M		
01	LIQUIDIFICADOR IND. MR. SKYMSEN		
01	LIQUIDIFICADOR IND. VISA MOD. LQ 25 N 280		
01	MÁQUINA PARA FAZER GELO, MR. WESSAMAT		
01	DOSADORA E SELADORA DE POLPAS DE FRUTAS		
01	MESA P/MICROCOMPUTADOR COR BRANCA		
01	MESA GIRATÓRIA PARA CORTE DE DOCE		
01	MESA EM AÇO C/03 GAV. COR CINZA MR. CONFIANÇA		
03	MESA EM AÇO INOX		
01	MICROCOMPUTADOR PIII / 800 MHZ / 128 MB / HD 20.0 GB		
01	MINI-CÂMARA CONGELAMENTO 1,98X0,92X1,34		
01	MOINHO, MR. FRITSCH		
01	PENETRÔMETRO COM SUPORTE T. R. MOD. T. 327		
01	PIRÂMIDE ALIMENTAR DE AÇO		
01	PRE-COZINHADOR CAP. 100KG/H		
01	REFRIGERADOR BRANCO CAP. 280L, MR. ESMALTEC		
01	REFRATÔMETRO DE BOLSO ESCALA 0-32% N1, MR ATAGO		
01	REFRATÔMETRO DE BOLSO ESCALA 0-92% N4, MR ATAGO		
01	REFRATÔMETRO DIGITAL ESCALA 0-93% PAL3, MR ATAGO		
01	SELADORA SELAPLÁSTICOS, MR. UNIVERSO		
01	SELADORA DE PLASTICOS BARBI LINHA 400 MODELO CP		
01	SECADOR DE BANANAS COM 02 PENEIRAS EM MADEIRA		

02	TACHO ABERTO A VAPOR CAP. 100KG/H
----	-----------------------------------

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS	125,79	8,38	8,38
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Tecnologia de Leite e Derivados, Química do Leite e Derivados			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	AMASSADEIRA P/ FILAGEM DE MASSA MUSSARELA MR. MECTRONIC		
01	APARELHO TELEFÔNICO PREMIUM INTELBRÁS S/N TP0102150297		
01	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA		
01	ARMÁRIO DE FÓRMICA COM 02 PORTAS COR BRANCA		
01	BALANCA ELETRÔNICA DIGITAL CAP. 15 KG, MOD. P37879/02 MR. C&F		
03	BALDE EM AÇO INOX AISI 304 C/ GRADUAÇÃO 15L		
01	BANCO DE GELO CAP. 2000L		
06	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO		
01	BATEDEIRA DE NATA MANUAL		
01	BATEDEIRA DE SORVETE		
01	BELICHE P/ SALGA DE QUEIJO		
01	BOMBA CENTRIFUGA SANITARIA EM AÇO INOX AISI 304		
01	BOMBA EM AÇO INOX 3600 RPM		
01	CADEIRA AUXILIAR FIXA RETA MR. AÇOFORTE		
01	CALDEIRA MULTITUBULAR AUTOMÁTICA A GÁS GLP MR. MARITEC		
01	CÂMERA DE INCUBAÇÃO MEMMERT		
01	CÂMERA FRIGORÍFICA TEMP. DE 0 A 2°C QUANT. DIARIA DO PRODUTO 1000Kg MARCA TERMISA		
01	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FORMICA BRANCA		
01	COMPRESSOR DE AR, MR. WAYNE		
02	CONDICIONADOR DE AR 10.000 BTU'S 220V MR. SPRINGER INNOVARE		
01	CUBA P/FILAR MASSA MOD. STARTER		
01	DESNATADEIRA ELÉTRICA		
01	FERMENTADEIRA EM AÇO INOX MOD. STARTER		
01	FILTRO INOX DE LINHA 47CM		
01	FOGÃO INDUSTRIAL DE 02 BOCAS, MR. DAKO		
01	MÁQUINA DE FABRICAR SORVETES MARCA TERMISA		
01	MAQUINA P/ ENCHER E SELAR SACOS PLASTICO ESTRUTURA EM AÇO INOX P/ EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 250, 500, E 1000G CAP. 750 EMBALAGENS/H		
01	MAQUINA SELADORA E EXTRATORA DE VACUO P/ FECHAMENTO DE EMBALAGEM MARCA SULPACK		
01	MÁQUINA SELADORA E EXTRATORA DE VÁCUO P/FECHAMENTO DE EMBALAGEM MARCA TSMAQ		
01	MESA EM MÁRMORE PARA DESNATADEIRA MANUAL		
01	MESA P/ MANIPULAÇÃO 2,00X1,00 EM AÇO INOX		
01	MESA PEQUENA EM MÁRMORE COM RODÍZIO		
01	MESA TIPO BELICHE P/ DESCANSO DE MASSA 2,00X1,00X0,90 EM AÇO INOX		
01	MINI USINA DE LEITE "CARINHO" 500L/H		
02	PRENSA VERTICAL DE 1 COLUNA P/ QUEIJO EM AÇO INOX		
01	PRENSA VERTICAL DE 4 COLUNAS P/ QUEIJO EM AÇO INOX		
01	TACHO P/DOCE DE LEITE E REQUEIJÃO CAP 100L FORMATO CILÍNDRICO EM AÇO INOX		

01	TANQUE DE RECEPÇÃO DE LEITE EM AÇO INOX CAP 350L
01	TANQUE ISOTERMICO C/ CORPO EXTERNO EM EPOX CAP 1000L
01	TANQUE P/ FABRICAÇÃO DE QUEIJO CORPO DUPLO CAP 250L EM AÇO INOX AISI 304
01	TANQUE PARA ENCOLHIMENTO DE PELÍCULA EM AÇO INOX CAP 100L

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
PROCESSAMENTO DE CARNE E PESCADO		57,47	5,74	3,83
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Tecnologia de Carnes e Derivados; Tecnologia do Pescado e Derivados				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
01	APLICADOR DE FILME MOD. AF 450-EF MR. SULPACK			
01	BALANCA ELETRÔNICA DIGITAL CAP. 03 KG, MOD. P37879/02 MR. C&F			
01	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL CAP. 30KG MOD. ELC-6/15/30 MR. BALMAK			
06	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO			
11	BANQUETA PLÁSTICA MR.			
01	CARRINHO INOX CAP. 50KG MR. PEARCE			
01	CARRINHO TRANSP. MATERIA PRIMA CAP. 50K MR. CLAMER			
01	COLORÍMETRO SISTEMA CIELAB			
02	CONDICIONADOR DE AR 10.000 BTU'S 220V MR. SPRINGER INNOVARE			
01	DEFUMADOR CASEIRO MR. POLY-TERMICA			
01	DOSADOR DE DETERGENTE NEUTRO JOHNSON DIVERSEY SUMA SUPERSOL LÍQUIDO			
01	DOSADOR DE SABONETE LÍQUIDO JOHNSON DIVERSEY SUMASEPT – ANTI-SEPSIA DAS MÃOS			
01	EMBALADORA A VÁCUO MOD. F200 FLASH IIF MR. FASTVAC			
01	EMBUTIDEIRA DE LIGUIÇA CAP. 10KG MR. VISA			
01	ESTERILIZADOR DE FACAS CAP. 8 FACAS MR. CIMAPI			
01	FATIADOR DE FRIOS MR PALLADIUM			
01	FORNO MICROONDAS CAP. 25L MR. CONSUL			
01	FREEZER HORIZONTAL CAP. 530L 2 PORTAS COR BRANCA MR. CONSUL			
01	FREEZER VERTICAL MOD. FB 320 CAP. 320L MR. BOSH			
01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL MR. METVISA			
01	MÁQUINA P/GELO EM ESCAMAS CAP. 160KG/DIA 220V 60HZ MR. EVERESTE			
01	MESA C/TAMPO INOX 1,90X0,80X0,90M MR. BRAESI			
01	MESA PEQUENA EM FÓRMICA BRANCA COM RODÍZIO			
01	MINI SERRA DE FITA P/OSSO MOTOR DE 1/2 HP MR. IMLEMIS			
01	MINI-CÂMARA RESFRIAMENTO TEMP. 200C PREMOLDADA CAP. 100L			
01	MISTURADEIRA DE CARNE CAP.50KG MOD.MMS-50 I MR.SIEMSEN			
02	PICADOR DE CARNE, MOTOR MONOFASICO DE 1/3 CV MR. BECARO			
01	PRENSA DE FUSO P/ FORMAS DE 300 A 500 MR. PEACE			
02	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL ELÉTRICO MOD. PA-7S MR. SKYMSEN			
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M			
01	REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX CAP. 450L MR. CONSUL			
01	SUPER CUTTER CAP. 3KG MR. SIRE			
01	TANQUE AÇO INOX C/TERMOSTATO 125L 0,50X0,50MM			
01	TUMBLER CAP. 20KG TAMBOR ROTATIVO CLAMER			

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
TÉCNICA DIETÉTICA		82,2	6,0	4,11
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas da disciplina de Tecnologia de Carnes e Derivados, Tecnologia do Pescado e Derivados				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
26	CADEIRAS GIRATÓRIAS SEM BRAÇO COM ALTURA REGULÁVEL			
06	MESA COM CUBA EM AÇO INOX, CUBA RETANGULAR CENTRAL			
04	ESTANTE LISA PERFURADA, DESMONTÁVEL COM 04 PLANOS REGULÁVEIS COM CAPACIDADE PARA 150 KG			
02	CONDICIONADOR DE AR SPLIT, 18.000 BTU'S 220V			
01	COIFA CONFECCIONADA INTEIRAMENTE EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL MEDINDO: 1300X1300X450MM DE ALTURA.			
01	EXAUSTOR CENTRIFUGO COM CORPO EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO, ROTOR EM ALUMÍNIO, EQUIPADO COM MOTOR ELÉTRICO TRIFÁSICO COM CARCAÇA BLINDADA TIPO THLE, TECNICAMENTE DIMENSIONADO, 220V			
01	FREEZER VERTIVAL 220V			
01	REFRIGERADOR VERTICAL DOMÉSTICO COM DUAS PORTAS, FROST FREE, 400L, 220V			
01	CARRO AUXILIAR DE TRÊS PLANOS PARA TRANSPORTES DIVERSOS, TENDO AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: 03 (TRÊS) PLANOS, EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL ABNT 304-18/8.			
03	MESA C/TAMPO EM AÇO INOX 1,90X0,80X0,90m			
06	ARMÁRIO AÉREO (SUSPENSO 15 CM DO PISO) COM TRÊS PORTAS			
02	ARMÁRIO AÉREO (SUSPENSO 15 CM DO PISO) COM TRÊS PORTAS. DIMENSÕES EXTERNAS: 1800X500X700MM DE ALTURA			
02	ROUPEIRO (GUARDA-VOLUMES) EM AÇO PINTADO COM TINTA ANTI-CORROSIVA, PORTAS NA COR VERDE MIRÓ E DEMAIS ESTRUTURAS NA COR BRANCA, POSUINDO 12 COMPARTIMENTOS INDIVIDUAIS COM PORTAS MUNIDAS DE DISPOSITIVOS PARA CADEADOS			
01	FORNO ELÉTRICO CRISTAL INOX 46 L			
03	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX (CORPO E COPO) DE ALTA ROTAÇÃO CAPACIDADE: 1,5 LTS, 220V,			
03	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO 220V			
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M			
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 2.00M			
02	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL DE MESA CAPACIDADE 15 KG.			
02	BALANÇA DE PRECISÃO PB8000-S/FACT - ESPECIFICAÇÕES: CAPACIDADE MÁXIMA: 8.100G; LEGIBILIDADE: 1G;			
02	EXTRATOR DE SUCOS TODO EM AÇO INOX 1/4CV/220V/60HZ,			
01	TACHO DE FRITURA ELÉTRICO TODO EM AÇO INOX, ACOMPANHADO COM CESTO VAZADO EM AÇO INOX, CAPACIDADE: 6LT, 220V,			
04	BATEDEIRA PLANETÁRIA DELUXE INOX (DOMÉSTICA), DUPLO MOVIMENTO DO BATEDOR QUE GIRA SOBRE O PRÓPRIO EIXO E TAMBÉM AO REDOR E BEM PRÓXIMO DAS PAREDES DA TIGELA; BATEDORES ESPECIAIS EM AÇO INOX			
04	TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); DISPLAY DE CRISTAL LÍQUIDO (LDC); -ESCALA MIN. DE : -50 A 200°C/ - 58 A 329°F -PRECISÃO MINIMA DE: (+) OU (-) 1°C ENTRE 40 A150°C; -RESOLUÇÃO MIN. DE: 0,1°C/0,1°F;			
04	TERMÔMETRO PORTÁTIL MODELO DT-650 - HASTE EM INOX Ø 5MM COM PONTA DE PENETRAÇÃO DE 3,5MM, COMPRIMENTO DA HASTE 200MM,			
02	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO - MODELO DT-FS CARACTERÍSTICAS: FAIXA DE TEMPERATURA: -20°C ~ 320 / RESOLUÇÃO DO DISPLAY: 0.1 / 1°C, PRECISÃO: ± 2 °C,			
01	COOKTOP VITROCERÂMICO 220V / 60 - COM 02 (DOIS) QUEIMADORES,			

	ACABAMENTO EM VIDRO E AÇO INOXIDÁVEL,
06	FOGÃO DE 04 (QUATRO BOCAS) CELEBRATE FORNO SIMPLES (56SPX) – COM 02 QUEIMADORES RÁPIDOS (TRI-CHAMA: 3.700 W), À GÁS GLP, ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO, GRILL ELÉTRICO BIVOLT.
02	RECHAUD RETANGULAR COM TAMPA BASCULANTE INOX
02	CENTRÍFUGA DE ALIMENTOS (CORPO EM AÇO INOX E ACABAMENTOS NA COR PRETA) - DEPÓSITO PARA POLPA: CAPACIDADE DE 3 LITROS
02	FACA ELÉTRICA 220V - EK100 - COM TRAVA DE SEGURANÇA QUE IMPEDE O FUNCIONAMENTO ACIDENTAL DO APARELHO,
01	BEBEDOURO GELÁGUA DE MESA COM SISTEMA EASY OPEN REMOVÍVEL (ABERTURA AUTOMÁTICA DO GARRAFÃO E FACILIDADE DE LIMPEZA INTERNA DO PRODUTO); FUNÇÃO MIX (ÁGUA EM 3 TEMPERATURAS: NATURAL, FRIA E GELADA)
01	CENTRAL DE COCÇÃO INTELIGENTE 061G - CENTRAL AUTOMÁTICA DE COCÇÃO, À GÁS, CAPACIDADE PARA RECEBER ATÉ 06 GN'S 1/1-65MM DE PROFUNDIDADE, TOTALMENTE CONSTRUÍDO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18/10
08	ABRIDOR DE LATAS EM AÇO INOX
04	AMASSADOR DE BATATAS MANUAL TODO EM AÇO INOX
6	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM ANTIADERENTE STARFLON, RETANGULAR MEDINDO: (28,2 X 6,4 X 39,2 CM)
6	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM ANTIADERENTE STARFLON, RETANGULAR MEDINDO: 24,1 X 6,1 X 33,3 CM
6	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM ANTIADERENTE STARFLON, RETANGULAR MEDINDO: 17,8 X 6 X 29,6 CM
6	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM ANTIADERENTE STARFLON, RETANGULAR MEDINDO: 20,7 X 5,2 X 34,6 CM
02	BACIA DE PLÁSTICO GRANDE, CAPACIDADE 30 LITROS, COR BRANCA
06	RECIPIENTE PLÁSTICO RETANGULAR, EM PLÁSTICO RESISTENTE, COR BRANCA, COM BORDAS ARREDONDADAS, MEDINDO: 24,0 X 8,0 X 33,0 CM
06	BACIA DE PLÁSTICO, RESISTENTE, COR BRANCA, CAPACIDADE DE 5 LITROS
06	BACIA DE PLÁSTICO PEQUENA, RESISTENTE, COR BRANCA, CAPACIDADE 3 LITROS
06	BANDEJA EM AÇO INOX REDONDA, LISA, DIÂMETRO DE 38CM
06	BANDEJA PLÁSTICA RETANGULAR, RESISTENTE, COR BRANCA, : 30 X 45CM
06	BANDEJA PLÁSTICA RETANGULAR, RESISTENTE, COR BRANCA, 25 X35CM
06	BANDEJA PLÁSTICA RETANGULAR, RESISTENTE, COR BRANCA, 20 X 30CM
06	BATEDOR DE BIFES EM AÇO INOX
06	BATEDOR DE OVO MANUAL EM AÇO INOX, 28 CM
06	BOLEADOR EM AÇO INOX, CABO PLÁSTICO NA COR BRANCA
02	BULE EM ALUMÍNIO COM TAMPA, CAPACIDADE DE 2 LITROS
02	CAIXA DE ISOPOR COM TAMPA, 15 LITROS
01	CAIXA TÉRMICA, CAPACIDADE 45 LITROS, TAMPA ENCAIXADA, COR VERMELHA COM TAMPA BRANCA, FABRICADA COM ESPUMA DE POLIURETANO, QUE PERMITE O MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO QUENTE OU FRIO, COM ALÇAS LATERAIS, 1 BICO/DRENO PARA DESCONGELAMENTO. MEDIDA A X L X C (CM): 41 X 35 X 52
02	CAIXA TÉRMICA PARA CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE, CAPACIDADE PARA 12 LITROS, COM TAMPA BASCULANTE E ALÇA INTEGRADA, FABRICADA COM ESPUMA DE POLIURETANO, COR VERMELHA E TAMPA BRANCA. MEDIDA A X L X C (CM): 53 X 34 X 26.
06	CANIVETE/SACA-ROLHAS/ABRIDOR, AÇO INOX E CABO BRANCO
06	CARRETLHAS CRESPA EM AÇO INOX COM CABO EM POLIETILENO.

03	CESTO EM AÇO INOX PARA COZINHAR E FRITAR 18 CM DE DIÂMETRO, COM CABO DO MESMO MATERIAL
06	CHALEIRA EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, CAPACIDADE 2 LITROS
06	CHAIRA ESTRIADA, IMANTADA: 12", AÇO SAE 1045 CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	COADOR DE CAFÉ EM NYLON
12	COLHER DE CAFÉ EM AÇO INOX, CAPACIDADE 2,5ML
12	COLHER DE CHÁ EM AÇO INOX, CAPACIDADE 5,0 ML
24	COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOX, CAPACIDADE 7,0 ML
36	COLHER DE SOPA EM AÇO INOX, CAPACIDADE 10ML
06	COLHER DE SERVIR ARROZ, TOTALMENTE EM AÇO INOX, 25CM
06	COLHER EM POLICARBONATO, INQUEBRÁVEL, TAMANHO: 30CM
12	COLHER DE MESA EM AÇO INOX (PARA CHURRASCO), CABO DE PLÁSTICO NA COR VERDE
06	COLHER DE SERVIR EM NYLON NA COR PRETA
06	COLHER DE POLIETILENO - 40CM
06	CONCHA MÉDIA TOTALMENTE EM AÇO INOX, CAPACIDADE: 150ML
06	CONCHA PEQUENA TOTALMENTE EM AÇO INOX, CAPACIDADE: 300ML
06	CONCHAS DE NYLON PARA PANQUECAS E MOLHOS NA COR PRETA
06	COLHER PARA MEXER SUCO TODA EM AÇO INOX, 30CM
06	CONCHA DE SORVETE EM AÇO INOX E CABO PLÁSTICO BRANCO
02	CONJUNTO DE MAMADEIRAS EM PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE, SEM DECORAÇÃO, CONTENDO: 3 MAMADEIRAS, SENDO 01 (UMA) DE 250ML, 01 (UMA)160ML, 01 (UMA)70ML; 3 BICOS DE SILICONE ORTODÔNTICO, SENDO UM PARA MAMADEIRA DE 250ML, IDEAL PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES E DOIS PARA AS MAMADEIRAS DE 160 ML E 70 ML, IDEAIS PARA CRIANÇAS DE 0 À 6 MESES.
04	CONJUNTO DE TAÇAS DE VIDRO PARA SOBREMESA, COM 7 PEÇAS, SENDO: 1 RECIPIENTE GRANDE PARA SOBREMESA, 6 RECIPIENTES PEQUENOS; DIMENSÕES: - TAÇA PEQUENA: 7,0 X 8,3 CM; TAÇA GRANDE: 14,0 X 22,0 CM.
01	CONJUNTO DE TAÇAS DE CRISTAL 30 PEÇAS CONTENDO: 06 TAÇAS PARA CHAMPANHE DE 220ML, 06 TAÇAS PARA ÁGUA DE 500ML, 06 TAÇAS PARA VINHO TINTO DE 400ML, 06 TAÇAS PARA VINHO BRANCO DE 300ML, 06 TAÇAS PARA LICOR DE 100ML. DIÂMETRO APROX. DAS BOCAS: 4CM, 7CM, 6CM, 5,5CM, 4CM RESPECTIVAMENTE.
02	CONJUNTO DE BAIXELAS TODA EM INOX CONTENDO 3 TRAVESSAS DE DIFERENTES TAMANHOS: 01 TRAVESSA FUNDA 25 CM; 01 TRAVESSA RASA 25 CM E 01 TRAVESSA FUNDA 30 CM.
6	CONJUNTO DE PANEAS EM AÇO INOX (PANEAS E TAMPAS) COM 5 PEÇAS. COMPOSIÇÃO: 1 CAÇAROLA 2,5L; 1 CAÇAROLA 4,3L; 1 CAÇAROLA FUNDA 1,7L; 1 CAÇAROLA FUNDA 3,3L; 1 FRIGIDEIRA 2,25L.
08	COPOS GRADUADOS – 1000 ML EM ACRÍLICO
24	COPO DE VIDRO, CAPACIDADE 300ML
24	COPO DE VIDRO TIPO AMERICANO TAMANHO PEQUENO
24	COPO DE VIDRO TIPO AMERICANO TAMANHO DUPLO
06	CORTADOR DE PIZZA EM AÇO INOX, CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
02	CRONÔMETRO DIGITAL COM TIMER CRESCENTE E DECRESCENTE
06	CUSCUZEIRA EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, COM ASAS LONGAS EM BAQUELITE, 18CM DE DIÂMETRO.
06	CUTELO EM AÇO INOX, 6", CABO BRANCO EM POLIPROPILENO
20	DEPÓSITOS PLÁSTICOS RETANGULARES COM TAMPAS– COR BRANCA, DIMENSÕES: 15X30X12CM DE ALTURA
08	DESCASCADOR MANUAL DE BATATAS EM AÇO INOX, CABO PLÁSTICO BRANCO
06	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX, 22 CM DE DIÂMETRO
06	ESCOVA PARA LAVAGEM DE VIDRARIA (TIPO GASPILHÃO), EM NYLON, COM 8 MM DE DIÂMETRO E CABO DE ARAME ANTI-FERRUGEM.
10	ESCOVA PARA LAVAR VIDRARIA (TIPO GASPILHÃO), EM NYLON, COM 10 MM DE

	DIÂMETRO, 25 CM DE COMPRIMENTO E CABO DE ARAME ANTI-FERRUGEM.
06	ESCOVA PARA LAVAR VIDRARIA (TIPO GASPILHÃO), EM NYLON, COM 20 MM DE DIÂMETRO, 30 CM DE COMPRIMENTO E CABO DE ARAME ANTI-FERRUGEM.
04	ESCOVINHA PLÁSTICA PARA LIMPEZA DAS UNHAS DA MÃOS
04	ESCUMADEIRA DE PLASTICO
02	ESPAGUETEIRA EM ALUMÍNIO REVESTIDA COM ANTIADERENTE (TEFLON) DIÂMETRO: 20CM
06	ESPÁTULA PARA CONFEITEIRO EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	ESPÁTULA RASPADOR EM AÇO INOX, 5", CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	ESPÁTULA PARA HAMBÚRGUER EM AÇO INOX, 8"X3", CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	ESPREMEDOR DE ALHO EM AÇO INOX E CABO PLÁSTICO BRANCO
06	ESPREMEDOR DE LIMÃO TODO EM AÇO INOX
08	ESCUMADEIRA TODA EM AÇO INOX, 30 CM
06	ESPÁTULA DE PLÁSTICO NA COR BRANCA, 25CM.
06	EXTRATOR MANUAL DE SUCO DE PLÁSTICO NA COR BRANCA
06	FACA PARA CORTE DE FRUTAS E LEGUMES: 4", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	FACA PARA DESOSSAR: 5", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	FACA PARA CARNES: 8", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	FACA PARA TOMATE :4", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR PRETA
06	FACA PARA CORTE DE CHURRASCO :5", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR PRETA
06	FACA PARA SASHIMI/SUSHI - 9", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR PRETA
06	FACA PARA FILETAR -8", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	FACA PARA FIAMBRES: 12", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
12	FACA DE MESA (PARA CHURRASCO), LÂMINA DE AÇO INOX 5", CABO DE PLÁSTICO NA COR VERDE
	FACA DE MESA TODA EM AÇO INOX, TAMANHO:
06	FACA SERRA PARA PÃO EM AÇO INOX, 7", CABO EM POLIETILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
2	FAQUEIRO INOX COM 101 PEÇAS (TODAS AS PEÇAS INTEIRAMENTE EM AÇO INOX) COMPOSIÇÃO: 12 FACAS DE MESA; 12 COLHERES DE MESA; 12 GARFOS DE MESA; 12 FACAS DE SOBREMESA; 12 COLHERES DE SOBREMESA;12 GARFOS DE SOBREMESA; 12 COLHERES DE CHÁ; 12 COLHERES DE CAFÉ; 01 CONCHA TERRINA; 01 COLHER DE ARROZ; 01 PÁ DE AÇÚCAR; 01 COLHER DE SALADA; 01 GARFO DE SALADA
02	FORMA PARA BOLO REDONDA, EM ALUMÍNIO REVESTIDA COM ANTIADERENTE (TEFLON) COM FUNDO REMOVÍVEL, DIÂMETRO: 26CM
02	FORMA DE BOLO REDONDA COM TUBO FECHADO EM ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE (TEFLON), DIÂMETRO: 18CM
02	FORMA DE PUDIM EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, DIÂMETRO: 20CM.
02	FORMA DE BOLO REDONDA COM TUBO FECHADO EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, DIÂMETRO: 22CM
02	FORMA DE BOLO REDONDA COM TUBO FECHADO EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, DIÂMETRO: 24CM
04	FORMA PARA TORTA E BOLO SEM TUBO, DE ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE STARFLON - Ø24 CM, BORDAS ONDULADAS
04	FORMA PARA BRIOCHE SEM TUBO, DE ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE

	STARFLON - Ø22 CM, BORDAS ONDULADAS
06	FORMA PARA PÃO E BOLO, DE ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE STARFLON, MEDIDAS: 29,8X12,5X7,0CM
12	FORMAS DE PIZZA - ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA: 11X2CM
04	FORMAS DE PIZZA - ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA: 15X2CM
04	FORMAS DE PIZZA - ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA: 20X2CM
06	FORMAS DE PIZZA - ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA: 25X2CM
36	FORMA DE EMPADA EM ALUMÍNIO
06	FRIGIDEIRAS EM TEFLON, DIÂMETRO: 26CM
06	FUNIL PLÁSTICO NA COR BRANCA, 12 CM.
02	GARRAFO DE ÁGUA MINERAL 20 LITROS
06	GARFO EM INOX CABO 30CM
12	GARFO DE MESA (PARA CHURRASCO), LÂMINA DE AÇO INOX 5", CABO DE PLÁSTICO NA COR VERDE
	GARFO DE MESA TODO EM AÇO INOX, TAMANHO:
06	GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR PRETA
02	GARRAFA TÉRMICA PARA ÁGUA, CAPACIDADE 12 LITROS
06	GARRAFA TÉRMICA DE CAFÉ COM TAMPAS EXTERNA, CAPACIDADE: 01 LITRO, COR VERDE
06	HAMBURGUEIRA EM INOX
06	HAMBURGUEIRA PLÁSTICA
06	JARRA DE PLÁSTICO COM TAMPAS NA COR BRANCA, 1,8LITROS
06	JARRA DE VIDRO COM ALÇA, CAPACIDADE: 1,5 LITROS
06	LAVADOR DE ARROZ DE PLÁSTICO NA COR BRANCA
03	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A ½ COLHER DE CHÁ
04	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1 COLHER DE CHÁ
05	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A ½ COLHER DE SOPA
04	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1 COLHER DE SOPA
08	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A ¼ DE XÍCARA
06	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1/3 DE XÍCARA
05	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1/2 XÍCARA
03	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1 XÍCARA
06	PÁ PARA BOLO EM AÇO INOX, CABO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA
02	PAELLERA REVESTIDA COM ANTIADERENTE STARFLON COM ALÇAS EM AÇO INOX, ALÇAS FIXADAS POR QUATRO REBITES, ACABAMENTO EXTERNO LIXADO - Ø30CM.
06	PANELA DE PRESSÃO, CAPACIDADE: 4,5 LITROS
06	PANELA CAÇAROLA COM TAMPAS EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, COM ASAS LONGAS EM BAQUELITE, BOTÃO QUE LIBERA VAPOR, COM 22CM DE DIÂMETRO.
06	PANELA CALDEIRÃO COM TAMPAS EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, COM ASAS LONGAS EM BAQUELITE, BOTÃO QUE LIBERA VAPOR, COM 20 CM DE DIÂMETRO.
06	PANQUEQUEIRA, DE ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE STARFLON - Ø22 CM.
14	PEGADOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX
06	PEGADOR UNIVERSAL PARA ALIMENTOS EM AÇO INOX
06	PENEIRA PLÁSTICA, 20CM DE DIÂMETRO, NA COR BRANCA
06	PENEIRA PLÁSTICA, 15 CM DE DIÂMETRO, NA COR BRANCA
06	PINCEL PARA BOLO, DE PLÁSTICO NA COR BRANCA
24	PIRES DE CHÁ, LISO, DE PORCELANA NA COR BRANCA
24	PIRES DE CAFÉ, LISO, DE PORCELANA NA COR BRANCA
06	PORTA LATA DE ÓLEO REDONDO, DE PLÁSTICO NA COR BRANCA
02	PORTA MANTIMENTOS COM CINCO UNIDADES DE TAMANHOS DIFERENTES, DE PLÁSTICO RESISTENTE, TAMPAS BRANCAS
06	PORTA TALHERES DE PLÁSTICO PARA GAVETA, COM TAMPAS, COM SEPARAÇÃO PARA GARFOS, FACAS, COLHERES DE SOPA E COLHERES DE CHÁ, COR BRANCA

06	PORTA TEMPEROS DE VIDRO COM TAMPAS EM AÇO INOX
24	PRATO DE SOBREMESA, LISO, DE PORCELANA BRANCA
24	PRATO PLANO (RASO). COR BRANCA. DIMENSÕES: BORDA = 3,9CM, Ø = 24,6CM
24	PRATO RASO, LISO, REDONDO DE PORCELANA NA COR BRANCA
24	PRATO FUNDO, LISO, REDONDO DE PORCELANA NA COR BRANCA
06	QUEBRADOR DE NOZES EM AÇO INOX E CABO PLÁSTICO BRANCO
07	RALADOR DE LEGUMES UNIVERSAL, REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
01	REFRATÁRIO RETANGULAR GRANDE
01	REFRATÁRIO RETANGULAR MÉDIO
01	REFRATÁRIO RETANGULAR PEQUENO
06	RASPADOR DE LIMÃO EM AÇO INOX, CABO PLÁSTICO BRANCO, 15CM
01	RELÓGIO DE PAREDE COM PILHAS ALCALINAS
06	ROLO DE MASSA GIRATÓRIO EM POLIPROPILENO, COR BRANCA, 40CM
06	SEPARADOR DE OVOS EM AÇO E INOX E PLÁSTICO BRANCO RESISTENTE
06	SUPORTE PARA FILTRO COADOR DE CAFÉ Nº 103
06	JOGO DE TÁBUAS DE CORTES COLORIDAS EM POLIPROPILENO NAS CORES: BRANCA (LATICÍNIOS); BEGE (ASSADOS/EMBUTIDOS); AMARELA (AVES); AZUL (PEIXES/FRUTOS DO MAR); VERDE (VEGETAIS); VERMELHA (CARNES); DIMENSÕES: 1,5CM X 25CM X 37CM
06	TÁBUA DE CORTE EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA; DIMENSÕES: 1,5CM X 25CM X 37CM
06	TESOURA EM AÇO INOX PARA CORTAR FRANGO
06	TESOURA EM AÇO INOX, DIMENSÕES APROX. DO PRODUTO (L X A X P): 1 X 22 X 7,5 CM, CABO NA COR BRANCA
06	TIGELA QUADRADA DE VIDRO COM TAMPA PLÁSTICA BRANCA, EMPILHÁVEL, CAPACIDADE DE 2 LITROS, DIMENSÕES: 19,6 X 19,6 X 9,2 CM
04	TRAVESSA FUNDA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ACABAMENTO EM BRILHO E DETALHES EM RELEVO FOSCO, TAMPA DE VIDRO TRANSPARENTE, DIMENSÕES APROX. COM EMBALAGEM (L X A X P): 31,2 X 7,2 X 45,7 CM
04	TRAVESSA REDONDA COM TAMPA FEITA EM AÇO INOX E TAMPA DE VIDRO. DIMENSÕES APROX. COM EMBALAGEM (L X A X P): 35,5 X 9 X 35,5 CM
02	TIMER COM CONTAGEM PROGRESSIVA E REGRESSIVA.
02	TRAVESSA OVAL GRANDE DE VIDRO
03	TRAVESSA OVAL PEQUENA DE VIDRO
24	XÍCARA DE CAFÉ EM PORCELANA, LISA, NA COR BRANCA
24	XÍCARA DE CHÁ EM PORCELANA, NA COR BRANCA

O *Campus* Limoeiro do Norte conta com uma cozinha industrial na qual são confeccionados lanches para os alunos e serve de um espaço a mais para a realização de visitas técnicas e aulas práticas, descrito a seguir: Esta cozinha tem capacidade de produzir 400 refeições por turno.

LABORATÓRIO (Nº E/OU NOME)	ÁREA (M ²)	M ² POR ESTAÇÃO	M ² POR ALUNO
COZINHA INDUSTRIAL – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	103,0	6,0	5,15
DESCRIÇÃO (MATERIAIS, FERRAMENTAS, SOFTWARES INSTALADOS, E/OU OUTROS DADOS)			
INSTALAÇÕES PARA AULAS PRÁTICAS DA DISCIPLINA DE TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS, TECNOLOGIA DO PESCADO E DERIVADOS			
EQUIPAMENTOS (HARDWARES INSTALADOS E/OU OUTROS)			
QTDE	ESPECIFICAÇÕES		
1	FREEZER HORIZONTAL, CAPACIDADE 530 LITROS.		
1	BALANÇA ELETRÔNICA DE MESA CAPACIDADE 15 KG. COM FRAÇÃO DE 02 GRAMAS ATÉ 06 QUILOS E DE 05 GRAMAS DE 06 A 15 QUILOS. MARCA: FILIZOLA, BALMAK, WELMY, TOLEDO, MICHELETI		
1	BALANÇA PLATAFORMA 300KG		
1	MÁQUINA PARA MOER CARNES (PICADOR DE CARNES), BOCA 22		
1	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 15 LTS, SOBRE PÉS BASCULANTE COM COPO, TAMPA E CRUZETA DE TRITURAR EM AÇO INOXIDÁVEL. 1/2CV, 220V, MONOFÁSICO.		
2	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX, CAPACIDADE: 4 LTS, 220V.		
15	RECIPIENTE GASTRONORM 1/1, COM 200MM - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM ALÇAS MÓVEIS MARCA: RATIONAL, TRAMOTINA OU SIMILAR		
10	RECIPIENTE GASTRONORM 1/1 - 150MM - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM ALÇAS MÓVEIS MARCA: RATIONAL, TRAMOTINA OU SIMILAR		
15	RECIPIENTE GASTRONORM 1/1 - 100MM - EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, SEM ALÇAS. MARCA: RATIONAL, TRAMOTINA OU SIMILAR		
15	TAMPA PARA RECIPIENTE GASTRONORM 1/1 EM AÇO INOX AISI 430, COM RECORTE PARA CONCHA DE 20MM.		
25	TAMPA PARA RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOX AISI 430 1/1 COM RECORTE PARA CONCHA E ALÇAS MEDIDO RESPECTIVAMENTE: 20MM E 110MM.		
1	PROCESSADOR DE ALIMENTOS CL-50 COM KIT DE 05 LAMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL LIGA 18.8		
9	ESTANTE DE AÇO INOX DESMONTÁVEL COM 04 PLANOS REFORÇADOS REGULÁVEIS, CAPACIDADE POR PLANO DE 250KG		
2	PRATELEIRA SUPERIOR LISA, COM ESPELHO DE ENCOSTO DE 100MM NA PARTE POSTERIOR. EXECUTADA EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8 ESPESSURA 18 COM MÃOS FRANCESAS NO MESMO MATERIAL COM ESPESSURA 14. SOLDAS EM ATMOSFERA INERTE DE ARGÔNIO, INVISÍVEIS. ACABAMENTO POLIDO FOSCO DIMENSÕES: 2000X400MM		
2	ESGUICHO DE PRÉ-LAVAGEM DE PAREDE CONSTRUÍDO EM TUDO DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA 18.8 COM CONEXÕES NO MESMO MATERIAL. MANGUEIRA TIPO PNEUMÁTICA E PISTOLA DE PRESSÃO TIPO GATILHO. ALTURA 1000MM, LARGURA 216MM		
1	CARRO PLATAFORMA CONSTRUÍDO TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, BASE BITOLA 16 (E= 1,5MM), PUXADOR EM TUBO DE AÇO INOXIDÁVEL AØ 1 1/4". RODÍZIOS DE AØ 5", SENDO 2 GIRATÓRIOS COM FREIO E 2 FIXOS. SOLDAS EM ATMOSFERA INERTE DE ARGÔNIO, INVISÍVEIS. ACABAMENTO POLIDO FOSCO. CAPACIDADE 300 KG. DIMENSÃO 900X600X206MM.		
1	MÓDULO DISTRIBUIDOR AQUECIDO PARA 06 GN'S COM EXPOSITOR SUPERIOR EM VIDRO CURVO COM PROTETOR SALIVAR E LUMINÁRIA; TAMPO SUPERIOR EM AÇO		

	INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, BITOLA 18, ACABAMENTO ESCOVADO.
1	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS, DE CENTRO, COM FORNO (01 CÂMARA), COM 06 QUEIMADORES CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA 18.8
1	REFRIGERADOR VERTICAL COM 04 PORTAS, PADRÃO GASTRONORM, REFRIGERAÇÃO COM AR FORÇADO, COM PORTA CADEADOS. CORPO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304.
1	FREEZER VERTICAL COM 04 PORTAS, PADRÃO GASTRONORM, REFRIGERAÇÃO COM AR FORÇADO, COM PORTA CADEADOS. CORPO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304.
1	MESA LISA DE ENCONSTO COM PRATELEIRA INFERIOR LISA, TOTALMENTE EXECUTADA EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA 18.8 BITOLA 18, DIMENSÃO 1400X700X850MM.
1	ARMÁRIO DE AÇO INOX AISI 304 - ESPESSURA DE 1,0 MM, COM 04 PLANOS INTERIORES TOTALMENTE EM AÇO INOX, COM 02 PORTAS FRONTAIS, COM FECHADURA; COM 04 RODÍZIOS DE Æ 5" SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO TRAVA. DIM.: 1200X400X1980MM DE ALTURA.
1	PIA TIPO TANQUE (PARA LAVAGEM DE PANEAS) COM UMA CUBA A DIREITA EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8 BITOLA 18, DIMENSÕES DA PIA: 1200X550X850MM DE ALTURA.
1	FILTRO DE ÁGUA INDUSTRIAL DE PAREDE 9"3/4 PARA PONTO DE USO. CARACTERÍSTICAS: ALTA VAZÃO DE 180 LITROS DE ÁGUA FILTRADA POR HORA, CORPO TRANSPARENTE, FILTRO DE CARVÃO ATIVADO COM PRATA COLOIDAL.
1	PANELA DE PRESSÃO COM FECHAMENTO EXTERNO, 20,8 LITROS, EM ALUMÍNIO POLIDO. CAPACIDADE: 20,8 LITROS, COM SISTEMAS DE SEGURANÇA, TAMPA COM FECHAMENTO EXTERNO, ASAS RESISTENTES, GARANTIA DE DOIS ANOS.
3	ESTRADO PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA PARA RECEBER CAIXAS. DIM. 900X800X55MM. COR BRANCA.
1	ESCADA DE ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, DOBRÁVEL, COM 06 DEGRAUS REVESTIDOS COM BORRACHA ANTI-DERRAPANTE, ALTURA APROXIMADA:1,5M, CAPACIDADE DE PESO DE NO MÍNIMO 150KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/ACESSÓRIOS: POSSUIR PONTEIRAS EM POLIPROPILENO.
1	ARMÁRIO DE MADEIRA PARA ESCRITÓRIO COM 02 PORTAS E FECHADURA, PRATELEIRAS INTERNAS, REVESTIDO EM FÓRMICA E DETALHES DE ACABAMENTO NA COR AZUL
1	ARQUIVO PARA PASTAS SUSPENSAS COM 04 GAVETAS E FECHADURA, DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA COM DETALHES DE ACABAMENTO DA COR AZUL
2	ARMÁRIO GUARDA VOLUMES DE AÇO PINTADO NA COR BRANCA COM 04 PORTAS. ESTRUTURA E PRATELEIRAS EM AÇO. PINTURA: COM TRATAMENTO ANTI-CORROSIVO, FOSFATIZANTE + PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ, 185CM ALTURA X35CM LARGURA X 35CM DE PROFUNDIDADE.
2	CADEIRA GIRATÓRIA COM RODÍZIOS (CINCO PATAS) E BRAÇOS REGULÁVEIS, ACENTO E ENCOSTO ALMOFADADOS EM TECIDO NA COR AZUL MARINHO. ESPUMA INJETADA , BACK II, ACABAMENTO DOS PERFIS E ESTRUTURA NA COR CINZA MÉDIO; REGULAGEM DE ALTURA DO ACENTO A GÁS.
5	CADEIRA FIXA SEM BRAÇOS, CONCHA DUPLA, ESTRUTURA INTERNA EM MADEIRA LAMINADA, ESPUMA COM GOMOS E COM PERFIL DE PROTEÇÃO NAS BORDAS. ESTRUTURA FIXA, PÉ SKI EM TUBO DE AÇO Ø7/8, COM SAPATAS DESLIZANTES EM NYLON. ACABAMENTO DOS PERFIS E ESTRUTURA NA COR CINZA MÉDIO. PINTURA EPÓXI-PÓ. ACABAMENTO EM TECIDO NA COR AZUL MARINHO.
2	MICROMPUTADOR COM MONITOR LCD WIDE 16", PROCESSADOR CORE 2 DUO, 2.9 GHZ, MEMÓRIA 4GB, HD: 500GB, DRIVES: DVD-RW, TECLADO PORTUGUÊS-BRASIL - 107 TECLAS PS2, MAUDE: PS2, 2 BOTÕES, COM SCROLL, ÓTICO, CONEXÕES: 4 X USB, 1X PARALELAS, 1 X SERIAL, 1 X RJ-45, 2 X RJ - 11,, ÁUDIO ESTÉRIO.
1	IMPRESSORA A LASER
1	MÓDULO ISOLADOR 220V

1	APARELHO DE FAX/TELEFONE
1	NO BREAK
4	ABRIDOR DE LATA, MANUAL, EM AÇO INOXIDÁVEL
3	BACIA DE PLÁSTICO GRANDE, COR BRANCA (DIÂM. 50 CM X 21 CM ALTURA, CAPAC. 40 L
3	BACIA DE PLÁSTICO MÉDIA, COR BRANCA, DIÂM. 47CM X 16 CM ALTURA, CAPAC. 24 L
4	BACIA DE PLÁSTICO PEQUENA, COR BRANCA, DIÂM. 28 CM X 12 CM ALTURA, CAPAC. 5 L
4	BACIA DE PLÁSTICO PEQUENA DIÂM. 40 CM X 15 CM ALTURA, CAPAC. 18 L
5	LIXEIRA DE PLÁSTICO RESISTENTE (POLIPROPILENO) COM TAMPA E ACIONAMENTO COM PEDAL, COR BRANCA, CAPAC. 85 A 100 LITROS, SOB DOIS RODÍZIOS.
2	BALDE PLÁSTICO COM ALÇA EM METAL, CAPACIDADE PARA 10 LITROS
4	CAIXA RETANGULAR C/ TAMPA, COR BRANCA, EM PLÁSTICO, CAPAC. 13 LITROS
4	CAIXABOX EM PLÁSTICO, COR BRANCA, CAPAC. 6,5 LITROS
4	CAIXA PLÁSTICA RETANGULAR, COM TAMPA, BRANCA 53X32X18 CM 25 LITROS
4	CAIXA PLÁSTICA RETANGULAR EM POLIPROPILENO, COR BRANCA, CAPACIDADE 29 LITROS
1	CANECA PARA MERENDA ESCOLAR DE POLIPROPILENO NA COR CAMELO, CAPAC. 300 ML
3	CANECÃO EM ALUMÍNIO C/ CABO BARQUELITE REFORÇADO, ARO NO.18 CAPAC. 4,5 LITROS
3	CANECÃO EM ALUMÍNIO C/ CABO BARQUELITE REFORÇADO, CAPAC. 2,0 LITROS
1	CHAIRA 30CM
1000	COLHER PARA MERENDA ESCOLAR DE POLIPROPILENO NA COR CAMELO COMPRIMENTO 17 CM, ACABAMENTO: TOTALMENTE LISA
4	CONCHAS EM ALUMÍNIO, TAMANHO MÉDIO, CABO: 30CM
6	COLHERES PARA SERVIR ARROZ EM AÇO INOX, CABO 30CM
2	CONCHA GRANDE EM ALUMÍNIO, CABO DE 50CM
4	CONCHAS MÉDIAS EM AÇO INOX, CABO 30CM
2	CORTADOR DE LEGUMES, MANUAL, TAMANHO MÉDIO, PECAS MACHO E NAVALHA DE 10CM X10 CM
6	CUSCUZEIRA EM ALUMÍNIO COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS
1	CUTELO COM CABO EM POLIPROPILENO COR BRANCA
4	DESCASCADOR DE LEGUMES PEQUENO MANUAL
3	ESCORREDOR GRANDE DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO, COM DUAS ALÇAS, DIÂMETRO:50CM, ALTURA: 25CM.
3	ESCUMADEIRA MÉDIA EM AÇO INOX, CABO 30CM
6	ESTRADO MODULAR EM POLIPROPILENO RESISTENTE, COR BRANCA OU CINZA, DIMENSÕES: 13CM X 41CM X 82CM
4	FACA 06 POLEGADAS COM CABO BRANCO DE POLIPROPILENO E LÂMINA DE AÇO CARBONO
4	FACA 08 POLEGADAS COM CABO BRANCO DE POLIPROPILENO E LÂMINA DE AÇO CARBONO
4	FACA 10 POLEGADAS COM CABO BRANCO DE POLIPROPILENO E LÂMINA DE AÇO INOX
4	FACA SERRA C/ CABO AZUL DE POLIPROPILENO E LÂMINA EM AÇO INOX (COMPRIMENTO 20 CM)
2	FRIGIDEIRA TEFLON NO. 30
2	FUNIL EM PLÁSTICO, GRANDE, DIÂMETRO DE 19 CM, COR BRANCA
2	FUNIL EM PLÁSTICO, PEQUENO, DIÂMETRO DE 10 CM
3	GARFO GRANDE EM AÇO INOX, CABO 30CM
1	GARRAFA TÉRMICA, CAPAC. 01 LITRO
2	JARRAS PLÁSTICAS, CAPAC. 1,8 LITROS
2	JARRAS PLÁSTICAS, CAPAC. 04 LITROS
4	MONOBLOCO FECHADO 67X44X19 CM - 40 LITROS, COR BRANCA
4	PÁ REMO DE CALDEIRÃO MÉDIA DE POLIETILENO (1,5CM X 9 CM X 75CM)

4	PANELA CALDEIRÃO EM ALUMÍNIO, C/ 02 ALÇAS E TAMPA - ARO NO. 26, CAPAC. 12 LITROS
4	PANELA CALDEIRÃO EM ALUMÍNIO, C/ 02 ALÇAS E TAMPA - CAPAC. 68 LITROS (DIÂMETRO: 45CM, ALTURA: 45CM)
4	PANELA CAÇAROLA EM ALUMÍNIO, C/ 2 ALÇAS E TAMPA - ARO NO. 28, CAPAC. 08 LITROS
4	PANELA CAÇAROLA, EM ALUMÍNIO, C/ 2 ALÇAS E TAMPA - CAPAC. 50 LITROS (ALTURA: 25CM, DIÂMETRO: 55CM)
1	PANELA DE PRESSÃO EM ALUMÍNIO, CAPACIDADE 20 LITROS
2	PEÇA MACHO PARA CORTADOR DE LEGUMES TAM. MÉDIO DE 10MM X 10MM
4	NAVALHA PARA CORTADOR DE LEGUMES TAM. MÉDIO DE 10MM X 10MM
4	PENEIRA DE PLÁSTICO (NYLON) FUNDA C/ CABO (DIÂM. 15 CM)
2	PLACA DE CORTE DE POLIETILENO COM CANALETA (1,5 CM X 30CM X 50 CM) NA COR AMARELA
4	PLACA DE CORTE DE POLIETILENO COM CANALETA (1,5 CM X 30CM X 50 CM) NA COR BRANCA
2	PLACA DE CORTE DE POLIETILENO COM CANALETA (1,5 CM X 30CM X 50 CM) NA COR VERDE
2	PLACA DE CORTE DE POLIETILENO COM CANALETA (1,5 CM X 30CM X 50 CM) NA COR VERMELHA
10	PORTA-GUARDANAPO EM PLÁSTICO, NA COR AZUL
20	PORTA-COLHERES EM PLÁSTICO NA COR AZUL
6	POTES PLÁSTICOS COM TAMPA, CAPAC. 01 LITRO
6	POTES PLÁSTICOS COM TAMPA, CAPAC. 02 LITROS
6	POTES PLÁSTICOS COM TAMPA, CAPAC. 04 LITROS
1000	PRATOS PARA MERENDA ESCOLAR DE POLIPROPILENO NA COR CARAMELO C/ DIÂMETRO 210 MM, CAPAC. 300 ML
3	RALADOR 4 FACES INOX
25	SECADOR DE PRATO, DE PLÁSTICO, COR AZUL, TAM. 34CMX30CM

LABORATÓRIO (Nº E/OU NOME)		ÁREA (M ²)	M ² POR ESTAÇÃO	M ² POR ALUNO
NÚCLEO DE ATENDIMENTO E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		70,0	6,0	5,15
DESCRIÇÃO (MATERIAIS, FERRAMENTAS, SOFTWARES INSTALADOS, E/OU OUTROS DADOS)				
INSTALAÇÕES PARA AULAS PRÁTICAS DA DISCIPLINA DE TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS, TECNOLOGIA DO PESCADO E DERIVADOS				
EQUIPAMENTOS (HARDWARES INSTALADOS E/OU OUTROS)				
QTDE	ESPECIFICAÇÕES			
6	ADIPÔMETROS CIENTÍFICOS			
4	ADIPÔMETROS CLÍNICOS			
1	ARMÁRIO DE AÇO DO TIPO ARQUIVO PARA PASTAS SUSPENSAS			
3	ARMÁRIOS DE AÇO COM PORTAS E FECHADURAS			
1	BALANÇA PEDIÁTRICA MECÂNICA			
1	BALANÇA PLATAFORMA DIGITAL PARA PESAR ADULTOS			
1	BALANÇA PLATAFORMA MECÂNICA PARA PESAR ADULTOS			
3	BALANÇAS PORTÁTEIS DE VIDRO			
12	CADEIRAS FIXAS SEM BRAÇOS			
2	CADEIRAS GIRATÓRIAS COM BRAÇOS			
3	COMPUTADORES DO TIPO <i>DESKTOP</i>			
1	ESTABILIZADOR DE VOLTAGEM 110-220V			
3	ESTADIÔMETROS FIXOS DE PAREDE			
4	ESTADIÔMETROS PORTÁTEIS			
1	ESTANTE DE AÇO COM 6 PRATELEIRAS VASADAS			
20	FITAS MÉTRICAS INELÁSTICAS			
1	FREQUENCÍMETRO			
1	GELÁGUA DE COLUNA			
1	IMPRESSORA A LASER			
2	LONGARINAS COM 3 ACENTOS E ENCOSTOS, ACOLCHOADAS			
1	MESA PARA COMPUTADOR			
1	MESA PARA IMPRESSORA			
7	MESAS DE TRABALHO			

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Senado Federal, 2007.

CARVALHO, A. D. Novas Metodologias em Educação, Coleção Educação, São Paulo, Porto Editora, 1995.

DELORS, Jacques. Educação: um tesouro a descobrir - relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. São Paulo: Cortez, 2001.

DIAS, Rosanne Evangelista. Competências - um conceito recontextualizado no currículo para a formação de professores no Brasil. In: 24ª Reunião Anual da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação, 2001, Caxambu - MG. Intelectuais, conhecimento e espaço público, 2001.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Estimativas da população para 1º de julho de 2008 (PDF). (29 de agosto de 2008). Página visitada em 04 de abril de 2009.

Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB – Lei nº 9.394/1996.

PARECER CNE/CES 1.133/2001. Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição.

PERRENOUD, Philippe: Dez competências para ensinar, Porto Alegre, Artmédicas, 2002.

PIMENTA, S. Garrido. O estágio na formação de professores: Unidade Teoria e Prática. São Paulo: Cortez, 2001.

PIMENTA, S. G; ANASTASIOU, L. das G. Docência no Ensino Superior , Vol. I. São Paulo: Cortez, 2002.

RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO. Avaliação da Aprendizagem - Orientações para a implementação da Portaria SAPP nº 048/04. Disponível em www.educacao.rj.gov.br/CursoNormal/CadernoAvaliacao.

RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 03/2002 – Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores.

<http://portal.mec.gov.br>

ANEXOS

1. SISTEMA DE AVALIAÇÃO

TÍTULO II - DA ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA

CAPÍTULO II – Da aprendizagem

Seção I – Da avaliação da aprendizagem

Art. 40 A avaliação dá significado ao trabalho escolar e tem como objetivo mensurar a aprendizagem nas suas diversas dimensões, quais sejam hábitos, atitudes, valores e conceitos, bem como de assegurar aos discentes a progressão dos seus estudos.

Art. 41 A avaliação será processual e contínua, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea **a**, da LDB 9394/96.

Parágrafo único - O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos planos de cursos, considerando cada nível e modalidade de ensino.

Art. 42 As estratégias de avaliação da aprendizagem deverão ser formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade e do autodesenvolvimento.

Parágrafo único - A avaliação da aprendizagem se realizará por meio da aplicação de provas, da realização de trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio, da execução de projetos orientados, de experimentações práticas, entrevistas ou outros instrumentos, considerando o caráter progressivo da avaliação.

Seção II – Da recuperação da aprendizagem

Art. 43 O planejamento didático-pedagógico do IFCE prevê oportunidades de recuperação para os discentes que não atingirem os objetivos básicos de aprendizagem, estabelecidos de acordo com cada nível/modalidade de ensino.

Parágrafo único - Entende-se por recuperação de aprendizagem o tratamento especial dispensado aos alunos cujas avaliações apresentarem resultados considerados pelo professor e pelo próprio aluno como insuficientes, considerando-se a assimilação do conteúdo ministrado e não simplesmente a nota.

Seção IV – Da sistemática de avaliação

Subseção III – Da sistemática de avaliação no ensino superior

Art. 54 A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1 Em cada etapa, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos construídos.

§2 Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, 02 (duas) avaliações por etapa.

§3 A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter a média mínima 7,0 para a aprovação.

Art. 55 A média final de cada etapa e de cada período letivo terá apenas uma casa decimal; as notas das avaliações parciais poderão ter até duas casas decimais.

Art. 56 Caso o aluno não atinja a média mínima para a aprovação (7,0), mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima 3,0, ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final.

§1 A prova final deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2 A média final será obtida pela soma da média semestral, com a nota da prova final, dividida por 2 (dois); a aprovação do discente estará condicionada à obtenção da média mínima 5,0.

§3 A prova final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre.

§4 A aprovação do rendimento acadêmico far-se-á, aplicando-se a fórmula a seguir:

SUPERIOR

$$X_S = \frac{2X_1 + 3X_2}{5} \geq 7,0$$

$$X_F = \frac{X_S + AF}{2} \geq 5,0$$

LEGENDA

X_S - Média semestral

X₁ - Média da primeira etapa

X₂ - Média da segunda etapa

X_F - Média final

AF - Avaliação final

Art. 57 Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total das aulas de cada componente curricular.

Seção V – Da promoção

Art. 58 Para efeito de promoção, o discente será avaliado quanto ao rendimento acadêmico, medido de acordo com a média estabelecida para o seu nível de ensino, e pela assiduidade às aulas que devera ser igual ou superior a 75% do total de horas letivas para o ensino técnico e a 75% por componente curricular, quando se tratar do ensino superior.

Paragrafo único - As faltas justificadas não serão abonadas, embora seja assegurado ao aluno o direito à realização de trabalhos e avaliações ocorridas no período da ausência.

2. DOCUMENTOS DOS ESTÁGIOS

Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DA DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E RELAÇÕES DE ESTÁGIO

Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§ 1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 3º As atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior, desenvolvidas pelo estudante, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico do curso.

Art. 3º O estágio, tanto na hipótese do § 1º do art. 2º desta Lei quanto na prevista no § 2º do mesmo dispositivo, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e freqüência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

§ 1º O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final.

§ 2º O descumprimento de qualquer dos incisos deste artigo ou de qualquer obrigação contida no termo de compromisso caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

Art. 4º A realização de estágios, nos termos desta Lei, aplica-se aos estudantes estrangeiros regularmente matriculados em cursos superiores no País, autorizados ou reconhecidos, observado o prazo do visto temporário de estudante, na forma da legislação aplicável.

Art. 5º As instituições de ensino e as partes cedentes de estágio podem, a seu critério, recorrer a serviços de agentes de integração públicos e privados, mediante condições acordadas em instrumento jurídico apropriado, devendo ser observada, no caso de contratação com recursos públicos, a legislação que estabelece as normas gerais de licitação.

§ 1º Cabe aos agentes de integração, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do instituto do estágio:

- I – identificar oportunidades de estágio;
- II – ajustar suas condições de realização;
- III – fazer o acompanhamento administrativo;
- IV – encaminhar negociação de seguros contra acidentes pessoais;
- V – cadastrar os estudantes.

§ 2º É vedada a cobrança de qualquer valor dos estudantes, a título de remuneração pelos serviços referidos nos incisos deste artigo.

§ 3º Os agentes de integração serão responsabilizados civilmente se indicarem estagiários para a realização de atividades não compatíveis com a programação curricular estabelecida para cada curso, assim como estagiários matriculados em cursos ou instituições para as quais não há previsão de estágio curricular.

Art. 6º O local de estágio pode ser selecionado a partir de cadastro de partes cedentes, organizado pelas instituições de ensino ou pelos agentes de integração.

CAPÍTULO II DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Art. 7º São obrigações das instituições de ensino, em relação aos estágios de seus educandos:

- I – celebrar termo de compromisso com o educando ou com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou relativamente incapaz, e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;
- II – avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- III – indicar professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
- IV – exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;
- V – zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
- VI – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos;

VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

Parágrafo único. O plano de atividades do estagiário, elaborado em acordo das 3 (três) partes a que se refere o inciso II do caput do art. 3º desta Lei, será incorporado ao termo de compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

Art. 8º É facultado às instituições de ensino celebrar com entes públicos e privados convênio de concessão de estágio, nos quais se explicitem o processo educativo compreendido nas atividades programadas para seus educandos e as condições de que tratam os arts. 6º a 14 desta Lei.

Parágrafo único. A celebração de convênio de concessão de estágio entre a instituição de ensino e a parte concedente não dispensa a celebração do termo de compromisso de que trata o inciso II do caput do art. 3º desta Lei.

CAPÍTULO III DA PARTE CONCEDENTE

Art. 9º As pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

I – celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;

II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

IV – contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso;

V – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;

VII – enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Parágrafo único. No caso de estágio obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de que trata o inciso IV do caput deste artigo poderá, alternativamente, ser assumida pela instituição de ensino.

CAPÍTULO IV DO ESTAGIÁRIO

Art. 10. A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar:

I – 4 (quatro) horas diárias e 20 (vinte) horas semanais, no caso de estudantes de educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos;

II – 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

§ 1º O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino.

§ 2º Se a instituição de ensino adotar verificações de aprendizagem periódicas ou finais, nos períodos de avaliação, a carga horária do estágio será reduzida pelo menos à metade, segundo estipulado no termo de compromisso, para garantir o bom desempenho do estudante.

Art. 11. A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Art. 12. O estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório.

§ 1º A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, não caracteriza vínculo empregatício.

§ 2º Poderá o educando inscrever-se e contribuir como segurado facultativo do Regime Geral de Previdência Social.

Art. 13. É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente durante suas férias escolares.

§ 1º O recesso de que trata este artigo deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação.

§ 2º Os dias de recesso previstos neste artigo serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

Art. 14. Aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio.

CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO

Art. 15. A manutenção de estagiários em desconformidade com esta Lei caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

§ 1º A instituição privada ou pública que reincidir na irregularidade de que trata este artigo ficará impedida de receber estagiários por 2 (dois) anos, contados da data da decisão definitiva do processo administrativo correspondente.

§ 2º A penalidade de que trata o § 1º deste artigo limita-se à filial ou agência em que for cometida a irregularidade.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 16. O termo de compromisso deverá ser firmado pelo estagiário ou com seu representante ou assistente legal e pelos representantes legais da parte concedente e da instituição de ensino, vedada a atuação dos agentes de integração a que se refere o art. 5º desta Lei como representante de qualquer das partes.

Art. 17. O número máximo de estagiários em relação ao quadro de pessoal das entidades concedentes de estágio deverá atender às seguintes proporções:

I – de 1 (um) a 5 (cinco) empregados: 1 (um) estagiário;

II – de 6 (seis) a 10 (dez) empregados: até 2 (dois) estagiários;

III – de 11 (onze) a 25 (vinte e cinco) empregados: até 5 (cinco) estagiários;

IV – acima de 25 (vinte e cinco) empregados: até 20% (vinte por cento) de estagiários.

§ 1º Para efeito desta Lei, considera-se quadro de pessoal o conjunto de trabalhadores empregados existentes no estabelecimento do estágio.

§ 2º Na hipótese de a parte concedente contar com várias filiais ou estabelecimentos, os quantitativos previstos nos incisos deste artigo serão aplicados a cada um deles.

§ 3º Quando o cálculo do percentual disposto no inciso IV do caput deste artigo resultar em fração, poderá ser arredondado para o número inteiro imediatamente superior.

§ 4º Não se aplica o disposto no caput deste artigo aos estágios de nível superior e de nível médio profissional.

§ 5º Fica assegurado às pessoas portadoras de deficiência o percentual de 10% (dez por cento) das vagas oferecidas pela parte concedente do estágio.

Art. 18. A prorrogação dos estágios contratados antes do início da vigência desta Lei apenas poderá ocorrer se ajustada às suas disposições.

Art. 19. O art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 428.

§ 1o A validade do contrato de aprendizagem pressupõe anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social, matrícula e frequência do aprendiz na escola, caso não haja concluído o ensino médio, e inscrição em programa de aprendizagem desenvolvido sob orientação de entidade qualificada em formação técnico-profissional metódica.

.....

§ 3o O contrato de aprendizagem não poderá ser estipulado por mais de 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aprendiz portador de deficiência.

.....

§ 7o Nas localidades onde não houver oferta de ensino médio para o cumprimento do disposto no § 1º deste artigo, a contratação do aprendiz poderá ocorrer sem a frequência à escola, desde que ele já tenha concluído o ensino fundamental.” (NR)

Art. 20. O art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 82. Os sistemas de ensino estabelecerão as normas de realização de estágio em sua jurisdição, observada a lei federal sobre a matéria.

Parágrafo único. (Revogado).” (NR)

Art. 21. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 22. Revogam-se as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001.

Brasília, 25 de setembro de 2008; 187ª da Independência e 120ª da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

FernandoHaddad

André Peixoto Figueiredo Lima

Este texto não substitui o publicado no DOU de 26.9.2008



FICHA DE ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Reservado ao aluno

1. Solicitação de Matrícula	
CURSO	
MATRÍCULA	ALUNO
DDD / TELEFONE ()	E-MAIL
EM: ____/____/____	
Assinatura do aluno	

Reservado à Coordenadoria de Controle Acadêmico / CCA

2. Resultado do Pedido de Matrícula	() Deferido	() Indeferido
MOTIVOS		
Em: ____/____/____		
Responsável pela Análise / CCA		

Reservado ao Coordenador do Estágio

3. Cadastro do Estágio			
SIAPÉ	PROFESSOR ORIENTADOR		
DATA INÍCIO DO ESTÁGIO / /	PREVISÃO DE TÉRMINO / /	CH SEMANAL	CH TOTAL
EMPRESA	SETOR DO ESTÁGIO		
ENDEREÇO	NÚMERO	BAIRRO / DISTRITO	
CEP	MUNICÍPIO	UF	CNPJ
DDD / TELEFONE	DDD / FAX	EMAIL	
Dados do Seguro			
SEGURADORA	Nº CONTRATO	VALOR (R\$)	
Em: ____/____/____			
Coordenador do Estágio			

Reservado ao Orientador do Estágio

4. Resultado do Estágio						
SITUAÇÃO DO ESTÁGIO () CANCELADO () ENCERRADO	SITUAÇÃO DO ALUNO NO ESTÁGIO () APROVADO () REPROVADO () DESISTENTE	NOTA			MÉDIA FINAL	DATA DE TÉRMINO / /
		SUPERVISOR	ORIENTADOR	COORDENADOR		

EM: ____/____/____

Assinatura do aluno

Assinatura do Orientador



5. Comprovante do pedido de matrícula no Estágio

CURSO	MATRÍCULA	ALUNO
-------	-----------	-------

EM ____/____/____

Responsável

FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DIRETORIA DE RELAÇÕES EMPRESARIAIS
COORDENADORIA DE ACOMPANHAMENTO DE ESTÁGIOS

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

Em conformidade com a Lei nº 11.788, de 25/09/2008, o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, interveniente obrigatório neste instrumento, representado por seu Coordenador de Acompanhamento de Estágios doravante denominado, simplesmente, IFCE, e do outro lado, a empresa (nome) _____, CNPJ Nº _____, situada a Rua (Av.) _____, Nº _____, Bairro _____, CEP. _____, Fone: _____, Fax: _____, ramo de atividade _____, E-mail _____, doravante designada **PARTE CONCEDENTE**, e o estagiário _____, CPF Nº _____, data de nascimento ____/____/____, residente na Rua (Av.) _____ nº _____, Complemento _____, Bairro _____, Cidade _____, CEP. _____, aluno do curso de _____, semestre _____, matrícula nº _____ desta instituição de ensino, resolvem firmar o presente

Termo de Compromisso de estágio, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

- **PRIMEIRA** - As atividades desenvolvidas pelo estagiário devem ser compatíveis com a formação recebida no Curso, conforme plano de atividades em anexo.
- **SEGUNDA** - Caberá à parte concedente:
 - Oferecer ao estagiário condições de desenvolvimento vivencial, treinamento prático e de relacionamento humano com observância do plano de atividades do estagiário que passa a ser parte integrante deste documento;
 - b) Proporcionar à instituição de ensino condições para o aprimoramento e avaliação do estagiário.
 - c) Designar profissional qualificado como supervisor do estagiário.
 - d) Estabelecer nos períodos de atividades acadêmicas redução de pelo menos a metade da jornada a ser cumprida em estágio.
 - e) Conceder período de 30 dias de recesso ao estagiário sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 01(um) ano ou proporcional quando de duração inferior a ser gozado preferencialmente durante as férias escolares.
 - f) Fornecer, por ocasião do desligamento do estagiário, termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.
- **TERCEIRA** - Caberá ao Estagiário:
 - Cumprir as atividades estabelecidas pela parte concedente de acordo com a cláusula primeira;
 - Observar as normas internas da parte concedente;
 - Cumprir as instruções contidas no Manual do Estagiário elaborado pela instituição de ensino.
- **QUARTA** - O Horário do estágio será das ____ às ____ horas e de ____ às ____ horas, perfazendo ____ semanais, devendo esta jornada ser compatível com o horário escolar do estagiário.
- **QUINTA** - Este Termo de Compromisso terá vigência de ____/____/____ a ____/____/____, podendo ser rescindido a qualquer tempo, unilateralmente, mediante comunicação escrita, independente de pré-aviso, inexistindo qualquer indenização e vínculo de emprego.
- **SEXTA** - A parte concedente remunerará mensalmente o estagiário através de uma bolsa-auxílio, no valor de R\$ _____ (_____) e de auxílio-transporte no valor de R\$ _____ (_____).
- **SÉTIMA** - O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, neste ato, oferece ao estagiário seguro contra acidentes pessoais mediante apólice nº _____ da Companhia _____;
- **OITAVA**- A Empresa designa o funcionário _____ para ser o supervisor (a) interno do estagiário, que ficará responsável pelo acompanhamento e programação das atividades a serem desempenhas no estágio.
- **NONA** - Constituem motivos para cessação automática do presente Termo de Compromisso:
 - A conclusão ou abandono do estágio/bolsa ou cancelamento de matrícula.
 - O não cumprimento das cláusulas estabelecidas neste documento.
 - Trancamento ou abandono do semestre ou do curso
 - Pedido de rescisão por parte do aluno ou da parte concedente.

Estando de acordo com o que ficou acima expresso, vai o presente instrumento assinado, em três vias de igual teor, pelas partes.

_____, ____ de _____ de 20__.

Empresa
(Assinatura e carimbo)

Aluno Estagiário/Bolsista
(Assinatura)

Instituição de Ensino
Coordenadoria de Estágios
(Assinatura e carimbo)



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

PLANO DE ATIVIDADES DO ESTAGIÁRIO
(PARTE INTEGRANTE DO TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO)

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA E SUPERVISOR:

Nome da Empresa:	
ENDEREÇO:	CEP:
CIDADE:	CNPJ:
TELEFONE:	FAX:
E-MAIL:	
SUPERVISOR DO ESTÁGIO DESIGNADO PELA EMPRESA:	
CARGO/QUALIFICAÇÃO:	
TELEFONE:	

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAGIÁRIO:

Nome :	Telefone:
Curso:	Semestre:
Período do estágio: ____/____/____ a ____/____/____	
Setor de realização do estágio:	

3. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO:

CAMPUS:	
PROFESSOR ORIENTADOR:	TELEFONE:
E-MAIL DO PROFESSOR ORIENTADOR:	

4. ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS NO ESTÁGIO:

5. RESULTADOS ESPERADOS:

ASSINATURA E CARIMBO DO SUPERVISOR NA PARTE CONCEDENTE

ASSINATURA DO (A) ESTAGIÁRIO(A)

ASSINATURA E CARIMBO DO PROFESSOR ORIENTADOR IFCE



TERMO DE CONVÊNIO INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ

Por este instrumento, o Instituto Federal do Ceará - *Campus* Limoeiro do Norte, CNPJ 10.744.098/0003-07, com sede à Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145, Centro, Limoeiro do Norte-CE, doravante denominado INSTITUIÇÃO DE ENSINO neste ato representado pelo seu Diretor ou pelo Coordenador de Integração Escola-Empresa, abaixo assinado e do outro lado _____, CNPJ nº _____, localizada à Rua/Av. _____, nº _____, bairro _____, cidade _____, CEP _____, telefone (____) _____, fax (____) _____, e-mail: _____ doravante denominado(a) EMPRESA, representada por _____, ocupante do cargo de _____ abaixo-assinado, firmam o presente convênio em conformidade com a Lei nº 11.788, de 25 de Setembro de 2008, e mediante as cláusulas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objetivo

O presente convênio visa à execução do programa de Estágio Supervisionado que propicie aos estudantes o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular, objetivando seu desenvolvimento para a vida cidadã e para o trabalho. Deve ser uma complementação ao ensino e à aprendizagem pertinentes a área de formação profissional e desenvolvimento social, profissional e cultural.

CLÁUSULA SEGUNDA – Da Seleção

A seleção dos estagiários ficará a cargo da Empresa.

CLÁUSULA TERCEIRA – Da Concessão e Duração do Estágio

A concessão do estágio será efetivada mediante Termo de Compromisso com duração de até 01 (um) ano, em caso de estágio obrigatório.

PARÁGRAFO ÚNICO – O estágio não acarretará vínculo empregatício, porém o estagiário é obrigado ao cumprimento das normas estabelecidas pela Empresa.

CLÁUSULA QUARTA – Da Jornada de Trabalho

A Jornada de Trabalho será de no máximo 30 (trinta) horas semanais, no máximo 6 horas diárias, em horário estabelecido pela Empresa, compatível com as atividades discentes.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos não previstos nesta cláusula serão resolvidos em acordo com a Coordenadoria de Integração Escola-Empresa.

CLÁUSULA QUINTA – Do Desligamento

Poderá a empresa, se lhe convier, desligar, em qualquer tempo, o estagiário, devendo comunicar imediatamente à Instituição de Ensino por escrito.

CLÁUSULA SEXTA – Das Obrigações do INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ – CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE

- Designar orientador (supervisor) de estágio para fazer o acompanhamento do estagiário, para atuar de forma integrada com o supervisor de estágio da empresa;
- Verificar a regularidade da situação escolar do estudante durante o processo seletivo, inclusive o trancamento total do curso e desligamento do INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ – CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE.
- Realizar, em favor do estagiário, seguro contra acidentes pessoais, na forma exigida pelo Art. 8º do Decreto nº 87.494 de 18 de agosto de 1982;

CLÁUSULA SÉTIMA – Das Obrigações da Empresa

- Designar o supervisor de estágio para atuar de forma integrada junto ao INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ – CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE;
- Propiciar condições técnicas para que os estagiários sejam supervisionados;
- Propiciar oportunidade de complementação do ensino e da aprendizagem dos estagiários, mediante treinamento prático em situações reais de trabalho, relacionadas à área de formação, de acordo com as conveniências administrativas da Empresa;
- Efetuar controle de assiduidade e pontualidade do estagiário;
- Proceder a lavratura do termo de compromisso;
- Avaliar no final do estágio, o desempenho do estagiário.

CLÁUSULA OITAVA – Duração e Rescisão do Convênio

O prazo de duração deste convênio será de 05 (cinco) anos, a contar da data de assinatura, podendo ser alterado, mediante Termo Aditivo, ou rescindido, de comum acordo entre as partes ou unilateralidade, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA NONA – Disposições Gerais

As partes praticarão, reciprocamente, os atos necessários à efetiva execução das presentes disposições por intermédio dos seus representantes, sendo os casos omissos resolvidos conjuntamente pelas partes envolvidas nesse convênio; ou o não-cumprimento pelas partes das condições estabelecidas neste convênio ou seus termos aditivos, implicará sua rescisão automática.

E por estarem de pleno acordo, as partes assinam o presente convênio em 02 (duas) vias de igual teor, forma e validade.

Limoeiro do Norte, ____ de _____ de _____.

EMPRESA
(assinatura e carimbo)

INSTITUTO FEDERAL DO
CEARÁ – CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE
(assinatura e carimbo)

3. FORMAS DE ACESSO

TÍTULO I - DA MISSÃO, DA OFERTA E DO REGIME

CAPÍTULO III - Do regime acadêmico

Seção II - Do Ingresso e da matrícula

Art. 9 ° O ingresso nos cursos do IFCE dar-se-á pelos seguintes meios:

- a) processo seletivo público/vestibular, normatizado por edital, que determina o número de vagas, os critérios de seleção para cada curso e o respectivo nível de ensino;
- b) como graduado ou transferido, segundo determinações publicadas em edital, tais como número de vagas, critério de seleção para cada curso e nível de ensino;
- c) como aluno especial mediante solicitação feita na recepção dos campi do IFCE.

Parágrafo único - Em nenhuma hipótese será permitida a matrícula de alunos em mais de um curso do mesmo nível.

Art. 10 ° Não será permitida a matrícula de alunos em dois cursos públicos de ensino superior, de acordo com o que preceitua a lei n° 12.089/2009.

Art. 11 A matrícula inicial acontecerá de forma presencial, sendo obrigatória a presença dos pais ou responsável, quando o aluno tiver menos de 18 (dezoito)anos.

Subseção II – Da matrícula nos cursos superiores

Art. 14 A matrícula será obrigatória em todos os componentes curriculares no primeiro semestre. Nos demais, o aluno deverá cumprir, no mínimo, doze créditos, salvo se for concludente ou em casos especiais, mediante autorização da Diretoria/Departamento de Ensino.

Art. 15 A matrícula, com exceção da matrícula inicial, será *on-line* e acontecerá em dois momentos, conforme datas definidas em calendário institucional.

§1 No primeiro momento, o aluno fará a solicitação de matrícula nos componentes curriculares da matriz curricular vigente.

§2 No segundo momento, o aluno poderá fazer ajustes em sua matrícula, escolhendo, o seu critério, componentes curriculares equivalentes em outros cursos superiores.

§3 Passadas essas duas etapas, não será mais permitida a inclusão ou exclusão de nenhum dos componentes curriculares.

Art. 16 O processo de matrícula será por componente curricular, priorizando-se:

- a) os componentes curriculares do semestre regular;
- b) os componentes curriculares pendentes;
- c) os componentes curriculares equivalentes;
- d) os componentes curriculares de semestres subsequentes;
- e) o desempenho acadêmico do aluno, expresso pelo Índice de rendimento acadêmico (IRA).

Art. 17 Será permitido ao discente solicitar matrícula em componente curricular ofertado em outro curso do mesmo nível daquele em que já está matriculado, desde que não haja choque de horário e que esteja devidamente definida, no sistema acadêmico, a equivalência entre eles.

Parágrafo único - Não havendo solicitação de matrícula em nenhum dos componentes curriculares, o aluno será considerado desistente do curso, o que implica perda da vaga.

Subseção III – Da matrícula especial

Art. 18 Será admitida matrícula especial, ao aluno que deseje cursar componentes curriculares nos cursos técnicos e de graduação, desde que haja vaga no(s) componente(s) curricular(es) constantes da solicitação e o requerente seja diplomado no nível respectivo ou superior ao pretendido.

§1 O aluno com matrícula especial poderá cursar, no máximo 03 (três) componentes curriculares, podendo posteriormente aproveitá-los, caso ingresse no IFCE.

§2 A solicitação de matrícula especial será feita mediante protocolo na recepção dos campi do IFCE, nos primeiros 50 (cinquenta) dias letivos do semestre imediatamente anterior ao que será cursado, e deverá vir acompanhada dos seguintes documentos:

- a) cópia do diploma;
- b) histórico escolar.

Seção III - Do ingresso de graduados e transferidos

Art. 19 O IFCE poderá receber, para todos os seus cursos, alunos oriundos de instituições credenciadas pelo MEC.

Parágrafo único - O IFCE não receberá alunos oriundos de cursos sequenciais.

Subseção I - Do ingresso de graduados

Art. 20 A entrada de alunos graduados será regulamentada por Edital próprio, que determinará o número de vagas disponíveis.

Art. 21 Quando da elaboração do edital de matrícula de graduados, os departamentos deverão atender para as seguintes prioridades de atendimento:

- a) reabertura de matrícula;
- b) reingresso;
- c) transferência interna;
- d) transferência externa;
- e) entrada como graduado/diplomado.

Art. 22 O ingresso de graduados será concedido mediante os seguintes critérios:

- a) maior número de créditos a serem aproveitadas no curso solicitado;
- b) entrevista ou teste de habilidades específicas, quando o curso o exigir.

Art. 23 O requerimento deverá ser acompanhado dos seguintes documentos:

- a) cópia autenticada de diploma;
- b) histórico escolar;
- c) programa dos componentes curriculares cursados, autenticados pela instituição de origem;
- d) outros documentos especificados no Edital.

Subseção II – Da transferência externa

Art. 24 A entrada de alunos transferidos será definida por edital próprio, em que se determinará o número de vagas disponíveis.

Art. 25 Quando da elaboração do edital de matrícula de transferidos, valerão as mesmas prioridades elencadas no artigo 21 deste regimento.

Art. 26 A solicitação de transferência será feita mediante requerimento protocolizado na recepção dos campi do IFCE, nos primeiros 50 (cinquenta) dias letivos do semestre imediatamente anterior ao que será cursado.

§1 Para ter direito à matrícula, o aluno que pleiteia a transferência deverá:

- a) comprovar que foi submetido a um processo seletivo similar ao do IFCE;

- b) ter concluído o primeiro semestre, com aprovação em todos os componentes curriculares, no curso de origem;
- c) estar regularmente matriculado na instituição de origem, no momento da solicitação de transferência;
- d) obter aprovação em teste de aptidão específica, quando o curso pretendido o exigir.

§2 Ao requerimento de transferência deverão ser anexados os seguintes documentos:

- a) declaração da instituição de origem, comprovando estar o aluno regularmente matriculado;
- b) histórico escolar;
- c) programas dos componentes curriculares cursados, autenticados pela instituição de origem;
- d) outros documentos solicitados no edital.

Art. 27 Para o preenchimento das vagas existentes serão considerados:

- a) o maior número de créditos obtidos nos componentes curriculares a serem aproveitados;
- b) maior índice de rendimento acadêmico ou índice equivalente;
- c) maior idade.

Subseção III - Da transferência interna

Art. 28 A transferência interna consiste na mudança de curso e/ou campus, dentro do IFCE, procedimento definido por edital.específico.

Art. 29 A transferência interna ocorre quando o aluno solicita:

- a) mudança de curso no mesmo campus;
- b) mudança de campus, mantendo o curso;
- c) mudança de campus e de curso.

Art. 30 A transferência interna só será admitida quando:

- a) o aluno tiver concluído, com aprovação em todos os componentes curriculares, o primeiro período do curso de origem;
- b) houver, preferencialmente, similaridade entre o curso de origem e o pretendido no que concerne à área de conhecimentos ou eixo tecnológico.

Parágrafo único - A mudança de curso e/ou de *campus* só poderá ser pleiteada uma vez.

Art. 31 Para o preenchimento das vagas existentes serão observados os mesmos critérios citados no artigo 27.

Subseção IV – Da transferência ex-officio

Art. 32 A transferência Ex-officio é a forma de atendimento ao aluno egresso de outra Instituição de Ensino congênere, independentemente de vaga, de prazo e de processo seletivo, por tratar-se de servidor público federal, civil ou militar, inclusive seus dependentes, e quando requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício, acarretando mudança de domicílio para o município onde se situe a instituição recebedora, ou para a localidade mais próxima desta.

§1 São beneficiários dessa forma de ingresso o cônjuge e os dependentes do servidor até a idade de 24 anos, como caracterizado no caput deste artigo, desde que comprovado o amparo da Lei n.º 9.536 de 11/12/1997.

§2 Conforme estabelecido no parágrafo único da Lei nº 9.536/97 essa regra não se aplica quando o interessado na transferência se deslocar para assumir cargo efetivo em razão de concurso público, cargo comissionado ou função de confiança.

Art. 33 A solicitação de transferência *ex officio* será feita mediante requerimento protocolizado na recepção dos campi do IFCE, sendo necessários os seguintes documentos:

- a) cópia do ato de transferência ex-officio ou remoção, publicado no DOU, ou órgão oficial de divulgação ou publicação da própria corporação;
- b) declaração da autoridade maior do órgão competente, comprovando a remoção ou transferência ex-officio;

- c) declaração de que o requerente está regularmente matriculado na Instituição de origem;
- d) histórico escolar atualizado, original ou cópia autenticada;
- e) programa(s) do(s) componentes curriculares (s) cursado(s);
- f) certidão de nascimento, casamento ou outro documento que caracterize essa situação, se dependente.

4 AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 005, DE 20 DE ABRIL DE 2009

Aprova *ad referendum* do Conselho Superior do IFCE a Criação do Curso Superior de Bacharelado em Nutrição do *Campus* Limoeiro do Norte.

O REITOR DO EM EXERCÍCIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais,

considerando o que determina o art. 2º, § 3º, da Lei nº. 11.892, de 29/12/2008 (DOU 30/12/2008);

RESOLVE

Art. 1º - Aprovar *ad referendum* do Conselho Superior do IFCE a Criação do Curso Superior de Bacharelado em Nutrição do *Campus* Limoeiro do Norte.

Art. 2º - Determinar que esta Resolução entre em vigor a partir da data de sua publicação.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Francisco Gutenberg Albuquerque Filho'.

Francisco Gutenberg Albuquerque Filho
Reitor em Exercício

5. PORTARIA DE RECONHECIMENTO DO CURSO

Nº 214, terça-feira, 6 de novembro de 2012

Diário Oficial da União - Seção 1

ISSN 1677-7042

13



PORTARIA Nº 216, DE 31 DE OUTUBRO DE 2012

O SECRETÁRIO DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da competência que lhe foi conferida pelo Decreto nº 7.690, de 2 de março de 2012, tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, e suas alterações, e a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, do Ministério da Educação, resolve:

Art. 1º Ficam reconhecidos os cursos superiores de graduação, conforme planilha anexa, ministrados pelas Instituições de Ensino Superior, nos termos do disposto no artigo 10, §7º, do Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, alterado pelo Decreto nº 6.303, de 12 de dezembro de 2007.

Parágrafo único. Os reconhecimentos a que se refere esta Portaria são válidos exclusivamente para os cursos ministrados nos endereços citados na planilha anexa.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JORGE RODRIGO ARAUJO MESSIAS

ANEXO

Reconhecimento de Cursos

Nº de Ordem	Registro e-MEC nº	Curso	Nº de vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
1.	201114020	NUTRIÇÃO (Bacharelado)	40 (quarenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ	RUA ESTEVAM REMÍGIO, 1145, CENTRO, LIMOEIRO DO NORTE/CE
2.	200910441	PSICOLOGIA (Bacharelado)	60 (sessenta)	FACULDADES UNIFICADAS DE TEÓFILO OTONI	INSTITUTO ENSINAR BRASIL	RUA GUSTAVO LEONARDO, 1.127, SÃO JACINTO, TEÓFILO OTONI/MG
3.	201110055	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS (Tecnológico)	80 (oitenta)	CENTRO UNIVERSITÁRIO MÓDULO	SOCIEDADE EMPRESARIA DE ENSINO SUPERIOR DO LITORAL NORTE LTDA	AVENIDA MARECHAL CASTELO BRANCO, SN, MARTINS DE SA, JARDIM CASA BRANCA, CARAGUATATUBA/SP
4.	200808049	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	120 (cento e vinte)	FACULDADE ANHANGUERA DE PASSO FUNDO	ANHANGUERA EDUCACIONAL LTDA	RUA PAISSANDU, 1200, CENTRO, PASSO FUNDO/RS
5.	200908950	LETRAS - INGLÊS (Licenciatura)	30 (trinta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO	RODOVIA MT 270, 5055, SAGRADA FAMÍLIA, ÁREA INTERNAS, RONDONÓPOLIS/MT
6.	201009696	ENGENHARIA AMBIENTAL E SANITÁRIA (Bacharelado)	100 (cem)	UNIVERSIDADE CAMILO CASTELO BRANCO	CÍRCULO DE TRABALHADORES CRISTÃOS DO EMBARÉ	AV HILARIO DA SILVA PASSOS, 950, PQ UNIVERSITÁRIO, DESCALVADO/SP

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 00012012110600013

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

