



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA

Av. General Carlos Cavalcanti, 4748 - Bairro Uvaranas - CEP 84030-900 - Ponta Grossa - PR - <https://uepg.br>

RESOLUÇÃO CEPE - Nº 2024.22

Aprova novo Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, da UEPG.

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, na reunião do dia 11 de junho de 2024, *considerando* os termos do expediente protocolado sob nº 24.000020100-8, de 09.03.2024, que foi analisado pela Câmara de Graduação, através do Parecer deste Conselho sob nº 2024.29, *aprovou* e eu, Presidente, sanciono a seguinte Resolução:

Art. 1º Fica aprovado o novo Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, da Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG, na forma do *Anexo* que passa a integrar este ato legal.

Art. 2º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação. Reitoria da Universidade Estadual de Ponta Grossa.



Documento assinado eletronicamente por **Silas Guimaraes Moro**, **Presidente do CEPE**, em 14/06/2024, às 09:07, conforme Resolução UEPG CA 114/2018 e art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.uepg.br/autenticidade> informando o código verificador **2050666** e o código CRC **D3233C29**.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

1. CONTEXTUALIZAÇÃO

1.1 Atos Legais

A UEPG foi criada pelo Governo do Estado do Paraná, através da Lei nº 6.034, de 06 de novembro de 1969, e Decreto nº 18.111, de 28 de janeiro de 1970. Foi reconhecida pelo Governo Federal através do Decreto nº 73.269, de 07 de dezembro de 1973 que, simultaneamente, aprovou seu Estatuto, o Regimento Geral e o Plano de Reestruturação.

1.2 Endereço

- Página: <http://portal.uepg.br/>
- Fone: (42) 3220-3000
- Campus Uvaranas - Av. General Carlos Cavalcanti, 4748, CEP 84030-900 - Ponta Grossa – Paraná.
- Campus Central - Praça Santos Andrade, 1 – CEP 84010-790 - Ponta Grossa – Paraná

1.3 Perfil e Missão da IES

A finalidade que justifica a existência da UEPG enquanto Instituição de Ensino Superior do complexo educacional do Estado do Paraná e que baliza seus objetivos estratégicos, táticos e operacionais consiste, de modo geral, em proporcionar à sociedade meios para dominar, ampliar, cultivar, aplicar e difundir o patrimônio universal do saber humano, capacitando todos os seus integrantes a atuar como força transformadora. Tal finalidade se sintetiza na ideia de ação unitária entre o ensino de graduação e pós-graduação, a pesquisa e a extensão.

Deste modo, a Universidade está comprometida com a educação integral do estudante, preparando-o para:

1. exercer profissões de nível superior;
2. praticar e desenvolver ciência;
3. valorizar as múltiplas formas de conhecimento e expressão, técnicas e científicas, artísticas e culturais;
4. exercer a cidadania;
5. refletir criticamente sobre a sociedade em que vive;
6. participar do esforço de superação das desigualdades sociais e regionais;
7. assumir o compromisso com a construção de uma sociedade socialmente justa, ambientalmente responsável, respeitadora da diversidade e livre de todas as formas de opressão ou discriminação de classe, gênero, etnia ou nacionalidade;
8. lutar pela universalização da cidadania e pela consolidação da democracia;
9. contribuir para a solidariedade nacional e internacional.

De modo sintético, pode-se expressar a missão da Universidade da seguinte forma: A UEPG tem por finalidade produzir e difundir conhecimentos múltiplos, no âmbito da Graduação e da Pós-Graduação, visando à formação de indivíduos éticos, críticos e criativos, para a melhoria da qualidade da vida humana.

1.4 Dados Socioeconômicos da Região

A UEPG vem desempenhando, desde a década de 1960, o papel de polo irradiador de conhecimento e de cultura da região centro-sul do Paraná, desenvolvendo o ensino de graduação e pós-graduação, a pesquisa e a extensão. Ponta Grossa é um município paranaense distante 117,70 km da capital Curitiba, com uma população de aproximadamente trezentos e cinquenta e oito mil e trezentos e sessenta e sete (358.367)



habitantes, IDH-M de 0,804, e densidade demográfica de 174,4 hab/km² (IBGE, 2022). É o núcleo de uma das regiões mais populosas do Paraná:

Campos Gerais do Paraná que tem uma população de cerca de 1.000.000 habitantes (IBGE/2022) e o maior parque industrial do interior do estado.

A Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG, é localizada na região centro-sul do Estado do Paraná, no município de Ponta Grossa. Atualmente, é a quarta maior cidade do estado do Paraná, com aproximadamente 358.000 habitantes, segundo dados do IBGE de 2022 sendo o principal município da Região dos Campos Gerais. A Região dos Campos Gerais apresenta um Índice de Desenvolvimento Humano elevado. Em que pese esses índices, devido à localização, a UEPG desenvolve uma forte ação para a inclusão e desenvolvimento regional, nacional e internacional em virtude da sua grande proximidade com os países latino-americanos.

A cidade, também conhecida como “Princesa dos Campos Gerais”, é a 4^a (quarta) mais populosa do Paraná. A área de influência da UEPG se estende por vários municípios paranaenses. Grande parte das comunidades pertence às microrregiões dos Campos Gerais, vasta superfície de estepes por onde adentrou o Paraná a civilização Tropeira, através do caminho das tropas, que ligava Viamão (RS) a Sorocaba (SP). A invernada de bois e mueres das tropas marcou fortemente a economia desse espaço geográfico desde os séculos XVII e XIX até a chegada das ferrovias, na virada do século. A partir daí, a excepcional posição geográfica de suas cidades passou a permitir o desenvolvimento de atividades industriais, alimentadas pelo sistema de transportes, que transformou Ponta Grossa, Jaguariaíva, Irati e União da Vitória em polos industriais, o que ainda hoje se reflete na vitalidade do setor secundário nesses municípios.

É reconhecida a importância do polo agroindustrial de Ponta Grossa (transformação de soja, moinhos de trigo, fábricas de cerveja, de massas alimentícias, além de um forte segmento metalomecânico). Telêmaco Borba, Jaguariaíva e Arapoti concentram significativo percentual das indústrias brasileiras de papel e papelão, a primeira desde 1940. Sendo a transformação industrial fortemente vinculada ao processamento direto de produtos da agricultura e da silvicultura, parece evidente a alavancagem do setor primário regional, locus, hoje, de importantes pesquisas relacionadas a técnicas agrícolas adequadas aos solos estépicos regionais (Embrapa, Iapar, Fundação ABC) e ao desenvolvimento da silvicultura (estas, especialmente patrocinadas pela grande papelreira Klabin). Em ambos os casos, a grande extensão de terras da região, aliada à necessidade de obtenção de oferta firme e constante, tem levado a uma industrialização da agricultura e da silvicultura.

Já a região sul se caracteriza pela agricultura colonial inaugurada pela imigração polonesa e ucraniana, exercida em propriedades agrofamiliares. Tradicional fornecedora de erva-mate aos mercados mundiais desde meados do século XIX até a década de 1930, a região voltou-se, após a depressão, à exploração das matas de Araucária.

Em ambas as mesorregiões, destacam-se a atividade da pecuária leiteira e da indústria de laticínios (Carambeí, Castro, Palmeira e Irati), calcada em cooperativas de produtores e desenvolvida em moldes tecnicamente avançados.

Atualmente, um Complexo Industrial está se desenvolvendo na região norte da cidade, com a implantação de indústrias alimentícias e automobilísticas de alto padrão. Em 2013 foi inaugurada a DAF/PACCAR Caminhões, sendo essa a primeira fábrica de caminhões da marca na América Latina; e em 2016 foi inaugurada a fábrica da AmBev Cervejaria.

O município de Ponta Grossa, por meio da união de esforços de grande grupo de gestores como Prefeitura Municipal, Associação Comercial e Industrial – ACIPG, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, Federação das Indústrias do Paraná – FIEP, Conselho de Desenvolvimento Econômico e Social de Ponta Grossa – CDESPONTA, Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG, Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, dentre outros, está implantando o Parque Eco Tecnológico de



Ponta Grossa, e, na UEPG, tem-se a consolidação da Incubadora de Projetos Inovadores da UEPG que em 2023 transformou-se em Agência de Desenvolvimento Regional Sustentável e de Inovação da SETI Paraná.

Este novo cenário que se apresenta por meio da crescente industrialização motivou a UEPG ao desenvolvimento de atividades de ensino, extensão, pesquisa e inovação desencadeadas pelos cursos de Graduação sendo 48 cursos de graduação e 27 de pós-graduação (mestrado e doutorado) e mais de 20 especializações.

A formação de profissionais em nível superior nas áreas do conhecimento e as pesquisas realizadas nos Programas de Pós-Graduação Stricto Sensu contribuem para alavancar o desenvolvimento científico e tecnológico necessário para o crescimento desse segmento tão importante para municípios dos Campos Gerais, bem como para o Estado do Paraná.

Salienta-se que o equilíbrio na geração de riquezas no Paraná entre os setores Agrícola e Industrial depende, fundamentalmente, das IES e institutos de Pesquisas. Nesse contexto, a UEPG vem contribuindo, mas tem muito mais a acrescentar para o Estado, por meio de ações da Agência de Inovação e Propriedade Intelectual (AGIPI) com a Federação das Indústrias do Estado do Paraná (Fiep), Associação Comercial do Paraná e Associação Comercial, Industrial e Empresarial de Ponta Grossa (ACIPG).

Na área da saúde, Ponta Grossa é a cidade-polo da mesorregião centro-oriental do estado do Paraná. A UEPG, desde antes da sua criação, ainda como faculdades isoladas, já tinha tradição na área de saúde, com os cursos de Farmácia, Educação Física e Odontologia. A vocação da UEPG na área de saúde e biológicas é demonstrada pela formação de recursos humanos de excelência nos cursos de graduação em Biologia, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Medicina e Odontologia. Essas áreas têm diversas atividades de ensino, pesquisa e inovação, por meio dos cursos de Mestrados e Doutorados em Ciências Farmacêuticas e Odontologia, Mestrados em Ciências Biomédicas e Ciências da Saúde.

Adicionalmente, há o Mestrado em Biologia Evolutiva, que possui interface bastante estreita com a área da saúde. Essa área também teve, nos últimos anos, forte inserção na pós-graduação Lato Sensu, sobretudo, com a consolidação dos hospitais universitários UEPG (HU-UEPG e HUMAI), que são referência e atendimento para as regionais de saúde 3^a, 4^a e 21^a totalizando 1 milhão e 200 mil habitantes. Nesse contexto, destacam-se as Residências Médicas, Multiprofissional e Uniprofissional. A área de Saúde da UEPG também tem experiência na formação de recursos humanos em nível de especialização nas mais diversas áreas.

Desta forma pode-se observar a importância da instituição para a região dos Campos Gerais, formando profissionais das mais diversas áreas do conhecimento que atuam e contribuem para a melhoria da qualidade de vida da comunidade.

1.5 Breve Histórico da IES

A Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG, localizada na região centro-sul do Estado do Paraná, foi criada pelo Governo do Estado do Paraná, através da Lei nº 6.034, de 06/11/1969, publicada em 10/11/1969, e do Decreto nº 18.111, de 28/01/1970. Trata-se de uma das mais importantes instituições de Ensino Superior do Paraná, resultante da incorporação das Faculdades Estaduais já existentes e que funcionavam isoladamente. Eram elas: a Faculdade Estadual de Filosofia, Ciências e Letras de Ponta Grossa, criada pelo Decreto Estadual nº 8.837, de 08/11/1949, e reconhecida pelo Decreto Federal nº 32.242, de 10/02/1953; a Faculdade Estadual de Farmácia e Odontologia de Ponta Grossa, criada pela Lei nº 921, de 16/11/1952, e reconhecida pelo Decreto Federal nº 40.445, de 30/11/1956, posteriormente desmembrada em Faculdade Estadual de Farmácia e Bioquímica de Ponta Grossa e Faculdade Estadual de Odontologia de Ponta Grossa, através da Lei nº 5.261, de 13/01/1966; a Faculdade Estadual de Direito de Ponta Grossa, criada pela Lei nº 2.179, de 04/08/1954, e reconhecida pelo Decreto Federal nº 50.355, de



18/03/1961; e a Faculdade Estadual de Ciências Econômicas e Administração de Ponta Grossa, criada pela Lei nº 03/66, de 12/01/1966, e reconhecida pelo Decreto Federal nº 69.697, de 03/12/1971.

A personalidade jurídica de cada uma dessas unidades isoladas foi extinta no ato da criação da Universidade sob o regime da Fundação de Direito Público, reconhecida pelo Governo Federal através do Decreto nº 73.269, de 07/12/1973 que, simultaneamente, aprovou seu Estatuto, Regimento Geral e Plano de Reestruturação. O início das atividades da UEPG foi assinalado pela posse do professor Álvaro Augusto Cunha Rocha, no cargo de Reitor, e do professor Odeni Villaca Mongruel, no cargo de Vice-Reitor, ambos nomeados pelo Governador na época, Dr. Paulo Cruz Pimentel, conforme Decreto nº 20.056, de 06/05/1970. A organização didática da Universidade é estruturada em Departamentos que se agrupam em 6 (seis) Setores de Conhecimento. São eles: Setor de Ciências Exatas e Naturais – SEXATAS (I), Setor de Ciências Agrárias e Tecnológicas – SCATE (II), Setor de Ciências Biológicas e da Saúde – SEBISA (III), Setor de Ciências Sociais e Aplicadas – SECISA (IV), Setor de Ciências Humanas Letras e Artes – SECIHLA (V) e Setor de Ciências Jurídicas – SECIJUR (VI). Os Setores de Conhecimento proporcionam, através dos Departamentos, o ensino, a pesquisa e a extensão. A organização didático pedagógica da instituição compreende os seguintes cursos: cursos de Graduação: Bacharelado e Licenciatura, nas modalidades presencial e a distância, abertos a matrícula de candidatos com ensino médio completo ou curso equivalente, classificado em processo seletivo; cursos de Pós-Graduação stricto sensu: compreende cursos de Mestrado e Doutorado, abertos a matrículas de diplomados em curso de Graduação que atendam às exigências legais de cada programa ou curso; cursos de Pós-Graduação lato sensu: compreende cursos de especialização abertos a matrícula de candidatos diplomados em cursos de Graduação e que atendam às exigências legais de cada programa ou curso; cursos de extensão: compreende cursos de atualização e aperfeiçoamento abertos à matrícula de candidatos que satisfaçam aos requisitos exigidos em cada caso. É com base nessa composição de cursos que as diretrizes didático pedagógicas da UEPG estão sendo desenvolvidas, tendo como referência central as políticas de ensino, pesquisa e extensão definidas no PPI. Quanto às inovações consideradas significativas na instituição destacam-se as reformulações curriculares dos cursos de Graduação, os Programas de incentivo a docência e a formação continuada de professores, a atuação da comissão das licenciaturas, a autoavaliação dos cursos de Graduação por docentes e acadêmicos, a avaliação dos cursos de Graduação pelos egressos a participação de cursos em processos de Acreditação do Mercosul, a ampliação de Programas e Projetos de Extensão, a criação de novos cursos de Pós-Graduação na modalidade stricto sensu, a ampliação de pesquisas e Grupos de Pesquisa, e os convênios com IES internacionais para mobilidade estudantil. Em nível de graduação universitária, a UEPG oferta 38 (trinta e oito) cursos de Graduação na modalidade presencial. Os 25 (vinte e cinco) cursos de Bacharelado são: Administração Matutino, Administração Noturno, Agronomia, Ciências Biológicas, Ciências Contábeis, Ciências Econômicas, Direito, Educação Física, Enfermagem, Engenharia Civil, Engenharia da Computação, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Materiais, Farmácia, Física, Geografia, História, Informática, Jornalismo, Medicina, Odontologia, Química Tecnológica, Serviço Social, Turismo e Zootecnia. Os 13 (treze) cursos de Licenciatura oferecidos são nas áreas de: Artes Visuais, Ciências Biológicas, Educação Física, Física, Geografia, Letras Português/Espanhol, Letras Português/Francês, Letras-Português/Inglês, Química, História, Matemática, Música e Pedagogia. Na modalidade a distância, em parceria com a Universidade Aberta do Brasil - UAB estão atualmente ofertados os cursos de: Bacharelado em Administração Pública, Licenciatura em Educação Física, Licenciatura em Letras Português/Espanhol, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Geografia, Licenciatura em História e Licenciatura em Pedagogia. Além de cursos de Pós-Graduação lato sensu, ofertados conforme a demanda, a UEPG na modalidade stricto sensu conta com Programas de Pós-Graduação sendo 18 (dezoito) em nível de Mestrado e 7 (sete) em nível de



Carga Horária Total do Curso	3.226
-------------------------------------	--------------

*A CH de Extensão como componente curricular está inserida nas disciplinas de Formação Específica Profissional.

**A CH em Disciplinas na modalidade EAD, totaliza 14,75% da CH total do curso.

2.7 Tempo de duração do Curso:

Mínimo: 4 anos Máximo: 6 anos

2.8 Ano da Primeira Oferta: 2025

2.9 Atos Legais:

Os Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da UEPG são regulamentados pela Resolução UNIV Nº 11 de 22 de junho de 2017.

A Resolução UNIV No 012, de 22 de junho de 2017. **Altera o Regimento Geral da Universidade Estadual de Ponta Grossa, no que se refere à Operacionalização da Avaliação do Rendimento Escolar, para ingressantes, reingressantes (reabertura) e transferidos, a partir de julho de 2017.

Resolução CEPE nº 104 de 02 de junho de 2009 que aprova o Regulamento de Disciplinas de Diversificação e Aprofundamento dos Cursos de Graduação Presenciais da UEPG, e as referentes ao Estágio e ao TCC.

Resolução CEPE 27/2017 Aprovada a adequação curricular na oferta da disciplina de Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS, para os Cursos de Graduação, da Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG.

Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018 Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira.

Resolução CEPE nº 015/2014, que aprova a obrigatoriedade de conteúdos sobre Educação Ambiental a todos os cursos de Graduação vigentes na UEPG.

Deliberação CEE/PR/ 02/2015, que dispõe sobre as Normas Estaduais para a Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

Deliberação CEE/PR/ 02/2016, que dispõe sobre as Normas para a Modalidade Educação Especial no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

Resolução MEC CNE/CES nº 07 de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira.

Resolução UEPG CEPE nº 06 de 17 de março de 2020. Aprova Regulamento da Curricularização da Extensão Universitária na UEPG.

Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Ministério da Educação – Resolução CNE/CES nº213, de 9 de outubro de 2008 - fixa os conteúdos mínimos e duração do Curso de Graduação em Nutrição;

2.9.1 Local de Funcionamento e vínculo administrativo do Curso

Campus universitário: Uvaranas
Setor: Ciências Biológicas e da Saúde
Departamento de Saúde Pública
Contato (42) 32203350

2.9 Atos Legais:

Criação: em aberto
Reconhecimento: em aberto
Renovação de reconhecimento: em aberto

2.10 Número de Vagas Ofertadas:



Total:	40
--------	----

A justificativa das 40 vagas no curso noturno está relacionada à acomodação dos acadêmicos, visto que as salas que poderão estar disponíveis não comportam adequadamente um público maior. Da mesma forma, o currículo foi pensado de forma a ter condições mínimas de estudantes que trabalham viabilizem condições de estágio (com ofertas mais limitadas em horários alternativos ao comercial), participação na extensão e demais atividades extracurriculares.

2.11 Conceitos do Curso:

Conceito Preliminar de Curso (CPC)	(Ano)	(Não se aplica)
Conceito ENADE	(Ano)	(Não se aplica)

2.12 Percentual candidato/vaga Vestibular e Processo Seletivo Seriado (PSS)

ANO	TURNO	VAGAS	Nº DE INSCRIÇÕES			RELAÇÃO CANDIDATO/VAGA		
			Inverno	Verão	PSS	Inverno	Verão	PSS

*O PPC não apresenta a concorrência no vestibular e a relação entre formados e ingressantes por tratar-se de curso novo.

2.13 Dados sobre o Coordenador do Curso

Nome do coordenador do curso:	
Titulação:	
Portaria de designação:	
Formação Acadêmica:	
Graduação	
Pós-Graduação	
Carga Horária semanal dedicada à coordenação do curso	
Regime de trabalho do coordenador do curso	
Tempo de exercício na IES	
Tempo na função de coordenador do curso	

* Curso aprovado, com implantação a partir de 2024. Possui Comissão de Implantação através das Portarias R Nº 2021.610 e Nº 2023.346.

2.14 Dados sobre o Colegiado de Curso

Membros componentes do Colegiado	Titulação	Regime de trabalho	Ato oficial de nomeação

* Curso aprovado, com implantação a partir de 2024. Possui Comissão de Implantação através das Portarias R Nº 2021.610 e Nº 2023.346.

2.15 Dados sobre o Núcleo Docente Estruturante – NDE

Docentes componentes do NDE	Titulação	Regime de trabalho	Tempo de exercício no NDE



*Não se aplica.

2.16 Dados sobre Discentes Ingressantes e Formados

* Não se aplica por ser curso novo

Ingresso (Quantitativo de alunos ingressantes efetivamente matriculados)		Formação (Quantitativo de alunos efetivamente formados)				Relação formados/ingressantes porcentagem nos últimos 5 anos)	
Data de Ingresso	Nº de alunos	2016	2017	2018	2019	2020	2021
≤2012							
2013							
2014							
2015							
2016							

*Não se aplica por se tratar de curso novo.

3. PRINCÍPIOS NORTEADORES DO PROJETO PEDAGÓGICO

3.1 Apresentação do Curso

Nas últimas décadas, a educação dos profissionais de Nutrição tem sido profundamente repensada, resultando em mudanças estruturais no contexto político, econômico, cultural, social e tecnológico. Novos desafios têm emergido tendo como princípios a promoção da saúde e a prevenção das doenças e como estratégia a atenção primária à saúde.

No contexto da alimentação e nutrição, vivencia-se o processo de transição alimentar e nutricional, as evoluções tecnológicas, a valorização da importância da alimentação para a saúde, dentre outros aspectos. Esses fatores têm implicado em constantes redefinições das competências necessárias para a atuação do Nutricionista.

A educação dos profissionais de saúde tem discutido estas questões tendo a clareza da necessidade de mudanças substanciais no processo de formação relativos ao perfil profissional desejado e ao modelo pedagógico adotado. Preconiza-se, portanto, maior integração entre o mundo do ensino e do trabalho, ênfase na formação generalista, trabalho multiprofissional, diversificação dos cenários de prática e adoção de metodologias ativas de aprendizagem.

Porém, os currículos dos cursos da área da saúde, em sua maioria, ainda privilegiam o enfoque clínico e curativo, não priorizando a visão da saúde coletiva e a prevenção das doenças, com predominância da realização das práticas e estágios no ambiente intra-hospitalar e não na rede de atenção básica à saúde. Tem-se então a necessidade da construção de um perfil de profissional de saúde que atenda de forma mais efetiva às demandas da sociedade. Portanto, é necessário viabilizar a operacionalização e execução das propostas na formação do profissional desejado, considerando:

- * A valorização da saúde coletiva na formação do Nutricionista, tendo em vista a sua inserção nos diferentes níveis de atenção no Sistema Único de Saúde;

- * A interdisciplinaridade vivenciada durante toda a formação acadêmica como prática de trabalho dos profissionais de saúde;

- * A articulação universidade-comunidade, como suporte da construção de uma política local de segurança alimentar e nutricional;

Com base em tais demandas, a Resolução nº 5 do Conselho Nacional de Educação e da Câmara de Educação Superior, de 7 de novembro de 2001, institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. A partir de sua aprovação, os



cursos de nutrição em todo país vêm trabalhando na incorporação de seu conteúdo na modulação de seus projetos políticos-pedagógicos, respeitando as suas especificidades.

Sendo assim, o projeto político-pedagógico do Curso de Nutrição da UEPG contemplará:

A formação de um profissional que seja capaz de compreender as relações entre a sociedade, a política, a economia, a educação e a saúde, em condições de atuar em equipes multidisciplinares, de se “sair bem” diante de situações novas, e que em sua atuação tenha sempre presente a dimensão ética, humana, da existência individual e coletiva; Uma valorização que prepare com qualidade o profissional, também na sua dimensão técnica, valorizando a especificidade do objeto de trabalho, que é a relação homem-alimento;

A integração entre os eixos de conhecimento, relacionando conteúdo do ciclo básico e profissionalizante;

A definição de metodologias de ensino, que possibilitem maior integração entre teoria e prática (projetos de extensão, aulas práticas, realização de estágios voluntários), a participação ativa do acadêmico no processo ensino-aprendizagem, a visão integrada e crítica da realidade em suas múltiplas facetas;

Apoio e orientação aos discentes em relação às dificuldades encontradas no decorrer do curso e a viabilização e estímulo à participação dos alunos em projetos de pesquisa, visando o desenvolvimento do espírito investigativo que deverá permear a prática de trabalho.

Pensando em atingir todas as metas descritas acima o Curso de Graduação em Nutrição da UEPG, terá como finalidades educacionais:

I. Fortalecer a identidade do nutricionista mediante a discussão crítica do processo de trabalho em saúde e sua relação com a cultura, ciência e tecnologia;

II. Garantir uma formação técnica e política, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, e na realidade econômica, política, social e cultural.

III. Compreender o homem enquanto ser biológico e social, do alimento em sua natureza e processos de transformação e da relação entre homem e alimentação, a qual se dá em situações histórico-sociais.

Por sua formação acadêmico-profissional, pode o Nutricionista atuar juntamente com outros profissionais nos diversos níveis de assistência à saúde, na administração de serviços de saúde e alimentação, na área educacional e no desenvolvimento de pesquisas. Abaixo descrevemos com detalhes as possibilidades profissionais do Nutricionista:

I - Nutrição em Saúde Coletiva

Atribuição Principal: Educação, orientação e assistência nutricional à coletividade, para a atenção primária em saúde articulando com os demais níveis de atenção.

Em Programas Institucionais:

- Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas ou eventos.
- Elaborar e revisar legislação própria da área.
- Contribuir no planejamento, execução e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos.
- Promover e participar de estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.
- Realizar vigilância alimentar e nutricional.
- Integrar os órgãos colegiados de controle social.
- Avaliar o comportamento dos gêneros e produtos alimentícios.
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional para clientes e familiares.



Em Atenção Primária em Saúde

- Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas ou eventos.
- Elaborar e revisar legislação e códigos próprios da área.
- Contribuir no planejamento, execução e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos.
- Promover e participar de estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.
- Realizar vigilância alimentar e nutricional.
- Participar do planejamento e execução de treinamentos e reciclagens em recursos humanos em saúde.
- Integrar os órgãos colegiados de controle social.
- Participar de câmaras técnicas de padronização de procedimentos em saúde coletiva.
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional para clientes e familiares.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

Em Vigilância Sanitária:

- Integrar equipes de Vigilância Sanitária.
- Encaminhar às autoridades de fiscalização profissional e de registro empresarial, relatórios sobre condições e práticas inadequadas à saúde coletiva e/ou impeditivas de boa prática profissional.
- Promover programas de educação alimentar e orientação sobre manipulação correta de alimentos.
- Integrar comissões técnicas de regulamentação e procedimentos relativos a alimentos.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional.
- Desenvolver pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação.
- Colaborar na formação de profissionais na área da saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

II - Nutrição Clínica

Atribuição Principal: Assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Atribuições Específicas por Local de Trabalho:

Em Hospitais e Clínicas:

- Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes.
- Avaliar o estado nutricional do cliente a partir de diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.
- Estabelecer a dieta do cliente, fazendo as adequações necessárias.
- Solicitar exames complementares para acompanhamento da evolução nutricional do cliente, quando necessário.
- Prescrever suplementos nutricionais, quando necessário.
- Registrar, diariamente, em prontuários do cliente, a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição.
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional para clientes e familiares.
- Desenvolver manual de especificações de dietas.
- Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e material de consumo.
- Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.



- Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao cliente.
- Desenvolver estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.
- Colaborar na formação de profissionais na área da saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.
- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

Em Ambulatórios:

- Avaliar o estado nutricional do cliente, a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.
- Estabelecer a dieta do cliente, fazendo as adequações necessárias.
- Solicitar exames complementares para acompanhamento da evolução nutricional do cliente, quando necessário.
- Prescrever suplementos nutricionais, quando necessário.
- Registrar em prontuário do cliente a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional do cliente, quando necessário.
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional para clientes e familiares.
- Elaborar e/ou controlar programas e projetos específicos de assistência alimentar a grupos vulneráveis da população.
- Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao cliente.
- Desenvolver estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.
- Colaborar na formação de profissionais na área da saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

Em Consultórios:

- Avaliar o estado nutricional do cliente, a partir de diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.
- Estabelecer a dieta do cliente, fazendo as adequações necessárias.
- Solicitar exames complementares para acompanhamento da evolução nutricional do cliente, quando necessário.
- Prescrever suplementos nutricionais, quando necessário.
- Registrar em prontuário do cliente a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição.
- Recorrer a outros profissionais e/ou solicitar laudos técnicos especializados, quando necessário.
- Desenvolver e fornecer receituário de preparações culinárias.
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional aos clientes e familiares.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação.
- Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

Em Bancos de Leite Humano:

- Incentivar o aleitamento materno.
- Promover campanhas para captar doadoras de leite humano, divulgando as atividades do banco de leite humano.
- Garantir a qualidade higiênico-sanitária do leite humano, desde a coleta até a distribuição.
- Estabelecer controle quantitativo do leite humano coletado e distribuído.



- Promover orientação, educação e assistência alimentar e nutricional às mães.
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional à família e à comunidade.
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento para pessoal técnico e auxiliar.
- Integrar a equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada ao cliente.
- Desenvolver estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

Em Lactários:

- Planejar, dirigir e controlar os cuidados dietéticos e higiênico-sanitários do serviço.
- Padronizar métodos, rotinas e fórmulas para o serviço.
- Fornecer orientação ao responsável pela criança quanto ao preparo e diluição das refeições no momento da alta e dos retornos programados.
- Prescrever suplementos nutricionais, quando necessário.
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional aos clientes e familiares.
- Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao cliente.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação.
- Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.
- Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalho e receitas.

Em “Spas” congêneres:

- Avaliar o estado nutricional do cliente, a partir de diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.
- Estabelecer e acompanhar a dieta do cliente.
- Solicitar exames complementares para acompanhamento da evolução nutricional do cliente, quando necessário.
- Prescrever complementos nutricionais, quando necessário.
- Registrar em prontuário do cliente a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição.
- Promover orientação e educação nutricional aos clientes e familiares.
- Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao cliente.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- Desenvolver estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.
- Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- Efetuar controle periódico do trabalho executado.
- Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalho e receitas.

III - Alimentação Coletiva

Atribuição Principal: Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição.

Atribuições Específicas por Local de Trabalho:



- **Em Unidades de Alimentação e Nutrição:** Restaurantes Industriais, Hospitais, Produção de Congelados, Refeições Congeladas e Catering:

- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN.
- Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN.
- Planejar e executar a adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com avanço tecnológico.
- Planejar, coordenar e supervisionar a seleção, compra e manutenção de veículos para transporte de alimentos, equipamentos e utensílios.
- Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela.
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção, compra e armazenamento de alimentos.
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias.
- Planejar, implantar, coordenar, e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.
- Avaliar tecnicamente preparações culinárias.
- Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalho e receitas.
- Efetuar controle periódico do resto-ingestão.
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios,
- Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.
- Participar de recrutamento e seleção de recursos humanos.
- Coordenar, supervisionar e executar programas de treinamento e reciclagem de recursos humanos.
- Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.
- Coordenar, supervisionar e executar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos clientes.
- Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da UAN, impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização e/ou sanitária.
- Desenvolver pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação.
- Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

- **Em Creches e Escolas:**

- Promover avaliação nutricional e do consumo alimentar das crianças.
- Promover adequação alimentar considerando necessidades específicas da faixa etária atendida.
- Promover programas de educação alimentar e nutricional, visando crianças, pais, professores, funcionários e diretoria.
- Executar atendimento individualizado de pais de alunos, orientando sobre alimentação da criança e da família.
- Integrar equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada à clientela.
- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

- **Em Empresas de Refeição – Convênio:**



- Cumprir e fazer cumprir a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.
- Integrar a equipe responsável pelo cadastro do cliente.
- Coordenar as equipes de informação ao usuário final e de vistoria de estabelecimentos.
- Propor descredenciamento dos estabelecimentos sem condições higiênico-sanitárias.
- Colaborar com as atividades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- Integrar equipes de controle de qualidade em estabelecimentos comerciais.
- Participar de equipes de educação para o consumo.
- Propor programas de educação alimentar para clientes.
- Planejar e executar eventos, visando à conscientização dos empresários da área quanto ao seu papel na saúde coletiva.
- Atuar visando à melhoria e ampliação da rede credenciada.
- Desenvolver pesquisa e estudos relacionados à sua área de atuação.
- Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de treinamento.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

- Em Empresas de Comércio de Cesta Básica:

- Cumprir e fazer cumprir a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.
- Participar da seleção de fornecedores de alimentos.
- Coordenar a adequação da composição da cesta básica às necessidades nutricionais da clientela.
- Coordenar e executar as atividades de informação ao cliente, quanto ao valor nutritivo e o manejo/preparo dos alimentos.
- Promover programas de educação alimentar para clientes.
- Planejar e executar eventos, visando à conscientização dos empresários da área quanto ao seu papel na saúde coletiva.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- Desenvolver pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação.
- Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamentos.
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

IV - Área de Ensino

Atribuição Principal: Direção, coordenar e supervisão de cursos de graduação em Nutrição; ensino de matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição e das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outros afins.

Atribuições Específicas por Área de Trabalho:

- Em Docência, Extensão, Pesquisa e Supervisão de Estágios:

- Elaborar o planejamento de Ensino.
- Planejar e administrar aulas.
- Planejar e elaborar material auxiliar de ensino.
- Indicar bibliografia atualizada, equipamento e material auxiliar necessários.
- Coordenar e/ou participar dos trabalhos interdisciplinares.
- Coordenar e/ou participar dos eventos de Nutrição do curso ou departamento.
- Realizar e/ou participar de atividades de extensão.
- Orientar e/ou assistir aos alunos quanto a sua disciplina e atividades complementares.
- Promover e participar de estudos e pesquisas.
- Supervisionar estágios curriculares.



- Executar atividades administrativas inerentes à docência.
- Efetuar o controle periódico dos trabalhos executados.

- Em Coordenação:

- Planejar, implementar e controlar as atividades técnicas e administrativas do ano letivo.
- Orientar o corpo docente e discente quanto à formação do Nutricionista, com visão crítica da realidade política, social e econômica do país.
- Executar atividades técnicas e administrativas inerentes à coordenação.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- Efetuar o controle periódico dos trabalhos executados.

V - Indústria de Alimentos

Atribuição Principal: Assessoria e apoio técnico aos setores de marketing e/ou vendas.

- Atribuições Específicas:

- Elaborar planilhas de custos e estudos comparativos.
- Desenvolver e avaliar usos/aplicações dos produtos.
- Desenvolver manual de especificações/receituário.
- Elaborar dizeres de rotulagem e efetuar cálculo nutricional.
- Avaliar desempenho e qualidade dos produtos (comportamento técnico, culinário e sensorial).
- Planejar, coordenar e supervisionar demonstrações de produtos (comportamento técnico, culinário e sensorial).
- Planejar, coordenar e supervisionar demonstrações de produtos (degustações e demonstrações técnicas).
- Assessorar tecnicamente a produção em fotos, filmagens e material de apoio.
- Elaborar texto técnico para material promocional (folhetos, textos técnicos, estudos de custo).
- Efetuar atendimento técnico pré e pós-venda.
- Organizar e coordenar participação em eventos e feiras.
- Planejar e administrar treinamentos internos (demonstradores, vendedores, funcionários de produção, gerentes de produtos) e externos (líderes de culinária, merendeiras, funcionários de unidades de alimentação).
- Desenvolver material de apoio para treinamento.
- Planejar, implantar e coordenar serviço de atendimento ao consumidor.
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

VI - Esportes

Atribuição Principal: Planejamento, implantação e coordenação de programas alimentares para desportistas e atletas.

Atribuições Específicas:

- Efetuar avaliação e acompanhamento nutricional do cliente.
- Elaborar dietas para as diversas fases (manutenção, competição e recuperação).
- Promover a educação e orientação alimentar e nutricional.
- Integrar a equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada ao desportista e/ou atleta.
- Planejar, implantar e coordenar a UAN responsável pelo preparo das refeições.

3.2 Justificativa



A Nutrição é uma profissão regulamentada pela Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Sua ação é de atuar visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população. Também é importante destacar que o mercado de trabalho é bastante diversificado, englobando a área pública, bem como a área empresarial, das organizações não governamentais.

No decorrer dos anos a profissão foi se legitimando na formação de profissionais atuantes e participativos que tem grande impacto na saúde pública.

Extremamente favorecida pela localização, Ponta Grossa e região, também se destacam pelo entroncamento rododiferroviário muito próximo à capital, favorecendo muito o desenvolvimento das indústrias da região. A maior parte das indústrias estão concentradas no beneficiamento da soja e cereais, bem como no processamento de alimentos, bebidas, fertilizantes, insumos florestais (madeira, papel e celulose) e metalurgia.

A UEPG, na área da saúde, já oferece os cursos de graduação em Medicina, Odontologia, Enfermagem, Farmácia e Educação Física. A criação do Curso de Graduação em Nutrição vem reforçar os programas da UEPG em uma atuação multiprofissional e interdisciplinar oferecendo à comunidade a possibilidade de ter um serviço que contemple o ser humano na sua integralidade. A UEPG é a única universidade pública e gratuita que irá ofertar o curso de nutrição na modalidade presencial na região dos Campos Gerais,

Com o Curso de Graduação em Nutrição é possível oferecer à comunidade mais um profissional atuante na área da saúde, que pode atuar nos diversos estabelecimentos presentes na cidade de Ponta Grossa e região, tais como: indústrias de alimentos, unidades produtoras de alimentos, hospitais, clínicas, além de poderem suprir a lacuna existente nos serviços públicos municipais.

A Nutrição vem se destacando nos últimos anos, como sendo o curso de saúde associado à prevenção primária, de base para os demais tratamentos de saúde. Dessa forma, a presença desses profissionais nos serviços citados é de fundamental importância, no planejamento, organização, direção, supervisão, avaliação dos serviços de alimentação e nutrição, assistência dietética e educação alimentar e nutricional a coletividade ou indivíduos visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde, entre outras atividades de competência exclusiva do nutricionista e/ou compartilhada com outros profissionais da área da saúde.

Neste sentido, o Curso de Graduação em Nutrição comporá junto ao núcleo de ensino, pesquisa e extensão, já existente, a corresponsabilidade na formação de profissionais de qualidade, voltados para o desenvolvimento e respeito do ser humano em sua totalidade.

3.3 Objetivos

Objetivos Gerais

Formar profissionais generalistas, humanistas e críticos, capacitados a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Objetivos Específicos

- Compreender a relação homem/alimento nas suas diversas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas;



- Atuar em equipes de saúde valorizando a interprofissionalidade, multidisciplinaridade e diversidade de atores sociais na perspectiva do bem-estar do indivíduo e da coletividade, favorecendo a sua inserção na sociedade e no mercado de trabalho de forma competente e transformadora;
- Apropriar os conceitos centrais da área da saúde: promoção, prevenção, proteção e reabilitação da saúde, determinantes sociais no processo saúde-doença, bem como a integralidade, equidade, universalidade e igualdade em saúde;
- Organizar os conhecimentos necessários para as soluções de problemas relacionados à área da Nutrição, por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, utilizando as metodologias científicas e de ensino na aquisição e produção do conhecimento, bem como o raciocínio investigativo para a compreensão dos problemas e tomada de decisões;
- Ser capaz de aplicar valores éticos, bioéticos, humanísticos e críticos essenciais para o exercício profissional tais como a solidariedade, respeito à vida humana, convivência com a pluralidade e diversidade de pensamento, assegurando qualidade na atenção prestada ao indivíduo e coletividade, com responsabilidade e compromisso;
- Utilizar apropriadamente técnicas, instrumentos, procedimentos e outros recursos tecnológicos aplicados na prática profissional, assim como tecnologias de informação e comunicação necessárias ao exercício multiprofissional na área da saúde;
- Conectar com a realidade, aprimorando a independência intelectual, o exercício da crítica e a autonomia no aprender, bem como o constante aprimoramento profissional;
- Compreender e aplicar os conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional, observando a possibilidade de diálogo entre este conceito e a prática profissional nas áreas da Nutrição;
- Prescrever, avaliar e supervisionar intervenções nutricionais individuais ou coletivas em conformidade com o ciclo da vida, diagnóstico clínico e nutricional;
- Atuar no cenário social e cultural regional, a partir da compreensão dos determinantes sociais da saúde e da nutrição;
- Planejar, organizar, supervisionar e avaliar os ambientes produtores de refeições nas funções de compra, estocagem, preparo, distribuição, higienização e controle dos alimentos, além de treinar o trabalho das equipes envolvidas neste setor;
- Desenvolver as habilidades e conhecimentos necessários para as soluções de problemas relacionados à área da Nutrição e da Saúde, por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão;
- Aplicar o conceito de sustentabilidade, incentivando a importância do consumo consciente, orientando sobre estratégias que evitem o desperdício de alimentos, uso racional da água e energia para a produção de alimentos e incentivo do consumo de produtos regionais e agroecológicos;
- Formar o profissional capaz de atuar de forma ética em todas as áreas de atuação do nutricionista: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e Exercício Físico, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

3.4 Perfil Profissional do Egresso

O Curso de Graduação em Nutrição da UEPG almeja como perfil do egresso “um profissional de saúde com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentam fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população.

3.5 Campos de Atuação



O nutricionista enquanto profissional de saúde deverá ter as seguintes competências e habilidades gerais:

I - **Atenção à saúde:** Estar capacitado a prestar um atendimento de qualidade, humanizado e integrado, pautado na ética, no senso crítico e na realidade social, com a finalidade de prevenir, promover, proteger e reabilitar a saúde, em nível individual e coletivo, estando comprometido com as pessoas assistidas e com a equipe de saúde. Para isso, deverá compreender o processo saúde-doença dentro de sua complexidade na determinação dos problemas de saúde da população brasileira atuando no sentido de promover as transformações sociais necessárias e a consolidação do Sistema Único de Saúde.

II - **Gestão em saúde:** Estar apto a diagnosticar problemas e a planejar, executar, supervisionar e avaliar as ações relacionadas à sua atuação profissional, mediante uma gestão participativa. A atuação profissional deverá ser fundamentada na capacidade de tomar decisões adequadas nos diferentes momentos do exercício profissional, visando a resolutividade dos problemas e a elaboração de propostas. Estas devem ter como elementos norteadores o direito humano à alimentação adequada e a promoção da saúde individual e coletiva.

III - **Comunicação:** Atuar de forma flexível a ponto de rever conceitos, preconceitos e posturas. Deverá desenvolver a capacidade de comunicação e de relacionamento com as pessoas com as quais interagem no exercício profissional, de modo a construir, conjuntamente, o significado do que está acontecendo no mundo que o cerca. Deve desenvolver a prática do diálogo, o exercício da negociação e a comunicação interpessoal.

IV - **Educação permanente:** Ser capaz de “aprender a aprender”, no sentido de poder romper seu estágio cognitivo em vista de um nível mais complexo e abrangente, tornando-o aberto e sensível aos fatos que na realidade precisa compreender. Busca-se que o profissional de saúde domine tanto o “porquê” quanto o “para quê” e o “como”, estimulando-o assim à abertura e à busca do conhecimento por meio do sujeito, ou seja, a sua autonomia.

V - **Percepção corporal:** Deve-se compreender as dimensões biológicas, sócio antropológicas e filosóficas do corpo, possuindo para isso autoconsciência corporal e sensibilidade para reconhecer a subjetividade do outro. Assim, poderá participar como sujeito integral no mundo do trabalho apropriando-se de elementos que constituem a sua subjetividade para a organização das atividades profissionais. Deverá exercitar essa esfera do conhecimento prático para a humanização do cuidado com a saúde das pessoas valorizando a autonomia dos indivíduos, suas necessidades e decisões com relação à própria saúde.

VI - **Desempenho técnico:** Apresentar-se dinâmico e capaz de lidar com a crescente complexidade do mundo do trabalho, desenvolvendo habilidades para a análise, interpretação e síntese, raciocínio lógico e domínio de técnicas que favoreçam o desenvolvimento de suas atividades.

VII - **Empreendedorismo social:** Ter seu campo de visão ampliado com o intuito de analisar a realidade social a fim reconhecer oportunidades de processo de trabalho, e, atuar promovendo iniciativas voltadas à promoção e à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, baseadas em princípios do cooperativismo e associativismo solidário.

Nutricionista enquanto profissional de saúde também deverá ter as seguintes competências e habilidades específicas:

I - Avaliar, diagnosticar e monitorar o estado nutricional de coletividades e indivíduos sadios e enfermos;

II - Planejar, gerenciar e avaliar unidades e/ou serviços de alimentação e nutrição;

III - Conhecer as propriedades, composição centesimal, transformações físicas, físico-químicas, sensoriais dos alimentos durante o seu preparo, a fim de elaborar ações na área



de alimentação e nutrição condizentes com as realidades social, econômica, cultural, operacional e dietética, em nível individual e coletivo;

IV - Conhecer e aplicar os métodos de conservação para a manutenção das características físicas, físico-químicas, sensoriais e higiênico-sanitárias durante o processamento de alimentos convencionais, para fins especiais e funcionais;

V - Garantir a qualidade da alimentação e nutrição por meio do controle e avaliação da matéria-prima, do processo, do produto acabado e dos serviços prestados;

VI - Planejar, executar, supervisionar e avaliar programas e políticas públicas de alimentação e nutrição, visando à segurança alimentar e nutricional;

VII - Atuar em vigilância alimentar e nutricional de coletividades sadias e enfermas;

VIII - Desenvolver, executar e avaliar projetos e ações em educação nutricional que visem à promoção, à manutenção e à recuperação do estado nutricional de indivíduos e coletividades, resgatando práticas alimentares regionais de referência cultural;

IX - Participar ou coordenar equipes multiprofissionais de atenção à saúde em seus diferentes níveis de complexidade;

X - Coordenar, planejar, executar estudos e pesquisas na área de alimentação e nutrição;

XI - Planejar, coordenar e executar programas de qualificação de recursos humanos.

Este conjunto de competências, conteúdos e habilidades deve promover no aluno e no nutricionista a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente.

3.6 Integração Graduação e Pós-Graduação

A integração entre a graduação e a pós-graduação, *stricto* e *lato sensu*, ocorre através da promoção conjunta de Eventos Científicos, Participação em Núcleos e Projetos de Pesquisa, desenvolvidos por professores. O setor ao qual o curso está inserido conta com 5 programas de pós-graduação *stricto sensu* ao qual o aluno de graduação em nutrição poderá futuramente pleitear vagas para cursar uma pós-graduação.

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da UEPG, objetiva promover a integração e a interdisciplinaridade em coerência com o eixo de desenvolvimento curricular, buscando integrar as dimensões biológicas, psicológicas, sociais e ambientais. Pretende também utilizar metodologias que privilegiem a participação ativa do aluno na construção do conhecimento e integração entre os conteúdos das disciplinas, além de estimular a interação entre ensino, pesquisa e extensão. A articulação entre ensino e pesquisa viabilizar-se-á naturalmente, através da interação de conteúdos da graduação e pós-graduação como, por exemplo, através de seminários integrados, participações em projetos e eventos comuns, orientações de trabalhos de conclusão de curso e participações em suas respectivas bancas.

Além de todas as ações de integração, o Curso de Graduação em Nutrição da UEPG, objetiva também seu crescimento e desenvolvimento através de futuros cursos de pós-graduação, em níveis de especialização e mestrado, buscando a ampliação da visão profissional, técnica, humana e ética numa formação ampla e contínua para o nutricionista, trazendo desenvolvimento social, cultural, intelectual através de pesquisas científicas, proporcionando o crescimento da região dos Campos Gerais e Estado do Paraná através de resultados significativos para mudanças de comportamentos e hábitos alimentares da sociedade.

A UEPG é uma instituição formadora dos Programas de Residência Multiprofissional em Saúde, a qual conta com 6 vagas para Nutrição.

Também é importante ressaltar que o corpo docente dos anos iniciais do curso está engajado em diversos projetos de pesquisa e desses projetos, os professores conseguem beneficiar acadêmicos com bolsas de iniciação científica que irão participar também do Encontro Anual de Iniciação Científica (EAIC) organizado pela UEPG, além de outros eventos científicos desenvolvidos por outras instituições.



Todos os Projetos e/ou Programas de extensão e pesquisa na área da Nutrição serão desenvolvidos com participação dos professores do curso e envolvem a participação de alunos como extensionistas.

3.7 Mobilidade acadêmica e internacionalização

A participação em intercâmbio estudantil é uma importante oportunidade para abertura dos horizontes de formação. A mobilidade acadêmica prevê a possibilidade de cursar disciplinas fora da UEPG incorporando estes estudos a sua matriz curricular. A participação no Programa Ciências sem Fronteiras e a recepção de acadêmicos de instituições estrangeiras, o Programa de Estudante Convênio para Graduação - PEC-G, pelo Programa de Mobilidade Estudantil Internacional - PROMEI, favorecem esse processo de internacionalização.

Com o apoio do ERI – Escritório de Relações Internacionais, que tem como finalidade estabelecer convênios de cooperação acadêmica, científica e tecnológica com instituições estrangeiras e acordos de dupla diplomação; manter contato com instituições nacionais e estrangeiras a fim de possibilitar a execução de ações previstas em acordos e convênios internacionais; desenvolver programas de mobilidade internacional para estudo e/ou estágio e dar encaminhamento a processos relativos ao PROMEI; fornece informação à comunidade acadêmica da UEPG sobre mobilidade internacional e apoiar nos trâmites legais internos à UEPG quanto a viagens internacionais; orientar, dentro de sua esfera de responsabilidade, os alunos estrangeiros em questões burocráticas e documentais, a fim de que estes se mantenham regularizados em relação às normas da UEPG e do Brasil, e auxiliá-los em questões cotidianas, como encontrar moradia; providenciar intérprete para visitantes na UEPG e para que alunos internacionais regularizem sua estadia no país; divulgar oportunidades de internacionalização, mobilidade e bolsas de estudos da UEPG e de outras instituições estrangeiras; oferecer suporte para professores que vão viajar; atender visitantes, alunos, funcionários e professores em nosso escritório, solucionando dúvidas ou dando encaminhamentos necessários; promoção e participação em eventos.

Adicionalmente, são ofertados cursos na instituição pelos programas Paraná Fala Idiomas e Curso de Línguas Estrangeiras para a Comunidade (CLEC-UEPG) que permitem a aprendizagem e o aprimoramento de diferentes línguas estrangeiras.

3.8 Extensão como Componente Curricular

Observando a necessidade de relação da extensão como Componente Curricular com o perfil do profissional a ser formado, o qual segue as orientações da Política de Extensão para o Estado do Paraná aprovado através da Portaria n.º 164/22 – SETI, a organização do Curso de Nutrição da UEPG pauta-se pelos seguintes princípios: i) a extensão enquanto processo; ii) o diálogo e da troca entre os conhecimentos acadêmicos e dos grupos sociais; iii) a indissociabilidade e integração entre ensino, pesquisa e extensão; iv) a extensão enquanto produtora de conhecimento e transformadora do ensino e da pesquisa; v) a interdisciplinaridade; e a noção de visão integrada do social.

Toda ação extensionista é embasada nos saberes múltiplos, no conhecimento científico e em metodologias que validem as ações para que efetivamente contribuam para realizar transformações sociais. Neste contexto, a necessidade de indissociabilidade do tripé universitário é ainda maior na Sociedade do Conhecimento, fomentando a importância da formação de pessoas com visão humanística e atualizada. Com isso, a educação exposta em âmbito universitário pode ser entendida como parte de um processo que gera conhecimentos e que também se denota como sustentação para a base da qual os indivíduos necessitam para se desenvolver, evoluir intelectual, social, cultural e profissionalmente.

O curso de Nutrição buscará a curricularização da extensão integrando com o ensino e a pesquisa, tendo constantemente a interação dialógica entre docentes, discentes e técnicos administrativos, a promoção de iniciativas que expressam o compromisso social, a



valorização do desenvolvimento sustentável, o aperfeiçoamento permanente do processo de ensino através da preparação de acadêmicos, a promoção de novas metodologias e temáticas integradas de ensino, pesquisa e extensão, e a formação integral do discente.

As atividades de curricularização da extensão às quais os acadêmicos serão vinculados, deverão atender a Resolução UNIV nº 1/2017 e a Resolução CEPE nº 6/2020. A organização e funcionamento da disciplina deverá ter dinâmica própria e ser acompanhada pelo colegiado de curso e o NDE - Núcleo Docente Estruturante. A operacionalização e adequação para comprovação de carga horária de atividades extensionistas, conforme a Resolução n. 07 de 18 de dezembro de 2018 do MEC e demais regulamentações da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Para atender as normativas da curricularização da extensão, as atividades serão desenvolvidas inseridas em disciplinas, como segue:

- As disciplinas Prática Integradora I, Prática Integradora II, Prática Integradora III, Prática Integradora IV e Prática Integradora V terão atividades de curricularização da extensão, através da inserção dos Programas e Projetos que devem ser propostos quando do início do Curso, totalizando 204 horas;

- As disciplinas Assistência Nutricional em Saúde Coletiva, Avaliação Nutricional, Nutrição e Dietética II, Nutrição Esportiva, Gastronomia e Hotelaria, e Assistência Nutricional terão atividades extensionistas junto à comunidade. A carga horária destinada a estas disciplinas totaliza 136 horas.

A carga horária total da curricularização da extensão para o Curso de Bacharelado em Nutrição será de 340 horas.

3.9 Flexibilização Curricular

As disciplinas de diversificação e aprofundamento serão ofertadas de forma flexibilizada no segundo semestre de cada ano letivo a partir de critérios como a disponibilidade do corpo docente e interesse dos estudantes nos temas de forma que sejam ofertadas pelo menos duas disciplinas relativas a cada série e dando pelo menos uma opção para que os estudantes escolham a cada ano.

As disciplinas de diversificação e aprofundamento poderão ser ofertadas em modalidade à distância, bem como em modalidade presencial, desde que aprovado no Colegiado de Curso de Nutrição. As disciplinas que vierem a ser ofertadas no presencial, podem ser ofertadas excepcionalmente em horário contraturno ao de matrícula. Alunos de outros cursos poderão cursar estas disciplinas se requererem a matrícula e for aprovado pelo colegiado.

3.10 Atendimento aos Temas Transversais

Para atender a legislação, no que se refere aos temas transversais, o projeto propõe as seguintes disciplinas: Libras - Língua Brasileira de Sinais ofertada pela instituição como disciplina de diversificação. Referente a Normativa: Resolução CEPE 27/2017 Aprovada a adequação curricular na oferta da disciplina de Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS, para os Cursos de Graduação, da Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG.

O tema de Direitos Humanos e Relações Étnico-raciais e realidade brasileira são tratados nas disciplinas: Ética, Cultura e Diversidade de carga horária 34 horas. Referente a Normativa: Deliberação CEE/PR/ 02/2015, que dispõe sobre as Normas Estaduais para a Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

O tema de Educação Ambiental está contido na disciplina Nutrição Experimental. Referente a Normativa: Resolução CEPE nº 015/2014, que aprova a obrigatoriedade de conteúdos sobre Educação Ambiental a todos os cursos de Graduação vigentes na UEPG.

Ainda, os temas transversais também são objetos de estudo nos Trabalhos de Conclusão de Curso, e Estágio Supervisionado.



4 AVALIAÇÃO

4.1 Avaliação do Curso

Não se aplica, por se tratar de curso novo.

4.2 Sistema de Avaliação do Rendimento Escolar aprovado pela Instituição

O sistema de avaliação será regido pela RESOLUÇÃO UNIV nº 23 de 07 de JULHO DE 2016 - alterada pela RESOLUÇÃO UNIV nº 012, DE 22 DE JUNHO DE 2017.

[...]

• nota final inferior a quatro (4,0) = REPROVAÇÃO DIRETA;

b) nota final de quatro (4,0) a seis e nove (6,9) = submissão a EXAME FINAL.

II - [...] a) nota final de seis (6,0) a sete e nove (7,9) = APROVADO; b) nota final de dois e seis (2,6) a cinco e nove (5,9) = REPROVADO.

Art. 63-C. [...]

§ 2º Será aprovado na disciplina o acadêmico que obtiver média igual ou superior a sete (7,0) ou nota igual ou superior a seis (6,0), após a realização do exame final.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Disciplinas Integrantes do Currículo Pleno

Considerando as Diretrizes Curriculares para o Curso de Bacharelado em Nutrição, as disciplinas integrantes do currículo pleno foram divididas em grupos: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição, Ciências dos Alimentos, Estágio Curricular.

As Disciplinas da área das Ciências Biológicas e da Saúde são: Anatomia Humana, Biologia Celular e Molecular, Bioquímica I, Parasitologia, Fisiologia Humana, Bioquímica II, Histologia e Embriologia, Microbiologia, Imunologia, Patologia Geral, Farmacologia aplicada à Nutrição, Assistência Nutricional em Saúde Coletiva, Epidemiologia Nutricional, Prática Integradora I, Prática Integradora II, Prática Integradora III, Epidemiologia Nutricional, Prática Integradora IV, Nutrição Esportiva, Prática Integradora V, OTTC I, Interpretação de Exames Laboratoriais, OTCC II, Nutrição na Obesidade e Distúrbios Alimentares, Nutrigenômica, Análise Epidemiológica dos Problemas Nutricionais, Carências Nutricionais, Fitoterapia Aplicada a Nutrição.

As Disciplinas da área de Ciências Sociais, Humanas e Econômicas são: Ética, Cultura e Diversidade, Marketing e Empreendedorismo em Nutrição, Gastronomia e Hotelaria, Língua Brasileira de Sinais.

As Disciplinas da área de Ciências da Alimentação e Nutrição são: Nutrição e Composição de Alimentos, Avaliação Nutricional, Nutrição e Dietética II, Tecnologia de Alimentos, Dietoterapia I, Nutrição em Ciclos de Vida I, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Terapia Nutricional, Dietoterapia II, Nutrição em Ciclos da Vida II, Nutrição Experimental, Assistência Nutricional em Saúde Coletiva I, Prática Integradora V, Assistência Nutricional, Nutrição no Desenvolvimento de Comunidades, Avaliação Sensorial de Alimentos.

As Disciplinas da área de Ciências dos Alimentos são: Microbiologia de Alimentos, Bromatologia, Nutrição e Dietética I.

As Disciplinas de Estágio Curricular são: Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva na área de Nutrição Social, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica na área de Nutrição Clínica, Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição na área de Unidades de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar



abrange as áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Social e Unidades de Alimentação e Nutrição.

As Disciplinas de Diversificação e Aprofundamento fazem parte do rol de disciplinas integrantes do currículo pleno, e devem ser escolhidas pelos acadêmicos ao longo das 2^a, 3^a e 4^a séries, são elas: Nutrição no Desenvolvimento de Comunidades, Nutrição na Obesidade e Distúrbios Alimentares, Nutrigenômica, Língua Brasileira de Sinais – Libras, Análise Epidemiológicas dos Problemas Nutricionais, Avaliação Sensorial de Alimentos, Carências Nutricionais, Fitoterapia Aplicada à Nutrição.

5.2 Disciplinas de Formação Básica Geral

ÁREA DE CONHECIMENTO	CÓDIGO	DISCIPLINA	SÉRIE	SEMESTRE	%Ext	CH
Ciências Biológicas e da Saúde	303	Anatomia Humana	1	1		68
Ciências Biológicas e da Saúde	308	Biologia Celular e Molecular	1	1		68
Ciências Biológicas e da Saúde	103	Bioquímica I	1	1		51
Ciências Biológicas e da Saúde	303	Parasitologia	1	1		51
Ciências Biológicas e da Saúde	303	Fisiologia Humana	1	2		68
Ciências Biológicas e da Saúde	103	Bioquímica II	1	2		68
Ciências Biológicas e da Saúde	308	Histologia e Embriologia	1	2		68
Ciências Biológicas e da Saúde	308	Microbiologia	1	2		51
Ciências Biológicas e da Saúde	305	Imunologia	1	2		51
Ciências Biológicas e da Saúde	303	Patologia Geral	2	1		68
Ciências dos Alimentos	305	Microbiologia de Alimentos	2	1		51
Ciências dos Alimentos	301	Bromatologia	2	1		51
Ciências Biológicas e da Saúde	301	Farmacologia Aplicada à Nutrição	2	2		51
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	501	Ética, Cultura e Diversidade	2	2		34
Total de Carga Horária						799

*Disciplinas: Imunologia, Patologia Geral, Farmacologia Aplicada a Nutrição, Ética, Cultura e Diversidade (complementar a Disciplina Integradora I), ofertadas na modalidade EAD

5.3 Disciplinas de Formação Específica Profissional

ÁREA DE CONHECIMENTO	CÓDIGO	DISCIPLINA	SÉRIE	SEMESTRE	%Ext	CH
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Assistência Nutricional em Saúde Coletiva	1	1	33,3	51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Nutrição e Composição de Alimentos	1	1		68
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Prática Integradora I	1	2	100	51



Ciências Biológicas e da Saúde	310	Prática Integradora II	2	1	66,6	51
Ciências dos Alimentos	310	Nutrição e dietética I	2	1		68
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Avaliação Nutricional	2	1	33,3	51
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Prática Integradora III	2	2	66,6	51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Nutrição e Dietética II	2	2	50	68
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Epidemiologia Nutricional	2	2		51
Ciências da Alimentação e Nutrição	208	Tecnologia de Alimentos	2	2		51
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Prática Integradora IV	3	1	66,6	51
Ciências Biológicas e da Saúde	304	Nutrição Esportiva	3	1	33,3	51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Dietoterapia I	3	1		51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Nutrição em Ciclos de Vida I	3	1		51
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	403	Marketing e Empreendedorismo em Nutrição	3	1		51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	3	1		51
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Prática Integradora V	3	2	100	51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Terapia Nutricional	3	2		68
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Dietoterapia II	3	2		68
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	507	Gastronomia e Hotelaria	3	2	66,6	51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Nutrição em Ciclos da Vida II	3	2		51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Nutrição Experimental	3	2		51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Assistência Nutricional	4	1	33,3	51
Ciências Biológicas e da Saúde	310	OTCC I	4	1		17
Ciências Biológicas e da Saúde	305	Interpretação de Exames laboratoriais	4	1		51
Ciências Biológicas e da Saúde	310	OTCC II	4	2		17
Total de Carga Horária					1343	

*OTCC I e II está previsto no § 1º do art. 3º da Resolução CEPE nº 005, de 27 de março de 2018.

*Disciplinas: Nutrição e composição de alimentos, Epidemiologia nutricional, Nutrição em ciclos de vida I, Marketing e Empreendedorismo em Nutrição, Gastronomia e Hotelaria, OTCC I, ofertadas na modalidade EAD.

5.4 Disciplinas de Diversificação e Aprofundamento

É obrigatório a realização de uma Disciplina de Diversificação e Aprofundamento por semestre de oferta, uma no segundo semestre da 2ª série, uma no primeiro semestre da 3ª



série, uma no segundo semestre da 3ª série e uma no primeiro semestre da 4ª série, totalizando 204 horas.

ÁREA DE CONHECIMENTO	CÓDIGO	DISCIPLINA	SÉRIE	SEMESTRE	%Ext	CH
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Nutrição no Desenvolvimento de Comunidades	2	2		51
Ciências Biológicas e da Saúde	303	Nutrição na Obesidade e Distúrbios Alimentares	2	2		51
Ciências Biológicas e da Saúde	308	Nutrigenômica	3	1		51
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	510	Língua Brasileira de Sinais – Libras	3	1		51
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Análise Epidemiológicas dos Problemas Nutricionais	3	2		51
Ciências Biológicas e da Saúde	208	Avaliação Sensorial de Alimentos	3	2		51
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Carências Nutricionais	4	1		51
Ciências Biológicas e da Saúde	301	Fitoterapia Aplicada à Nutrição	4	1		51
Total de Carga Horária						204

- Disciplina ofertada na modalidade EAD, 4ª série 1º semestre. (Carências Nutricionais, Fitoterapia).

5.5 Estágio Curricular Supervisionado

Os estágios supervisionados serão regidos por regulamento próprio, os mesmos terão supervisão docente indireta e ocorrerão no 4º ano do Curso de Nutrição. Os estágios preferencialmente devem ser realizados no contra turno.

Os estágios curriculares são baseados na Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 e no Regulamento Geral de Estágios Curriculares - Resolução CEPE Nº 056, de 24/03/2009.

5.5.1 Carga Horária

ÁREAS DE CONHECIMENTO	CÓDIGO	DISCIPLINA	SÉRIE	SEMESTRE	CH
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	4	1	170
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	4	2	170
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	4	2	170
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar	4	2	170
Total de Carga Horária					680

5.5.2 Modalidade:

DISCIPLINA DE ESTÁGIO	CARGA HORÁRIA		MODALIDADE DE ORIENTAÇÃO		
	T	P	DIRETA	SEMI-DIRETA	INDIRETA
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva		170		x	



Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica		170		x	
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição		170		x	
Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar		170		x	

5.5.3 Carga Horária de Supervisão de Estágio:

ANO	CURRÍCULO VIGENTE	NOVO CURRÍCULO
2027/1		20 horas
2027/2		60 horas

*As disciplinas de estágio supervisionado são semestralizadas, e serão ofertadas na 4^o série.

5.6 Disciplinas com Aulas Práticas, Experimentais e/ou Laboratoriais

GRUPO	CÓDIGO	DISCIPLINA	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	Nº DE TURMAS *	CH OPERACIONAL **
Básica	303	Anatomia Humana	68	34	34	2	102
básica	308	Biologia Celular e Molecular	68	34	34	2	102
Básica	303	Parasitologia	51	17	34	2	85
Básica	103	Bioquímica II	68	51	17	2	85
Básica	308	Histologia e Embriologia	68	34	34	2	102
básica	308	Microbiologia	51	17	34	2	85
Básica	305	Microbiologia de Alimentos	51	17	34	2	85
Básica	301	Bromatologia	51	17	34	2	85
Específica	310	Nutrição e Dietética I	68	34	34	2	102
Específica	208	Tecnologia de Alimentos	51	17	34	2	85
Específica	304	Nutrição Esportiva *	51	17	17	2	51
Específica	310	Dietoterapia I	51	17	34	2	85
Específica	310	Terapia Nutricional	68	34	34	2	102
Específica	310	Dietoterapia II	68	34	34	2	102
Específica	310	Nutrição Experimental	51	0	51	2	102
Específica	310	Assistência Nutricional *	51	0	34	2	68
Específica	305	Interpretação de Exames Laboratoriais	51	34	17	2	68

* Disciplinas com carga horária na curricularização da extensão

5.7 Extensão como Componente Curricular

5.7.1 Disciplinas:



ÁREAS DE CONHECIMENTO	CÓDIGO	DISCIPLINA	SÉRIE	SEMESTRE	% Ext	CH
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Assistência Nutricional em Saúde coletiva	1	1	33,3	17
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Prática Integradora I	1	2	100	51
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	310	Prática Integradora II	2	1	66,6	34
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Avaliação Nutricional	2	1	33,3	17
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	310	Prática Integradora III	2	2	66,6	34
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Nutrição e Dietética II	2	2	50	34
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Prática Integradora IV	3	1	66,6	34
Ciências da Alimentação e Nutrição	304	Nutrição Esportiva	3	1	33,3	17
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Prática Integradora V	3	2	100	51
Ciências da Alimentação e Nutrição	408	Gastronomia e Hotelaria	3	2	66,6	34
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Assistência Nutricional	4	1	33,3	17

*A CH total de curricularização da extensão soma 340 horas com uma porcentagem em relação a CH total do curso de 10,54%.

5.7.2 Outras atividades curriculares de Extensão

CARGA HORÁRIA EM ATIVIDADES DE EXTENSÃO DIVERSAS (NÃO CODIFICADAS NO CURSO)	
CARGA HORÁRIA TOTAL DA EXTENSÃO	
PORCENTAGEM DE CH DE EXTENSÃO EM RELAÇÃO À CH TOTAL DO CURSO	

*Não se aplica, a CH total de extensão está contemplada nas disciplinas

5.8 Disciplinas na Modalidade de Educação A Distância

5.8.1 Disciplinas:

GRUPO	CÓDIGO	DISCIPLINA	SÉRIE	SEMESTRE	% Ext	CH
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	501	Ética, Cultura e Diversidade	2	2		34
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	403	Marketing e Empreendedorismo em Nutrição	3	1		51
Ciências da Alimentação e Nutrição	408	Gastronomia e Hotelaria	3	2		17
Ciências Biológicas e da Saúde	305	Imunologia	1	2		51
Ciências Biológicas e da Saúde	303	Patologia Geral	2	1		68



Ciências Biológicas e da Saúde	301	Farmacologia Aplicada a Nutrição	2	2		51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Nutrição e Composição de Alimentos	1	1		68
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Epidemiologia Nutricional	2	2		51
Ciências da Alimentação e Nutrição	310	Nutrição em Ciclos de Vida I	3	1		51
Ciências Biológicas e da Saúde	310	OTCC I	4	1		17
Ciências Biológicas e da Saúde	310	Carências Nutricionais*	4	1		51
Ciências Biológicas e da Saúde	301	Fitoterapia Aplicada a Nutrição*	4	1		51

*Disciplinas de Diversificação para opção do acadêmico na 4ª série 1º semestre.

5.8.2 Carga Horária:

CARGA HORÁRIA TOTAL EAD	476
PORCENTAGEM DE CARGA HORÁRIA EAD EM RELAÇÃO À CH TOTAL DO CURSO	14,75

5.9 Atividades Complementares ou Acadêmico Científico-Culturais

O acadêmico deverá realizar 200 horas de atividades complementares no decorrer de sua formação acadêmica no curso. Por atividades complementares são consideradas: a realização do estágio curricular não obrigatório, a participação em projetos integrados, pesquisa e extensão, disciplinas eletivas, programas de iniciação científica, cursos realizados em áreas afins, disciplinas de cursos sequenciais, participação em eventos científicos, monitorias, publicação de trabalhos científicos, membros de conselhos de políticas públicas, representante estudantil nos conselhos e órgãos colegiados da UEPG; membro regular da diretoria de centros acadêmicos e diretório central de estudantes na UEPG, atividades culturais devidamente regularizadas e outras atividades que atendam as especificidades do perfil profissional desejado pela formação acadêmica. A carga horária computada por atividade será definida em regulamento interno do Colegiado de Curso, de forma a estimular a participação em diversas áreas e atividades distintas.

5.10 Organização do Trabalho de Conclusão de Curso

O TCC constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente à profissão de nutricionista, desenvolvido mediante controle, orientação e avaliação docente. Entende-se por atividades acadêmicas aquelas que articulam e inter-relacionam os conteúdos das disciplinas estudadas com as experiências cotidianas, dentro e fora da instituição, para ratificar, retificar e/ou ampliar o campo de conhecimento.

O TCC será desenvolvido individualmente e apresentado sob a forma de artigo científico seguindo as orientações da Comissão Coordenadora de TCC.

O regulamento de TCC do Curso de Nutrição será formulado pelo colegiado de curso conforme Resolução CEPE nº 05 de 27 de março de 2018, que dispõe sobre o regulamento geral dos trabalhos de conclusão de curso de graduação da UEPG.

5.11.1 Carga Horária Supervisão do TCC:

ANO	CURRÍCULO VIGENTE	NOVO CURRÍCULO
2028		1.360 horas



6. ATENDIMENTO A LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS

LEGISLAÇÃO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
Resolução <u>CEPE 27/2017</u> Aprovada a adequação curricular na oferta da disciplina de Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS, para os Cursos de Graduação, da Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG.	Língua Brasileira de Sinais – Libras (disciplina de diversificação e aprofundamento)	51
Resolução <u>CEPE nº 015/2014</u> , que aprova a obrigatoriedade de conteúdos sobre Educação Ambiental a todos os cursos de Graduação vigentes na UEPG.	Nutrição Experimental	51
Deliberação <u>CEE/PR/ 02/2015</u> , que dispõe sobre as Normas Estaduais para a Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.	Ética, Cultura e Diversidade	34

7. EMENTAS E BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Ementas 1ª Série

Anatomia Humana

Estudo da anatomia geral do corpo humano: sistema tegumentar, esquelético, articular, muscular, respiratório, cardiovascular, linfático, urinário e com ênfase nos sistemas digestório e endócrino.

Bibliografia

DANGELO, J. G; FATTINI, C. A. **Anatomia humana básica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

MOORE, K. L.; DALEY II, A. F. **Anatomia orientada para a clínica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 24. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

SOBOTTA, Johannes. **Atlas de Anatomia Humana**. 21ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020

TORTORA, Gerald J.; GRABOWSKI, Sandra Reynolds. **Princípios de Anatomia e Fisiologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

Biologia Celular e Molecular

Estrutura e Função das Biomoléculas. Produção de energia pela célula. Estrutura e Transporte através das Membranas Biológicas. Citoesqueleto. Estrutura e Função dos Compartimentos Celulares. Estrutura e Replicação do DNA. Ciclo Celular. Transcrição Genica e Tradução. Mutação e Mecanismos de Reparo do DNA. Tecnologia do DNA Recombinante.

Bibliografia

ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula**. 6. ed. Porto Alegre: Artes médicas, 2017.

ALBERTS B, JOHNSON A, LEWIS J, DAVID M, RAFF M, ROBERTS K, WALTER P. **Fundamentos da Biologia Celular**. Porto Alegre: Artmed. 4

A ed. 2017.

CARVALHO, H.F., RECCO-PIMENTEL, S.M. **A Célula**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2019.



KREBS JE, GOLDSTEIN ES, KILPATRICK ST. **Lewin's Genes**. New York: Editora Jones & Bartlett Publishers. Burlington. 12 ed. 2017.

LODISH H, BERK, KAISER CA, KRIEGER M, BRETSCHER A., PLOEGH, H. AMON, A. **Biologia Celular e Molecular**. Porto Alegre: Artmed. 7 ed. 2014.

NELSON DL, COX MM. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. Porto Alegre: Artmed. 4 ed. 2019.

Bioquímica I

Estruturas químicas de proteínas, carboidratos, lipídeos, bem como a especificação das propriedades funcionais dessas biomoléculas. Transdução de sinal. Bioenergética. Práticas de identificação, caracterização de biomoléculas.

Bibliografia:

BERG, J. M; TYMOCZKO, J. L; STRYER, L. **Bioquímica**. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

CAMPBELL, MARY K.; FARREL, SHAWN O.; **Bioquímica**. Tradução da oitava edição americana, segunda edição brasileira, São Paulo: Cengage, 2016.

DEVLIN, T. M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**. 7 ed. São Paulo: Editora Biucher, 2011.

NELSON, DAVID L.; COX, MICHAEL M.; **Lehninger - Princípios de Bioquímica**. 5 ed. São Paulo: Sarvier, 2011.

VOET, D.; VOET, J.G. **Bioquímica** - 4 ed. Editora Artmed, SP-SP, 2014.

Parasitologia

Aspectos gerais das parasitoses humanas: vias de transmissão, patogenia e sintomatologia, distribuição geográfica e aspectos epidemiológicos, profilaxia, diagnóstico e tratamento com ênfase nas doenças parasitárias transmitidas por alimentos

Bibliografia

AMATO NETO, V. **Parasitologia: uma abordagem clínica**. 1.ed. Rio de Janeiro: Ed. Elsevier Brasil, 2008.

CIMERMAN, B. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos**. 1.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

CIMERMAN, B. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

COURA, J.R. **Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

DE CARLI, G.A. **Parasitologia clínica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

NEVES, D. P. **Parasitologia humana**. 12 .ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

NEVES, D. P. **Parasitologia humana**. 13 .ed. São Paulo: Atheneu, 2016.

REY, L. **Bases da parasitologia médica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

ZAMAN, V. **Atlas color de parasitologia clínica**. 2. ed. Buenos Aires: Médica Panamericana, 1994.

Assistência Nutricional em Saúde Coletiva

Sistema Único de Saúde (SUS) com enfoque na estrutura organizacional e seus desdobramentos. Aspectos gerenciais e assistenciais nas ações básicas do SUS. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ações de nutrição em saúde coletiva: diagnóstico, planejamento, avaliação e intervenção.



Bibliografia

- BRASIL.** Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Sistema Único de Saúde. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. – Brasília: CONASS, v. 1, 2011.
- BRASIL.** Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Vigilância em Saúde - Parte 1. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Brasília: CONASS, v.5, 2011.
- BRASIL.** Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Regulação em Saúde. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. – Brasília: CONASS, vol. 10, 2011.
- BRASIL.** Ministério da Saúde. Política Nacional de Informação e Informática em Saúde. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/pniis.pdf>. Acesso em 17 jul. 2020.
- BUSS, P. **Brazil: structuring cooperation for health.** The Lancet, v. 377, n. 9779, p1722–1723, 2011.
- CAVALCANTE, R.C.; PINHEIRO, M.M.K. Política Nacional de Informação e Informática em Saúde: avanços e limites atuais. **Perspectivas em Gestão & Conhecimento**, 2011, v. 1, n. 2, p. 106-119.
- DUARTE, E.; EBLE, L. J.; GARCIA, L. P. 30 anos do Sistema Único de Saúde. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 27, n. 1, e00100018, 2018.
- MACINKO, J.; HARRIS, M.J. Brazil's Family Health Strategy — Delivering Community-Based Primary Care in a Universal Health System. **The New England Journal of Medicine**, v. 372, n. 3, p. 2177-2181, 2015.
- NOVAES, H. M. D Avaliação de programas, serviços e tecnologias em saúde. **Revista de Saúde Pública**, v. 34, n. 5, p. 547-559, 2000.
- PAIM, J. et al. The Brazilian health system: history, advances, and challenges. **The Lancet**, v. 377, n. 9779, p1778–1797, 2011.

Nutrição e Composição de Alimentos

Introdução à Ciência da Nutrição. Histórico, legislação e regulamentação da profissão. Áreas de atuação do nutricionista. Alimentos e nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Pirâmide de alimentos. Necessidades e recomendações nutricionais - IDRs. Aplicação e cálculos de VET.

Bibliografia

- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS.** Resolução CFN nº 599 de 2018. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Lei Federal. Brasília, DF. 2008 (online). Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/legislacao/nutricionistas/>
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS.** Resolução CFN No 600, de 25 de fevereiro de 2018: Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/areas-de-atuacao/>.
- GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ N.G. **Nutrição: conceitos e aplicações.** São Paulo: M. Books, 2008.
- LOPES FILHO, A. R. I. et al. **Ética e cidadania.** 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595024816>
- VALLS, Álvaro LM. **O que é ética.** 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.

Disciplinas de Formação Básica – 1ª Série

2º Semestre

Fisiologia Humana



Conceito de homeostase e meio interno. Estudo integrado de identificação macroscópica e funcionalidade dos sistemas cardiovascular, renal, trato gastrointestinal e endócrino. Sistema nervoso entérico e controle do trato gastrointestinal.

Bibliografia

- AIRES, M.M. – **Fisiologia**. 4ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
DOUGLAS, C. R. **Tratado de Fisiologia aplicada à nutrição**. São Paulo: Robe Editorial, 2019.
GUYTON, A.C. e Hall J.E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 13. ed. Editora Elsevier, 2017.
HENEINE, Ibrahim Felipe. **Biofísica básica**. São Paulo: Atheneu, 2016.
SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

Bioquímica II

Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas. Radicais livres e estresse oxidativo. Integração do metabolismo em animais. Práticas de quantificação de biomoléculas.

Bibliografia

- BERG, J. M; TYMOCZKO, J. L; STRYER, L. **Bioquímica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.
CAMPBELL, MARY K.; FARREL, SHAWN O.; **Bioquímica**. Tradução da 8. ed. americana, 2. ed. São Paulo: Cengage, 2016.
DEVLIN, T. M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**. 7 a Ed. São Paulo: Editora Biucher, 2011.
NELSON, DAVID L.; COX, MICHAEL M.; **Lehninger - Princípios de Bioquímica**. 5. ed. São Paulo: Sarvier, 2011.
PETKOWICZ, C.L. **Bioquímica: aulas práticas**. 7 ed. Curitiba: Editora UFPR, 2007.
VOET, D.; VOET, J.G. **Bioquímica**. 4 ed. Editora Artmed, SP-SP, 2014.

Histologia e Embriologia

Histologia dos tecidos epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso. Histologia funcional dos sistemas endócrino, urinário e digestório. Gametogênese. Período pré-embriológico. Período embrionário. Placenta e anexos embrionários. Teratologia.

Bibliografia

- CARLSON, B.M. **Embriologia Humana e Biologia do desenvolvimento**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
GARCIA, S.M.L. & FERNÁNDEZ, C.G. **Embriologia**. 3. ed. Porto Alegre: Editora Artes Médicas, 2012.
GARTNER, L. P. **Tratado de Histologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.
GARTNER, L.P. et al. **Tratado de histologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
JUNQUEIRA, L.C. et al. **Histologia básica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
KIERSZENBAUM, A. L. & TRES, L. L. **Histologia e Biologia Celular - Uma Introdução à Patologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.
KIERSZERBAHUM, A. L. **Histologia e Biologia Celular - Uma Introdução à Patologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
MOORE, K. E PERSAUD, T.V. **Embriologia Clínica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020.
MOORE, K.; PERSAUD, T.V.N.; TORCHIA, M. G. **Embriologia Básica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.



ROSS, M.H.; PAWLINA, W. **Histologia: texto e atlas. Em relação com a biologia celular e molecular.** 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

SADLER, T.W. Langman **Fundamentos de embriologia médica.** 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

SCHOENWOLF, G. C et al., Larsen **Embriologia Humana.** 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

STRANDRING, S. **Gray's, anatomia.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

WOJCIECH, P. Ross **Histologia - Texto e Atlas.** 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

Microbiologia

Características e estudo dos principais grupos de vírus, bactérias e fungos de interesse nutricional. Classificação dos organismos vivos. Morfologia, citologia, fisiologia, e nutrição de microrganismos. Controle de microrganismos. Meios de cultura e identificação de microrganismos.

Bibliografia

INGRAHAM, J. L.; INGRAHAM, C. A. **Introdução à Microbiologia: uma abordagem baseada em estudos de casos.** Tradução All Tasks; Revisão Técnica Domigos da Silva Leite, Wirla Maria da Silva Cunha Tamashiro, Maria Silva Viccati Gatti. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

MADIGAN, M.T. et.al. **Microbiologia de Brock.** 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares.** São Paulo: Varela, 2006.

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

TRABULSI, L. R; ALTERTHUM, F. **Microbiologia.** 12. ed. São Paulo: Artmed, 2016.

VERMELHO, A.B.; PEREIRA, A.F.; COELHO, R.R.R.; SOUTO-PADRON, T. **Práticas de Microbiologia.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Imunologia

Bases morfológicas e fisiológicas da resposta imune: nível celular e molecular. Processos fisiopatológicos do sistema imune. Indução das respostas celular e humoral estimuladas pelo antígeno e suas consequências. Importância dos nutrientes nas respostas imunes. Participação das respostas imunes no desenvolvimento de doenças. Alergias alimentares e autoimunidades.

Bibliografia

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia Básica - Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico.** 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

BENJAMINI, ELI; COICO, RICHARD; SUNSHINE, GEOFFREY. **Imunologia.** 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2002.

CALICH, V& VAZ C. **Imunologia.** Rio de Janeiro: Editora Revinter, 2001

FERREIRA, A. W.; MORAES, S. L. **Diagnóstico laboratorial das principais doenças infecciosas e autoimunes.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

JANEWAY, CHARLES. **Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença.** 6. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2007.

KUMAR, A.; ABBAS, A. K.; ASTER, J.C.Robbins & Cotran - **Patologia - Bases Patológicas das Doenças.** 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S.; PFALLER, M. A. **Microbiologia Médica.** 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023.

Prática Integradora I



Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição. Aprendizagem baseada na solução de problemas (problematização). A integração horizontal e vertical dos conteúdos que compõem os eixos de conhecimento do currículo de Nutrição. A integração com disciplinas de outros cursos na área de saúde e correlatos, com atividade extensionista para curricularização da extensão.

Bibliografia

- HMELO-SILVER, C. E. "Problem-Based Learning: what and how do students learn?" **Educational Psychologist Review**, v. 16, n. 3, 2004, p. 235-66.
- IDEO (2011) Human Center Design – Ferramentas. 2.ed., trad. Tennyson Pinheiro, José Colucci Jr. e Isabela de Melo. PaloAlto-CA, USA: IDEO. Disponível em <http://www.slideshare.net/mldamin/hcd-portuguese>. Acesso em: ago/2023.
- LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição: visão atual e do futuro**. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452523>.
- MAHNAZ M.; Woei H.; Nada D. (Org.). **The Wiley Handbook of Problem-Based Learning**. 1ed. Hoboken, NJ: Wiley-Blackwell, 2019, v. 1, p. 575-591
- MEDEIROS, J. B. **Redação científica: prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328>.
- WARDLAW, A. M.; SMITH, A. M. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca.

2ª Série

Patologia Geral

Conceitos gerais de processos inflamatórios agudos e crônicos; Padrão de morte celular; Reparo tecidual e cicatrização; Identificação da etiologia e fisiopatologia de doenças cardiovasculares, neuroendócrinas, nutricionais e respiratórias prevalentes na população.

Bibliografia

- BOGLIOLO, BRASILEIRO FILHO G - **Patologia**. 10. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2021
- BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo - Patologia**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.
- KUMAR, VINAY; ASTER, JON C.; ABBAS, ABUL K.. Robbins & Cotran **Patologia: bases patológicas das doenças**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.
- ROBBINS & COTRAN - **Patologia - Bases Patológicas das Doenças**. 9. ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2016.
- RUBIN. M – **Patologia: Bases Clinicopatológicas da Medicina**. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.

Microbiologia de Alimentos

Importância dos microrganismos nos alimentos. Microrganismos patogênicos e indicadores de contaminação. Toxinfecções alimentares. Alterações e deterioração microbiana de alimentos. Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Métodos de análise microbiológica. Controle de qualidade na indústria de alimentos.

Bibliografia

- BLACK, J. G. **Microbiologia: fundamentos e perspectivas**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.



BRASIL. ANVISA RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. **Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para alimentos**. Diário Oficial da União, 10 de jan. 2001. Seção 1, p. 45-87.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

FRANCO, B.D.G.M. **Microbiologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PELCZAR, M. et al. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2009. v.1. 524 p

PELCZAR, M. et al. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2.ed. Sao Paulo: Pearson Makron Books, 2009. 2v.

SILVA, N. et al. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água 5**. ed. São Paulo: Varela, 2017.

TORTORA, G. et al. **Microbiologia**. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

TRABULSI, L.R. et al. **Microbiologia**. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

Bromatologia

Análises de alimentos: métodos clássicos e modernos. Determinação da composição centesimal de um alimento de origem animal e vegetal: umidade, proteína, extrato etéreo, fibra alimentar, resíduo mineral fixo, carboidrato e cálculo do valor energético. Tratamento estatístico de dados analíticos. Padrões de identidade e qualidade previstos na legislação vigente. Noções de controle de qualidade da água, bebidas alcoólicas e refrigerantes.

Bibliografia

ANDRADE, E. **Análise de alimentos, uma visão química da nutrição**. São Paulo: Editora Varela, 2006.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011.

ASCAR, J. M. **Alimentos: aspectos bromatológicos e legais**. São Leopoldo: UNISINOS, 1985.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Rev. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 2003.

CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H. **Introducción a la bioquímica y tecnologia de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 2000.

EVANGELISTA, J. **Alimentos, um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005

FRANCO, G. **Tabela de composição química de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1995.

LMEIDA-MURADIAN, L. G.; PENTEADO, M.D. V. C. **Vigilância Sanitária. Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos**. Série Ciências Farmacêuticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 4. ed.1. ed. Digital. São Paulo, 2008.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução à bromatologia**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SILVA, D.V. **Análise de alimentos: Métodos químicos e biológicos**. Viçosa: IU/UFV, 1981.

Prática Integradora II

Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição, aplicados como atividade extensionista para curricularização da extensão com a construção de projetos envolvendo conceitos de bioestatística.

Bibliografia



LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição: visão atual e do futuro**. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452523>.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica: prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328>.

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca

Bibliografia Complementar:

HMELO-SILVER, C. E. "Problem-Based Learning: what and how do students learn?" **Educational Psychologist Review**, v. 16, n. 3, 2004, p. 235-66.

IDEO (2011) Human Center Design – Ferramentas. 2.ed., trad. Tennyson Pinheiro, José Colucci Jr. e Isabela de Melo. PaloAlto-CA, USA: IDEO. Disponível em <http://www.slideshare.net/mldamin/hcd-portuguese>. Acesso em: ago/2023.

MAHNAZ M.; Woei H.; Nada D. (Org.). **The Wiley Handbook of Problem-Based Learning**. 1ed. Hoboken, NJ: Wiley-Blackwell, 2019, v. 1, p. 575-591

Nutrição e Dietética I

Conceituação de termos básicos em técnica dietética, tais como fator de correção, fator térmico, porcionamento, per capita. Identificação das características físicas, químicas, biológicas e sensoriais, bem como as propriedades funcionais dos nutrientes e as transformações promovidas no preparo dos alimentos. Estudo dos grupos de alimentos. Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos.

Bibliografia

CARDOSO, M.A. **Nutrição Humana**. Série Nutrição e Metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan, 2006.

CHEMIN SILVA S.M.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia** São Paulo: Roca, 2007.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. Barueri: Manole, 2005.

OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Savier, 1998.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. ver. e ampl. São Paulo: Atheneu Editora, 2001.

OTTEN JJ, HELLWIG JP, MEYERS LD, Editors. **Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements**. Washington, DC: The National Academies Press, 2006.

SHILLS M.E.; OLSON, J. SHIKE, M.; ROSS, C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v. 1.

Avaliação Nutricional

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Indicadores do estado nutricional. Métodos e Técnicas de Avaliação do Estado Nutricional e de Composição Corporal aplicadas a indivíduos, grupos ou populações. Inquéritos dietéticos. Práticas de avaliação do consumo alimentar, estado nutricional (clínico e bioquímico), avaliação subjetiva global e triagem nutricional. Aplicação das práticas de avaliação nutricional em serviços de saúde e aparelhos sociais.

Bibliografia

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

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A.; **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. São Paulo: Manole, 2005.

GIBSON, R. S. **Principles of nutritional assessment**. 2. ed. New York: Oxford, 2005.



ROSA, G., et al. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado, uma abordagem teórico-prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação nutricional, teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

Farmacologia Aplicada à Nutrição

Introdução à farmacologia. Farmacocinética (absorção, distribuição, metabolismo e excreção de fármacos). Farmacodinâmica: mecanismo de ação de drogas. Interações medicamentosas (fármacos e nutrientes). Fatores que modificam a ação de drogas. Fármacos que afetam o metabolismo endócrino e interferem na prescrição da dieta. Álcool. Farmacologia vitamínica e mineral.

Bibliografia

BRUNTON, L.L. Goodman & Gilman: **As bases farmacológicas da terapêutica**. 13. ed. Rio de Janeiro: McGrawHill, 2019.

GOLAN, D. E.; TASHJIAN, A. H. Jr.; ARMSTRONG, E. J.; ARMSTRONG, A.W. **Princípios de farmacologia – A base fisiopatológica da farmacoterapia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

KATSUNG, B. G.; VANDERAH, T.W. **Farmacologia básica e clínica**. 15. ed. Porto Alegre: Artmed, 2022.

REIS, N. T. R. **Nutrição Clínica: interações (fármaco-fármaco; fármaco nutriente; nutriente-nutriente; fitoterápico-fármaco)** 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2003.

Ética, Cultura e Diversidade

Ética. Bioética. Ética e integridade na pesquisa e ação profissional. Código de Ética de Nutrição. Universalismo e diversidade. Diferença e diversidade. Diversidade no contexto atual. Cultura: definições e concepções. Multiculturalismo.

Bibliografia

CORTINA, Adela. **Ética mínima: introdução à filosofia prática**. São Paulo: Martins Martins Fontes, 2009.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP& A, 2011.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

ORTIZ, R. **Universalismo e diversidade**. São Paulo: Boitempo, 2015.

ZANELLA, Diego Carlos/ GUILHEM, D. **História da bioética no Brasil**. Curitiba: PUCPress, 2023.

Prática Integradora III

Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição, aplicados como atividade extensionista para curricularização da extensão com a construção de projetos envolvendo conceitos de bioestatística.

Bibliografia

LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição: visão atual e do futuro**. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452523>.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica: prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2019. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328>.



WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca

Bibliografia Complementar:

HMELO-SILVER, C. E. "Problem-Based Learning: what and how do students learn?" **Educational Psychologist Review**, v. 16, n. 3, 2004, p. 235-66.

IDEO (2011) Human Center Design – Ferramentas. 2.ed., trad. Tennyson Pinheiro, José Colucci Jr. e Isabela de Melo. PaloAlto-CA, USA: IDEO. Disponível em <http://www.slideshare.net/mldamin/hcd-portuguese>. Acesso em ago/2023.

Nutrição e Dietética II

Requisitos básicos para o planejamento de refeições para aplicações para diferentes grupos populacionais e suas modificações para atender grupos em alimentação especial; bem como, construção de fichas técnicas de preparo, rótulos de produtos, avaliação da qualidade nutricional e sensorial de cardápios. As atividades de extensão têm como foco o treino em metodologias ativas de acolhimento, técnicas e dinâmicas de planejamento, execução e apresentação de preparações para grupos operativos de um cardápio universal.

Bibliografia

DOMENE, S.M.A. **Técnica Dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. Krause: **Alimentos e dietoterapia**, Ed. Roca, 2005.

ORNELLAS, Lieselotte Hoesch. **Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2006.

TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (www.unicamp.br/nepa/taco)

Epidemiologia Nutricional

Conceitos gerais sobre epidemiologia. Medidas de Ocorrência das doenças. Medidas de efeito. Desenhos de estudos epidemiológicos: Estudo caso-controle, coorte, transversal e ecológico e seus vieses. Estimativa de risco e probabilidade considerando os estudos epidemiológico. Indicadores de saúde e a epidemiologia.

Bibliografia

FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S. WAGNER, E. H. **Epidemiologia Clínica: Bases Científicas da Conduta Médica**. Porto Alegre: Ed. Artes Médicas, 1996.

FRANCO, L.C. PASSOS, A.D.C **Fundamentos de epidemiologia**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2021.

GORDIS, L. **Epidemiology**. 3. ed. Elsevier, 2004.

BRASIL. **Constituição Brasileira**. Brasília, 1988.

SICHERI, ROSALY. **Epidemiologia da Obesidade**. Rio de Janeiro: UERJ. 1998.

VALENTE, F. L. SCHIECK. **Direito Humano à Alimentação. Desafios e Conquistas**. São Paulo: Cortez Editora, 2002.

Tecnologia de Alimentos

Tecnologia do processamento de produtos de origem animal e vegetal. Embalagens para o armazenamento, transporte e comercialização de alimentos. Enriquecimento de alimentos e restauração de nutrientes. Desenvolvimento de produtos convencionais, especiais e funcionais. Características físicas, químicas, biológicas e sensoriais de diferentes grupos de alimentos. Pesos e medidas dos alimentos. Fator de correção, fator de cocção. Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos. Alimentos *in natura*, industrializados e



formas de preparo para o consumo humano. Aproveitamento dos alimentos e dos nutrientes.

Bibliografia

FELOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. São Paulo: Artmed, 2018.

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

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos I: Componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 2013

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2019.

PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. São Paulo: Manole, 2020.

Nutrição no Desenvolvimento de Comunidades

O estudo da sociedade humana. Comunidade, cidadania e minorias. Cultura e alimentação. Principais problemas de saúde relacionados à nutrição. Propostas de prevenção. Prática de desenvolvimento de educação nutricional nas comunidades.

Bibliografia

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

DIEZ-GARCIA; CERVATO-MANCUSO. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MOREIRA, S.A. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos**. Ciência e Cultura, v. 62, p. 23 – 26, 2010.

Nutrição na Obesidade e Distúrbios Alimentares

Epidemiologia, etiologia e história natural da obesidade. Patogênese. Síndrome metabólica. Avaliação clínica, tratamento e cuidado nutricional. Neurobiologia. Epidemiologia e etiologia dos transtornos alimentares. Classificação, diagnóstico, curso e prognóstico. Tratamento farmacológico e hospitalar.

Bibliografia

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. **Atualização das Diretrizes para o Tratamento Farmacológico da Obesidade e do Sobrepeso**. 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA. **Diretrizes brasileiras de obesidade**. 4. ed. São Paulo: ABESO, 2016.

BOGLIOLO, Brasileiro Filho G. **Patologia Geral**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A, 2011.

COTRAN RS, Kumar V, Robbins SL – Robbins. **Patologia Estrutural e Funcional**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 2010.

SAMPAIO, R. M. M., BARRETO, F. M. de F., & MOREIRA, N. S. M. Avaliação do risco de transtornos alimentares em indivíduos com Obesidade. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**. São Paulo, v. 16. N. 102. P. 549-555. Maio/Jun. 2022. ISSN: 1981-9919. Disponível em:< <http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/2063>>. Acesso em: 20 de set. 2023.



3ª Série

Prática Integradora IV

Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição, aplicados como atividade extensionista para curricularização da extensão, com enfoque na nutrição em saúde coletiva contribuindo para a melhoria da situação alimentar e nutricional da população.

Bibliografia

- BRASIL.** Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília.1999
- BRASIL.** Ministério da Saúde. SUS – Princípios e Conquistas. Brasília. 2001
- CASTRO, INES RUGANI RIBEIRO DE. **Vigilância Alimentar e Nutricional: Limitações e Interfaces com a rede de saúde.** Rio de Janeiro: Fiocruz. 1995.
- COHN, AMÉLIA & ELIAS, PAULO E. **Saúde no Brasil. Políticas e Organização de Serviços.** 4 ed. São Paulo: Cortez: CEDEC, 2001
- FINKELMAN, JACOBO. **Caminhos da Saúde Pública no Brasil.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2002.
- INSTITUTO CIDADANIA, Projeto fome **Zero uma proposta de política se segurança alimentar para o Brasil,** São Paulo: Fundação Dejalma Guimarães, 2001.
- NOBs. Disponível em < URL: <http://saude.gov.br>
- SICHIERY, R; KAC, G; GIGANTE, DP. **Epidemiologia nutricional.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008.
- TADDEI, J. A. A.C. **Nutrição em saúde pública.** 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

Nutrição Esportiva

Exploração dos princípios envolvidos na aplicação de recursos nutricionais em atletas e indivíduos que participam regularmente de atividades físicas, com o intuito de aprimorar tanto a saúde quanto o desempenho. Análise aprofundada da bioenergética e do metabolismo de nutrientes durante o exercício físico, incluindo a avaliação detalhada da ingestão de alimentos, nutrientes e suplementos nutricionais em relação ao rendimento de atletas em diversas modalidades esportivas. Abordagem prática da orientação nutricional personalizada para atletas e praticantes de atividade física.

Bibliografia

- Antônio Herbert; ANTUNES, Bárbara de Moura Mello; LIRA, Fábio Santos; ROSA NETO, José Cesar; SANTOS, Ronaldo Vagener Thomatieli dos. **Suplementação Nutricional Exercício e Sistema Imunológico.** 1. ed. São Paulo: Editora dos editores, 2023.
- LANCHA JUNIOR, Antônio Herbert; LONGO, Sueli. **Nutrição: do exercício físico ao esporte.** 1. ed. Barueri: Manole, 2019.
- LANCHA JUNIOR, Antônio Herbert; ROGERI, Patrícia Soares; LANCHAS, Luciana Oquendo Pereira. **Suplementação nutricional no esporte.** 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
- SOUZA JUNIOR, Tácito Pessoa. **Suplementação Nutricional no Exercício e no Esporte: Fatos e Evidências.** 1. ed. São Paulo: Editora dos Editores, 2021.
- TIRAPÉGUI, Julio. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2021.

Dietoterapia I

Prevenção e tratamento nutricional de enfermidades do trato gastrointestinal e órgãos anexos, de distúrbios nutricionais e do comportamento alimentar, considerando o estado nutricional, e os aspectos psicossociais, econômicos e culturais do indivíduo. Aplicação na prática de todas as etapas do cuidado e atenção dietética a enfermos, incluindo as etapas



de avaliação do estado nutricional, determinação da conduta nutricional, prescrição e evolução dietética, além de orientação nutricionais para estas enfermidades.

Bibliografia

- CARUSO L; SILVA A.L.N.D; SIMONY, R.F. **Dietas Hospitalares. Uma abordagem na prática clínica.** São Paulo: Ed. Atheneu, 2002.
- CUPPARI, L. **Nutrição Clínica do adulto.** 4. ed. São Paulo: Manole, 2019.
- LIMA, V.C.O.D.; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; AL., E. **Nutrição Clínica.** Porto Alegre: Sagah, 2018.
- MAHAN, L.K.; ARLIN, M.T. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia.** 13. ed. São Paulo: Roca, 2013.
- ROSSI, L. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

Nutrição em Ciclos da Vida I

Definição e estudo dos aspectos fisiológicos e nutricionais do grupo materno-infantil. Situações de risco na gravidez. Aspectos gerais da lactação. Definição e estudo dos aspectos fisiológicos e nutricionais de crianças e adolescentes. Políticas públicas específicas materno-infantil, criança e adolescente.

Bibliografia

- ACCIOLY, E; SAUNDERS, C; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria.** 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.
- BRASIL.** Ficha - Marcadores de Consumo Alimentar. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/esus/ficha_marcadores_alimentar_v_3_2.pdf>
- BRASIL.** Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9
- BRASIL.** Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. ISBN 978-85-334-2737-2
- MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia.** 14. ed. São Paulo: Roca, 2018.
- PADILHA, P.; ACCIOLY, E. **Nutrição Clínica Aplicada à Pediatria.** Rio de Janeiro: Rubio, 2022.
- PALMA, D; ESCRIVÃO, M. A. M. S; OLIVEIRA, F. L. C. **Nutrição clínica.** São Paulo: Manole, 2009.
- VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

Marketing e Empreendedorismo em Nutrição

Pesquisa de mercado e desenvolvimento do MIX de marketing em alimentação e nutrição. Marketing de novos produtos alimentícios. Administração do marketing de Serviços de Alimentação e Nutrição. Administração de Preços. Conceitos de empreendedorismo. Variáveis macroeconômicas e microeconômicas. Aspectos da economia brasileira. Conceituação de desenvolvimento e sustentabilidade econômica.

Bibliografia

- COBRA, M. **Administração de marketing no Brasil.** 4 ed. São Paulo: Campus, 2014.
- YANAZE, M.H et al **Marketing Digital.** São Paulo: Saraiva Uni. 2022.
- SILVA, Erika Madeira Moreira. **Marketing para quem entende de nutrição.** 1 Ed Rubio, 2014.
- COBRA, Marcos. **Marketing básico: uma abordagem brasileira.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 1997. reimp. 2009.



DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232p.

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição para coletividades sadias e enfermas. Planejamento físico e funcional de hospitais, indústrias, creches, escolas, lactários e bancos de leite humano. Planejamento dos recursos humanos, compras e cardápios. Programa Alimentação do Trabalhador (PAT). APPCC Sistema de análise de perigos e pontos críticos e controle (HACCP). Fatores que interferem na armazenagem, na produção e na distribuição de alimentos/refeições. Controle de infecção hospitalar. Medidas protetoras.

Bibliografia

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2019.
MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**: implementação, boas práticas, qualidade e saúde. 2.,]. ed. São Paulo: Metha, 2010.
SILVA JR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 8. ed. São Paulo: Varela, 2020.
TEIXEIRA, S; MILET, Z; CARVALHO, J; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada: unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.
VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

Nutrigenômica

Estrutura e função dos ácidos nucleicos. Diversidade genética. Dieta e alterações da expressão genica. Modificações da cromatina e impressão genômica. Programação genômica metabólica. Métodos em genômica nutricional: sequenciamento, genotipagem, expressão genica. Proteômica e Metabolômica. Genética e epidemiologia molecular. Implicações éticas, legais e sociais da nutrigenômica.

Bibliografia

COMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. **Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular**. 1. ed. Barueri: Editora Manole, 2016.
DAL BOSCO, S.M.; GENRO, J.P. **Nutrigenética e implicações na saúde humana**. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu. 2014.
HERMSDORFF, H.H.M.; BRESSAN, J. **Genômica nutricional nas doenças crônicas não transmissíveis**. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio LTDA, 2019.
NUSSBAUM, R.L.; McINNES, R.R.; WILLARD, H.F. Thompson & Thompson, **Genética Médica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
OTTO, P. A.; NETTO, R.C.M.; OTTO, P. G. **Genética Médica**. 1. ed. São Paulo: Roca, 2013.
SNUSTAD, D. P., SIMMONS, M. J. **Princípios de Genética**. 7ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2017. 760p.
WATSON, J. D., BAKER, T. A, BELL, S. P., GANN, A, LEVINE, M., & LOSICKE, R. **Biologia Molecular do Gene**. 7ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 912 p

Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS

TEORIA: (26h) Artefatos culturais surdos. O processo histórico da comunidade surda no mundo. Os parâmetros fonológicos principais da Libras (CM.; P.A.; M.). Legislação. PRÁTICA: (25h) Expressões corporo-faciais e campos semânticos: Alfabeto datilológico;



Números; Identificação Pessoal; Saudações e Gentilezas; Formas; Cores; Verbos; Estabelecimentos; Profissões.

Bibliografia

- FACUNDO, J. J.; VITALINO, C. R. **A disciplina de Libras na formação de professores**. Curitiba: CRV, 2019.
- FIGUEIRA, A. S. **Material de apoio para o aprendizado de Libras**. São Paulo: Phorte, 2011.
- PARANÁ. SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO. SUPERINTENDÊNCIA DE EDUCAÇÃO DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO ESPECIAL. **Aspectos linguísticos da língua brasileira de sinais**. Curitiba: SEED/SUED/DEE, 1998.
- PARANÁ. SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO. SUPERINTENDÊNCIA DE EDUCAÇÃO DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO ESPECIAL. **Falando com as mãos: Libras - Língua Brasileira de Sinais**. Curitiba: SEE/DEE, 1998.
- VELOSO, É.; MAIA, V. **Aprenda libras com eficiência e rapidez**. 10. ed. Curitiba: Ed. MãosSinais, 2015.
- FALCÃO, L. A. **Surdez, cognição visual e libras: estabelecendo novos diálogos**. Recife: Do autor, 2010.
- GESSER, A. **Libras? Que língua é essa? crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda**. São Paulo: Parábola, 2011.

Prática Integradora V

Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição. Aprendizagem baseada na solução de problemas (problematização). A integração horizontal e vertical dos conteúdos que compõem os eixos de conhecimento do currículo de Nutrição. A integração com disciplinas de outros cursos na área de saúde e correlatos, com atividade extensionista para curricularização da extensão.

Bibliografia

- LARA, R. S.; NATACCI, L. C. (Orgs.). **Nutrição: visão atual e do futuro**. Barueri, SP: Manole, 2018. Livro eletrônico Minha Biblioteca. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452523>.
- MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14. ed. São Paulo: Roca, 2018.
- PALMA, D; ESCRIVÃO, M. A. M. S; OLIVEIRA, F. L. C. **Nutrição clínica**. São Paulo: Manole, 2009.
- ROSA, C.O.B.; HERMSDORFF, H.H.M. **Fisiopatologia da Nutrição & Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2020.
- ROSSI, L. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
- WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2013. Livro eletrônico Minha Biblioteca.

Terapia Nutricional

Papel do nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo e sua atuação na equipe multidisciplinar de terapia nutricional. Aspectos relacionados às necessidades nutricionais do enfermo. Escolha da via de acesso para alimentação e os aspectos teóricos e práticos da terapia nutricional enteral e parenteral.

Bibliografia

- CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014.



HINKELMANN, J. V.; LUQUETTI, S. C. P. D.; AGUIAR, A. S.; TOFFOLO, M. C. F. **Diagnóstico e Necessidades Nutricionais do Paciente Hospitalizado: Da Gestante ao Idoso.** Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

PADILHA, P.; ACCIOLY, E. **Nutrição Clínica Aplicada à Pediatria.** Rio de Janeiro: Rubio, 2022.

SILVA, S.C.M.C.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.

TOLEDO, D.; CASTRO, M. **Terapia nutricional em UTI.** Rio de Janeiro: Rubio, 2. ed. 2020.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

Dietoterapia II

Conhecimentos técnico-científicos, teóricos e práticos sobre a fisiopatologia e dietoterapia das patologias endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares, neurológicas, além da síndrome da imunodeficiência adquirida, trauma, sepse, queimadura, úlcera de pressão, câncer. Nutrição em cuidados paliativos.

Bibliografia

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica do adulto.** 4. ed. São Paulo: Manole, 2019.

LIMA, V.C.O.D.; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; AL., E. **Nutrição Clínica.** Porto Alegre: Sagah, 2018.

MAHAN, L.K.; ARLIN, M.T. Krause. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 13. ed. São Paulo: Roca, 2013.

ROSA, C.O.B.; HERMSDORFF, H.H.M. **Fisiopatologia da Nutrição & Dietoterapia.** Rio de Janeiro: Rubio, 2020.

ROSSI, L. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

SILVA, S.C.M.C.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.

Gastronomia e Hotelaria

A gastronomia como componente da hospitalidade. Aspectos históricos da área de alimentos e bebidas. Tipologia da restauração, os tipos de estabelecimentos, equipamentos, serviços e atendimento. Profissões relacionadas à gastronomia. Estrutura organizacional da área de alimentos e bebidas. Alimentos e bebidas no contexto da hotelaria e da hospitalidade.

Bibliografia

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira.** São Paulo: Saraiva, 2011.

COSTA, N.P. **Gestão de Restaurante. Uma Abordagem do Investimento Até a Análise do Resultado.** São Paulo: Ciência Moderna, 2016

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da alimentação: tradução de Luciano Vieira Machado.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREUD, T. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial.** São Paulo: SENAC, 2017.

LÔBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial.** São Paulo: Atheneu, 2008.

MASCARENHAS, R.G T. **Turismo e Gastronomia na região dos Campos Gerais do Paraná.** Ponta Grossa. UEPG, 2016.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** São Paulo: Manole, 2014.

NISHIO, E.K. e ALVES, A.M. **Gestão de negócios da alimentação: casos e soluções.** São Paulo: SENAC, 2019



TEICHMANN, Ione. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Nutrição em Ciclos da Vida II

Definição e estudo dos aspectos fisiológicos e nutricionais de adultos. Manutenção do peso corporal e prevenção de doenças. Estudo dos fundamentos das necessidades nutricionais dos idosos, análise e cálculo de dietas, prescrição de esquemas alimentares e registro de informações. Caracterização das condições fisiológicas inerentes a fase adulta e no envelhecimento, inserindo-as nos contextos: psicológicos, sociais e econômicos. Compreensão integralizada dos indivíduos nesses estados fisiológicos sem ignorar a realidade em que vivem durante a prática assistencial.

Bibliografia

ANDRADE, G.K.P; POHLMANN, J.B.C; HADDAD, M.T. **Manual Prático de Assistência Nutricional ao paciente Geriátrico**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2020.

BRASIL. Ficha - Marcadores de Consumo Alimentar. Disponível em:
<http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/esus/ficha_marcadores_alimentar_v3_2.pdf>

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9

CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ MC. **Nutrição clínica no dia a dia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.

CARDOSO, M.A; SCANGLIUSI, F.B. **Nutrição e Dietética**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

LARA, R.S; NATACCI, L.C. **Nutrição: visão atual e do futuro**. São Paulo: Manole, 2018.

MAGNONI, D.; CUKIER, C. **Nutrição na terceira idade**. São Paulo: Sarvier, 2010.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14. ed. São Paulo: Roca, 2018.

PALMA, D; ESCRIVÃO, M. A. M. S; OLIVEIRA, F. L. C. **Nutrição clínica**. São Paulo: Manole, 2009.

TUCUNDUVA, P. S. **Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional**. São Paulo: Manole, 2016.

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

Nutrição Experimental

Sistematização dos procedimentos e técnicas adequados para aquisição, seleção, pré-preparo, preparo, conservação, armazenamento, apresentação dos alimentos e preparos das receitas.

Bibliografia

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORNELAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

PETERSON, J. **O essencial da Cozinha: vegetais, peixes e mariscos**. Alemanha: Konemann, 2000.

SISTEMA DE INFORMAÇÃO SOBRE A BIODIVERSIDADE BRASILEIRA. Disponível em: <https://ferramentas.sibbr.gov.br/ficha/bin/view/FN/>. Acesso em 09/10/2023

TEICHMANN, I. M. **Cardápio: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Análises Epidemiológicas dos Problemas Nutricionais



Levantamento e manuseio de referências bibliográficas na área de saúde e epidemiologia; indicadores epidemiológicos e nutricionais; coleta e análise de dados em pesquisa de campo; apresentação de resultados de pesquisas em saúde.

Bibliografia

ANJOS, L. A.; SOUZA, D. R.; ROSSATO, S. L. Desafios na medição quantitativa da ingestão alimentar em estudos populacionais. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 22, n. 1, p.151-161, fev. 2009.

ARAUJO, G. T. **Antropometria**. Curso Nacional de Nutrologia. Disponível em: <http://www.abran.org.br/cnnutro2016/areadoaluno/arquivos_aula_pratica/antropometria.pdf>. Acesso em: 09/10/2023.

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. Disponível em: <http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf>. Acesso em: 09/10/2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Situação alimentar e nutricional no Brasil: excesso de peso e obesidade da população adulta na Atenção Primária à Saúde Brasília, 2020. Disponível em: <http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atlas_situacao_alimentar_nutricional_populacao_adulta.pdf>. Acesso em: 09/10/2023.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Avaliação Sensorial de Alimentos

Noções de Fisiologia Sensorial. Percepção e sentidos humanos. Tecnologia sensorial. Condução dos testes de Análise Sensorial. Classificação dos testes sensoriais. Aplicação de testes sensoriais. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia em análise sensorial. Estatística aplicada à Análise Sensorial.

Bibliografia

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Pucpress, 2013.

FERREIRA, V.L.P. et al. **Análise Sensorial: testes discriminativos e afetivos**. Campinas: SBCTA, 2000.

MEILGAARD, M.C., **Sensory evaluation techniques**. 4. ed. Boca Raton: Taylor & Francis, 2007.

MININ, V.P.R. **Análise sensorial: estudo com consumidores**. 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2013.

4ª Série

Assistência Nutricional

Sistema Único de Saúde (SUS) com enfoque na estrutura organizacional e seus desdobramentos. Aspectos gerenciais e assistenciais nas ações básicas do SUS. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ações de nutrição em saúde coletiva: diagnóstico, planejamento, avaliação e intervenção.

Bibliografia

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Sistema Único de Saúde. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. – Brasília: CONASS, v. 1, 2011.



BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Vigilância em Saúde - Parte 1. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Brasília: CONASS, v.5, 2011.

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Regulação em Saúde. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. – Brasília: CONASS, vol. 10, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Informação e Informática em Saúde. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/pniis.pdf>. Acesso em 17 jul. 2020.

BUSS, P. Brazil: structuring cooperation for health. **The Lancet**, v. 377, n. 9779, p1722–1723, 2011.

CAVALCANTE, R.C.; PINHEIRO, M.M.K. Política Nacional de Informação e Informática em Saúde: avanços e limites atuais. **Perspectivas em Gestão & Conhecimento**, 2011, v. 1, n. 2, p. 106-119.

DUARTE, E.; EBLE, L. J.; GARCIA, L. P. 30 anos do Sistema Único de Saúde. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 27, n. 1, e00100018, 2018.

MACINKO, J.; HARRIS, M.J. Brazil's Family Health Strategy — Delivering Community-Based Primary Care in a Universal Health System. **The New England Journal of Medicine**, v. 372, n. 3, p. 2177-2181, 2015.

NOVAES, H. M. D Avaliação de programas, serviços e tecnologias em saúde. **Revista de Saúde Pública**, v. 34, n. 5, p. 547-559, 2000.

PAIM, J. et al. The Brazilian health system: history, advances, and challenges. **The Lancet**, v. 377, n. 9779, p1778–1797, 2011.

Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (OTCC I)

Orientação para elaboração do trabalho de conclusão de curso sob a orientação docente, conforme regulamento próprio aprovado pelo CEPE.

Bibliografia

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

MARCONI, E.M.; LAKATOS, M.A. **Técnicas de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2021.

PESCUMA, D.; CASTILHO, A. P. F. **Projeto de pesquisa** – o que é? como fazer? um guia para sua elaboração. São Paulo: Olho d'Água, 2013.

SALOMON, D. V. **Como fazer uma monografia**. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 24. ed. (3ª Reimpressão). São Paulo: Cortez Editora, 2018.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA. Manual de normalização bibliográfica para trabalhos científicos. Ponta Grossa: UEPG, 2023.

Interpretação de Exames laboratoriais

Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica contemplando a avaliação hematológica e bioquímica do sangue, o equilíbrio ácido-básico, a bioquímica dos hormônios, bem como a avaliação e interpretação de exames para fins diagnósticos da função hepática e renal e de acompanhamento de diversas enfermidades.

Bibliografia

BAYNE, J. W. **Bioquímica médica**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2015.

DEVLIN, Thomas M. **Manual de Bioquímica Com Correlações Clínicas**. 7. ed. Blucher, 2011.

GAW, A. M., MICHAEL, S. R. **Bioquímica Clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

LIMA, L. M. **Exames Bioquímicos: Guia Prático para o Clínico**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.



MURRAY, Robert K. et al. **Bioquímica ilustrada de Harper**. 29. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.

REIS, N. T.; CALIXTO-LIMA, L. **Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

WILLIAMSON, M. A.; SNYDER, L. M. WALLACH - **Interpretação de Exames Laboratoriais**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

Carências Nutricionais

Principais carências nutricionais. Sintomas. Recomendações de nutrientes e suplementação dietética. Prevenção.

Bibliografia

BARROS, D. C. SISVAN: **Instrumento para combate aos distúrbios nutricionais na atenção à saúde: a antropometria**. 2. ed. Rio de Janeiro: Fundação Osvaldo Cruz, 2010.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional –PLANSAN 2016 – 2019. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA), CAISAN, 2017.

RAMALHO, A. **Fome oculta e doenças crônicas - um novo desafio**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2014.

SOARES, E.G. **Nutrição e metabolismo: Patologia nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

THE LANCET. A saúde no Brasil. Lancet 2011. Disponível em: <<http://www.thelancet.com/series/health-inbrazil>>. Acesso em: 09/10/2023.

Fitoterapia Aplicada à Nutrição

Aspectos farmacológicos e terapêuticos da fitoterapia. Propriedades bioativas e nutricionais de plantas medicinais O uso de plantas medicinais e fitoterápicos no tratamento da obesidade, dislipidemias, insuficiência respiratória, hepática e renal, pancreatites, síndrome da tensão pré-menstrual, climatério.

Bibliografia

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. BRASÍLIA: Anvisa, 2010. 904p., 2v/il. Ponta Grossa, 9 de outubro de 2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Formulário de Fitoterápicos da Farmacopéia Brasileira / Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2011. 126p.

BRASIL. Farmacopeia Brasileira, volume 1 / Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília:Anvisa, 2010. 546p., 1v/il. Brasil. Farmacopeia Brasileira, volume 2.

BRASIL. Ministério da Saúde. RENISUS - Relação Nacional de Plantas Medicinais de Interesse ao SUS Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/RENISUS.pdf> Acessado em 16/10/2023.

RESOLUÇÃO CFN nº 525/2013. Regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista, atribuindo-lhe competência para, nas modalidades que especifica, prescrever plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos como complemento da prescrição dietética e, dá outras providências. (DOU 25/6/2013, SEÇÃO I).

Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva

Caracterização do espaço dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do Nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do Nutricionista. Acompanhamento de rotinas do Nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em nutrição e saúde



coletiva, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

Bibliografia

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Núcleo de Apoio à Saúde da Família: Ferramentas para a gestão e para o trabalho cotidiano (Cadernos de Atenção Básica, nº 39). Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 116p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_39.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-popbrasileira-Miolo-PDF-Internet.pdf>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. 68p. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: diabetes mellitus (Cadernos de Atenção Básica, nº 36). Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 160p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_36.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: hipertensão arterial sistêmica (Cadernos de Atenção Básica, nº 37). Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 128p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_37.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade (Cadernos de Atenção Básica, nº 38). Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 212p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_38.pdf

Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (OTCC II)

Orientação para elaboração do trabalho de conclusão de curso sob a orientação docente, conforme regulamento próprio aprovado pelo CEPE. Apresentação do trabalho para Banca Examinadora.

Bibliografia

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

MARCONI, E.M.; LAKATOS, M.A. **Técnicas de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2021.

PESCUMA, D.; CASTILHO, A. P. F. **Projeto de pesquisa – o que é? como fazer? um guia para sua elaboração**. São Paulo: Olho d'Água, 2013.

SALOMON, D. V. **Como fazer uma monografia**. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 24. ed. (3ª Reimpressão). São Paulo: Cortez Editora, 2018.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA. Manual de normalização bibliográfica para trabalhos científicos. Ponta Grossa: UEPG, 2023.

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

Caracterização do espaço dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do Nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de



organização e áreas de desempenho do Nutricionista. Acompanhamento de rotinas do Nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em nutrição clínica, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

Bibliografia

- AFONSO, L. **Oficinas em dinâmica de grupo**: um método de intervenção psicossocial. 2.ed. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2007.
- ANCONA LOPEZ, F.; DIAS BRASIL A.L. **Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2003.
- EMILIA ADDISON MACHADO MOREIRA & PAULA GARCIA CHIARELLO (coord). **Atenção Nutricional**: abordagem dietoterápica em adultos. Editor da série Helio Vannucchi. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- JANSEN AK, SOUZA AL. **Avaliação Clínica do Estado Nutricional**. In: Silva RMFL da. Tratado de Semiologia Médica. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Cap. 6, p.57-86.
- SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, A.C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. 2V.
- WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. V1 e V2.
- WAITZBERG, D. **Dieta, Nutrição e Câncer**. Atheneu: São Paulo, 2004.

Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição

Caracterização do espaço dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do Nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do Nutricionista. Acompanhamento de rotinas do Nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em gestão de unidades de alimentação e nutrição, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

Bibliografia

- ABRES**. Associação Brasileira de Estágios. Estatísticas. Disponível em: < <http://www.abres.org.br/v01/stats/>> Acesso em: 2 abr. 2014.
- ABRES**. Associação Brasileira de Estágios. Resolução nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, n. 250, seção 1, 29 de dezembro de 2005.
- ABRES**. Associação Brasileira de Estágios. Resolução nº 418, de 18 de março de 2008. Dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de Nutrição e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, n. 56, seção 1, 24 de março de 2008.
- IKEDA, V.; COELHO, H.D.S.; SPINELLI, M.G.N. Otimização das atividades do estagiário de nutrição em unidades de alimentação e nutrição. **Journal of the Health Sciences Institute** (Revista do Instituto de Ciências da Saúde), v.31, n.4, p. 398-403, 2013.
- MARRAN, A.L. **Avaliação da política de estágio curricular supervisionado: um foco na graduação em enfermagem**. 2012. 150f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD, Dourados (MS), 2012.



Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar

Atuar em serviços de nutrição clínica hospitalar que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista clínico em ambientes hospitalares.

Bibliografia

EMILIA ADDISON MACHADO MOREIRA & PAULA GARCIA CHIARELLO (coord). **Atenção Nutricional**: abordagem dietoterápica em adultos. Editor da série Helio Vannucchi. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

JANSEN AK, SOUZA AL. **Avaliação Clínica do Estado Nutricional**. In: Silva RMFL da. Tratado de Semiologia Médica. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Cap. 6, p.57-86.

PASCHOAL, V. NAVES, A. FONSECA, A.B. **Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica**. 2. ed. São Paulo: Editora Metha, 2014.

SILVA, G. F. A.; ASSUNÇÃO, T. G.; GOMES, P. M. de O.; GOMES, V. E. B. de O.; MAGALHÃES, C. F. C. B.; GOMES, A. T. M.; PEREIRA, E. G.; LIMA, L. B. C.; SILVA, M. do A.; MACHADO, R. S. de A. The consequences of drug-nutrient interaction in the treatment of hospital patients: a systematic review. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 12, n. 2, p. e8212239933, 2023. DOI: 10.33448/rsd-v12i2.39933. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/39933>. Acesso em: 9 oct. 2023.

SYLVIA ESCOTT-STUMP. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2011.

8. FLUXOGRAMA

ANEXO I

9. RECURSOS HUMANOS

9.1 Corpo Docente

SÉRIE	CURRÍCULO VIGENTE		NOVO CURRÍCULO	
	EFETIVOS	COLABORADORES	EFETIVOS	COLABORADORES
1ª			6	6
2ª			7	6
3ª			7	7
4ª			1	4

9.1.1 Classe

EFETIVOS	
CLASSE	NÚMERO DE PROFESSORES
Titular	0
Associado	0
Adjunto	21
Assistente	0
Auxiliar	0
TOTAL	21

9.1.2 Titulação

TITULAÇÃO	PROFESSORES EFETIVOS	PROFESSORES COLABORADORES
-----------	----------------------	---------------------------



Graduado		
Especialista		
Mestre		11
Doutor	21	12
TOTAL	21	23

*Considerando a implantação do curso esta tabela representa apenas uma previsão

9.1.3 Regime de Trabalho

REGIME DE TRABALHO	NÚMERO DE PROFESSORES
Tempo Integral e Dedicção Exclusiva (TIDE)	21
Tempo Integral (40 horas)	23
Tempo Parcial (20 horas)	0
TOTAL	44

*Este total envolve todos os departamentos nos quais estão atribuídas as disciplinas.

10. RECURSOS MATERIAIS

10.1 Materiais e Equipamentos

Descrição dos Materiais e Insumos dos Laboratórios Específicos, CLÍNICA ESCOLA e LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL e LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA, previsão de construção e funcionamento, março de 2026.

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

Material	Quant.	Valor unitário (em R\$)	Valor total (em R\$)
Fogão Comum (4 acendedores + forno)	5	549,00	2.745,00
Coifa	5	600,00	3.000,00
Pia com tampo em inox	5	200,00	1.000,00
Armário de parede (c/ 3 portas)	3	300,00	900,00
Forno de microondas	2	400,00	800,00
Bancada c/ tampo em granito	3	1.350,00	4.050,00
Forno combinado elétrico capac. 6 GNs 1/1	1	19.000,00	19.000,00
Fritadeira elétrica	1	490,00	490,00
Descascador elétrico de legumes	1	2.000,00	2.000,00
Batedeira Planetária uso doméstico	5	350,00	1.750,00
Provetas 500ML	10	20,00	200,00
Provetas 1000 ML	10	45,00	450,00
Provetas 50 ML	10	8,00	80,00
Liquidificador comum	5	100,00	500,00
Escorredor de pratos	6	50,00	300,00
Geladeira duplex capac. 380 L	2	2.500,00	5.000,00
Liquidificador semi-industrial	2	580,00	1.160,00
Freezer horizontal capac. 500 L	1	3.200,00	3.200,00
Freezer vertical capac. 300 L	1	2.200,00	2.200,00
Balança eletrônica portátil precisão capac. 600 g desvio-padrão em grama 0,01	1	200,00	200,00
Balança eletrônica de bancada capac. 6 kg	2	950,00	1.900,00



Balança eletrônica de bancada capac. 15 kg	2	650,00	1.300,00
Cortador de legumes de mesa (cabrita)	5	50,00	250,00
Cilindro de massas elétrico	1	700,00	700,00
Processador de alimentos semi-industrial	1	700,00	700,00
Mesa inox de apoio	4	500,00	2.000,00
Abridor de garrafa	10	5,00	50,00
Abridor de lata	10	5,00	50,00
Assadeiras em alumínio tam. 1	10	20,00	200,00
Assadeiras em alumínio tam. 2	10	25,00	250,00
Assadeiras em alumínio tam. 3	10	30,00	300,00
Assadeiras em alumínio tam. 4	10	40,00	400,00
Forma de pudim com furo	6	20,00	120,00
Escumadeira cabo longo	10	25,00	250,00
Bacia plástica 2,5 L	10	5,00	50,00
Bacia plástica 5,0 L	10	10,00	100,00
Bandeja inoxidável com divisões	10	50,00	500,00
Chaleira capac. 5 L	6	60,00	360,00
Caixa plástica para alimentos capac. 5 L	10	30,00	300,00
Caixa plástica para alimentos capac. 15 L	10	40,00	400,00
Prato fundo branco	30	8,00	240,00
Prato raso branco	30	8,00	240,00
Prato de sobremesa branco	30	6,00	180,00
Assadeira Marinex redonda funda	10	20,00	200,00
Assadeira Marinex retangular funda	10	35,00	350,00
Concha cabo curto	6	30,00	180,00
Batedor tipo pêra	6	15,00	90,00
Concha cabo longo	6	20,00	120,00
Colher de sopa	30	3,00	90,00
Colher de sobremesa	30	3,00	90,00
Colher de chá	30	3,00	90,00
Colher de café	30	3,00	90,00
Garfo	30	3,00	90,00
Garfo de sobremesa	30	3,00	90,00
Faca de mesa	30	3,00	90,00
Faca de corte de carne	10	20,00	200,00
Espátula larga	10	20,00	200,00
Faca de pão	10	15,00	150,00
Faca para churrasco	20	5,00	100,00
Pão duro de borracha P/M/G	10	20,00	200,00
Espremedor de alho	10	12,00	120,00
Tábuas de corte polietileno	30	20,00	600,00
Espremedor de batatas	6	15,00	90,00
Forma de gelo	15	3,00	45,00
Panela de alumínio tam. P	10	25,00	250,00
Panela de alumínio tam. M	10	35,00	350,00



Panela de alumínio tam. G	10	50,00	500,00
Panelas anti-aderentes tam. P	10	35,00	350,00
Panela anti-aderentes tam. M	10	45,00	450,00
Panela anti-aderente tam. G	10	60,00	600,00
Frigideira anti-aderente	10	65,00	650,00
Seladora de alimentos	1	110,00	110,00
Garrafa térmica 1 L	5	25,00	125,00
Garrafa térmica 5 L	1	65,00	65,00
Jarra plástica capac. 2 L	10	8,00	320,00
Lixeiras para material reciclável com pedal 50 L	5	30,00	150,00
Peneira com tela em aço inoxidável	10	5,00	50,00
Pegador de macarrão inoxidável	10	20,00	200,00
Potes plásticos para mantimentos	20	10,00	200,00
Rolo maciço para massas de altileno	6	40,00	240,00
Mamadeiras	30	9,00	270,00
Escova para lavagem de mamadeiras	10	5,00	50,00
Balde plástico	10	10,00	100,00
Tanque para lavagem de panos c/ 2 cubas	1	300,00	300,00
Estante aço para prod. Limpeza	1	300,00	300,00
Copo tam. Americano	30	7,00	210,00
Copo de água	30	7,00	210,00
Xícara de chá	30	7,00	210,00
Xícara de café	30	7,00	210,00
Canecão de alumínio	10	15,00	150,00
Pote plástico tam. M	20	7,00	140,00
Pote plástico tam. G	20	10,00	200,00
Colher de arroz	10	10,00	100,00
Cubas avulsas inoxidável GNs	10	50,00	500,00
Ralador em aço inox	10	15,00	150,00
Panela de pressão capac. 5 L	6	150,00	900,00
Escorredor de massas	6	30,00	180,00
TOTAL (R\$)			71.930,00

CLÍNICA ESCOLA e LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Material	Quant.	Valor unitário (em R\$)	Valor total (em R\$)
Adipômetros de Lange	4	2.000,00	8.000,00
Antropômetro Infantil port, tipo trena (bebê)	8	400,00	3.200,00
Estadiômetro digital modelo HM-210D para montagem em parede	1	320,00	320,00
Estadiômetro para bebê marca WCS Transportável	8	350,00	2.800,00
Estadiômetro Welmy portátil 220	6	440,00	2.640,00
Estadiômetro Wood de Parede	6	350,00	2.100,00
Aparelho bioelétrical – Quantum II (bioimpedância)	2	6.000,00	12.000,00
Eletrodos para bioimpedância pacote 100 unidades	5	140,00	700,00



Balança Digital Adulto com antropômetro 200Kg / precisão de 100 gr - W200A Welmy	1	1.370,00	1.370,00
Balança Digital de chão Lithium marca Plenna modelo Sport	8	240,00	1.920,00
Balança Infantil Digital concha 15 Kg precisão 100 gramas 109E Inject - Welmy	4	1.000,00	4.000,00
Balança Mecânica de Plataforma Welmy 104 A até 300 kg	4	1.400,00	5.600,00
Trena de Medidas Antropométricas WISO mod.T-87	10	30,00	300,00
Cadeira com encosto para escrever	20	150,00	3.000,00
Cadeira giratória	5	200,00	1.000,00
Cadeiras estofadas	20	150,00	3.000,00
Maca	4	300,00	1.200,00
Fita Antropométrica - Modelo Gulick marca Mabbis	20	30,00	600,00
Aparelho de DVD	1	200,00	200,00
Microcomputador	3	1.300,00	3.900,00
Impressora HP	2	350,00	700,00
Software para Composição Corporal 1.0 Pro	2	300,00	600,00
Software Sistema Brand Brasil de Dietoterapia	2	900,00	1.800,00
Mesa para computador	3	325,00	975,00
Lixeiras com pedal capac. 10,5 lt	5	40,00	200,00
Mesa de escritório 2 gavetas	5	350,00	1.750,00
Arquivo para pasta suspensa	4	580,00	2.320,00
Pasta suspensa	400	5,00	2.000,00
Pia de aço inox com torneira manual	1	850,00	850,00
Pirâmide de alimentos grande	1	280,00	280,00
Prateleiras de parede reta 7 vãos	2	250,00	500,00
Pratos (fundo, raso)	10	8,00	80,00
Quadro branco 1,20 x 0,90	2	110,00	220,00
Xícaras com medidas 50 ml, 100 ml, 200 ml, 300 ml	16	7,00	112,00
Armários de chão com 2 portas	6	350,00	2.100,00
Armários de parede com 5 portas c/ fechadura	3	400,00	1.200,00
TOTAL			R\$ 73.537,00

TOTAL RECURSOS MATERIAIS E INSUMOS

LOCAL DOS MATERIAIS	VALOR
Laboratório Técnica Dietética	R\$ 71.930,00
Laboratório de avaliação Nutricional e Clínica Escola	R\$ 73.537,00
Material de Consumo	R\$ 40.000,00
TOTAL=	R\$ 185.467,00

10.2 Laboratórios, Salas de Aula e Salas Especiais

Necessidade de recursos materiais e equipamentos para a implantação do curso face aos recursos existentes.

SUGESTÃO UTILIZAÇÃO SALAS DE AULAS TEÓRICAS E LABORATÓRIOS EXISTENTES



- Aulas teóricas em salas existentes conforme adequação de horários até efetiva construção do espaço adequado ao curso.

ATUAL	PREVISÃO	ANO
Laboratório de Imunologia	existente	2º
Laboratório de Biofísica	existente	1º
Laboratório de Fisiologia Humana	existente	1º
Laboratório de Fisiologia do Exercício	existente	3º
Laboratório de Parasitologia	existente	2º
Laboratório de Bioquímica	existente	1º
Laboratório de Citologia	existente	1º
Laboratório de Histologia	existente	2º
Laboratório de Embriologia	existente	2º
Laboratório de Microbiologia	existente	2º
Laboratório de Microbiologia de Alimentos	existente	2º
Laboratório de Pesquisa Multidisciplinar	existente	1º, 2º, 3º e 4º
Centro Anatômico	existente	1º, 2º e 3º
Laboratório de Tecnologia de Alimentos	existente	2º
Laboratório de Ensaios Biológicos / Nutricionais com Animais (biotério)	existente	4º

Obras e reformas para adaptação

LABORATÓRIOS / SALAS DE AULA / SALAS ESPECIAIS

Valor considerado por m2 construído: R\$ 3.500,00

LOCAL	PREVISÃO	ANO construção	SUGESTÃO	VALOR
Laboratório de Técnica Dietética	construção	2025	80 m2	R\$ 280.000,00
Laboratório de Avaliação Nutricional e Clínica Escola	construção	2025	80 m2	R\$ 280.000,00
TOTAL=				R\$ 560.000,00

CAMPOS DE PRÁTICAS

HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS e CLÍNICA ESCOLA

INVESTIMENTO TOTAL ESTRUTURA FÍSICA

LOCAL	ANO	VALOR
Laboratórios específicos	2025	R\$ 560.000,00
TOTAL=		R\$ 560.000,00

10.3 Biblioteca

A grade curricular será por semestre e está constituída por 48 disciplinas. Portanto se cada uma solicitar dois títulos, multiplicando por 5 exemplares a um custo médio de R\$ 60,00 cada título teríamos um custo estimado de R\$ 18.000,00 em quatro anos de curso para atualização e reposição do acervo da biblioteca. Este recurso não inviabiliza o início do curso, mas qualifica o acervo da biblioteca com obras importantes e fundamentais para o bom andamento do curso. A presença destas obras na biblioteca são itens considerados em avaliações do curso.



11. ACESSIBILIDADE

O curso será ofertado no Bloco M, onde todos os andares possuem acesso por elevador. Há rampas nos corredores para pequenos degraus e banheiros adaptados. A partir da existência de demandas específicas busca-se junto à administração da Universidade, através da PRAE soluções para viabilizar condições e/ou equipamentos necessários. Há também a possibilidade de bolsas de tutoria para estudantes acompanharem outros estudantes que necessitem.

12. OUTRAS INFORMAÇÕES

Enfatizamos que os processos de seleção como vestibular, PSS ou outra categoria, bem como no momento da matrícula, os estudantes devem ter acesso a seguinte informação: Atividades obrigatórias de estágio curricular supervisionado; extensão universitária curricular, atividades de disciplinas flexibilizadas, supervisões e orientações podem ser realizadas em horário diverso ao turno de oferta do curso. A presente proposta de projeto de curso é semestralizada.

Em havendo aprovação em tempo hábil, pretende-se abertura de processo seletivo (regular ou especial) para início no turno noturno desta proposta para o ano letivo de 2024. Considerando que já estão encaminhadas as condições mínimas para funcionamento do curso, sendo em relação às salas de aulas para os anos iniciais.

13. ANEXOS

Apresentar em anexo: (Disponíveis em: <https://www2.uepg.br/prograd/diretoria-de-ensino/projetos-pedagogicos/#formularios-pedagogicos>)

- Declaração de aceite dos Departamentos para cada disciplina da nova matriz curricular. **ANEXO II.**
- Extrato de Ata de cada Departamento aprovando a oferta de disciplina(s). (Aprovações em *ad referendum*)
- Tabela de equivalência de todas as disciplinas do currículo atual para o novo, com código e carga horária. No caso de cursos que são ofertados como Licenciatura e Bacharelado, ou Presencial e EaD, apresentar tabela de Equivalência entre eles. **ANEXO III (Não se aplica)**
- Extrato da Ata do Colegiado de Curso aprovando o novo Projeto (Não se aplica).

Ponta Grossa, 16/10/2023

COMISSÃO DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
Portarias R. Nº 2021.610 e Nº 2023.346



FLUXOGRAMA DO CURSO DE NUTRIÇÃO

1ª Série	Anatomia Humana	Biologia Celular e Molecular	Bioquímica I	Assistência Nutricional em Saúde Coletiva	Parasitologia	Nutrição e Composição dos Alimentos	
357	21	303 68 1	308 68 1	103 51 1	310 51 1	303 51 1	310 68 1
1ª Série	Fisiologia Humana	Bioquímica II	Histologia e Embriologia	Microbiologia	Prática Integradora I	Imunologia	
357	21	303 68 2	103 68 2	308 68 2	308 51 2	310 51 2	305 51 2
2ª Série	Prática Integradora II	Patologia Geral	Microbiologia de Alimentos	Bromatologia	Nutrição e Dietética I	Avaliação Nutricional	
340	20	310 51 1	303 68 1	305 51 1	301 51 1	310 68 1	310 51 1
2ª Série	Prática Integradora III	Farmacologia Aplicada à Nutrição	Ética, Cultura e Diversidade	Nutrição e Dietética II	Epidemiologia Nutricional	Tecnologia de Alimentos	
357	21	310 51 2	301 51 2	501 34 2	310 68 2	310 51 2	208 51 2
3ª Série	Prática Integradora IV	Nutrição Esportiva	Dietoterapia I	Nutrição em Ciclos da Vida I	Marketing e Empreendedorismo em Nutrição	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	
374	21	310 51 1	304 51 1	310 51 1	310 51 1	403 51 1	310 51 1
3ª Série	Prática Integradora V	Terapia Nutricional	Dietoterapia II	Gastronomia e Hotelaria	Nutrição em Ciclos da Vida II	Nutrição Experimental	
391	23	310 51 2	310 68 2	408 51 2	310 51 2	310 51 2	
4ª Série	OTCC I	Interpretação de Exames Laboratoriais	Diversificação e Aprofundamento	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	Assistência Nutricional		
340	20	310 17 1	305 51 1	310 51 1	310 170 1	310 51 1	
4ª Série	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar	OTCC II			
527	31	310 170 2	310 170 2	310 17 2			
Disciplinas Formação Básica	Disciplinas Form. Espec. Profissional	Disciplinas Diversificação ou Aprofundamento	Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	Estágio Curricular	TOTAL	Disciplinas EAD	
799	1343	204	200	680		476	
Extensão como Componente Curricular	TOTAL	Nome da Disciplina	___ª Série				
340	3226	COD. CH CH-1% CH-2%	CH CH-1% CH-2%				

Em vigor a partir do ano letivo de 2025 (Resolução CEPE 2024.22)