



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS**  
*Campus Universitário de Palmas*

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**Palmas (TO), junho de 2009.**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS**  
*Campus Universitário de Palmas*

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**Palmas, junho de 2009.**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS**

**Administração Superior**

Dr. Alan Barbiero

Reitor

Dr. José Expedito Cavalcante

Vice-reitor

Msc. Ana Lúcia de Medeiros

Pró-reitoria de Administração

Dra. Isabel Cristina Auler Pereira

Pró-reitoria de Graduação

Dr. Márcio Antônio da Silveira

Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação

Msc. Marluce Zacariotti

Pró-reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários

Dr. Pedro Albeirice da Rocha

Pró-reitoria de Assuntos Estudantis

Msc. Rafael José de Oliveira

Pró-reitoria de Avaliação e Planejamento

## Sumário

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. CONTEXTO INSTITUCIONAL .....</b>   | <b>6</b>  |
| 1.1 – Histórico da Universidade Federal do Tocantins - UFT .....   | 6         |
| 1.2 A UFT no Contexto Regional e Local .....   | 8         |
| 1.3 Perfil Institucional .....   | 10        |
| <b>2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO.....</b>   | <b>16</b> |
| 2.1. Nome do Curso .....   | 16        |
| 2.2. Modalidade do curso .....   | 16        |
| 2.3. Endereço do Curso .....   | 16        |
| 2.4. Número de Vagas.....  | 16        |
| 2.5. Turno de Funcionamento.....   | 16        |
| 2.6. Direção do Campus .....   | 17        |
| 2.7 Coordenador(a) de Curso/Área.....  | 22        |
| 2.8 Relação Nominal dos Membros do Colegiado .....   | 22        |
| 2.9 Comissão de elaboração do PPC .....  | 22        |
| 2.10. Histórico do curso: sua criação e trajetória .....   | 23        |
| <b>3. BASES CONCEITUAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL .....</b>  | <b>29</b> |
| 3.1. Fundamentos do Projeto Pedagógico dos cursos da UFT.....  | 32        |
| 3.2. A construção de um currículo interdisciplinar: caminhos possíveis .....   | 33        |
| 3.3. Desdobrando os ciclos e os eixos do projeto .....   | 40        |
| 3.4. A interdisciplinaridade na matriz curricular do curso .....   | 41        |
| 3.5. Formas de Ingresso e Mobilidade entre os Cursos.....  | 43        |
| <b>4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA .....</b>  | <b>44</b> |
| 4.1. Administração Acadêmica .....   | 44        |
| 4.2. Coordenação Acadêmica.....  | 44        |
| 4.3. Projeto Acadêmico do Curso .....  | 45        |
| 4.3.1. Justificativa .....   | 45        |
| 4.3.2. Objetivo da área de conhecimento do Curso .....   | 49        |
| 4.3.3. Objetivos geral e específicos do Curso.....   | 50        |
| 4.3.4. Perfil profissiográfico .....   | 51        |
| 4.3.5. Competências, atitudes e habilidades .....  | 51        |
| 4.3.6. Campo de atuação profissional .....   | 53        |
| 4.3.7. Organização Curricular.....   | 55        |
| 4.3.7.1. Proposta curricular .....   | 57        |
| 4.3.7.2. Estrutura Curricular.....   | 57        |
| 4.3.7.3. Áreas Curriculares .....  | 60        |
| 4.3.7.3.1. Matriz Curricular do Ciclo de Formação Geral.....   | 72        |
| 4.3.7.3.2. Matriz Curricular do Ciclo de Formação Específica .....   | 77        |
| 4.3.7.4 - Ementário.....   | 81        |
| 4.3.8. Interface pesquisa e extensão .....   | 115       |
| 4.3.9. Interface com programas de fortalecimento do ensino: Monitoria, PET e demais programas de melhoria da graduação ..... | 116       |
| 4.3.10. Interface com as Atividades Complementares.....  | 117       |

|   |            |
|---|------------|
| 4.3.11. Prática profissional e Estágio Supervisionado .....                     | 117        |
| 4.3.12. Trabalho de Conclusão de Curso .....                                    | 118        |
| 4.3.13. Avaliação da Aprendizagem, do Curso e da Instituição .....              | 118        |
| <b>5. CORPO DOCENTE, CORPO DISCENTE E CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO</b><br>..... | <b>125</b> |
| 5.1. Formação acadêmica e profissional do corpo docente .....                   | 125        |
| 5.2. Regime de trabalho.....  | 125        |
| 5.3. Núcleo Docente Estruturante .....  | 126        |
| 5.4. Formação e experiência profissional do corpo técnico-administrativo .....  | 126        |
| <b>6. INSTALAÇÕES FÍSICAS E LABORATÓRIOS</b> .....                              | <b>126</b> |
| 6.1. Laboratórios.....  | 126        |
| 6.1.1. Laboratórios especializados.....   | 126        |
| 6.2. Biblioteca .....   | 132        |
| 6.3 – Instalações e equipamentos complementares.....                            | 134        |
| 6.4 - Área de lazer e circulação.....   | 135        |
| 6.5. Recursos audiovisuais .....  | 135        |
| 6.6. Acessibilidade para portadores de necessidades especiais.....              | 135        |
| 6.7. Sala de Direção do Campus e da Coordenação do Curso.....                   | 136        |
| <b>REFERÊNCIAS</b> .....  | <b>137</b> |
| <b>ANEXOS</b> .....   | <b>139</b> |
| <b>REGIMENTO DO CURSO DE NUTRIÇÃO</b> .....                                     | <b>139</b> |
| <b>REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO E NÃO-OBRIGATÓRIO</b> .....    | <b>144</b> |
| <b>REGULAMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE NUTRIÇÃO</b> ....           | <b>150</b> |
| <b>MANUAL DE BIOSSEGURANÇA</b> .....  | <b>167</b> |

## **1. CONTEXTO INSTITUCIONAL**

### **1.1 – Histórico da Universidade Federal do Tocantins - UFT**

A Fundação Universidade Federal do Tocantins (UFT), instituída pela Lei 10.032, de 23 de outubro de 2000, vinculada ao Ministério da Educação, é uma entidade pública destinada à promoção do ensino, pesquisa e extensão, dotada de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, em consonância com a legislação vigente. Embora tenha sido criada em 2000, a UFT iniciou suas atividades somente a partir de maio de 2003, com a posse dos primeiros professores efetivos e a transferência dos cursos de graduação regulares da Universidade do Tocantins, mantida pelo estado do Tocantins.

Em abril de 2001, foi nomeada a primeira Comissão Especial de Implantação da Universidade Federal do Tocantins pelo Ministro da Educação, Paulo Renato, por meio da Portaria de nº 717, de 18 de abril de 2001. Essa comissão, entre outros, teve o objetivo de elaborar o Estatuto e um projeto de estruturação com as providências necessárias para a implantação da nova universidade. Como presidente dessa comissão foi designado o professor doutor Eurípedes Vieira Falcão, ex-reitor da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Em abril de 2002, depois de dissolvida a primeira comissão designada com a finalidade de implantar a UFT, uma nova etapa foi iniciada. Para essa nova fase, foi assinado em julho de 2002, o Decreto de nº 4.279, de 21 de junho de 2002, atribuindo à Universidade de Brasília (UnB) competências para tomar as providências necessárias para a implantação da UFT. Para tanto, foi designado o professor Doutor Lauro Morhy, na época reitor da Universidade de Brasília, para o cargo de reitor pró-tempore da UFT. Em julho do mesmo ano, foi firmado o Acordo de Cooperação nº 1/02, de 17 de julho de 2002, entre a União, o Estado do Tocantins, a UnB e a UFT, com interveniência da Universidade de Brasília, com o objetivo de viabilizar a implantação definitiva da Universidade Federal do Tocantins. Com essas ações, iniciou-se uma série de providências jurídicas e burocráticas, além dos procedimentos estratégicos que estabelecia funções e responsabilidades a cada um dos órgãos representados.

Com a posse aos professores, foi desencadeado o processo de realização da primeira eleição dos diretores de *campi* da Universidade. Já finalizado o prazo dos trabalhos da comissão comandada pela UnB, foi indicado uma nova comissão de implantação pelo Ministro Cristóvam Buarque. Nessa ocasião, foi convidado para reitor pró-tempore o professor Doutor Sérgio Paulo Moreyra, que à época era professor titular aposentado da Universidade Federal de Goiás (UFG) e também, assessor do Ministério da Educação. Entre os membros dessa comissão, foi designado, por meio da Portaria de nº 002/03 de 19 de agosto de 2003, o professor mestre Zezuca Pereira da Silva, também professor titular aposentado da UFG para o cargo de coordenador do Gabinete da UFT.

Essa comissão elaborou e organizou as minutas do Estatuto, Regimento Geral, o processo de transferência dos cursos da Universidade do Estado do Tocantins (UNITINS), que foi submetido ao Ministério da Educação e ao Conselho Nacional de Educação (CNE). Criou as comissões de Graduação, de Pesquisa e Pós-graduação, de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários e de Administração e Finanças. Preparou e coordenou a realização da consulta acadêmica para a eleição direta do Reitor e do Vice-Reitor da UFT, que ocorreu no dia 20 de agosto de 2003, na qual foi eleito o professor Alan Barbiero. No ano de 2004, por meio da Portaria nº 658, de 17 de março de 2004, o ministro da educação, Tarso Genro, homologou o Estatuto da Fundação, aprovado pelo Conselho Nacional de Educação (CNE), o que tornou possível a criação e instalação dos Órgãos Colegiados Superiores, como o Conselho Universitário (CONSUNI) e o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE).

Com a instalação desses órgãos foi possível consolidar as ações inerentes à eleição para Reitor e Vice-Reitor da UFT conforme as diretrizes estabelecidas pela lei nº. 9.192/95, de 21 de dezembro de 1995, que regulamenta o processo de escolha de dirigentes das instituições federais de ensino superior por meio da análise da lista tríplice.

Com a homologação do Estatuto da Fundação Universidade Federal do Tocantins, no ano de 2004, por meio do Parecer do (CNE/CES) nº041 e Portaria Ministerial nº. 658/2004, também foi realizada a convalidação dos cursos de graduação e os atos legais praticados até aquele momento pela Fundação Universidade do Tocantins (UNITINS). Por meio desse processo, a UFT incorporou todos os cursos e também o curso de Mestrado em Ciências do Ambiente, que já era

ofertado pela Unitins, bem como, fez a absorção de mais de oito mil alunos, além de materiais diversos como equipamentos e estrutura física dos *campi* já existentes e dos prédios que estavam em construção.

A história desta Instituição, assim como todo o seu processo de criação e implantação, representa uma grande conquista ao povo tocantinense. É, portanto, um sonho que vai aos poucos se consolidando numa *instituição social* voltada para a produção e difusão de conhecimentos, para a formação de cidadãos e profissionais qualificados, comprometidos com o desenvolvimento social, político, cultural e econômico da Nação.

## **1.2 A UFT no Contexto Regional e Local**

O Tocantins se caracteriza por ser um Estado multicultural. O caráter heterogêneo de sua população coloca para a UFT o desafio de promover práticas educativas que promovam o ser humano e que elevem o nível de vida de sua população. A inserção da UFT nesse contexto se dá por meio dos seus diversos cursos de graduação, programas de pós-graduação, em nível de mestrado, doutorado e cursos de especialização integrados a projetos de pesquisa e extensão que, de forma indissociável, propiciam a formação de profissionais e produzem conhecimentos que contribuem para a transformação e desenvolvimento do estado do Tocantins.

A UFT, com uma estrutura *multicampi*, possui 7 (sete) *campi* universitários localizados em regiões estratégicas do Estado, que oferecem diferentes cursos vocacionados para a realidade local. Nesses *campi*, além da oferta de cursos de graduação e pós-graduação que oportunizam à população local e próxima o acesso à educação superior pública e gratuita, são desenvolvidos programas e eventos científico-culturais que permitem ao aluno uma formação integral. Levando-se em consideração a vocação de desenvolvimento do Tocantins, a UFT oferece oportunidades de formação nas áreas das Ciências Sociais Aplicadas, Humanas, Educação, Agrárias, Ciências Biológicas e da Saúde.

Os investimentos em ensino, pesquisa e extensão na UFT buscam estabelecer uma sintonia com as especificidades do Estado demonstrando, sobretudo, o compromisso social desta

Universidade para com a sociedade em que está inserida. Dentre as diversas áreas estratégicas contempladas pelos projetos da UFT, merecem destaque às relacionadas a seguir:

As diversas formas de territorialidades no Tocantins merecem ser conhecidas. As ocupações do estado pelos indígenas, afro-descendentes, entre outros grupos, fazem parte dos objetos de pesquisa. Os estudos realizados revelam as múltiplas identidades e as diversas manifestações culturais presentes na realidade do Tocantins, bem como as questões da territorialidade como princípio para um ideal de integração e desenvolvimento local.

Considerando que o Tocantins tem desenvolvido o cultivo de grãos e frutas e investido na expansão do mercado de carne – ações que atraem investimentos de várias regiões do Brasil, a UFT vem contribuindo para a adoção de novas tecnologias nestas áreas. Com o foco ampliado, tanto para o pequeno quanto para o grande produtor, busca-se uma agropecuária sustentável, com elevado índice de exportação e a conseqüente qualidade de vida da população rural.

Tendo em vista a riqueza e a diversidade natural da Região Amazônica, os estudos da biodiversidade e das mudanças climáticas merecem destaque. A UFT possui um papel fundamental na preservação dos ecossistemas locais, viabilizando estudos das regiões de transição entre grandes ecossistemas brasileiros presentes no Tocantins – Cerrado, Floresta Amazônica, Pantanal e Caatinga, que caracterizam o Estado como uma região de ecótonos.

O Tocantins possui uma população bastante heterogênea que agrupa uma variedade de povos indígenas e uma significativa população rural. A UFT tem, portanto, o compromisso com a melhoria do nível de escolaridade no Estado, oferecendo uma educação contextualizada e inclusiva. Dessa forma, a Universidade tem desenvolvido ações voltadas para a educação indígena, educação rural e de jovens e adultos.

Diante da perspectiva de escassez de reservas de petróleo até 2050, o mundo busca fontes de energias alternativas socialmente justas, economicamente viáveis e ecologicamente corretas. Neste contexto, a UFT desenvolve pesquisas nas áreas de energia renovável, com ênfase no estudo de sistemas híbridos – fotovoltaica/energia de hidrogênio e biomassa, visando definir protocolos capazes de atender às demandas da Amazônia Legal.

Tendo em vista que a educação escolar regular das Redes de Ensino é emergente, no âmbito local, a formação de profissionais que atuam nos sistemas e redes de ensino que atuam nas escolas do Estado do Tocantins e estados circunvizinhos.

### 1.3 Perfil Institucional

De acordo com o Estatuto da Fundação Universidade Federal do Tocantins (arts. 1º e 2º), a UFT é uma entidade com personalidade jurídica de direito público, instituída pela Lei 10.032, de 23 de outubro de 2000, vinculada ao Ministério da Educação. É uma entidade pública destinada à promoção do ensino superior, da pesquisa e da extensão, dotada de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, de acordo com a legislação vigente.

A Universidade norteia-se pelos princípios estabelecidos no Estatuto e no Regimento, tais como:

- I. estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- II. formar profissionais nas diferentes áreas do conhecimento, aptos à inserção em setores profissionais e à participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, colaborando na sua formação contínua;
- III. incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia e da criação e difusão da cultura, desenvolvendo-se, desse modo, o entendimento do homem e do meio em que vive;
- IV. promover a divulgação dos conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade, bem como comunicar o saber por meio do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;
- V. suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- VI. estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;
- VII. promover a extensão de forma aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na Instituição.

Com uma estrutura multicampi, a UFT distingue-se, nesse aspecto, das demais universidades federais do sistema de ensino superior do país, que, em geral, são unicampi, com atividades concentradas num só espaço urbano. Essa singularidade da UFT se expressa por sua atuação em sete campi, implantados em diferentes cidades (Araguaína, Arraias, Gurupi, Miracema, Palmas, Porto Nacional e Tocantinópolis), com distâncias que vão de 70 a 600 km da capital (Palmas).

Dessa forma, as inter-relações, o fluxo de informações e as demandas infra-estruturais que se estabelecem ou que são necessários à administração de um sistema multicampi, como o da UFT, diferem bastante do modelo tradicional de uma instituição centralizada em um só campus. Destacam-se, nesse aspecto, os requisitos maiores de descentralização e a imposição de custos operacionais mais elevados.

Com essa realidade acadêmico-administrativa integrada num sistema multicampi, a UFT requer, para o seu funcionamento, uma estrutura complexa de grande porte, o que, por sua vez, gera custos operacionais específicos. Essa singularidade não pode ser desconsiderada quando se analisa a gestão orçamentário-financeira e acadêmico-administrativa da Instituição.

A UFT, com seus sete campi, tem uma dimensão que abrange todo o estado do Tocantins. É a mais importante instituição pública de ensino superior do estado, em termos de dimensão e desempenho acadêmico.

#### **1.4. Missão institucional**

O Planejamento Estratégico - PE (2006 – 2010), o Projeto Pedagógico Institucional – PPI (2007) e o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI (2007-2011), aprovados pelos Conselhos Superiores, definem que a missão da UFT é “Produzir e difundir conhecimentos visando à formação de cidadãos e profissionais qualificados, comprometidos com o desenvolvimento sustentável da Amazônia” e, como visão estratégica “Consolidar a UFT como um espaço de expressão democrática e cultural, reconhecida pelo ensino de qualidade e pela pesquisa e extensão voltadas para o desenvolvimento regional”.

Em conformidade com o Projeto Pedagógico Institucional - PPI (2007) e com vistas à consecução da missão institucional, todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão da UFT, e

todos os esforços dos gestores, comunidade docente, discente e administrativa deverão estar voltados para:

- o estímulo à produção de conhecimento, à criação cultural e ao desenvolvimento do espírito científico e reflexivo;
- a formação de profissionais nas diferentes áreas do conhecimento, aptos à inserção em setores profissionais, à participação no desenvolvimento da sociedade brasileira e colaborar para a sua formação contínua;
- o incentivo ao trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia e a criação e difusão da cultura, propiciando o entendimento do ser humano e do meio em que vive;
- a promoção da divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem o patrimônio da humanidade comunicando esse saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;
- a busca permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- o estímulo ao conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais; prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;
- a promoção da extensão aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural, da pesquisa científica e tecnológica geradas na Instituição.

Como forma de orientar, de forma transversal, as principais linhas de atuação da UFT (PPI, 2007 e PE 2006-2010), foram eleitas quatro prioridades institucionais:

**a) Ambiente de excelência acadêmica:** ensino de graduação regularizado, de qualidade reconhecida e em expansão; ensino de pós-graduação consolidado e em expansão; excelência na pesquisa, fundamentada na interdisciplinaridade e na visão holística; relacionamento de

cooperação e solidariedade entre docentes, discentes e técnico-administrativos; construção de um espaço de convivência pautado na ética, na diversidade cultural e na construção da cidadania; projeção da UFT nas áreas: a) Identidade, Cultura e Territorialidade, b) Agropecuária, Agroindústria e Bioenergia, c) Meio Ambiente, e) Educação, f) Saúde; desenvolvimento de uma política de assistência estudantil que assegure a permanência do estudante em situação de risco ou vulnerabilidade; intensificação do intercâmbio com instituições nacionais e internacionais como estratégia para o desenvolvimento do ensino, da pesquisa e da pós-graduação.

**b) Atuação sistêmica:** fortalecimento da estrutura *multicampi*; cooperação e interação entre os *campi* e cursos; autonomia e sinergia na gestão acadêmica e uso dos recursos; articulação entre as diversas instâncias deliberativas; articulação entre Pró-Reitorias, Diretorias, Assessorias e Coordenadorias.

**c) Articulação com a sociedade:** relações com os principais órgãos públicos, sociedade civil e instituições privadas; preocupação com a equidade social e com o desenvolvimento sustentável regional; respeito à pluralidade e diversidade cultural;

**d) Aprimoramento da gestão:** desenvolvimento de políticas de qualificação e fixação de pessoal docente e técnico-administrativo; descentralização da gestão administrativa e fortalecimento da estrutura *multicampi*; participação e transparência na administração; procedimentos racionalizados e ágeis; gestão informatizada; diálogo com as organizações representativas dos docentes, discentes e técnicos administrativos; fortalecimento da política institucional de comunicação interna e externa.

A UFT é uma universidade multicampi, estando os seus sete *campi* universitários localizados em regiões estratégicas do Estado do Tocantins, o que propicia a capilaridade necessária para que possa contribuir com o desenvolvimento local e regional, contemplando as suas diversas vocações e ofertando ensino superior público e gratuito em diversos níveis. Oferece, atualmente, 43 cursos de graduação presencial, um curso de Biologia a distância, dezenas de cursos de especialização, 07 programas de mestrado: Ciências do Ambiente (Palmas, 2003), Ciência Animal Tropical (Araguaína, 2006), Produção Vegetal (Gurupi, 2006), Agroenergia (Palmas, 2007), Desenvolvimento Regional e Agronegócio (Palmas, 2007), Ecologia de Ecótonos (Porto Nacional, 2007), mestrado profissional em Ciências da Saúde

(Palmas, 2007). E, ainda, um Doutorado em Ciência Animal, em Araguaína; os minteres em Recursos Hídricos e Saneamento Ambiental (Palmas, parceria UFT\UFRGS), Arquitetura e Urbanismo (Palmas, parceria UFT\UnB), os dinteres em História Social (Palmas, parceria UFT/UFRJ), em Educação (Palmas, parceria UFT\UFG) e Produção Animal (Araguaína, parceria UFT\UFG).

### 1.5. Estrutura Organizacional

Segundo o Estatuto da UFT, a estrutura organizacional da UFT é composta por:

- **Conselho Universitário - CONSUNI:** órgão deliberativo da UFT destinado a traçar a política universitária. É um órgão de deliberação superior e de recurso. Integram esse conselho o Reitor, Pró-reitores, Diretores de *campi* e representante de alunos, professores e funcionários; seu Regimento Interno está previsto na Resolução CONSUNI 003/2004.
- **Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE:** órgão deliberativo da UFT em matéria didático-científica. Seus membros são: Reitor, Pró-reitores, Coordenadores de Curso e representante de alunos, professores e funcionários; seu Regimento Interno está previsto na Resolução – CONSEPE 001/2004.
- **Reitoria:** órgão executivo de administração, coordenação, fiscalização e superintendência das atividades universitárias. Está assim estruturada: Gabinete do reitor, Pró-reitorias, Assessoria Jurídica, Assessoria de Assuntos Internacionais e Assessoria de Comunicação Social.
- **Pró-reitorias:** de Graduação; de Pesquisa e Pós-graduação, de Extensão e Cultura, de Administração e Finanças; de Avaliação e Planejamento; de Assuntos Estudantis.
- **Conselho do Diretor:** é o órgão dos *campi* com funções deliberativas e consultivas em matéria administrativa (art. 26). De acordo com o Art. 25 do Estatuto da UFT, o Conselho Diretor é formado pelo Diretor do *campus*, seu presidente; pelos Coordenadores de Curso; por um representante do corpo docente; por um representante do corpo discente de cada curso; por um representante dos servidores técnico-administrativos.

- **Diretor de Campus:** docente eleito pela comunidade universitária do campus para exercer as funções previstas no art. 30 do Estatuto da UFT e é eleito pela comunidade universitária, com mandato de 4 (quatro) anos, dentre os nomes de docentes integrantes da carreira do Magistério Superior de cada *campus*.
- **Colegiados de Cursos:** órgão composto por docentes e discentes do curso. Suas atribuições estão previstas no art. 37 do estatuto da UFT.
- **Coordenação de Curso:** é o órgão destinado a elaborar e implementar a política de ensino e acompanhar sua execução (art. 36). Suas atribuições estão previstas no art. 38 do estatuto da UFT.

Considerando a estrutura multicampi, foram criadas sete unidades universitárias denominadas de *campi* universitários.

### 1.5.1. Os Campi e os respectivos cursos

***Campus Universitário de Araguaína:*** oferece os cursos de licenciatura em Matemática, Geografia, História, Letras, Química, Física e Biologia, além dos cursos de Medicina Veterinária e Zootecnia. Além disso, disponibiliza os cursos tecnológicos em Cooperativismo, Logística e Gestão em Turismo; o curso de Biologia a distância; o Doutorado e o Mestrado em Ciência Animal Tropical.

***Campus Universitário de Arraias:*** oferece as licenciaturas em Matemática, Pedagogia e Biologia (modalidade a distância) e desenvolve pesquisas ligadas às novas tecnologias e educação, geometria das sub-variedades, políticas públicas e biofísica.

***Campus Universitário de Gurupi:*** oferece os cursos de graduação em Agronomia, Engenharia Florestal; Engenharia Biotecnológica; Química Ambiental e a licenciatura em Biologia (modalidade a distância). Oferece, também, o programa de mestrado na área de Produção Vegetal.

***Campus Universitário de Miracema:*** oferece os cursos de Pedagogia e Serviço Social e desenvolve pesquisas na área da prática educativa.

***Campus Universitário de Palmas:*** oferece os cursos de Administração; Arquitetura e Urbanismo; Ciências da Computação; Ciências Contábeis; Ciências Econômicas; Comunicação Social; Direito; Engenharia de Alimentos; Engenharia Ambiental; Engenharia Elétrica; Engenharia Civil; Medicina, as licenciaturas em Filosofia, Artes e Pedagogia. Disponibiliza, ainda, os programas de Mestrado em Ciências do Ambiente, Arquitetura e Urbanismo, Desenvolvimento Regional e Agronegócio, Recursos Hídricos e Saneamento Ambiental, Ciências da Saúde.

***Campus Universitário de Porto Nacional:*** oferece as licenciaturas em História, Geografia, Ciências Biológicas e Letras e o mestrado em Ecologia dos ecótonos.

***Campus Universitário de Tocantinópolis:*** oferece as licenciaturas em Pedagogia e Ciências Sociais.

## **2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO**

### **2.1. Nome do Curso**

Curso de Nutrição

### **2.2. Modalidade do curso**

Bacharelado

### **2.3. Endereço do Curso**

Av: NS 15 ALC NO 14, 109 Norte, Caixa Postal 114 - 77001-090

Palmas – TO.

Fone: (63) 3232- 8020 ou 8022 Fax: (63) 3232-8020

### **2.4. Número de Vagas**

40 vagas por semestre

### **2.5. Turno de Funcionamento**

Integral

## 2.6. Direção do Campus

Diretor do Campus de Palmas: Prof. Dr. Aurélio Pessôa Picanço.

As atribuições da Direção do Campus e do Conselho Diretor conforme o Regimento Geral da Universidade Federal do Tocantins de 2003, Cap. II Da Administração das Unidades Universitárias, são as seguintes:

**Art. 25** - O Campus é a unidade universitária responsável pelas atividades de ensino, pesquisa e extensão, realizando a integração acadêmica, científica e administrativa de um conjunto de disciplinas, definido pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, através de uma equipe docente nele lotada.

**Art. 26** - O Conselho Diretor é órgão dos *Campi* de Ensino e Pesquisa com funções deliberativas e consultivas em matérias administrativas, não compreendidas nas atribuições dos órgãos superiores.

**Art. 27** - Compete ao Conselho Diretor de Campus:

- I.** coordenar o trabalho do pessoal docente, visando à unidade e eficiência do ensino, pesquisa e extensão;
- II.** encaminhar à Diretoria de Planejamento e Orçamento o plano de atividades elaborado para servir de base ao orçamento do exercício seguinte, indicando o cronograma financeiro de aplicação dos recursos previstos;
- III.** tomar conhecimento do relatório apresentado pelo Coordenador de Campus sobre as principais ocorrências do plano anterior e do plano de atividades para o novo ano letivo;
- IV.** encaminhar o nome do Coordenador eleito mais votado para nomeação pelo Reitor;
- V.** solicitar, fundamentalmente, ao Conselho Universitário, por votação de 2/3 (dois terços) dos respectivos membros, a destituição do Coordenador de Campus antes de findo o seu mandato;
- VI.** elaborar e modificar o Regimento de Campus para aprovação final pelo Conselho Universitário;
- VII.** zelar pela observância das normas relativas ao recrutamento, seleção e aproveitamento dos monitores de ensino;
- VIII.** propor admissão de novos docentes, concessão de licenças e rescisão de contratos;

- IX.** adotar providências para o constante aperfeiçoamento do seu pessoal docente;
- X.** implementar a aplicação de normas tendentes a permitir a avaliação quantitativa da carga docente e de pesquisa, a fim de deliberar sobre processos de ampliação ou de redução do corpo docente;
- XI.** organizar as comissões julgadoras dos concursos para provimento dos cargos de professores;
- XII.** propor a atribuição do título de “Professor Emérito”;
- XIII.** atribuir encargos de ensino, pesquisa e extensão ao pessoal que o integre, respeitadas as especializações, e elaborar a correspondente escala de férias, respeitando o calendário de atividades da Universidade;
- XIV.** adotar ou sugerir, quando for o caso, providências de ordem didática, científica e administrativa que julgar aconselháveis para o bom andamento dos trabalhos;
- XV.** elaborar a lista de oferta das disciplinas de sua responsabilidade e aprovar os planos de ensino das diversas disciplinas, após anuência das Coordenações de Cursos;
- XVI.** sugerir os programas das disciplinas às Coordenações de Cursos para homologação posterior pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- XVII.** fixar os pré-requisitos de cada disciplina, com aprovação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- XVIII.** propor a criação de novas disciplinas ou de serviços especiais dentro dos critérios do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- XIX.** endossar projetos de pesquisa e os planos dos cursos de especialização, aperfeiçoamento e extensão que se situem em seu âmbito de atuação;
- XX.** emitir parecer em assunto de sua competência;
- XXI.** exercer todas as atribuições que lhe sejam conferidas por este Regimento.

Parágrafo Único - Das decisões do Conselho Diretor caberá recurso, no prazo máximo de 10 (dez) dias, aos Órgãos Superiores.

**Art. 28** - O Regimento de Campus disporá sobre as condições de funcionamento do Conselho Diretor de Campus.

**Art. 29** - A criação, supressão, desdobramento ou fusão de Campi poderão ser implementadas por sugestão das Pró-Reitorias de Graduação e Pesquisa e Pós-Graduação ao Conselho de Ensino

Pesquisa e Extensão, para manifestação e encaminhamento (ou não) de proposta ao Conselho Universitário.

**Art. 30 - São atribuições do Diretor de Campus:**

- I. administrar o Campus;
- II. representar o Campus perante os demais órgãos da Universidade, quando esta
- III. apresentação não couber a outro membro do Campus por disposição regimental;
- IV. promover ações tendentes a assegurar coordenação, supervisão e fiscalização sobre todas as atividades do Campus, dentro das disposições legais, estatutárias e regimentais, respeitando-se, ainda, as determinações dos Órgãos Superiores da Universidade;
- V. convocar e presidir as reuniões do Conselho Diretor de Campus, delas participando com direito a voto, inclusive o de qualidade;
- VI. integrar o Conselho Universitário;
- VII. encaminhar à Reitoria, em tempo hábil, a proposta orçamentária do Campus;
- VIII. apresentar à Reitoria, após conhecimento pelo Conselho Diretor de Campus, anualmente, o relatório das atividades desenvolvidas;
- IX. delegar, dentro dos limites legalmente estabelecidos, atribuições ao seu substituto.

Conforme o Regimento Geral da Universidade Federal do Tocantins de 2003, SEÇÃO I - Das Coordenações e dos Colegiados de Cursos, as coordenações de cursos (ou áreas) são estruturadas a partir dos seguintes princípios:

**Art. 36** - As Coordenações de Cursos são órgãos destinados a elaborar e implementar a política de ensino e acompanhar sua execução, ressalvada a competência do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

**Parágrafo Único** - A representação do corpo discente será de 1/5 (um quinto) do número de docentes dos colegiados de cursos que tem direito a voto e voz.

**Art. 37** - Compete aos Colegiados de Curso:

- I. propor ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão a organização curricular dos cursos correspondentes, estabelecendo o elenco, o conteúdo e a seqüência das disciplinas que o formam, com os respectivos créditos;

- II. propor ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, respeitada a legislação vigente e o número de vagas a oferecer, o ingresso nos respectivos cursos;
- III. estabelecer normas para o desempenho dos professores orientadores para fins de matrícula;
- IV. opinar sobre os processos de verificação do aproveitamento adotados nas disciplinas que participem da formação dos cursos sob sua responsabilidade;
- V. fiscalizar o desempenho do ensino das disciplinas que se incluam na organização curricular do curso coordenado;
- VI. conceder dispensa, adaptação, cancelamento de matrícula, trancamento ou adiantamento de inscrição e mudança de curso mediante requerimento dos interessados, reconhecendo, total ou parcialmente, cursos ou disciplinas já cursados com aproveitamento pelo requerente;
- VII. estudar e sugerir normas, critérios e providências ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, sobre matéria de sua competência;
- VIII. decidir os casos concretos, aplicando as normas estabelecidas;
- IX. propugnar para que os cursos sob sua supervisão se mantenham atualizados;
- X. eleger o Coordenador e o Coordenador Substituto;
- XI. coordenar e supervisionar as atividades de estágio necessárias à formação profissional dos cursos sob sua orientação.

**Art. 38** - Aos Coordenadores de Cursos (ou de áreas) compete:

- I. representar sua Coordenação de Curso como membro do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- II. presidir os trabalhos da Coordenação de Curso;
- III. propor ao Coordenador do Campus a substituição do seu representante no
- IV. Conselho Diretor, nos termos do Regimento do Campus;
- V. responder, perante o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, pela eficiência do planejamento e coordenação das atividades de ensino nos cursos sob a sua responsabilidade;

- VI. expedir instruções referentes aos cursos;
- VII. representar contra medidas ou determinações emanadas da Direção ou do
- VIII. Conselho Diretor que interfiram nos objetivos ou normas fixados para o curso pelo Colegiado.

§ 1º - Os Coordenadores de Cursos poderão ter regime de trabalho de dedicação exclusiva, incluindo-se as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

§ 2º - No impedimento do Coordenador, assumirá a Coordenação o membro escolhido pelo colegiado.

**Art. 39** - O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão estabelecerá o número e denominação das Coordenações de Curso e, em cada caso, sua competência quanto aos diferentes cursos mantidos pela Universidade.

Parágrafo Único - Cursos de graduação, referentes a uma mesma área de atividade ou conhecimento, serão coordenados, no plano didático-científico, pela mesma Coordenação de Curso.

**Art. 40** – As Coordenações de Cursos serão escolhidas por eleição, através de voto secreto, procedida pelo colegiado de curso correspondente.

**Art. 41** - Será de 2 (dois) anos o mandato do Coordenador de Curso, permitida apenas uma recondução.

**Art. 42** – Os Colegiados de Cursos reunir-se-ão, ordinariamente, uma vez ao mês e, extraordinariamente, quando convocados pelos seus coordenadores, por 1/3 (um terço) de seus membros ou pelas Pró-Reitorias.

**Art. 43** - As deliberações dos Colegiados de Cursos serão tomadas por votação, assistindo a qualquer de seus membros a faculdade de remeter o seu voto divergente ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, no qual receberá processamento como recurso.

**Art. 44** – Os Colegiados de Cursos poderão propor ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão a substituição de seus coordenadores, mediante a deliberação de 2/3 (dois terços) de seus integrantes.

## 2.7 Coordenador(a) de Curso/Área

Maria Vilian Ferreira de Queiroz

## 2.8 Relação Nominal dos Membros do Colegiado

Profª Drª Marta Azevedo dos Santos

Profª MSc. Villian Ferreira de Queiroz

Conforme aprovado no Projeto de Reestruturação e Expansão da UFT, 38 professores serão concursados com vistas a constituir o quadro dos cursos da área de Saúde – Enfermagem e Nutrição. Esses professores, em conjunto com os já concursados para o curso de Medicina, integrarão a área de Saúde nesta IFES.

| Área              | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | TOTAL |
|-------------------|------|------|------|------|-------|
| Ciências da Saúde | 07   | 10   | 07   | 14   | 38    |

## 2.9 Comissão de elaboração do PPC

A elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de graduação em Nutrição iniciou-se em setembro de 2008, a partir de reuniões regulares com a PROGRAD. Integram a comissão responsável pela elaboração do PPC os seguintes membros:

- Profª Drª Marta Azevedo dos Santos
- Profª MSc. Villian Ferreira de Queiroz
- Profª Drª Gessi Carvalho de Araújo
- Profª MSc. Christine Ranier Gusman
- MSc. Clemilson da Silva ( Membro do NEST/UFT e professor da ETSUS )
- Dayana Aparecida Franco – Técnica administrativa - Graduação em Enfermagem

## **2.10. Histórico do curso: sua criação e trajetória**

Observamos na trajetória do cenário mundial, a emergência das mais diversas áreas de atuação, dentre elas destacamos aqui, o campo da Nutrição, nos aspectos científicos, político-social e profissional, sendo este último aspecto fenômeno relativamente recente, característico do início do século XX. As condições históricas para a constituição deste campo científico, acumuladas ao longo da história da humanidade, foram estimuladas a partir da revolução industrial européia, culminando seu processo de construção com o advento da Primeira Guerra Mundial. Neste sentido, no período entre as duas Guerras Mundiais, tanto em países da Europa (Inglaterra, França, Itália, Alemanha, Dinamarca, entre outros), como da América do Norte (Estados Unidos e Canadá) e, posteriormente, da América Latina (Argentina e Brasil), onde foram criados os primeiros centros de estudos e pesquisas, os primeiros cursos para formação de profissionais especialistas e as primeiras agências condutoras de medidas de intervenção em Nutrição.

Na América Latina, a emergência da Nutrição foi fortemente influenciada pelo médico argentino Pedro Escudero, criador do Instituto Nacional de Nutrição em 1926, da Escola Nacional de Dietistas em 1933 e do curso de médicos “dietólogos” da Universidade de Buenos Aires. As concepções de Escudero sobre este campo do saber foram difundidas em toda a América Latina, em função, inclusive, da concessão anual a cada país latino-americano de bolsas de estudos para a realização de Cursos de Dietética no referido instituto. Assim, entre os primeiros brasileiros a estagiarem ou realizarem cursos promovidos por Escudero na Argentina, destacamos: José João Barbosa e Sylvio Soares de Mendonça (curso de dietólogos); Firmina Sant’Anna e Lieselotte Hoeschl Ornellas (curso de dietistas) e Josué de Castro.

No panorama brasileiro, a Nutrição emerge no decorrer dos anos 1930-1940, como parte integrante do projeto de modernização da economia brasileira, conduzido pelo chamado Estado Nacional Populista. Entretanto, é preciso registrar que, desde a segunda metade do século XIX, o saber sobre a alimentação da população brasileira começou a despontar de forma mais sistematizada, onde temos duas vertentes nutricionais que se confrontam e se complementam, uma que estuda os aspectos nutricionais na sua dimensão bio-fisiológica, e outra em seus aspectos psico-sociais.

Desta forma, temos ao longo das décadas de 1930/40, estas duas vertentes unificadas objetivando o processo de consolidação do campo da Nutrição no Brasil. Estes primeiros nutrólogos brasileiros logo iniciaram o processo de produção e difusão de estudos e pesquisas sobre composição química e valor nutricional de alimentos nacionais, sobre consumo e hábitos alimentares e sobre o estado nutricional da população brasileira, procurando, desta maneira, garantir especificidade e legitimidade para esta nova área do saber científico que se constituía no país. Da mesma forma, sobretudo a partir da segunda metade dos anos 1930, passaram a evidenciar certa organicidade intelectual com o chamado Estado Populista, contribuindo para a formulação das primeiras medidas e instrumentos da Política Social de Alimentação e Nutrição, os quais começavam a ser implantados no Brasil.

Em relação ao processo de formação do nutricionista brasileiro, idealizado pela primeira geração de médicos nutrólogos, seu início ocorreu na década de 1940, quando foram criados os quatro primeiros cursos do país. As poucas análises realizadas sobre este processo, em seu início, apontam características históricas bastante específicas, apesar das influências externas sofridas, tanto das escolas norte-americana e européias, como principalmente da escola argentina de Pedro Escudero.

Conforme relatam alguns estudos, no Brasil segundo Vasconcelos (2002), este profissional surge dentro do setor da saúde, tendo como objeto de trabalho a alimentação do homem no seu plano individual ou coletivo. Outras pesquisas, entretanto, indicam o surgimento simultâneo do nutricionista no setor de administração de serviços de alimentação do trabalhador (nos restaurantes populares), onde, tendo por vontade e iniciativa governamental, buscando a legitimação social, dos aspectos nutricionais, constituindo-se em instrumento de alívio de tensões sociais. Ou seja, a ênfase do processo de formação do nutricionista, neste primeiro momento, foi a capacitação de um profissional para atuação tanto em Nutrição Clínica (Dietoterapia), como em Alimentação Institucional (Alimentação Coletiva). Uma outra característica específica deste início do processo de formação profissional foi quanto à adoção da terminologia “nutricionista”. Em primeiro lugar, destaca-se que, nesta fase inicial, o profissional era formado dentro de um curso técnico de nível médio e era chamado de dietista, a exemplo da formação e denominação verificadas nos países da Europa, EUA e Canadá. Paulatinamente, os cursos brasileiros foram sofrendo alterações, aproximando-se das características do curso do Instituto Nacional de

Nutrição da Argentina, onde os egressos do curso de nutrição, profissional de nível universitário, apresentavam conhecimentos específicos de Nutrição, com funções e responsabilidades próprias de atenção dietética ao indivíduo sadio ou enfermo, de forma individual ou coletiva.

Nos anos 50 foram criados mais dois cursos para formação de nutricionistas e no final da década de 60 existiam sete cursos no Brasil. Algumas análises apontam eventos bastante antecedentes como sinalizadores da emergência do campo da Nutrição em Saúde Pública. Segundo estas avaliações, no pós-Segunda Guerra Mundial, uma nova ordem político-econômica começou a ser estabelecida no plano internacional. A partir de 1946, teve início a chamada guerra fria entre os países capitalistas industrializados do hemisfério norte, liderados pelos EUA, e os países socialistas da Europa Oriental e da Ásia, liderados pela União das Repúblicas Socialistas Soviéticas (URSS). Neste contexto, o campo da Nutrição, o qual havia emergido, em sua escala universal, no decorrer da Primeira Guerra Mundial, encontrou os espaços institucionais adequados para a sua ampliação e consolidação. Estes espaços institucionais foram sendo ocupados no interior das organizações de caráter internacional, criadas com o intuito de administrar os conflitos desta nova ordem mundial.

Assim, pode-se identificar que a emergência do campo da Nutrição em Saúde Pública, dentro do contexto internacional, ocorreu especificamente no interior de agências especializadas da Organização das Nações Unidas (ONU), tais como o United Nations International Children's Emergency Fund (UNICEF), a Food and Agriculture Organization (FAO), a Organização Mundial de Saúde (OMS) e a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS).

No caso do Brasil, a emergência do processo de institucionalização do campo da Nutrição em Saúde Pública tem sido associada à fundação, em 1957, do Curso de Nutricionistas do então Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina de Recife, apontado por alguns estudos como o primeiro curso brasileiro a formar profissionais voltados para a atuação no campo da Nutrição em Saúde Pública. No nosso entendimento, a emergência deste campo científico, denominado de Nutrição em Saúde Pública, também reconhecido por Nutrição em Medicina Preventiva, por Nutrição Social, por Nutrição Comunitária ou, ainda, por Nutrição em Saúde Coletiva, foi um produto do processo histórico de especialização e divisão do trabalho/ saber no

interior da complexa e multidisciplinar ciência da Nutrição, constituída nos anos 1930-1940 no Brasil (Vasconcelos, 1999b).

Ao final deste período, além da ampliação do número de cursos, profissionais e áreas de atuação, outras importantes conquistas foram incorporadas à história do nutricionista no Brasil. A luta pelo reconhecimento do curso de nutricionista como de nível superior teve seu início por volta de 1952, quando não só os cursos até então existentes como também a ABN começaram a encaminhar ao Ministério da Educação os primeiros pedidos de reconhecimento. Após dez anos, através do Parecer nº 265, de 19 de outubro de 1962, o então Conselho Federal de Educação (CFE) reconheceu os Cursos de Nutricionistas como de nível superior, estabelecendo o primeiro currículo mínimo e fixando duração de três anos para a formação de nutricionistas, a nível nacional.

A expansão do número de cursos e de nutricionistas no país, nos anos 60, forjou a ampliação e diversificação do mercado de trabalho, bem como o processo de organização, mobilização e luta desta categoria profissional em prol dos seus interesses e necessidades específicos. Destaca-se também, importantes eventos no que tange às discussões travadas em torno do processo de formação acadêmica do profissional, ocorridos nos anos 1970-1984, tais como: 1) a fixação pelo CFE, em 1974, do segundo currículo mínimo, o qual estabelecia uma carga horária total de 2880 horas, a ser integralizada com uma duração de 4 anos e 2) e, a realização dos I e II Diagnósticos dos Cursos de Nutrição, realizados em 1975 e 1980, respectivamente, com objetivos de avaliar a formação do nutricionista em todo o território nacional.

Em segundo lugar, destaca-se a aprovação da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 (publicada no Diário Oficial da União em 24/10/1978), a qual “cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências” (Vasconcelos, 2002).

Nos últimos quinze anos verificou-se um processo de expansão do número de Cursos de Nutrição muito mais intenso do que no período anterior. Dados recentes apontam que em 31 de janeiro de 2000 existiam 106 Cursos de Nutrição no país, sendo 22 públicos e 84 privados. Portanto, pode-se observar uma expansão de cerca de 342% no número de cursos, um aumento exclusivamente determinado pela criação de 75 novos cursos privados.

Em relação à distribuição dos 106 Cursos de Nutrição por Região e Estado do país, o estudo de Calado (2000) in Vasconcelos 2002, demonstra que, deste total, 64 (60,4%) localizam-se na Região Sudeste; 23 (21,7%), na Região Sul; 8 (7,5%), na Região Nordeste; 8 (7,5%), na Região Centro-Oeste; e 3 (2,8%), na Região Norte. Além disso, o Estado de São Paulo lidera a relação com 42 (39,6%) do total de cursos, seguido pelos Estados do Rio de Janeiro, Paraná e Rio Grande do Sul, os quais apresentam, respectivamente, 12 (11,3%), 12 (11,3%) e 9 (8,5%) deste total.

Ainda de acordo com Calado (2000), a oferta de vagas na Graduação em Nutrição, em janeiro de 2000, correspondia a cerca de oito mil por ano. Por outro lado, à medida que observou-se um acelerado aumento destas vagas nos cursos privados das Regiões Sudeste, Sul, Centro-Oeste e Norte, na Região Nordeste o número permaneceu inalterado desde 1982. Levando em consideração o número existente em 1980 (1592 vagas), neste período de vinte anos, observa-se um crescimento de 502,5% ou cerca de cinco vezes maior.

O estudo de Calado ainda aponta que, segundo dados recentes do Conselho Federal de Nutricionistas, há um aumento do número de cursos e de vagas, nos últimos quinze anos também observou uma ampliação quantitativa de nutricionistas no país. Dados apontam um efetivo de 27834 profissionais registrados, até 30 de junho de 2000, nos sete Conselhos Regionais existentes no país.

Além destes fatos, outros eventos importantes, ocorridos nos anos 1985-2000, merecem ser destacados, entre eles, o crescente processo de mobilização e politização da categoria, que resultou na realização de importantes eventos técnico-científicos e sindicais e na criação da Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), em 8 de junho de 1990, em substituição à FEBRAN, e, por fim, a aprovação da Lei nº 8234, de 17 de setembro de 1991 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de setembro de 1991), a qual regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências.

Neste cenário, torna-se fácil reconhecer o grande paradoxo do processo de modernização brasileira: o desenvolvimento econômico conquistado ao longo dos últimos 60 anos, o qual coloca o país no ranking das dez grandes potências econômicas mundiais, permitindo que apenas uma pequena parte da população possa situar-se na esfera de consumo e reprodução material das

sociedades mais desenvolvidas do mundo, enquanto uma significativa parcela permanece condenada às mais degradantes condições de reprodução e de existência humana.

No seio destas contradições que levaram milhões de brasileiros a um intenso processo de exclusão social, nas duas últimas décadas, o povo é “bombardeado” diariamente com cenas de barbárie, de corrupção, de extrema violência e de irracionalidade, as quais poderiam prenunciar um cenário de “caos” para este início do terceiro milênio. Por outro lado, nos últimos anos, também assistimos ao desenrolar dos movimentos ecológico, bioético, da “Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida” e tantos outros, cujos objetivos são a construção de novos paradigmas, de resgate e/ou adoção de novos valores humanos, de preocupação com a qualidade de vida e o estabelecimento de novas relações entre os homens e entre homens-natureza, onde os princípios da igualdade fundamental de direito e de co-responsabilidade de todos os indivíduos possam prevalecer. É, portanto, no interior destes últimos movimentos que se espera poderem assentar-se as perspectivas imediatas e mediatas desta prática profissional.

Entre os avanços e conquistas pode-se destacar a sensível ampliação dos campos de atuação profissional, fato gerador de um crescente processo de especialização/divisão do objeto de trabalho/estudo do nutricionista e, conseqüentemente, de uma melhor qualificação das suas habilidades e competências técnico-científicas. Por outro lado, em tempos de globalização, a incorporação dos avanços científico-tecnológicos oriundos principalmente da Informática e Computação, bem como da indústria de máquinas e equipamentos, imporá a construção de um novo perfil profissional. Apesar da tendência à unificação (ou uniformização) dos hábitos e padrões alimentares que o processo de globalização econômica parece desencadear, também se observa uma crescente preocupação/conscientização com o resgate e a preservação da “cultura dietética” nacional, com o controle de qualidade e com a segurança alimentar. Ou seja, a incorporação de novos valores e princípios oriundos de outros campos disciplinares, sem dúvida, propiciará a síntese de uma nova Nutrição no século XXI, o que poderá contribuir para a superação do paradoxo nutricional brasileiro (desnutrição versus obesidade).

O centro de ciências da saúde na UFT é recente, contando atualmente com apenas um curso, o de medicina, implantado no ano de 2007. Tendo a universidade uma proposta interdisciplinar, integradora e multiprofissional, faz-se mister que outros cursos da saúde venham a

somar o saber nesta área. Sendo de fundamental importância a criação de novos cursos, dentre os quais, o que ora apresentamos, o curso de Nutrição.

Cabe ressaltar que o curso de Nutrição não faz parte de nenhuma escola formadora de curso superior, no estado do Tocantins, sendo de fundamental importância a sua criação na Universidade Federal do Tocantins - UFT.

### **3. BASES CONCEITUAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL**

Algumas tendências contemporâneas orientam o pensar sobre o papel e a função da educação no processo de fortalecimento de uma sociedade mais justa, humanitária e igualitária. A primeira tendência diz respeito às aprendizagens que devem orientar o ensino superior no sentido de serem significativas para a atuação profissional do formando.

A segunda tendência está inserida na necessidade efetiva da interdisciplinaridade, problematização, contextualização e relacionamento do conhecimento com formas de pensar o mundo e a sociedade na perspectiva da participação, da cidadania e do processo de decisão coletivo. A terceira fundamenta-se na ética e na política como bases fundamentais da ação humana. A quarta tendência trata diretamente do ensino superior cujo processo deverá se desenvolver no aluno como sujeito de sua própria aprendizagem, o que requer a adoção de tecnologias e procedimentos adequados a esse aluno para que se torne atuante no seu processo de aprendizagem. Isso nos leva a pensar o que é o ensino superior, o que é a aprendizagem e como ela acontece nessa atual perspectiva.

A última tendência diz respeito à transformação do conhecimento em tecnologia acessível e passível de apropriação pela população. Essas tendências são as verdadeiras questões a serem assumidas pela comunidade universitária em sua prática pedagógica, uma vez que qualquer discurso efetiva-se de fato através da prática. É também essa prática, esse fazer cotidiano de professores de alunos e gestores que darão sentido às premissas acima, e assim se efetivarão em mudanças nos processos de ensino e aprendizagem, melhorando a qualidade dos cursos e criando a identidade institucional.

Pensar as políticas de graduação para a UFT requer clareza de que as variáveis inerentes ao processo de ensino-aprendizagem no interior de uma instituição educativa, vinculada a um sistema educacional, é parte integrante do sistema sócio-político-cultural e econômico do país.

Esses sistemas, por meio de articulação dialética, possuem seus valores, direções, opções, preferências, prioridades que se traduzem, e se impõem, nas normas, leis, decretos, burocracias, ministérios e secretarias. Nesse sentido, a despeito do esforço para superar a dicotomia quantidade x qualidade, acaba ocorrendo no interior da Universidade a predominância dos aspectos quantitativos sobre os qualitativos, visto que a qualidade necessária e exigida não deixa de sofrer as influências de um conjunto de determinantes que configuram os instrumentos da educação formal e informal e o perfil do alunado.

As políticas de Graduação da UFT devem estar articuladas às mudanças exigidas das instituições de ensino superior dentro do cenário mundial, do país e da região amazônica. Devem demonstrar uma nova postura que considere as expectativas e demandas da sociedade e do mundo do trabalho, concebendo Projetos Pedagógicos com currículos mais dinâmicos, flexíveis, adequados e atualizados, que coloquem em movimento as diversas propostas e ações para a formação do cidadão capaz de atuar com autonomia. Nessa perspectiva, a lógica que pauta a qualidade como tema gerador da proposta para o ensino da graduação na UFT tem, pois, por finalidade a construção de um processo educativo coletivo, objetivado pela articulação de ações voltadas para a formação técnica, política, social e cultural dos seus alunos.

Nessa linha de pensamento, torna-se indispensável à interação da Universidade com a comunidade interna e externa, com os demais níveis de ensino e os segmentos organizados da sociedade civil, como expressão da qualidade social desejada para a formação do cidadão. Nesse sentido, os Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs) da UFT deverão estar pautados em diretrizes que contemplem a permeabilidade às transformações, a interdisciplinaridade, a formação integrada à realidade social, a necessidade da educação continuada, a articulação teoria– prática e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

**Deverão, pois, ter como referencial:**

- a democracia como pilar principal da organização universitária, seja no processo de gestão ou nas ações cotidianas de ensino;
- o deslocamento do foco do ensino para a aprendizagem (articulação do processo de ensino aprendizagem) re-significando o papel do aluno, na medida em que ele não é um mero receptor de conhecimentos prontos e descontextualizados, mas sujeito ativo do seu processo de aprendizagem;
- o futuro como referencial da proposta curricular – tanto no que se refere a ensinar como nos métodos a serem adotados. O desafio a ser enfrentado será o da superação da concepção de ensino como transmissão de conhecimentos existentes. Mais que dominar o conhecimento do passado, o aluno deve estar preparado para pensar questões com as quais lida no presente e poderá defrontar-se no futuro, deve estar apto a compreender o presente e a responder a questões prementes que se interporão a ele, no presente e no futuro;
- a superação da dicotomia entre dimensões técnicas e dimensões humanas integrando ambas em uma formação integral do aluno;
- a formação de um cidadão e profissional de nível superior que resgate a importância das dimensões sociais de um exercício profissional. Formar, por isso, o cidadão para viver em sociedade;
- a aprendizagem como produtora do ensino; o processo deve ser organizado em torno das necessidades de aprendizagem e não somente naquilo que o professor julga saber;
- a transformação do conhecimento existente em capacidade de atuar. É preciso ter claro que a informação existente precisa ser transformada em conhecimento significativo e capaz de ser transformada em aptidões, em capacidade de atuar produzindo conhecimento;
- o desenvolvimento das capacidades dos alunos para atendimento das necessidades sociais nos diferentes campos profissionais e não apenas demandas de mercado;
- o ensino para as diversas possibilidades de atuação com vistas à formação de um profissional empreendedor capaz de projetar a própria vida futura, observando-se que as demandas do mercado não correspondem, necessariamente, às necessidades sociais.

### **3.1. Fundamentos do Projeto Pedagógico dos cursos da UFT**

No ano de 2006, a UFT realizou o seu I Fórum de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura (FEPEC), no qual foi apontado como uma das questões relevantes as dificuldades relativas ao processo de formação e ensino-aprendizagem efetivados em vários cursos e a necessidade de se efetivar no seio da Universidade um debate sobre a concepção e organização didático-pedagógica dos projetos pedagógicos dos cursos.

Nesse sentido, este Projeto Pedagógico objetiva promover uma formação ao estudante com ênfase no exercício da cidadania; adequar a organização curricular dos cursos de graduação às novas demandas do mundo do trabalho por meio do desenvolvimento de competências e habilidades necessárias a atuação, profissional, independentemente da área de formação; estabelecer os processos de ensino-aprendizagem centrados no estudante com vistas a desenvolver autonomia de aprendizagem, reduzindo o número de horas em sala de aula e aumentando as atividades de aprendizado orientadas; e, finalmente, adotar práticas didático-pedagógicas integradoras, interdisciplinares e comprometidas com a inovação, a fim de otimizar o trabalho dos docentes nas atividades de graduação.

A abordagem proposta permite simplificar processos de mudança de cursos e de trajetórias acadêmicas a fim de propiciar maiores chances de êxito para os estudantes e o melhor aproveitamento de sua vocação acadêmica e profissional. Ressaltamos que o processo de ensino e aprendizagem deseja considerar a atitude coletiva, integrada e investigativa, o que implica a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Reforça não só a importância atribuída à articulação dos componentes curriculares entre si, no semestre e ao longo do curso, mas também sua ligação com as experiências práticas dos educandos.

Este Projeto Pedagógico busca implementar ações de planejamento e ensino, que contemplem o compartilhamento de disciplinas por professores(as) oriundos(as) das diferentes áreas do conhecimento; trânsito constante entre teoria e prática, através da seleção de conteúdos e procedimentos de ensino; eixos articuladores por semestre; professores articuladores dos eixos,

para garantir a desejada integração; atuação de uma tutoria no decorrer do ciclo de formação geral para dar suporte ao aluno; utilização de novas tecnologias da informação; recursos áudio-visuais e de plataformas digitais.

No sentido de efetivar os princípios de integração e interdisciplinaridade, os currículos dos cursos estão organizados em torno de eixos que agregam e articulam os conhecimentos específicos teóricos e práticos em cada semestre, sendo compostos por disciplinas, interdisciplinas e seminários integradores. Cada ciclo é constituído por eixos que se articulam entre si e que são integrados por meio de conteúdos interdisciplinares a serem planejados semestralmente em conformidade com a carga horária do Eixo de Estudos Integradores.

### **3.2. A construção de um currículo interdisciplinar: caminhos possíveis**

Buscar caminhos e pistas para a construção de um currículo interdisciplinar nos remete à necessidade de uma formulação teórica capaz de dar sustentação às proposições.

As incertezas interpostas nos levam a retomar Edgar Morin que em sua obra “O Paradigma perdido: a natureza humana” (1973) integrou e articulou biologia, antropologia, etnologia, história, sociologia, psicologia, dentre outras ciências para construir a ciência do homem. Enfatizou o confronto que vem sendo feito entre o mundo das certezas, herdado da tradição e o mundo das incertezas, gerado pelo nosso tempo de transformações e, nesse sentido, passou a entender o homem como uma unidade biopsicossociológica, caminhando de uma concepção de matéria viva para uma concepção de sistemas vivos e, desses, para uma concepção de organização. Segundo ele,

o ser vivo está submetido a uma lógica de funcionamento e de desenvolvimento completamente diferentes, lógica essa em que a indeterminação, a desordem, o acaso intervêm como fatores de organização superior ou de auto-organização. Essa lógica do ser vivo é, sem dúvida, mais complexa do que aquela que o nosso entendimento aplica às coisas, embora o nosso entendimento seja produto dessa mesma lógica (MORIN, 1973: 24).

O pensamento complexo proposto por Morin pressupõe a busca de uma percepção de mundo, a partir de uma nova ótica: a da complexidade. Propõe uma multiplicidade de pontos de vista; uma perspectiva relacional entre os saberes em sua multiplicidade; a conquista de uma percepção sistêmica, pós-cartesiana, que aponta para um novo saber, a partir do pensamento complexo. A complexidade do real, como um novo paradigma na organização do conhecimento, abala os pilares clássicos da certeza: a ordem, a regularidade, o determinismo e a separabilidade.

Ainda, segundo Morin (1994: 225), “a complexidade refere-se à quantidade de informações que possui um organismo ou um sistema qualquer, indicando uma grande quantidade de interações e de interferências possíveis, nos mais diversos níveis”. De acordo com seus pressupostos,

essa complexidade aumenta com a diversidade de elementos que constituem o sistema. Além do aspecto quantitativo implícito neste termo, existiria também a incerteza, o indeterminismo e o papel do acaso, indicando que a complexidade surge da intersecção entre ordem e desordem. O importante é reconhecer que a complexidade é um dos parâmetros presentes na composição de um sistema complexo ou hipercomplexo como o cérebro humano, assim como também está presente na complexa tessitura comum das redes que constituem as comunidades virtuais que navegam no ciberespaço (MORIN, 1994: 225).

Na perspectiva de Morin (1994), portanto, a complexidade está no fato de que o todo possui qualidades e propriedades que não se encontram nas partes isoladamente. O termo complexidade traz, em sua essência, a idéia de confusão, incerteza e desordem; expressa nossa confusão, nossa incapacidade de definir de maneira simples, para nomear de maneira clara, para por ordem em nossas idéias. O pensamento complexo é visto como uma “viagem em busca de um modo de pensamento capaz de respeitar a multidimensionalidade, a riqueza, o mistério do real e de saber que as determinações (cerebral, cultural, social e histórica), que se impõe a todo o pensamento, co-determinam sempre o objeto do conhecimento” (MORIN, 2003: 21).

Analisar a complexidade, segundo Burnham (1998: 44), “requer o olhar por diferentes óticas, a leitura por meio de diferentes linguagens e a compreensão por diferentes sistemas de referência”. Essa perspectiva multirreferencial é entendida como um método integrador de

diferentes sistemas de linguagens, aceitas como plurais ou necessariamente diferentes umas das outras, para elucidar a complexidade de um fenômeno. Nessa acepção, segundo Ardoino, se torna essencial, nos espaços de aprendizagem,

o afloramento de uma leitura plural de seus objetos (práticos ou teóricos), sob diferentes pontos de vista, que implicam visões específicas, quanto linguagens apropriadas às descrições exigidas, em função de sistemas de referenciais distintos, considerados e reconhecidos explicitamente, como não redutíveis uns aos outros, ou seja, heterogêneos (ARDOINO, 1998: 24).

A partir dessa complexidade, Morin propõe despertar a inteligência geral adormecida pela escola vigente e estimular a capacidade de contextualizar e globalizar; de termos uma nova maneira de ver o mundo, de aprender a viver e de enfrentar a incerteza. A educação, nessa perspectiva, se configura como uma “função global que atravessa o conjunto dos campos das ciências dos homens e da sociedade, interessando tanto ao psicólogo social, ao economista, ao sociólogo, ao filósofo ou a historiador etc.” (ARDOINO, 1995 apud MARTINS, 2004: 89). A incorporação da diversidade do coletivo e a potencialização das experiências multirreferenciais dos sujeitos requer não somente a concepção de um currículo que privilegie a dialogicidade, a incerteza e certeza, a ordem e desordem, a temporalidade e espacialidade dos sujeitos, mas, também, a utilização de dispositivos comunicacionais que permitam a criação de ambientes de aprendizagem capazes de subverter as limitações espaço-temporais da sala de aula.

Refletir sobre esse novo currículo implica considerá-lo como práxis interativa, como “sistema aberto e relacional, sensível à dialogicidade, à contradição, aos paradoxos cotidianos, à indexalidade das práticas, como instituição eminentemente relevante, carente de ressignificação em sua emergência” (BURNHAM, 1998: 37). O conhecimento entendido não mais como produto unilateral de seres humanos isolados, mas resultado de uma vasta cooperação cognitiva, da qual participam aprendentes humanos e sistemas cognitivos artificiais, implicando modificações profundas na forma criativa das atividades intelectuais.

Sob esse olhar, o currículo se configura como um campo complexo de contradições e questionamentos. Não implica apenas seleção e organização de saberes, mas um emaranhado de questões relativas a sujeitos, temporalidades e contextos implicados em profundas

transformações. Configura-se como um sistema aberto, dialógico, recursivo e construído no cotidiano por sujeitos históricos que produzem cultura e são produzidos pelo contexto histórico-social (BURNHAM, 1998; MACEDO, 2002). Nessa nova teia de relações estão inseridos os processos educativos, que se tornam influenciáveis por determinantes do global, do nacional e do local. Para compreendê-lo, torna-se imperativo assumirmos uma nova lógica, uma nova cultura, uma nova sensibilidade e uma nova percepção, numa lógica baseada na exploração de novos tipos de raciocínio, na construção cotidiana, relacionando os diversos saberes.

Nesse sentido, adotar a interdisciplinaridade como perspectiva para a transdisciplinaridade como metodologia no desenvolvimento do currículo implica a confrontação de olhares plurais na observação da situação de aprendizagem para que os fenômenos complexos sejam observados. Implica também, como afirma Burnham, entender não só a polissemia do currículo,

mas o seu significado como processo social, que se realiza no espaço concreto da escola, cujo papel principal é o de contribuir para o acesso, daqueles sujeitos que aí interagem, a diferentes referenciais de leitura de mundo e de relacionamento com este mesmo mundo, propiciando-lhes não apenas um lastro de conhecimentos e de outras vivências que contribuam para a sua inserção no processo da história, como sujeito do fazer dessa história, mas também para a sua construção como sujeito (quicá autônomo) que participa ativamente do processo de produção e de socialização do conhecimento e, assim da instituição histórico-social de sua sociedade (BURNHAM 1998: 37).

Nessa perspectiva, o conhecimento passa a se configurar como uma rede de articulações desafiando nosso imaginário epistemológico a pensar com novos recursos, reencantando o ato de ensinar e aprender ao libertarmos “[...] as palavras de suas prisões e devolvendo-as ao livre jogo inventivo da arte de conversar e pensar” (ASMANN, 1998, p. 82).

Nosso desafio mais impactante na implementação de novos currículos na Universidade Federal do Tocantins (UFT) está na mudança desejada de avançar, e talvez, até superar o enfoque disciplinar das nossas construções curriculares para a concepção de currículos integrados, através e por meio de seus eixos transversais e interdisciplinares, caminhando na busca de alcançarmos a transdisciplinaridade. Considerando que desejar é o passo inicial para se conseguir, apostamos

que é possível abordar, dispor e propor aos nossos alunos uma “relação com o saber” (CHARLOT, 2000), em sua totalidade complexa, multirreferencial e multifacetada.

Nesse fazer, os caminhos já abertos e trilhados não serão descartados, abandonados. As rupturas, as brechas, os engajamentos conseguidos são importantíssimos e nos apoiarão no reconhecimento da necessidade de inusitadas pistas. Portanto, a solução de mudança não está em tirar e pôr, podar ou incluir mais um componente curricular, uma matéria, um conteúdo, e sim, em redefinir e repensar o que temos, com criatividade, buscando o que pretendemos. Essa caminhada será toda feita de ir e vir, avanços e recuos e, nesse movimento de ondas, é possível vislumbrarmos o desenho de um currículo em “espiral”, ou seja, um trabalho que articula e abrange a dinamicidade dos saberes organizados nos ciclos e eixos de formação.

Essa construção de uma matriz curricular referenciada e justificada pela ação e interação dos seus construtores, com ênfase não-linear, nos conduzirá a arquiteturas de formação não-determinista, com possibilidades de abertura, o que propiciará o nosso projeto de interdisciplinaridade, flexibilidade e mobilidade. Nesse sentido, não tem nem início nem fim, essa matriz tem,

Fronteiras e pontos de intersecção ou focos. Assim um currículo modelado em uma matriz também é não-linear e não-seqüencial, mas limitado e cheio de focos que se interseccionam e uma rede relacionada de significados. Quanto mais rico o currículo, mais haverá pontos de intersecção, conexões construídas e mais profundo será o seu significado. (DOLL JR., 1997: 178).

Curricularmente, essa matriz se implementa por meio de um trabalho coletivo e solidário em que o planejamento reconhece como importante deste fazer o princípio da auto-organização da teoria da complexidade. A dialogicidade é fundamental para evitarmos que a própria crítica torne-se hegemônica e maquiada. Desassimilação de hábitos e mudanças de estruturas não são fáceis. É frustrante o esforço que leva a produções sem sentido. Entretanto, não se muda sem alterar concepções, destroçar profundamente conteúdos e rotinas curriculares costumeiras.

O modelo disciplinar linear ou o conjunto de disciplinas justapostas numa ‘grade curricular’ de um curso têm tido implicações pedagógicas diversas e deixado marcas nada opcionais nos percursos formativos. O currículo centrado na matéria e salivado nas aulas

magistrais tem postado o conhecimento social de forma paralela ao conhecimento acadêmico. Nesse sentido, “o conhecimento aparece como um fim a-histórico, como algo dotado de autonomia e vida própria, à margem das pessoas” (SANTOMÉ, 1998: 106), perpassa a idéia de que nem todos os alunos têm condições de serem bem sucedidos em algumas disciplinas, legitimando o próprio fracasso acadêmico. “Um currículo disciplinar favorece mais a propagação de uma cultura da ‘objetividade’ e da neutralidade, entre tantas razões, porque é mais difícil entrar em discussões e verificações com outras disciplinas com campos similares ou com parcelas comuns de estudo” (SANTOMÉ, 1998: 109). Como consequência, as contradições são relegadas e as dimensões conflituosas da realidade social refutadas, como se fosse possível sua ocultação.

A crise que desequilibra valores e posturas do século passado é a mesma que dá forças para alternativas curriculares no século XXI. As críticas tecidas ao currículo disciplinar propõem perspectivar a embriologia do currículo globalizado, currículo integrado ou currículo interdisciplinar. Apesar de alguns autores não distinguirem interdisciplinaridade de integração, muitos defendem que interdisciplinaridade é mais apropriada para referir-se à inter-relação de diferentes campos do conhecimento, enquanto que integração significa dar unidade das partes, o que não qualifica necessariamente um todo em sua complexidade. Os currículos interdisciplinares, hoje propostos, coincidem com o desejo de buscar “modos de estabelecer relações entre campos, formas e processos de conhecimento que até agora eram mantidos incomunicáveis” (SANTOMÉ, 1998: 124). Nessa perspectiva,

No desenvolvimento do currículo, na prática cotidiana na instituição, as diferentes áreas do conhecimento e experiência deverão entrelaçar-se, complementar-se e reforçar-se mutuamente, para contribuir de modo mais eficaz e significativo com esse trabalho de construção e reconstrução do conhecimento e dos conceitos, habilidades, atitudes, valores, hábitos que uma sociedade estabelece democraticamente ao considerá-los necessários para uma vida mais digna, ativa, autônoma, solidária e democrática. (SANTOMÉ, 1998: 125).

Nosso currículo desejado é um convite a mudanças e afeta, é claro, as funções dos professores que trabalham em um mesmo curso. Nossa opção de organização do currículo novo cria ‘colegiados de saberes’ e ‘ilhas de conhecimentos’ que potencializarão a formação de arquipélagos de vivências e itinerâncias participativas. Distancia-se, pois, do currículo disciplinar em que é possível o trabalho isolado, o eu-sozinho e incomunicável. No qual, encontram-se

professores que são excelentes em suas disciplinas, mas que por estarem, muitas vezes, preocupados somente com suas matérias, chegam a induzir os alunos a acreditarem e se interessarem por esta ou aquela disciplina em detrimento de outras, por acreditarem que há “disciplinas mais importantes” e outras “menos importantes”.

A construção da realidade social e histórica depende de seus sujeitos, de seus protagonistas. A matriz curricular terá a “cara” ou será o “monstro” que os desenhistas conseguirem pintar a partir da identidade possível construída.

No entanto pode-se falar, conforme (SANTOMÉ, 1998: 206) em quatro formatos de integrar currículos: a) integração correlacionando diversas disciplinas; b) integração através de temas, tópicos ou idéias, c) integração em torno de uma questão da vida prática e diária; d) integração a partir de temas e pesquisas decididos pelos estudantes. Além da possibilidade ainda de: 1) integração através de conceitos, 2) integração em torno de períodos históricos e/ou espaços geográficos, 3) integração com base em instituições e grupos humanos, 4) integração em torno de descobertas e invenções, 5) integração mediante áreas de conhecimento.

Por meio da implantação do programa de reestruturação e expansão de seus cursos e programas, a UFT objetiva a ampliação do acesso com garantia de qualidade. Os princípios que orientam a construção de suas políticas de formação estão assentados na concepção da educação como um bem público, no seu papel formativo, na produção do conhecimento, na valorização dos valores democráticos, na ética, nos valores humanos, na cidadania e na luta contra a exclusão social. Nesse sentido, enfatiza que a Universidade não deve apenas formar recursos humanos para o mercado de trabalho, mas pessoas com espírito crítico e humanista que possam contribuir para a solução dos problemas cada vez mais complexos do mundo. Para tanto, propõe o exercício da interdisciplinaridade, com vistas atingirmos a transdisciplinaridade, ou seja, uma nova relação entre os conhecimentos.

Isso implica, ainda, os seguintes desdobramentos:

- introduzir nos cursos de graduação temas relevantes da cultura contemporânea, o que, considerando a diversidade multicultural do mundo atual, significa pensar em culturas, no plural.

- dotar os cursos de graduação com maior mobilidade, flexibilidade e qualidade, visando o atendimento às demandas da educação superior do mundo contemporâneo.

Este projeto possui uma construção curricular em ciclos. A idéia é proporcionar ao aluno uma formação inicial ampla, evitando assim a profissionalização precoce – uma das grandes causas da evasão.

Os ciclos referem-se aos diferentes níveis de aprofundamento e distribuição dos conhecimentos das áreas. Dentro da perspectiva do currículo composto por ciclos articulados, o acadêmico vivenciará, em diversos níveis processuais de aprofundamento, as áreas dos saberes. Os ciclos são estruturados em eixos, os quais se configuram como os conjuntos de componentes e atividades curriculares coerentemente integrados e relacionados a uma área de conhecimento específica.

Tais eixos deverão ser compreendidos como elementos centrais e articuladores da organização do currículo, garantindo equilíbrio na alocação de tempos e espaços curriculares, que atendam aos princípios da formação. Em torno deles, de acordo com o Parecer do Conselho Nacional de Educação – CNE/CP no. 09/2001 (p. 41), “se articulam as dimensões que precisam ser contempladas na formação profissional e sinalizam o tipo de atividade de ensino e aprendizagem que materializam o planejamento e a ação dos formadores de formadores”.

A articulação dos ciclos e dos eixos pressupõe o diálogo interdisciplinar entre os campos do saber que compõem os cursos e se concretizam em componentes curriculares, constituindo-se na superação da visão fragmentada do conhecimento. Na prática, essa articulação pode ser garantida por componentes curriculares de natureza interdisciplinar e por outros de natureza integradora, tais como Seminários Interdisciplinares, Oficinas e Laboratórios.

### **3.3. Desdobrando os ciclos e os eixos do projeto**

Os três ciclos, que compõem este projeto, serão articulados de forma a levar o aluno à compreensão de que a formação é composta de conhecimentos e habilidades básicas necessárias para a leitura do mundo e compreensão da ciência e de conhecimentos específicos necessários à

formação do profissional. A pós-graduação passa a integrar esse processo de forma a preparar o aluno, que optar por esse ciclo, para o exercício profissional no atual estágio de desenvolvimento da ciência e das tecnologias.

Assim, nos primeiros semestres do curso, o aluno passa pelo Ciclo de Formação Geral, que além de propiciar-lhe uma compreensão pertinente e crítica da realidade natural, social e cultural, permite-lhe a vivência das diversas possibilidades de formação, tornando-o apto a fazer opções quanto a sua formação profissional – podendo inclusive articular diferentes áreas de conhecimento. Em seguida, o Ciclo de formação profissional, oferece-lhe uma formação mais específica, consistente com as atuais demandas profissionais e sociais e, o de aprofundamento em nível de pós-graduação busca a articulação dos ciclos anteriores tendo como foco as áreas de conhecimento e projetos de pesquisa consolidados na Universidade.

Os componentes desses Eixos e conjuntos curriculares não apresentam uma relação de pré-requisitos e podem ser abordados de modo amplo, como sugerem as suas denominações, bem como receberem um tratamento mais focado num aspecto analisado ou a partir de certo campo do saber. Por exemplo, cada área poderá em determinado eixo adotar uma abordagem panorâmica, bem como eleger um tema abrangente e utilizá-lo como fio condutor da área de conhecimento.

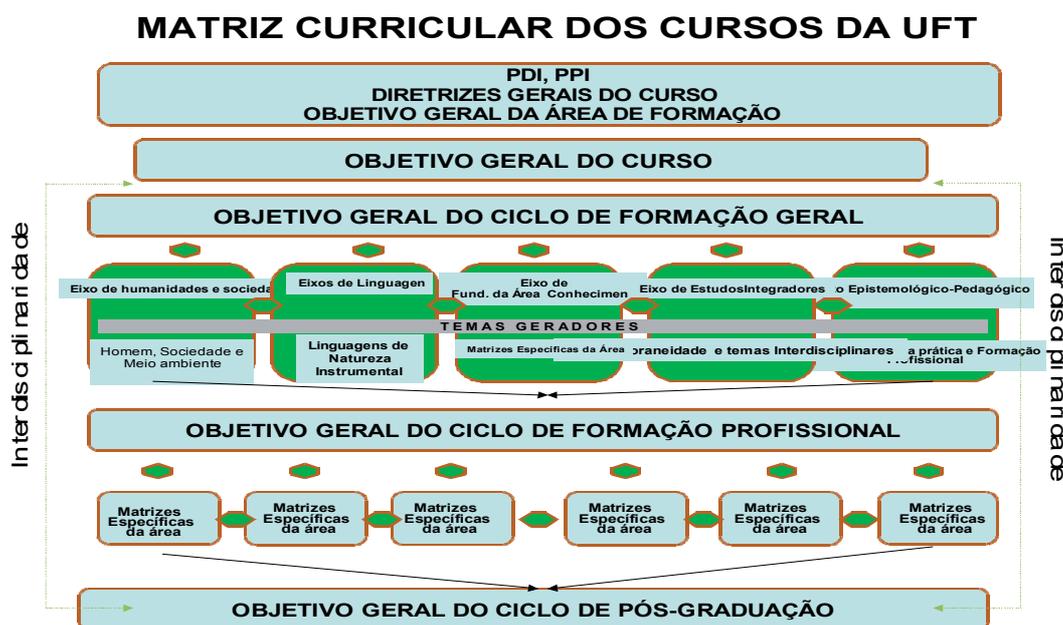
### **3.4. A interdisciplinaridade na matriz curricular do curso**

Este Projeto Pedagógico tem como referência básica as diretrizes do Projeto de Desenvolvimento Institucional (**PDI**), o Projeto Pedagógico Institucional (**PPI**) da UFT, as diretrizes curriculares do curso e os pressupostos da interdisciplinaridade.

A partir das concepções de eixos, temas geradores e do perfil do profissional da área de conhecimento e do curso, a estrutura curricular deve ser construída na perspectiva da interdisciplinaridade, tendo como elemento desencadeador a problematização de sua contribuição para o desenvolvimento da ciência e melhoria da qualidade de vida da humanidade. Deve proporcionar, durante todo o curso, a busca de formulações a partir dos grandes questionamentos, que devem estar representados nos objetivos gerais e específicos, nas disciplinas, interdisciplinas, projetos, e em todas as atividades desenvolvidas no percurso acadêmico e nos trabalhos de conclusão do curso. Enfim, por meio do ensino e da pesquisa, os alunos deverão refletir sobre a

área de conhecimento numa perspectiva mais ampliada e contextualizada como forma de responder aos questionamentos formulados.

Nessa configuração, os Projetos Pedagógicos dos novos cursos da UFT segue o desenho curricular abaixo:



É preciso ter em mente que a interdisciplinaridade não é um saber único e organizado, nem uma reunião ou abandono de disciplinas, mas uma atitude, uma forma de ver o mundo e de se conceber o conhecimento, que as disciplinas, isoladamente, não conseguem atingir e que surge da comunicação entre elas. Para que se obtenha essa atitude é necessário estudo, pesquisa, mudança de comportamento, trabalho em equipe e, principalmente, um projeto que oportunize a sua ação; “para a realização de um projeto interdisciplinar, existe a necessidade de um projeto inicial que seja suficientemente claro, coerente e detalhado, a fim de que as pessoas nele envolvidas sintam o desejo de fazer parte dele” (FAZENDA, 1995).

O Curso de Nutrição poderá introduzir, na organização pedagógica e curricular, a oferta de disciplinas na modalidade semipresencial, com a mediação de recursos didáticos organizados em diferentes suportes de informação que utilizem tecnologias de comunicação, com base no art. 81 da Lei n. 9.394, de 1.996, e nos termos da Portaria/MEC nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004.

### 3.5. Formas de Ingresso e Mobilidade entre os Cursos

O ingresso no primeiro ciclo acontecerá, inicialmente, pelo vestibular (de acordo com as orientações em vigência na UFT), ou por outras modalidades de ingresso, conforme estudos a serem realizados com vistas à proposição de outros meios de seleção. Nessa etapa, o acadêmico terá que cursar os créditos de cada eixo, sendo que poderá cursar conteúdos e atividades curriculares oferecidos por outras áreas de conhecimento do campus e/ou de outro campus, observados os critérios de existência de vagas nas (inter)disciplinas e orientações emitidas pela Coordenação da Área e/ou do Curso. O sistema de creditação dos estudos realizados será definido em **normativa própria**, devendo prever que a equivalência será definida pelo objetivo e ementa do eixo, independentemente da abordagem assumida pelas disciplinas ou interdisciplinas em cada uma das áreas de conhecimento. O aproveitamento dos eixos cursados em outro curso será realizado por meio de sistema creditação dos estudos realizados pelos estudantes nos eixos do Ciclo de Formação Geral. As complementações necessárias deverão restringir-se ao Eixo de Fundamentos da Área de Conhecimento, quando necessários.

O aluno deverá compor, ao final do 1º ciclo, um total de créditos mínimo, ou porcentagem em relação aos eixos de cada área de conhecimento a ser normatizado pela UFT para efeito de transferência de curso. Ao final do 1º. ciclo, será garantida uma declaração atestando os conhecimentos obtidos e a eventual mudança de área de conhecimento ou curso da UFT, em conformidade com a lei.

Para o ingresso no 2º ciclo, na existência de vagas para o curso, o acadêmico interessado terá três opções: por requerimento individual na existência de maior número de vagas que a demanda; por classificação do índice de rendimento e aproveitamento do primeiro ciclo (no caso de ter mais interessados do que vagas para determinada terminalidade), e/ou testes de conhecimento sobre conteúdos dos cursos específicos para cada opção de prosseguimento em sua carreira profissional. A prioridade será dada para os alunos que ingressaram na área de conhecimento, todavia, a migração entre áreas afins será possível desde que haja vaga e, respeitadas as prioridades estabelecidas para tais casos.

O 2º ciclo de cada curso garantirá o número de vagas definido no processo seletivo, proporcionalmente às terminalidades previstas para as respectivas áreas de conhecimento. As

terminalidades que tiverem número maior de interessados, que o número de vagas previsto para a turma, atenderão às orientações de classificação acima. O bloco de conteúdos ofertados, no segundo ciclo, para determinada habilitação poderá ser cursado por acadêmicos de outra habilitação, permitindo a integralização curricular e a busca por uma nova habilitação ao concluir a primeira.

Ao final do 2º ciclo, o aluno receberá um diploma atestando a sua titulação em um curso, podendo, posteriormente, buscar a formação em outras áreas de conhecimento. Ao integralizar a proposta curricular, ele receberá um diploma dependendo da opção realizada e do itinerário curricular integralizado.

A múltipla titulação deverá ser estimulada. Será disponibilizado ao aluno um serviço de orientação sobre os itinerários formativos, de maneira que ele possa cursar mais de uma habilitação, por meio de combinações de títulos, assim como a migração de área na passagem do 2º para o 3º ciclo.

#### **4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

##### **4.1. Administração Acadêmica**

De acordo com o Regimento Geral da UFT, ao Diretor de *Campus*, eleito pela comunidade universitária, compete: a administração da unidade de ensino sob sua responsabilidade, a representação do *campus* nos demais órgãos da Universidade, a promoção de ações de coordenação e fiscalização das atividades realizadas no *campus*, a elaboração da proposta orçamentária e do relatório das atividades desenvolvidas no *campus* universitário e demais deliberações concernentes com o bom andamento das atividades de ensino. O *Campus* de Palmas encontra-se sob a direção do Prof. Dr. Aurélio Pessoa Picanço.

##### **4.2. Coordenação Acadêmica**

Dentre as atribuições conferidas ao Coordenador de Curso, o Regimento institucional prevê: presidir todos os trabalhos referentes à coordenação de curso, responder pela eficiência do

planejamento e da coordenação das atividades de ensino do curso sob sua responsabilidade e representar o colegiado de curso nas instâncias deliberativas superiores.

Da representação estudantil no Colegiado, o Regimento Geral da UFT prevê:

“Art. 113 - O corpo discente terá representação, com direito a voz e voto, junto aos órgãos colegiados, nos termos deste Regimento.

§ 1o - A representação estudantil tem por objetivo congregar os acadêmicos e expressar os interesses e anseios do corpo discente bem como promover a cooperação entre administradores, professores e acadêmicos nas atividades acadêmicas e na integração comunitária.

§ 2o - Os representantes estudantis poderão fazer-se assessorar por um segundo representante, sem direito a voto, quando o exija a apreciação de assunto específico do curso ou setor de estudo.

Os membros do corpo discente terão o Diretório Central dos Estudantes – DCE, para atender aos seus interesses estudantis.

Parágrafo único - A escolha da representação estudantil nos órgãos colegiados será de responsabilidade da representação estudantil competente, Diretório Central dos Estudantes – DCE e/ou Centros Acadêmicos – CA”.

O curso de Nutrição que integra o REUNI/SAÚDE da UFT estará durante o processo de implantação e o desenvolvimento do ciclo de formação geral, os três primeiros períodos, sob a coordenação da profª MSc. Maria Vilian Ferreira de Queiroz.

### **4.3. Projeto Acadêmico do Curso**

#### **4.3.1. Justificativa**

O cenário mundial tem passado por alterações e mudanças ao longo das últimas décadas. Podemos ver uma crise de paradigmas em todos os âmbitos: político, econômico, social, ambiental, etc. Todas as esferas da construção humana estão revisando seus fazeres e saberes, inclusive quanto à perspectiva epistemológica adotada no século XXI. Ocorrendo estas alterações epistemológicas bem como seus fazeres, o efeito é uma reformulação na práxis. Situação esta que

exige novos posicionamentos na condição humana.

Podemos constatar nesta virada de século que o processo de mudança está ocorrendo em todos os âmbitos. No último mês de fevereiro encerrou-se na cidade de Belém a 9ª edição do Fórum Social Mundial, onde a proposta fundamental é pensar em alternativas de mudanças para os novos fazeres e saberes em todas as áreas do saber, “com mais insistência que em qualquer outro momento anterior, estamos sendo chamados a lutar por um mundo diferente! Mais do que nunca, está na hora de mudar de rumo” (Fórum Social Mundial, 2009, p. 2)

Aliado a estas questões, em outras instâncias, as discussões e propostas de mudanças também vem ocorrendo. No setor da saúde, “a Constituição Nacional firmou que as ações e os serviços de saúde, ao se constituírem por um sistema único, integram uma rede que deve ser organizada (...) O sistema educacional não fica de fora do ordenamento da formação ou da organização do sistema de formação ou pelo fato de ser esse o setor que detém os instrumentos de gestão e a legitimidade de regulação da educação nacional (...) (CECCIM E FEUERWERKER, 2004: 1401).

Neste panorama da educação nacional, as universidades tem um papel imprescindível na formação, pois segundo as diretrizes curriculares, definidas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, (LDB), a universidade tem como “prerrogativa de criação, expansão, modificação e extinção de cursos e programas de educação superior; fixação dos currículos de seus cursos e programas; planificação e programação de pesquisa científica e atividades de extensão, além da elaboração da programação de cursos” (e a legitimidade de regulação da educação nacional (...)(CECCIM E FEUERWERKER, 2004: 1402).

As mudanças e inovações curriculares tem se apresentado necessárias e efetivas em todo âmbito nacional. Oliveira e Silva afirmam que, no ano ensino superior, as diretrizes curriculares nacionais - DCN para os cursos de graduação, definidas a partir dos anos 2000 pela Câmara de Educação Superior do Conselho nacional de Educação, apontam para a necessidade de currículos integrados. Currículos estes que atendam as necessidades globais e específicas, estabelecendo uma relação interdisciplinar, multiprofissional, de caráter humanista, generalista, reflexiva e crítica.

As mesmas diretrizes indicam elementos curriculares para o desenvolvimento de novas metodologias

Direcionada e atenta a estas questões, a Universidade Federal do Tocantins (UFT), criada no ano de 2003, estabelece suas diretrizes para a formação de profissionais que venham a atender as necessidades regionais, inseridas no panorama nacional e internacional.

A UFT, seguindo os pressupostos da Amazônia Legal, o qual atende um conjunto de estados, compreendendo cerca de 61% do território Nacional, formada - pelos estados do Tocantins, Amazonas, Pará, Roraima, Rondônia, Amapá, Acre, e pelas regiões oeste do Maranhão e norte do Mato Grosso, abrange cinco milhões de km<sup>2</sup>, uma população de cerca de 21 milhões de habitantes (representando apenas 12,4% da população do País), esta região mostra um grande potencial de crescimento.

Embora alguns indicadores tenham destacado crescimento econômico na região amazônica, o índice de Desenvolvimento Humano (IDH), que utiliza as dimensões da educação, renda e longevidade, apresenta-se abaixo do padrão nacional. Somado a este fator, graves problemas sanitários, sobretudo o destino inapropriado de dejetos, impactam sobre a saúde e meio ambiente da região Amazônica, contribuindo para maiores custos no atendimento e prevenção de doenças. As desigualdades sociais explicam, em parte, as situações críticas de saúde de boa parte da população da Amazônia. O quadro de saúde nesta região é expresso pelas endemias de doenças tropicais, pelas doenças carenciais, além de uma cobertura insuficiente e de pouca qualidade da atenção básica e deficiências de gestão da saúde.

Estes dados apontam para a necessidade de novos investimentos para adequação ou recuperação das condições sanitárias. Considerando a grande extensão territorial do país, é notória a grande diversidade étnica e cultural. É de se esperar, portanto, que encontremos diferenças epidemiológicas regionais, com distintos indicadores de saúde, mudanças comportamentais e sociais. Um dos grandes desafios atuais das Universidades é a adequação a essas diferenças, moldando-se às necessidades da comunidade a qual está inserida. As instituições de ensino superior devem constituir um sistema educacional não excludente, de qualidade, capaz de atender as demandas sociais e as recomendações do Plano Nacional de Educação.

A concentração de instituições formadoras e de cursos da área da Saúde na região Norte é um fator determinante na ampliação e qualificação da atenção à saúde, proporcionando o ingresso na universidade de pessoas originárias da região. A Universidade deverá ser capaz de formar

profissionais compatíveis com as necessidades de desenvolvimento regional e do país e com as aspirações técnico-artístico-culturais da sociedade, bem como deverá estar atenta às necessidades através das políticas de atendimento à população, que em questão é o sistema único de saúde (SUS).

O Centro de Ciências da Saúde na UFT é recente, contando atualmente com apenas um curso, o de Medicina, implantado no ano de 2007. Tendo a universidade uma proposta interdisciplinar, integradora e multiprofissional, faz-se mister que outros cursos da saúde venham a somar o saber nesta área. Sendo de fundamental importância a criação de novos cursos, dentre os quais, o que ora apresentamos, o curso de Nutrição.

Cabe ressaltar que o curso de Nutrição não é oferecido por nenhuma outra instituição de ensino superior, no estado do Tocantins, sendo de fundamental importância a sua criação na Universidade Federal do Tocantins - UFT.

Este projeto pedagógico do curso de Nutrição deverá buscar a formação integral e adequada do estudante por meio de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência. Porém, deverá ter a investigação como eixo integrador que retroalimenta a formação acadêmica e a prática do Nutricionista.

As diretrizes curriculares deverão contribuir para a inovação e a qualidade do projeto pedagógico, orientando o currículo do curso de nutrição para um perfil acadêmico e profissional do egresso.

Este currículo deverá contribuir, também, para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural.

A organização do Curso de Graduação em Nutrição deverá ser definida pelo respectivo colegiado do curso, onde se indica neste projeto que o mesmo deve ser de regime de sistema de créditos.

- A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição deverá assegurar:
- a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve a construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;

- as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
- a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
- os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis a formação do Nutricionista;
- o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade;
- A implantação e desenvolvimento das diretrizes curriculares devem orientar e propiciar concepções curriculares ao Curso de Graduação em Nutrição que deverão ser acompanhadas e permanentemente avaliadas, a fim de permitir os ajustes que se fizerem necessários ao seu aperfeiçoamento.

#### **4.3.2. Objetivo da área de conhecimento do Curso**

O curso de Graduação em Nutrição da UFT objetiva formar nutricionistas comprometidos com a integralidade, interdisciplinaridade, identificados com os princípios filosóficos e estruturantes do SUS, pautados em suas diretrizes éticas da ciência, sendo capaz de:

- reconhecer e compreender as necessidades de saúde do ser humano individual e coletivo, nos vários ciclos da vida, através de um olhar multidisciplinar.
- reconhecer e zelar pelo cumprimento de acesso dos indivíduos aos serviços de forma equitativa;

- formar nutricionistas conscientes dos direitos e deveres inerentes à sua profissão, para serem agentes de transformação no processo de desenvolvimento humano, político e social;
- desenvolver de forma interdisciplinar ações de educação, pesquisa e extensão no âmbito acadêmico e de pós-graduação.

#### **4.3.3. Objetivos geral e específicos do Curso**

##### Objetivo geral:

Formar nutricionistas capacitados a intervir com percepção e atuação crítica da realidade social, econômica, cultural, política e nosológica, objetivando desenvolver atividade de assistência técnico-científica no campo da alimentação e nutrição visando à promoção, recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos e/ou grupos populacionais.

##### Objetivos específicos:

- oportunizar ao discente o desenvolvimento de suas potencialidades nas áreas de ensino, pesquisa e extensão, no que tange aos aspectos nutricionais e interdisciplinares;
- formar profissionais qualificados para o exercício da nutrição ética, competente e comprometidos com as necessidades do seu universo de ação, contribuindo para a elevação da qualidade de vida da população;
- propiciar a formação profissional fundamentada nas diretrizes das políticas de saúde, no âmbito federal, estadual e municipal, levando-se em conta características loco-regionais de grupos populacionais;
- formar profissionais capazes de atuar de forma técnico-científica no campo da nutrição e alimentação, objetivando o aumento da qualidade de vida da população.
- dotar o discente de habilidades e competências para atuar em equipe interdisciplinar e multiprofissional.
- desenvolver no aluno habilidades cognitivas, crítico-reflexivas, direcionando para a aquisição de habilidades e competências resolutivas e que atendam a necessidade de superação da alienação, em todos os aspectos da formação profissional.

#### 4.3.4. Perfil profissiográfico

O nutricionista é um profissional de saúde, legal e tecnicamente habilitado para planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar serviços de alimentação e nutrição. Atua na educação nutricional e na assistência à coletividade ou a indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, em equipes multidisciplinares e interdisciplinares, bem como em pesquisa de qualquer natureza relacionada à alimentação e nutrição. Cabe ainda ao profissional a assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas.

Considerando que o objeto de trabalho do profissional nutricionista é o ser humano (sadio ou enfermo), de forma individual ou coletiva, tendo como base o alimento que fornece os princípios nutricionais necessários à promoção, manutenção ou recuperação da saúde bem como os aspectos bio-psicológicos e sócio-educacionais. que envolvem a relação desses elementos, o objetivo principal deste curso é oferecer na formação de nutricionistas conhecimentos e habilidades para a exata compreensão global do Homem (ser bio-psico-social e espiritual); do Alimento, em sua natureza e processo de transformação, e da relação Homem/Alimento/Meio Ambiente.

#### 4.3.5. Competências, atitudes e habilidades

O curso de Nutrição, para a formação do Nutricionista, tem caráter com formação generalista, humanista e crítica. Este deverá estar capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a 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, cultural e epidemiológica.

##### **Competências Gerais**

- Aplicar conhecimentos sobre a constituição e propriedades dos alimentos e seu aproveitamento biológico.

- Contribuir para promover, manter e recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- Planejar, organizar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, além da participação em programas voltados para a melhoria das condições alimentar/nutricional de coletividades.
- Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.
- Desenvolver e aplicar técnicas de ensino e pesquisa científica, de acordo com a área de atuação.
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando os mecanismos socioculturais, econômicos e de saúde que influenciam no estado nutricional da população em geral.
- Atuar em políticas e em programas de educação e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde: local, regional e nacional .
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades relacionadas com alimentação e nutrição.
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria e marketing na área de alimentação e nutrição.

#### **Competências e Habilidades Específicas:**

- aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

- atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- atuar em *marketing* em alimentação e nutrição;
- exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.

A formação do Nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

#### **4.3.6. Campo de atuação profissional**

- Nutrição para Coletividade Sadia - Atenção dietética direcionada à diferentes grupos populacionais, tais como: adultos, adolescentes, pré-escolares, escolares, idosos, atletas e outros. Exemplos: Creches, escolas, clubes e academias.
- Nutrição Clínica - Avaliação das enfermidades e condutas dietoterápicas específicas para recuperação e manutenção da saúde. O Profissional de Nutrição Clínica poderá atuar em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e academias.
- Alimentação para Coletividades - O nutricionista é o responsável pela execução dos aspectos organizacional e administrativo das Unidades de Alimentação e Nutrição destinadas ao fornecimento de refeições a coletividades sadias e enfermas. O mercado de trabalho desta área abrange tanto aos restaurantes industriais de empresas e hospitais, como também estabelecimentos comerciais de alimentação.
- Ciência e Tecnologia de Alimentos - É a área de atuação em que o profissional estuda os aspectos químicos, estruturais e funcionais dos alimentos, além das alterações físico-químicas e análises laboratoriais. O nutricionista poderá atuar no desenvolvimento de novos produtos alimentícios nas indústrias, no controle de qualidade, no Marketing de novos produtos e na vigilância sanitária.
- Nutrição Social - Refere-se as atividades profissionais de avaliação e diagnóstico da situação nutricional de populações, assim como, da implementação de políticas de saúde e nutrição. Atuação em Centros de Saúde, programas de aleitamento materno, na merenda escolar, na vigilância nutricional, em Políticas de Alimentação e Nutrição.
- Food-Service - O food service é um serviço de alimentação destinada à coletividade sadia, representando uma Unidade de Alimentação e Nutrição onde os maiores segmentos são, sem dúvida, os bares e restaurantes que vem se preocupando cada vez mais com a qualidade das refeições oferecidas, exigência dos consumidores, isto abriu este mercado de trabalho para o profissional nutricionista que é o responsável pela supervisão, organização e confecção de cardápios nutricionalmente balanceados para a população em geral.
- Home-Care - Home Care define-se como um serviço especializado que presta assistência no domicílio. A terapia nutricional domiciliar (Home care) objetiva planejar e estruturar a assistência nutricional domiciliar, para pacientes portadores de patologias crônicas e

invalidantes e/ou doenças terminais. Também busca melhorar e/ou manter o estado nutricional, contribuindo na qualidade de vida.

- Atividades em Academias Esportivas - A preocupação constante na busca de uma melhor performance esportiva faz com que atletas, treinadores e patrocinadores procurem cada vez mais informações seguras sobre nutrição e alimentação. O profissional nutricionista tem a competência técnica para prescrição dietética para os usuários das academias esportivas.
- Personal-Diet - Outro atendimento que pode ser considerado como pertinente ao nutricionista é o Personal Diet. Consiste na reeducação alimentar com a elaboração de dietas individualizadas e/ou atendimento familiar, orientando cardápios direcionados à toda família.
- Consultoria e Marketing - O profissional nutricionista poderá atuar em consultorias e marketing com prestação de serviços no segmento da alimentação para restaurantes comerciais ou industriais, hotéis e similares. Este profissional pode desenvolver e administrar treinamentos, palestras e cursos. O treinamento em alimentação é um instrumento de capacitação da mão-de-obra, para a profissionalização dos trabalhadores do segmento alimentar, e para a qualificação e segurança de produtos e serviços.

#### **4.3.7. Organização Curricular**

Esta formulação curricular será discutida e planejada semestralmente ao longo do processo de implantação dos cursos REUNI, implicando um grande esforço coletivo, uma vez que o primeiro passo rumo a essa nova proposta é a mudança do paradigma institucional, da postura dos professores e de toda a comunidade acadêmica.

O segundo passo rumo à operacionalização do currículo interdisciplinar é a opção metodológica. Uma prática interdisciplinar pressupõe a observância a fundamentos ou "pistas" para uma transformação curricular e exige mudanças de atitude, procedimento, postura por parte dos educadores, tais como:

- sentir-se "parte do universo à parte; perceber-se interdisciplinar" (FAZENDA, 2006);

- historicizar e contextualizar os conteúdos (recuperar a memória dos acontecimentos, suas origens, causas, conseqüências e significações; buscar outras fontes como jornal, revistas, dentre outras);
- praticar o trabalho em parceria, em equipe interdisciplinar, estabelecendo pontos de contato entre as diversas disciplinas e atividades do currículo;
- buscar intensamente uma atitude de busca, de pesquisa, de transformação, construção, investigação e descoberta;
- definir uma base teórica única como eixo norteador de todo o trabalho formativo, explicitando: Que tipo de homem queremos formar? Que teoria de aprendizagem fundamenta o projeto escolar? Como estão situadas as relações interpessoais, a questão do poder, da autonomia e da centralização decisória no processo educacional?
- dinamizar a coordenação de área;
- recuperar o sentido do humano e da formação; buscar o mais profundo e significativo eixo da interdisciplinaridade, perguntando-se a todo momento: O que há de aprofundamento teórico-metodológico interdisciplinar nesta abordagem? Em que este conteúdo contribui para a formação profissional do aluno?
- propor projetos que articulem os conteúdos das diversas áreas de conhecimento.

Segundo Fazenda (1994), o novo currículo deve ser instituído por meio da busca de um novo conhecimento para que educação do futuro esteja centrada na formação de um profissional mais humano e mais consciente de seu papel político, social, cultural.

Cabe ao professor tornar viável essa caminhada em busca desse novo currículo. O significado curricular de cada disciplina não pode resultar de uma apreciação isolada de seu conteúdo, mas do modo como se articulam as disciplinas em seu conjunto; tal articulação é sempre tributária de uma sistematização filosófica mais abrangente, cujos princípios norteadores é necessário reconhecer.

Uma postura interdisciplinar instiga o pensamento ao enfrentamento das tensões para sua resolução, assim, cada educador se torna responsável por introduzir discontinuidades para serem

discutidas e compartilhadas pelo grupo no intuito de provocar o equilíbrio e o desequilíbrio que vai provocar mudanças. Uma postura interdisciplinar nos leva a revisitar o velho tornando-o novo e buscando o novo que se tornará velho, num eterno movimento dialético que é fundamental para desenvolver novos itens e proposições para discussão. Partindo de um olhar interdisciplinar chegaremos ao transdisciplinar com mais entendimento.

#### **4.3.7.1. Proposta curricular**

Levando-se em conta a interdisciplinaridade e a integralidade dos eixos articulados, cada eixo tem sua dimensão epistemológica própria, porém, não se solidifica como base conceitual, no conjunto da formação, se não for pensada de forma interdisciplinar, em uma perspectiva ampla e multiconceitual.

Cada eixo responde aos objetivos formulados e às questões que emanam do próprio tronco conceitual e se articulam de forma horizontal e vertical. Ligando-se e interligando-se de forma dialética, cada aspecto dos eixos só faz sentido na sua própria tese, estabelecendo a antítese, a síntese e assim, sucessivamente, em cada eixo e de forma horizontal e vertical. Esta proposta, de pensamento integralizador no processo da formação, anterior à modernidade, vem resgatar uma formação integral, universal e multidisciplinar. Integrado com a realidade para a percepção da multicausalidade das variáveis do processo saúde/doença, os elementos que compõem esta proposta curricular devem ser compreendidos e verificados “in loco”, nos serviços de saúde, bem como na comunidade, desde o princípio do curso, ou seja, a partir primeiro semestre.

#### **4.3.7.2. Estrutura Curricular**

Os 05 (cinco) eixos que estruturam o Ciclo de Formação Geral, assim como os eixos compreendidos pelo Ciclo de Formação Específica, buscam responder aos objetivos formulados e às questões propostas a partir dos mesmos. Os três ciclos são:

- Ciclo de Formação de Geral;
- Ciclo de Formação Específica

- Ciclo de Pós-graduação.

- **Ciclo de Formação Geral:** é composto de cinco eixos:

**Eixo de Humanidades e Sociedade:** possui os seguintes temas geradores: Homem; Sociedade; Meio-Ambiente.

**Ementa do eixo:** As unidades sociais em seus vínculos com o Estado, a sociedade, a cultura e os indivíduos. Relação indivíduo/sociedade/meio ambiente. Compreensão crítica da realidade natural, social e cultural por meio da abordagem dos determinantes sociais, culturais, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos, e legais.

Essas temáticas são organizadas em forma de disciplinas e interdisciplinas e abrangem estudos sobre temas/problemas complexos, irredutíveis a recortes mono-disciplinares. Este eixo corresponde ao percentual mínimo de 12,5 a 15% do total da carga horária do ciclo. Dessa carga horária, pelo menos, 20% serão planejadas em conjunto pelos docentes das disciplinas e ministradas em forma de aulas conjuntas, projetos, dentre outras formas. A avaliação da disciplina é composta de avaliação específica da disciplina e avaliação conjunta com as disciplinas em que ocorreu a articulação. Ou seja, será previsto, no processo avaliativo, que parte da nota será referente ao conteúdo ministrado pelo professor da disciplina e parte será aferida pela atividade resultante do trabalho interdisciplinar.

**Eixo de Linguagens:** possui os seguintes temas geradores: Linguagens de natureza universal; Produção textual; Língua estrangeira instrumental.

**Ementa do eixo:** Conhecimentos e habilidades na área da linguagem instrumental. Expressão oral e escrita nas áreas de conhecimento, com foco em retórica e argumentação e produção de projetos, estudos, roteiros, ensaios, artigos, relatórios, laudos, perícias, apresentações orais etc. Linguagens simbólicas de natureza universal.

- Este eixo corresponde o percentual mínimo de 12,5 a 15% do total da carga horária do ciclo. Os mesmos procedimentos acima em relação à articulação das disciplinas serão observados e explicitados no Projeto Pedagógico do curso.

**Eixo de Estudos Integradores e Contemporâneos** propicia o enriquecimento curricular e possui os seguintes temas geradores: Contemporaneidade; Temáticas interdisciplinares.

**Ementa do eixo:** Conhecimentos no campo da educação superior, da tecnologia da informação e comunicação e questões emergentes na contemporaneidade.

Compreende a proposição integrada às demais áreas de conhecimento por meio de: a) seminários, palestras, debates, oficinas, relatos de experiências, atividades de natureza coletiva e estudos curriculares; b) atividades práticas, de modo a propiciar vivências, nas mais diferentes áreas do campo educacional, assegurando aprofundamentos e diversificação de estudos; c) projetos interdisciplinares.

O planejamento e oferta desses Estudos Integradores buscam a articulação com todos os eixos e ciclos do curso, da área de conhecimento, devendo, pelo menos, 20% de sua carga horária ser executada em articulação com os cursos de outras áreas de conhecimento.

A avaliação será efetuada por meio de avaliações, relatórios, produção textual específica, cabendo às Coordenações definirem a cada evento a natureza do processo avaliativo.

**Eixo dos Saberes Epistemológico e pedagógicos:** temas geradores: investigação da prática; formação profissional.

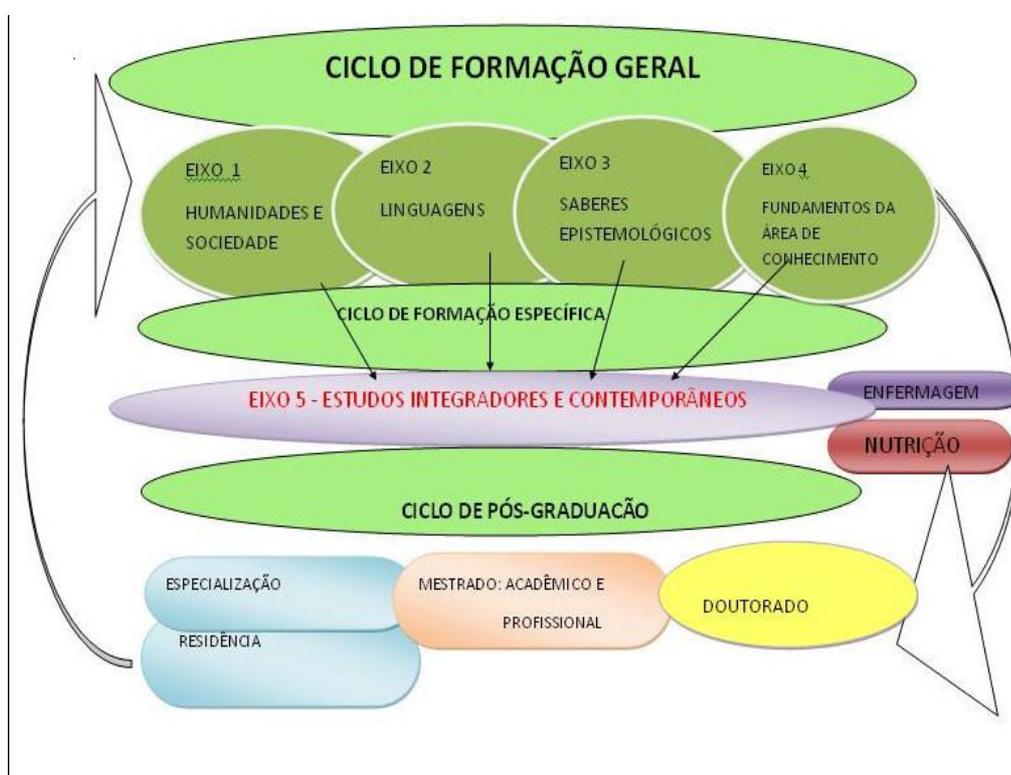
**Ementa do eixo:** Investigação científica para o entendimento da área de formação à luz da ciência e do contexto contemporâneo da respectiva profissão; reflexão sistemática sobre os compromissos da Universidade com a Educação Básica, Profissional e pós-graduação.

**Eixo de Fundamentos da Área de Conhecimento:** que possui os seguintes temas geradores: Matrizes específicas da área.

**Ementa do eixo:** Introdução aos conteúdos básicos à formação. Componentes curriculares básicos para a formação profissional específica. Visão panorâmica da área de conhecimento e das carreiras profissionais.

Este eixo corresponde ao percentual mínimo de 40 a 50% do total da carga horária do ciclo.

Em conformidade com a interdisciplinaridade e a integralidade dos eixos articulados, podemos visualizar o conjunto da formação, estabelecida de forma interdisciplinar e multiconceitual, no desenho representado abaixo como o ciclo de formação geral, relaciona-se com todos os eixos, interligando os eixos A, B, C, D e E, bem como, relacionando-se como ciclo de formação específica e as disciplinas estão entrelaçados entre si.



#### 4.3.7.3. Áreas Curriculares

Como vemos no desenho acima, nesta perspectiva curricular, cada eixo interliga-se aos demais eixos, numa perspectiva interdisciplinar, compondo o Ciclo de Formação Geral. Cada eixo está construído a partir da inter-relação das disciplinas que serão comuns para a área de saúde, especificamente, para os cursos de enfermagem e nutrição.

Com o intuito de melhor explicitar a estruturação curricular dos eixos, será apresentado, inicialmente, um panorama das disciplinas do eixo de formação geral, de forma ampla, evidenciando a integração dos eixos e as disciplinas que o compõe. Na sequência, será

apresentada a matriz curricular em forma vertical, para assim compreendermos sua organização nos três períodos do ciclo de formação geral. Posteriormente, os eixos e seus temas geradores e as disciplinas serão explicitados de forma a compor a completa estruturação do projeto curricular do curso de Nutrição.

Na matriz curricular do curso de Nutrição está elencado cada eixo, seus temas geradores, bem como sua estrutura ao longo dos períodos do ciclo de formação geral, permeados pela interdisciplinaridade, integralidade, multidisciplinaridade, de forma a possibilitar a interrelação e complementação entre as disciplinas.

### **Eixo de Humanidades e Sociedade**

Neste eixo de Humanidades e Sociedade, em que temos as disciplinas relacionadas, de forma horizontal, em seus respectivos períodos, a pergunta a ser respondida, ou questão colocada para que seja completada pelos conteúdos trabalhados ao longo do mesmo é: Como ocorre a construção do ser humano de forma bio-psico-social? Sendo desdobrada esta pergunta em suas esferas de especificidades, em outros três questionamentos que deverão ser respondidos no conjunto do eixo: Como ocorre a construção do ser humano de forma biológica? Como ocorre a construção do ser humano de forma psicológica? Como ocorre a construção do ser humano de forma social ou cultural este inserido no seu habitat?

Obrigatoriamente, estas perguntas respondidas de forma específica, somente terão sentido, em um conhecimento interdisciplinar de todos os aspectos integrados.

Na disciplina **Construção das ciências Humanas** as questões que devem ser trabalhadas conceitualmente, ou melhor, as perguntas que devem ser respondidas pelos conteúdos ministrados são: como as disciplinas das ciências humanas: filosofia, sociologia e antropologia se estruturaram como saber ao longo da história, bem como a necessidade da sua inserção no âmbito da saúde. Aliado a sua inserção, como ocorre a relação entre o saber teórico e a intervenção na área da saúde, tendo como pressupostos diferentes saberes epistemológicos. Culminando na resposta a dúvida sempre colocada pelos parâmetros positivistas do conhecimento cartesiano, onde se faz necessário a construção de um saber a respeito das ciências de forma indissolúvel.

No aspecto psicológico, a disciplina **Psicologia e saberes coletivos** responde as seguintes indagações: Como a psicologia, construiu-se no conjunto da história como saber a respeito da subjetividade humana? Como ocorre o desenvolvimento humano e como as diferentes correntes teóricas psicológicas explicam a constituição da personalidade humana? E, como o ser humano se constitui de forma grupal? Aliado a resposta ao questionamento: Como as questões individuais devem ser substituídas por aspectos grupais e sua relação com a coletividade? Ou seja, como é possível uma construção grupal dos aspectos subjetivos? E, como último questionamento, para ser respondido na disciplina: Existe relação entre os aspectos individuais e coletivos na construção da saúde?

Na disciplina de **Políticas de saúde contemporânea e SUS**, os questionamentos vão ao encontro às respostas no que tange à construção, estruturação e consolidação do SUS a partir do movimento da reforma sanitária no país. Realiza uma cartografia histórica sobre a análise das políticas de saúde no Brasil, compreendendo-as no contexto da cidadania e seguridade social. O questionamento fundamental desta disciplina é o conhecimento sobre o redimensionamento da práxis das políticas e ações em saúde inseridas em seu *locus* cultural.

Completando o eixo, temos a disciplina **Gestão Ambiental em Saúde** respondendo às seguintes indagações: Existe relação entre a saúde e o meio-ambiente? Como ocorre esta intersecção? Como se estruturam os aspectos de Integração entre o sujeito e seu habitat? Quais são os aspectos, desta relação com o meio ambiente, que devem ser construídos para que haja qualidade de vida na existência humana? Aliado aos aspectos preventivos na saúde, a disciplina responderá: O que é vigilância ambiental na perspectiva da promoção à qualidade de vida.

Este eixo norteador, no cerne de suas disciplinas, em conjunto com os demais eixos, terá como desafio, romper com a dualidade positivista e metafísica sobre a constituição do ser humano, onde a superação do conhecimento deverá ser analisada a partir da crítica já colocada por Fazenda, em 1992, sobre a crise da sectarização do saber:

A crise que atravessa a civilização contemporânea buscando uma volta ao saber unificado denota a existência de uma “Patologia do Saber”, em efeito e causa da dissociação da existência humana no mundo em que vivemos. Isto nada mais é do que a tentativa de

preservar em toda parte a integridade do pensamento para o restabelecimento da ordem perdida. (FAZENDA, 1992: 26).

Concorda-se com Fazenda, que cada aspecto do saber, só responde a necessidade da realidade humana na integralidade com outros saberes, mesmo sendo vistos de forma didática em disciplinas.

A construção do saber ocorre levando-se em conta uma diversidade de conhecimentos construídos no bojo de cada disciplina, que, embora separadas didaticamente como forma de se compreender a especificidade de cada uma delas, preservam em sua essência a condição inerente ao processo ensino-aprendizagem, ou seja, a concepção de saber integralizador e interdisciplinar ente seus conteúdos, onde o movimento entre as disciplinas se organiza de forma dinâmica e se desdobra em uma trama reveladora que revela a indissociabilidade entre os saberes para a formação do conhecimento.

Desta forma, a matriz curricular deve ser vista dentro de um panorama tecido entre toda a rede disciplinar. Para tanto, pode-se ver como as disciplinas se interligam compondo os eixos em seus respectivos semestres. Para tanto, neste eixo de humanidade e sociedade que tem como tema gerador o homem e a sociedade e suas relações. Neste sentido, os conhecimentos relativos à Construção das ciências Humanas, Psicologia e saberes coletivos, Políticas de saúde contemporânea e SUS e Gestão Ambiental em Saúde relacionam-se dentro da concepção que vincula o homem com suas interrelações sócio-político-econômico.

No que tange aos aspectos de articulação metodológica, existe a necessidade constante da articulação e interrelação entre os docentes para que os conteúdos sejam ministrados levando-se a integralidade do processo ensino-aprendizagem e o diálogo entre seus pares.

Este eixo de humanidades e sociedade, no ciclo de formação geral corresponde 210 horas.

#### **b) Eixo de Linguagens**

O eixo relacionado à linguagem, aspecto de fundamental importância na construção e evolução da humanidade, deverá responder os seguintes questionamentos:

Como se processa a linguagem ao longo da história como expressão do pensamento de uma cultura? Como se propagam os saberes sobre a construção de aspectos saudáveis de vida? Como construir um processo de linguagem que possibilite um conhecimento científico a respeito da educação em saúde? Como a linguagem popular expressa nas formas de vida constrói saberes e práticas integrativas sobre a saúde, reconhecidas pela cultura que se propagam como expressão de um pensamento, solidificando conceitos e fazeres na busca da melhora da qualidade de vida nos aspectos de promoção, prevenção e assistência a saúde.

Para tanto, as disciplinas que comportam o referido eixo servem de esteio para o mesmo, tendo como objetivos possibilitar novas construções de saberes, no que tange à promoção, prevenção e assistência, na perspectiva de recuperação de hábitos de vida saudável, quanto ao processo do cuidado com o corpo e a alimentação.

Na disciplina **Expressões da natureza da linguagem**, o cerne é responder como a linguagem expressa o pensamento de uma época, de uma cultura e da subjetividade. Para tanto, a história da linguagem quer responder como os saberes foram construídos e socializados na história da humanidade pela expressão da linguagem, levando-se em conta as diversas formas desta expressão. E, para consolidar o saber sobre a importância da linguagem, esta disciplina também deverá responder as seguintes questões: Quais as formas de expressão da linguagem, na saúde, construídas historicamente? Como a linguagem, expressa nas mais variadas formas: verbal, escrita, falada, gestual, explícita e consolida um saber sobre a construção da qualidade de vida de uma determinada cultura e comunidade, levando-se em conta o atendimento à promoção, prevenção e assistência à saúde?

Quanto à disciplina **Educação popular em saúde: Linguagem e expressões**, esta deve responder como se consolidou na história do conhecimento popular, o saber sobre a saúde? E, ainda, deve responder ao seguinte questionamento: Qual o papel dos grupos na construção do conhecimento popular direcionado para a promoção da qualidade de vida, dentro da perspectiva do SUS? Em suma, esta disciplina busca aliar o processo de linguagem à construção e expressão de novos hábitos e ações de participação no movimento popular na consolidação de novos fazeres para a prática da cidadania.

Seguindo o eixo, na disciplina de **Produção textual aplicada à saúde**, a resposta deverá ser efetuada ao saber referente à: Como elaborar artigos científicos? E como se produz artigos voltados para promoção em saúde?

O advento da modernidade e a necessidade de construção disciplinar em todos os âmbitos do saber culminaram na diminuição de tempo na construção dos espaços de aprendizagem, instituindo os chamados currículos para a formação acadêmica. Currículos estes que se constroem no seio de uma formação e são socializados pelo processo inerente ao ser humano que é processo de linguagem. Linguagem esta que constrói e representa o pensamento de uma cultura. Na cultura acadêmica, é condição *sine qua non* a temporalização e formatação de aspectos interdisciplinares para o direcionamento de uma racionalidade integradora dos aspectos bio-psico-sociais da construção humana.

Nesta perspectiva, todas as disciplinas devem estar interligadas, dentro da especificidade de cada uma, porém, construídas como uma teia de conteúdos indissociáveis para toda sua rede disciplinar. As disciplinas que se interligam entre si, compondo os eixos dos semestres iniciais são Expressões da Natureza da Linguagem, Educação Popular em Saúde: linguagens e expressões e Produção textual aplicada à Saúde. Estas disciplinas têm como tema gerador a linguagem como construtora de pensamento e ação.

No que tange aos aspectos de articulação metodológica, existe a necessidade constante da articulação e interrelação entre os docentes para que os conteúdos sejam ministrados levando-se à integralidade do processo ensino-aprendizagem e ao diálogo entre seus pares.

Este eixo de linguagem, do ciclo de formação geral, corresponde à carga horária total de 105 horas/aula dentro da matriz curricular.

### **c) Eixo de Estudos Integradores e Contemporâneos**

Ao nos referirmos ao eixo de Estudos integradores e contemporâneos a pergunta fundamental a ser respondida é: Como os processos, no que se refere às áreas da saúde, devem ser contemplados dentro de uma visão interdisciplinar? Para aprofundar estas questões, faz-se necessário também preencher a lacuna referente ao local, à função, bem como ao papel desempenhado pelos profissionais que trabalham em equipes multidisciplinares. O eixo também responderá sobre como elucidar o conhecimento a respeito da integralidade e universalidade

humana compreendidas no bojo de cada área de conhecimento, culminando no saber interdisciplinar e multiprofissional. Saber este que deve estar centrado no tripé ensino-pesquisa e extensão, onde os Serviços de Saúde, mesmo que ainda fora dos muros universitários, devem fazer parte do cotidiano acadêmico, bem como necessitam da universidade para o auxílio de respostas de atendimento à população, na prestação dos seus “serviços em saúde”.

Na disciplina **Seminários Interdisciplinares**, o questionamento que deve ser articulado no conjunto conceitual é como os diversos temas/assuntos da atualidade, inerentes aos vários campos do saber em saúde se interrelacionam, se entrelaçam e se constituem como elemento impulsionador da construção crítico reflexiva do acadêmico na lógica da construção das profissões da Saúde e interlocução com as várias dimensões do universo profissional, consolidadas na premissa da integralidade, interdisciplinaridade e intersectorialidade como princípios estruturantes das ações e práticas em saúde. Por meio desta perspectiva interdisciplinar que permeia o curso, fica premente a necessidade de se engendrar uma práxis de como construir qualidade de vida a partir da articulação e interface com outras áreas do conhecimento, indagando sobre como se constitui o fazer profissional edificado na compreensão da multicausalidade do processo saúde-doença? E como promover saúde-educação para a melhora da qualidade de vida da população de forma integrada?

No tocante à sistematização de construção de conhecimento em consonância com o pressuposto da interdisciplinaridade, buscar-se-á a articulação intrínseca, inicialmente, com o curso de enfermagem, logrando concretizar a ampliação para os demais cursos da saúde e afins, conforme apontado como expectativa estrutural e operacional do REUNI/UFT. Desta forma, os assuntos/temas propostos deverão permear os conteúdos oferecidos nos respectivos eixos e ciclos, oportunizando, por meio desta interrelação, reflexões contínuas acerca do saber e do fazer profissional.

Este eixo tem também como desafio pedagógico situar e orientar os estudantes sobre a necessidade de uma mudança no que tange às habilidades necessárias para a construção de uma prática profissional multidisciplinar e tecnológica.

Nossa intenção é de problematizar a integralidade na atenção como questão à formação dos profissionais de saúde, recuperando a tarefa constitucional designada pela reforma sanitária brasileira de formular políticas de formação para a área da

saúde. (...) Podemos dizer que há consenso entre os críticos da educação dos profissionais de saúde em relação ao fato de ser hegemônica a abordagem biologicista, medicalizante e procedimento-centrada. O modelo pedagógico hegemônico de ensino é centrado em conteúdos, organizados de maneira compartimentada e isolada, fragmentando os indivíduos em especialidades da clínica, dissociando os conhecimentos das áreas básicas e conhecimento da área clínica, centrando as oportunidades de aprendizagem (CECCIM R. B.; FEUERWERKER, 2004: 1402).

Conforme podemos ver na estrutura curricular, o eixo, na sua configuração horizontal, direciona para a compreensão de uma prática coletiva e integradora. O movimento dialético convida os sujeitos na contemporaneidade à integralização dos saberes para a construção de novos fazeres. A construção do saber na contemporaneidade aponta para novas práticas, impondo a necessidade de uma revisão epistemológica, incluindo novas temáticas interdisciplinares, temas estes geradores deste eixo - a contemporaneidade e novas temáticas interdisciplinares. Para a consolidação deste eixo, dentro de seus princípios filosóficos, temos as disciplinas: Seminários Interdisciplinares e multiprofissionais: Ética, cidadania e cultura, Seminários Interdisciplinares e multiprofissionais: Qualidade de vida - refletindo a intersetorialidade, Seminários Interdisciplinares e multiprofissionais: Gerenciamento e tecnologia de informação, Comunicação e educação em saúde, A criança nos espaços sociais: nutrição e saúde, Práticas integrativas e complementares no SUS e Prática clínica integrada: atuação em grupos populacionais, que se interrelacionam e se complementam.

No que tange aos aspectos de articulação metodológica, surge a necessidade constante da articulação e interrelação entre os docentes para que os conteúdos sejam ministrados levando-se à integralidade do processo ensino-aprendizagem e ao diálogo entre seus pares.

A carga horária deste eixo é de 45 horas/aula.

#### **d) Eixo dos Saberes Epistemológicos**

Este eixo vai preencher a base conceitual na formação, respondendo aos seguintes questionamentos: Como ocorre a construção das ciências na história da humanidade? Como os saberes são consolidados e propiciam a construção de formas de intervenção na sociedade que se conceituam como fazer profissional? Ainda, deverá estar entrelaçado com a resposta a dúvida: Como a intervenção consolidada na prática possibilita novas interações profissionais, bem como novos saberes e fazeres que possibilitem uma sociedade mais justa e igualitária?

A base disciplinar para preencher o arcabouço teórico deste eixo, está relacionado à construção de um saber que relacione teoria e prática de forma dialética, ou seja, que esteja vinculada a uma práxis.

Na disciplina **A construção do pensamento das profissões da saúde na integralidade** o conhecimento a ser consolidado está relacionado com a História das profissões na área da saúde. A relevância social da mesma e como ocorre a interdisciplinaridade em conjunto com a prática profissional, e o conhecimento sobre os espaços de atuação e o papel dos atores nos cenários da saúde, serão contemplados na perspectiva da integralidade.

A disciplina **Construção e métodos de investigação científica** responderá aos seguintes questionamentos: Como efetivou-se a construção da ciência na história da humanidade? Quais os métodos de pesquisa consolidados historicamente na área da saúde? O que é pesquisa quantitativa e qualitativa? E, o que é saber científico e sua relevância social? Como a pesquisa consolidada em saber científico pode ser geradora e interventora para as práticas em saúde?

Já na disciplina **Epidemiologia e Bioestatística Aplicada**, os saberes que deverão ser construídos são: O que é epidemiologia e qual a relação com a saúde coletiva? Aspectos como vigilância epidemiológica na prática da saúde, relação da distribuição da morbidade e mortalidade vinculada ao perfil de saúde-doença da população, de âmbito local a nacional deverão ser abordados de forma prioritária nesse espaço curricular. E, ainda, deverá ser abordada a aplicação das ferramentas estatísticas na articulação dos dados epidemiológicos, como forma de compreender essa questão de forma mais ampliada.

A disciplina **Saúde Comunitária e integralidade da assistência** deverá responder sobre a importância da expressão comunitária no processo de produção de conhecimento em saúde.

Complementando este eixo, temos a disciplina **Alimentação humana no contexto loco-regional** que responderá sobre a relação entre saúde e nutrição, tendo como premissa a

diversidade cultural e ideológica no contexto regional e sua repercussão no processo saúde-doença, articulando-se com o conteúdo disciplinar de Saúde Comunitária e Integralidade da Assistência. Isso faz sentido,

Uma vez que o campo das práticas e o da formação não se dissociam, no mínimo pela medida em que oferece ao outro como território de possibilidades, um dos elementos críticos e de absoluta importância ou relevância para a construção do SUS tem sido a inadequação da formação inicial de seus profissionais ( a formação no âmbito da graduação) ante as necessidades sociais de saúde e a ausência de formulação de políticas públicas do setor da saúde que efetivamente dialoguem com a possibilidade dessa formação”(CECCIM R. B.; FEUERWERKER, 2004: 1406).

As descobertas da ciência contemporânea têm construído novos saberes epistemológicos direcionando os estudos para a interdisciplinaridade. Sendo assim, a relação dialética entre as disciplinas exige o conhecimento amplo sobre as mesmas, compreendendo como cada conhecimento constrói o mosaico do saber. Mosaico este que é também composto pelo saber específico de cada área. Sendo este ir e vir da dialética, circulando entre o saber geral e específico, construindo o geral e retornado ao específico, que dá origem os saberes epistemológicos específicos de cada área. Tendo como tema gerador do eixo, saberes epistemológico e a matriz específica de cada área, as disciplinas que compõem o saber da formação em nutrição são: A construção do pensamento das profissões da saúde na integralidade, Construção e métodos de investigação científica, Epidemiologia e bioestatística Aplicada e Saúde Comunitária e integralidade da assistência.

Como em todos os outros eixos, no que tange aos aspectos de articulação metodológica, existe a necessidade constante da articulação e interrelação entre os docentes para que os conteúdos sejam ministrados levando-se à integralidade do processo ensino-aprendizagem e ao diálogo entre os pares.

Este eixo apresenta uma carga horária de 255 horas/aula.

#### **e) Eixo de Fundamentos da Área de Conhecimento**

Neste eixo, temos os temas geradores que se interligam e constroem os fundamentos da área específica. As respostas que este ciclo deverá responder são: Quais os componentes macro e micro-estruturais que compõem o organismo humano? Como acontece a interrelação molecular e celular no metabolismo humano? Como ocorre o funcionamento e a interação entre os diferentes sistemas do organismo? Como se processam os mecanismos biológicos do adoecimento humano? E para completar a interdisciplinaridade do eixo, deverá também ser respondida a questão: De que forma os fármacos agem e interagem nos processos fisiopatológicos?

Estas áreas de conhecimentos que traduzem o fazer na área da saúde têm como apanágio a promoção, prevenção e proteção dos aspectos de vida saudável, tendo como condição *sine qua non* uma mudança na prática interventiva que dá ênfase aos fazeres multidisciplinares e multiprofissionais. Fundamentos estes que devem romper com o positivismo da dualidade cartesiana, tendo como objetivo a integralidade do ser.

Outro ideário muitas vezes presente no debate sobre a mudança na formação é o da compreensão da integralidade como totalidade, o mesmo que coloca a possibilidade de uma reversão curricular. Feuerwerker (2004: 1407) indica que a possibilidade de atenção integral implica ampliação dos referenciais com que cada profissional de saúde trabalha na construção de seu repertório de compreensão e ação e, ao mesmo tempo, o reconhecimento da limitação da ação uniprofissional para dar conta das necessidades de saúde de indivíduos e populações. Destaca que a atenção integral implica mudanças nas relações de poder entre profissionais de saúde (para que efetivamente constituam uma equipe multiprofissional) e entre profissionais da saúde e usuários (para que se amplie efetivamente sua autonomia).

A teoria de conhecimento que embasa cada fazer está relacionada à construção histórica de cada profissão, assim, este eixo tem como tema gerador a investigação da prática e a formação profissional. O conjunto disciplinar que compõe este eixo será: Estudos morfológicos macroscópicos, Morfologia estrutural e do desenvolvimento, Bioquímica básica, Biologia molecular, Fisiologia, Biofísica, Alimentos, nutrientes e nutrição. Farmacologia aplicada, Processos patológicos gerais, Parasitologia, Microbiologia e Imunologia.

Este eixo apresenta uma carga horária de 690 horas/aula.

A seguir a estruturação dos eixos com os respectivos conteúdos e articulação nas áreas contempladas anteriormente:

| <b>CICLO DE FORMAÇÃO GERAL (1.305h/a)</b>               |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <b>EIXOS</b>  | <b>1º PERÍODO<br/>(450h/a)</b>  | <b>2º PERÍODO<br/>(435h/a)</b>  | <b>3º PERÍODO<br/>(420h/a)</b>  |
| Humanidades e Sociedade<br>(A) – (210h/a)               | a) Construção das ciências Humanas (45h/a)<br>b) Psicologia e saberes coletivos (60h/a)   | a) Políticas de saúde contemporânea e SUS (60h/a)   | a) Gestão Ambiental em Saúde (45h/a)  |
| Linguagens<br>(B) - (105h/a)                            | a) Expressões da Natureza da Linguagem (45h/a)  | a) Educação Popular em Saúde: linguagens e expressões (30h/a)   | a) Produção textual aplicada à Saúde (30h/a)  |
| Estudos integradores e contemporâneos<br>(C) - (45h/a)  | a) Seminários Interdisciplinares I (15h/a)  | a) Seminários Interdisciplinares II (15h/a)   | a) Seminários Interdisciplinares III (15h/a)  |
| Saberes epistemológicos e pedagógicos<br>(D) - (255h/a) | a) A construção do pensamento das profissões da saúde na integralidade (45h/a)  | a) Construção e métodos de investigação científica (45h/a)<br>b) Epidemiologia e Bioestatística Aplicada (75h/a)  | a) Saúde Comunitária e integralidade da assistência (60h/a)<br>b) Alimentação humana no contexto loco-regional (30h/a)  |
| Fundamentos da área de conhecimento<br>(E) - (690h/a)   | <b>Organismo humano: dimensão morfológico-funcional:</b><br>a) Estudos morfológicos macroscópicos (105h/a)<br>b) Morfologia estrutural e do desenvolvimento (75h/a)<br>c) Bioquímica básica (60h/a) | <b>Organismo humano: dimensão fisiológica e metabólica:</b><br>a) Biologia molecular (45h/a)<br>b) Fisiologia (105h/a)<br>c) Biofísica (30h/a)<br>d) Alimentos, nutrientes e nutrição (30h/a) | <b>Organismo humano: Interrelação das alterações orgânico-fisiológicas e ações farmacológicas</b><br>a) Farmacologia aplicada (75h/a)<br>b) Processos patológicos gerais (45h/a)<br>c) Parasitologia (60h/a)<br>d) Microbiologia e Imunologia (60h/a) |

A seguir, serão apresentadas as disciplinas e sua articulação vertical, de acordo com a oferta por períodos e carga-horária.

## 4.3.7.3.1. Matriz Curricular do Ciclo de Formação Geral

## Legenda

|                                |                   |  |                                |                                      |
|--------------------------------|-------------------|--|--------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Humanidades e Sociedade</b> | <b>Linguagens</b> | <b>Estudos Integ. e Contemporâneos</b> | <b>Saberes Epistemológicos</b> | <b>Fund. da Área de Conhecimento</b> |
| <b>A</b>                       | <b>B</b>          | <b>C</b>                               | <b>D</b>                       | <b>E</b>                             |

| 1º PERÍODO |      |   |        |     |     |    |                    |
|------------|------|---|--------|-----|-----|----|--------------------|
| No.        | EIXO | DISCIPLINA  | CH TTL | CHT | CHP | CR | INTERDISCIPLINAS   |
| 1.         | A    | Construção das ciências Humanas                                     | 45     | 45  | 00  | 03 | A-2, B-3, D-4, C-8 |
| 2.         | A    | Psicologia e saberes coletivos                                      | 60     | 60  | 00  | 04 | A-1, B-3, D-4, C-8 |
| 3.         | B    | Expressões da Natureza da Linguagem                                 | 45     | 45  | 00  | 03 | A-1, A-2, D-4, C-8 |
| 4.         | D    | A Construção do pensamento das profissões da saúde na integralidade | 45     | 30  | 15  | 03 | A-1, A-2, B-3, C-8 |
| 5.         | E    | Bioquímica Básica   | 60     | 45  | 15  | 04 | E-6, E-7           |
| 6.         | E    | Morfologia estrutural e do desenvolvimento                          | 75     | 45  | 30  | 05 | E-5, E-7           |
| 7.         | E    | Estudos morfológicos macroscópicos                                  | 105    | 45  | 60  | 07 | E-5, E-6           |
| 8.         | C    | Seminários Interdisciplinares I                                     | 15     | 15  | 00  | 01 | A-1, A-2, B-3, D-4 |
|            |      | TOTAL   | 450    | 330 | 120 | 30 |                    |

| 2º PERÍODO |      |   |        |     |     |    |                                 |
|------------|------|---|--------|-----|-----|----|---------------------------------|
| No.        | EIXO | DISCIPLINA  | CH TTL | CHT | CHP | CR | INTERDISCIPLINAS                |
| 9.         | A    | Políticas de saúde contemporânea e SUS            | 60     | 60  | 00  | 04 | B-10 / D-11 / D-12 / C-17       |
| 10.        | B    | Educação popular em saúde: linguagem e expressões | 30     | 30  | 00  | 02 | A-9 / B-3 / D-11 / C-17         |
| 11.        | D    | Construção e métodos de investigação científica   | 45     | 45  | 00  | 03 | A-9 / B-10 / D-12 / C-17        |
| 12.        | D    | Epidemiologia e bioestatística aplicada           | 75     | 60  | 15  | 75 | A-9 / D-11 / C-17               |
| 13.        | E    | Biologia molecular                                | 45     | 30  | 15  | 03 | E-14 / E-5/E-6 /E-16            |
| 14.        | E    | Fisiologia  | 105    | 75  | 30  | 07 | E-7/ E-6/ E-5/E-13/ E-15 / E-16 |
| 15.        | E    | Biofísica   | 30     | 30  | 00  | 02 | E-13 / E-14 / E-16              |

|     |   |                                  |            |            |           |           |                           |
|-----|---|----------------------------------|------------|------------|-----------|-----------|---------------------------|
| 16. | E | Alimentos, nutrientes e nutrição | 30         | 30         | 00        | 02        | E-5/ E-13 /<br>E-14/ E-15 |
| 17. | C | Seminários Interdisciplinares II | 15         | 15         | 00        | 01        | A-9 / B-10 / D-11 / D-12  |
|     |   | <b>TOTAL</b>                     | <b>435</b> | <b>375</b> | <b>60</b> | <b>29</b> |                           |

| 3º PERÍODO |      |  |            |            |            |           |   |
|------------|------|--|------------|------------|------------|-----------|---|
| No.        | EIXO | DISCIPLINA   | CH TTL     | CHT        | CHP        | CR        | INTERDISCIPLINAS  |
| 18.        | A    | Gestão Ambiental em Saúde (A)                        | 45         | 30         | 15         | 03        | C-25/ F-33/ F-34/ F-35/<br>D-20/ D-26                         |
| 19.        | B    | Produção textual aplicada à saúde (B)                | 30         | 30         | 00         | 02        | A-18 / D-20 / D-26/ C-<br>25 /E-21/E-22/E-23/<br>E- 24/ B-10/ |
| 20.        | D    | Saúde Comunitária e integralidade da assistência (D) | 60         | 45         | 15         | 04        | D-12/A-18 / B-19 / C-25<br>/ E-22 / D-26                      |
| 21.        | E    | Farmacologia aplicada (E)                            | 75         | 45         | 30         | 05        | D-20/ E-22 /<br>E-23 / E-24                                   |
| 22.        | E    | Processos patológicos gerais (E)                     | 45         | 30         | 15         | 03        | D-20 / E-21 / E-23 / E-<br>24                                 |
| 23.        | E    | Parasitologia (E)                                    | 60         | 45         | 15         | 04        | D-20/ E-21 / E-22 / E-24                                      |
| 24.        | E    | Microbiologia e Imunologia (E)                       | 60         | 45         | 15         | 04        | D-20/E-21 / E-22 / E-23<br>/                                  |
| 25.        | C    | Seminários temáticos Interdisciplinares (C)          | 15         | 15         | -          | 01        | A-18 / B-19 / D-20 / C-<br>25 / D-26                          |
| 26.        | D    | Alimentação Humana no contexto loco-regional         | 30         | 15         | 15         | 02        | B-10/A-18 / D-20 / C-<br>25/ E-16                             |
|            |      | <b>TOTAL</b>   | <b>420</b> | <b>300</b> | <b>120</b> | <b>28</b> |   |

|   |                |                    |
|---|----------------|--------------------|
| <b>Carga horária do Ciclo de formação geral</b> | <b>1.305 h</b> | <b>87 créditos</b> |
|---|----------------|--------------------|

### Ciclo de formação Específica

Esse ciclo está estruturado em 04 eixos específicos voltados para as áreas de formação e visam o aprofundamento num dado campo do saber teórico ou teórico-prático, profissional disciplinar, multidisciplinar ou interdisciplinar. Corresponde a componentes curriculares voltados para áreas de concentração ou de formação básica de carreiras profissionais do nutricionista ou de pós-graduação.

Os eixos do curso buscam a interface com os demais cursos da mesma área de conhecimento e de áreas afins, de forma a ampliar a flexibilidade curricular e as possibilidades de mobilidade e creditação dos estudos realizados pelos alunos que desejarem transferir-se de curso

ou complementar o currículo do curso em que se encontra vinculado ou, ainda, buscar uma segunda graduação.

As disciplinas de todos os períodos apresentam a mesma formulação dos outros eixos, prevendo os mesmos pressupostos interdisciplinares. Esses agrupamentos estão detalhados tanto no corpo do PPC quanto nas ementas específicas.

Este ciclo corresponde ao percentual mínimo de 60 a 65% da carga horária total do curso, sendo que, pelo menos, 20% dessa carga horária serão ministradas em conjunto pelos docentes das disciplinas. Os conteúdos das disciplinas ou interdisciplinas deverão abranger estudos sobre temas/problemas complexos, irredutíveis a recortes mono-disciplinares. A avaliação é composta de avaliação específica da disciplina e avaliação conjunta com as disciplinas em que ocorreu a articulação.

Em cada período serão oferecidos conteúdos dos respectivos eixos, integrando agrupamentos interdisciplinares de duas, três ou mais disciplinas, pontuadas na lógica da construção temática, sistematizando a articulação e interrelação de conteúdos correspondentes, de forma similar, entre os eixos, nos diferentes semestres, e entre os ciclos.

Para o ciclo de formação específica, temos os eixos com os respectivos temas geradores que vão orientar a composição disciplinar:

**Eixo: Estudos Integradores e Contemporâneos (Tema: Seminários Interdisciplinares).**

**Carga horária total corresponde a 30 h/a.** Este eixo buscará, neste momento da formação específica, integrar e refletir as dimensões e abordagens que fundamentam a atuação do nutricionista, situando a importância e subsidiando a construção de uma prática profissional respaldada na integralidade da atenção.

- **Eixo: Aproximação do trabalho profissional (Temas: Alimentos: composição e propriedades; Alimentos: transformação e qualidade; Nutrição humana e os processos nutricionais; Nutrição humana nos ciclos da vida). Carga horária corresponde a 660 h/a.**

O eixo “aproximação do trabalho profissional” tem como objetivo introduzir o acadêmico de nutrição na prática da atuação profissional, trazendo subsídios básicos para a aplicação no que

tange a promoção, prevenção e cuidado de nutrição e saúde. Dessa forma, as disciplinas se inter-relacionam e se complementam, a partir da compreensão do alimento na dimensão bioquímica, metabólica e higiênico-sanitária, e sua relação com a nutrição humana nos ciclos da vida.

- **Eixo: Saberes e práticas específicas em nutrição (Temas: Nutrição e terapia nutricional; O nutricionista em seus diferentes cenários). Carga horária corresponde a 525 h/a.**

Este eixo integra as disciplinas relacionadas ao saber prático da nutrição, orientando e capacitando o estudante para a identificação de riscos, agravos e desvios dos padrões de normalidade, baseando-se em evidências científicas e no raciocínio crítico do processo diagnóstico em nutrição, na perspectiva do cuidado integral, seja individual ou coletivamente. Pretende desenvolver as habilidades gerenciais em consonância com as práticas assistenciais, justificando assim a inter-relação entre as disciplinas. Busca, ainda, os subsídios necessários ao desenvolvimento das práticas clínicas, gerenciais, educativas e de pesquisa, estimulando a reflexão crítica da realidade social vinculado ao papel do nutricionista enquanto profissional/cidadão envolvido nos diferentes cenários do processo saúde-doença, consubstanciando pelo trabalho multiprofissional e interdisciplinar.

- **Eixo: Inserção nos espaços do trabalho em saúde** - Estágios supervisionados (Temas: Nutrição clínica; Serviços de alimentação e nutrição; Nutrição social e Internato rural integrado).Carga horária corresponde a 630h/a.

Este eixo caracteriza a consolidação do conhecimento teórico – prático, capacitando o estudante para a tomada de decisão, autonomia, responsabilidade, integralidade na prática diária do cuidado, bem como na gestão dos serviços de alimentação e nutrição. Através dessa vivência prática, nas diferentes especialidades e diversidade de cenários da atuação do nutricionista, espera-se que o estudante desenvolva visão crítica e reflexiva acerca das decisões a serem tomadas, execute os planos de cuidados traçados por eles próprios e conheçam suas características pessoais, nas dimensões vivências durante o processo de formação.

| <b>CICLO DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA (1.980 h/a)</b>   |   |  |
|---|---|--|
| <b>EIXOS</b>                                      | <b>4º PERÍODO (360h/a)</b>  | <b>5º PERÍODO (375h/a)</b>   |
|   | <b>NUTRIÇÃO</b>   | <b>NUTRIÇÃO</b>  |
| Estudos integradores e contemporâneos (C) (15h/a) | -   | Seminários Interdisciplinares IV (15h/a)   |
| Aproximação do trabalho profissional (F) (660h/a) | <p>Alimentos: Composição e propriedades:</p> <p>a) Processos bioquímicos aplicados à nutrição (60h/a)</p> <p>b) Bromatologia (30h/a)</p> <p>c) Técnica dietética (60h/a)</p> <p>d) Análise sensorial de alimentos (30h/a)</p> <p>Nutrição humana e os processos nutricionais</p> <p>a) Nutrição básica (75h/a)</p> <p>b) Avaliação nutricional (30h/a)</p> <p>c) Microbiologia de alimentos (45h/a)</p> | <p>Alimentos: transformação e qualidade</p> <p>a) Higiene e controle sanitário de alimentos (45h/a)</p> <p>b) Tecnologia de Alimentos aplicada a Nutrição (75h/a)</p> <p>c) Educação nutricional (30h/a)</p> <p>d) Suporte nutricional: princípios e cuidados na alimentação humana (45h/a)</p> <p>Nutrição humana nos ciclos da vida</p> <p>a) Nutrição materno-infantil (45h/a)</p> <p>b) Nutrição da criança e adolescente (45h/a)</p> <p>c) Nutrição do adulto e idoso (45h/a)</p> |
|   | <b>+ 1 optativas de 30h/a</b>   | <b>+ 1 optativas de 30h/a</b>  |

| <b>CICLO DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA</b>           |                            |   |
|---|----------------------------|---|
| <b>EIXOS</b>                                  | <b>6º PERÍODO (390h/a)</b> | <b>7º PERÍODO (420h/a)</b>                |
|   | <b>NUTRIÇÃO</b>            | <b>NUTRIÇÃO</b>                           |
| Estudos integradores e contemporâneos (15h/a) | -                          | Seminários Interdisciplinares V (15h/a) – |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Saberes e práticas específicas em nutrição (G) (525h/a) | <p>Nutrição e terapia nutricional</p> <p>a) Fisiopatologia da nutrição (90h/a)</p> <p>b) Terapia Nutricional aplicada (90h/a)</p> <p>c) Segurança alimentar e nutricional (60h/a)</p> <p>d) Práticas integrativas e complementares no SUS (30h/a)</p> <p>e) Práticas em ambulatório de especialidades em nutrição (45h/a)</p> | <p>O Nutricionista em seus diferentes cenários:</p> <p>a) Gestão de serviços de alimentação coletiva (90h/a)</p> <p>b) Gerenciamento de recursos financeiros em nutrição (30h/a)</p> <p>c) Marketing em nutrição (30h/a)</p> <p>d) Prática clínica integrada: atuação em grupos populacionais (30h/a)</p> |
| Inserção nos cenários do trabalho em saúde (H) (225h/a) | <p>Projetos de pesquisa em Nutrição</p> <p>a) Trabalho de Conclusão de Curso I (30h/a)</p>  | <p>a) Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (225h/a)</p>   |
| <b>+ Optativa 45h/a</b>                                 |   |   |

| <b>CICLO DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA</b>                     |  |
|---|--|
| <b>EIXOS</b>  | <b>8º PERÍODO (480 h/a)</b>  |
|   | <b>NUTRIÇÃO</b>  |
| Inserção nos cenários do trabalho em saúde (H) (450h/a) | <p>a) Estágio Supervisionado em Serviços de Alimentação e Nutrição (225h/a)</p> <p>b) Estágio Supervisionado em Nutrição Social (135h/a)</p> <p>c) Estágio Supervisionado em internato rural integrado (90h/a)</p> <p>Projetos de pesquisa em Nutrição</p> <p>a) Trabalho de Conclusão de Curso II (30h/a)</p> |

#### 4.3.7.3.2. Matriz Curricular do Ciclo de Formação Específica

| <b>4º PERÍODO</b> |             |   |               |            |            |           |                                    |
|-------------------|-------------|---|---------------|------------|------------|-----------|------------------------------------|
| <b>No.</b>        | <b>EIXO</b> | <b>DISCIPLINA</b>                               | <b>CH TTL</b> | <b>CHT</b> | <b>CHP</b> | <b>CR</b> | <b>INTERDISCIPLINAS</b>            |
| 27                | F           | Processos bioquímicos aplicados à nutrição (F)1 | 60            | 45         | 15         | 04        | F-28, F-29, F-30                   |
| 28                | F           | Bromatologia (F)2                               | 30            | 15         | 15         | 02        | F-27, F-29, F-33                   |
| 29                | F           | Técnica dietética (F)3                          | 60            | 45         | 15         | 04        | F-27, F-28, F-30                   |
| 30                | F           | Análise sensorial de alimentos(F)4              | 30            | 15         | 15         | 02        | F-27, F-28, F-29, F-29             |
| 31                | F           | Avaliação nutricional (F)5                      | 30            | 15         | 15         | 02        | F-27, F-32, F-36, F-37, F-38, F-39 |

|    |   |                                |            |            |            |           |                                    |
|----|---|--------------------------------|------------|------------|------------|-----------|------------------------------------|
| 32 | F | Nutrição básica (F)6           | 75         | 45         | 30         | 05        | D-21, F-31, F-36, F-37, F-38, F-39 |
| 33 | F | Microbiologia de alimentos (F) | 45         | 30         | 15         | 03        | A-18/ F-29, F-34                   |
|    |   | Optativa I                     | 30         | 30         | 0          | 02        |                                    |
|    |   | <b>TOTAL</b>                   | <b>360</b> | <b>240</b> | <b>120</b> | <b>24</b> |                                    |

| 5º PERÍODO |      |  |            |            |           |           |                                    |
|------------|------|--|------------|------------|-----------|-----------|------------------------------------|
| No.        | EIXO | DISCIPLINA   | CH TTL     | CHT        | CHP       | CR        | INTERDISCIPLINAS                   |
| 34         | F    | Higiene e controle sanitário de alimentos                        | 45         | 30         | 15        | 03        | A-18, F-29, F-33, F-35,            |
| 35         | F    | Tecnologia de Alimentos Aplicada à Nutrição                      | 75         | 60         | 15        | 05        | F-29, F-30, F-33, F-34             |
| 36         | F    | Nutrição materno-infantil  | 45         | 30         | 15        | 03        | F-31, F-32, F-37, F-38, F-39, F-44 |
| 37         | F    | Nutrição da criança e adolescente                                | 45         | 30         | 15        | 03        | F-31, F-32, F-36, F-38, F-39, F-40 |
| 38         | F    | Nutrição do adulto e idoso                                       | 45         | 30         | 15        | 03        | F-31, F-32, F-36, F-37, F-39, F-40 |
| 39         | F    | Educação Nutricional   | 30         | 15         | 15        | 02        | F-36, F-37, F-38, G-43, G-45, G-46 |
| 40         | F    | Suporte nutricional: princípios e cuidados na alimentação humana | 45         | 45         | 0         | 3         | F-31, F-32, F-36, F-37, F-38, F-39 |
|            |      | Seminários Interdisciplinares IV                                 | 15         | 15         | 0         | 01        | A-18, F-29, F-33, F-35,            |
|            |      | Optativa II  | 30         | 30         | 0         | 02        |                                    |
|            |      | <b>TOTAL GERAL DO PERÍODO</b>                                    | <b>375</b> | <b>285</b> | <b>90</b> | <b>25</b> |                                    |

| 6º PERÍODO |      |   |        |     |     |    |                              |
|------------|------|---|--------|-----|-----|----|------------------------------|
| No.        | EIXO | DISCIPLINA  | CH TTL | CHT | CHP | CR | INTERDISCIPLINAS             |
| 41         | G    | Fisiopatologia da nutrição                            | 90     | 60  | 30  | 06 | F-40, G-42, G-46,            |
| 42         | G    | Terapia Nutricional aplicada                          | 90     | 60  | 30  | 06 | F-40, G-41, G-46             |
| 43         | G    | Segurança alimentar e nutricional                     | 60     | 45  | 15  | 04 | G-45, G-47, G-48, G-50       |
| 44         | G    | Trabalho de Conclusão de Curso I                      | 30     | 15  | 15  | 02 | Eixos F, G, e H              |
| 45         | C    | Práticas integrativas e complementares no SUS         | 30     | 15  | 15  | 02 | G-41, G-43, G-46, G-49, G-50 |
| 46         | G    | Práticas em ambulatório de especialidades em nutrição | 45     | 30  | 15  | 03 | G-41, G-42, G-45, H-51, H-54 |
|            |      | Optativa III  | 45     | 45  | 0   | 03 |                              |

|  |  |                        |     |     |     |    |  |
|--|--|------------------------|-----|-----|-----|----|--|
|  |  | TOTAL GERAL DO PERÍODO | 390 | 270 | 120 | 26 |  |
|--|--|------------------------|-----|-----|-----|----|--|

| 7º PERÍODO |      |  |        |     |     |    |                              |
|------------|------|--|--------|-----|-----|----|------------------------------|
| No.        | EIXO | DISCIPLINA   | CH TTL | CHT | CHP | CR | INTERDISCIPLINAS             |
| 47         | G    | Gerenciamento de recursos financeiros em nutrição (G)          | 30     | 30  | -   | 02 | G-46, G-47, G-48, G-50, G-51 |
| 48         | G    | Gestão de serviços de alimentação coletiva (G)                 | 90     | 60  | 30  | 06 | G-43, G-47, G-49             |
| 49         | G    | Marketing em nutrição (G)                                      | 30     | 15  | 15  | 02 | G-47, G-48                   |
| 50         | G    | Prática clínica integrada: Atuação em grupos populacionais (G) | 30     | 15  | 15  | 02 | G-43, G-46, H-51, H-54       |
| 51         | H    | Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (H)                 | 225    | 45  | 180 | 15 | G-46, G-50, H-54             |
|            |      | Seminários Interdisciplinares V                                | 15     | 15  | 0   | 01 | G-47, G-48, G-50, G-51       |
|            |      | TOTAL GERAL DO PERÍODO   | 420    | 180 | 240 | 28 |                              |

| 8º PERÍODO |      |  |        |     |     |    |                  |
|------------|------|--|--------|-----|-----|----|------------------|
| No.        | EIXO | DISCIPLINA   | CH TTL | CHT | CHP | CR | INTERDISCIPLINAS |
| 52         | H    | Estágio Supervisionado em Serviços de Alimentação e Nutrição | 225    | 45  | 180 | 15 | H-51, H-53, H-54 |
| 53         | H    | Estágio Supervisionado em Nutrição Social                    | 135    | 15  | 120 | 09 | H-51, H-52, H-54 |
| 54         | H    | Estágio Supervisionado em Internato Rural Integrado          | 90     | 15  | 75  | 06 | H-51, H-52, H-53 |
|            | G    | Trabalho de Conclusão de Curso II                            | 30     | 15  | 15  | 02 |                  |
|            |      | TOTAL GERAL DO PERÍODO                                       | 480    | 90  | 390 | 32 |                  |
|            |      | Atividades Complementares                                    | 75     | 0   | 75  | 5  |                  |

|  |               |                     |
|--|---------------|---------------------|
| Carga horária de integralização curricular | 3.405 h       | 227 créditos        |
| Componentes curriculares obrigatórios      | 3.225h        | 215 créditos        |
| Componentes curriculares optativos         | 105 h         | 7 créditos          |
| Atividades complementares                  | 75h           | 5 créditos          |
| <b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>                 | <b>3.405h</b> | <b>227 créditos</b> |

|   |                |            |
|---|----------------|------------|
| <b>CH do Ciclo de Formação Geral</b>      | <b>1.305 h</b> | <b>87</b>  |
| <b>CH do Ciclo de Formação Específica</b> | <b>2.025 h</b> | <b>135</b> |
| <b>Atividades Complementares</b>          | <b>75</b>      | <b>5</b>   |
| <b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>                | <b>3.405 h</b> | <b>227</b> |

**DISCIPLINAS OPTATIVAS:**

| <i>DISCIPLINA</i>  | <i>CH TOTAL</i> | <i>CH TEORIA</i> | <i>CH PRÁTICA</i> | <i>CR</i> | <i>INTERDISCIPLINAS</i>  |
|--|-----------------|------------------|-------------------|-----------|--|
| <b>Alimentos funcionais</b>                                    | <b>30</b>       | <b>15</b>        | <b>15</b>         | <b>02</b> | <b>As disciplinas optativas se relacionam entre toda a estrutura curricular do primeiro ao oitavo período.</b> |
| <b>Nutrição e atividade física</b>                             | <b>30</b>       | <b>15</b>        | <b>15</b>         | <b>02</b> |  |
| <b>Epidemiologia Nutricional</b>                               | <b>30</b>       | <b>15</b>        | <b>15</b>         | <b>02</b> |  |
| <b>Processo de trabalho em serviços de saúde</b>               | <b>30</b>       | <b>15</b>        | <b>15</b>         | <b>02</b> |  |
| <b>Língua Brasileira de sinais - Libras</b>                    | <b>60</b>       | <b>60</b>        | <b>-</b>          | <b>04</b> |  |
| <b>Língua estrangeira instrumental</b>                         | <b>30</b>       | <b>30</b>        | <b>-</b>          | <b>02</b> |  |
| <b>Estratégias para educação em saúde</b>                      | <b>30</b>       | <b>15</b>        | <b>15</b>         | <b>02</b> |  |
| <b>Saúde das populações vulneráveis</b>                        | <b>30</b>       | <b>15</b>        | <b>15</b>         | <b>02</b> |  |
| <b>Nutrição &amp; Gastronomia</b>                              | <b>45</b>       | <b>30</b>        | <b>15</b>         | <b>03</b> |  |
| <b>Outras a serem definidas semestralmente pelo Colegiado.</b> |                 |                  |                   |           |  |

## 4.3.7.4 - Ementário

## 1º PERÍODO

|  |                          |                         |                     |
|--|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Construção das ciências Humanas (45h/a)</b>   |                          |                         |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum   |                          |                         |                     |
| <b>CH Total:</b> 45h/a   | <b>CH Teórica:</b> 45h/a | <b>CH Prática:</b> 0h/a | <b>Créditos:</b> 03 |
| <b>Ementa:</b> Fundamentos das ciências humanas: filosofia, sociologia e antropologia. Relação entre as disciplinas das ciências humanas no âmbito da saúde. Fundamentos das ciências humanas e a práxis na área da saúde.   |                          |                         |                     |
| <p><b>Bibliografia</b><br/>           ARANHA, Maria Lucia de Arruda. <b>Filosofando</b>. 3ª ed. Ed. Moderna, 2003<br/>           GARCIA, Rosa Wanda Diez; CANESQUI, Ana Maria. <b>Antropologia e nutrição: um diálogo possível</b>. Ed. Fiocruz, 2005.<br/>           LE BRETON, D. <b>Adeus ao corpo: antropologia e sociedade</b>. Campinas: Papius, 2003.<br/>           NAKAMURA, Eunice. MARTIN Denise. SANTOS, José F. Quirino. <b>Antropologia para enfermagem</b>. Ed. Manole, 2008.</p> <p><b>Bibliografia complementar</b><br/>           CHAUI, Marilena. <b>Introdução à filosofia</b>. 2ª ed. Ed. Companhia das Letras, 2006.<br/>           MARCONI, Marina de Andrade; PRESOTTO, Zélia Maria Neves. <b>Antropologia uma introdução</b>. 7ª ed. Ed. Atlas, 2008<br/>           MAUSS, M. <b>Sociologia e Antropologia</b>. São Paulo: Cosac e Naify, 2003.<br/>           TOMAZI, Nelson Dacio. <b>Iniciação a Sociologia</b>. 2ª ed. Ed. Atual, 2000.</p> |                          |                         |                     |

|   |                          |                         |                     |
|---|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Psicologia e saberes coletivos (60h):</b>  |                          |                         |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                         |                     |
| <b>CH Total:</b> 60h/a  | <b>CH Teórica:</b> 60h/a | <b>CH Prática:</b> 0h/a | <b>Créditos:</b> 04 |
| <b>Ementa:</b> Construção histórica da psicologia e bases epistemológicas. Desenvolvimento humano e seus ciclos vitais. Identidade, subjetividade e relação grupal. Grupos e sua construção coletiva. |                          |                         |                     |
| <p><b>Bibliografia</b><br/>           BOCK, Ana Mercedes Bahia. <b>Psicologia e o compromisso social</b>. Ed. Cortez, 2002.</p>   |                          |                         |                     |

FIGUEIREDO, Luís Cláudio Mendonça. **Matrizes do pensamento psicológico**. 8 ed. Ed. Vozes, 2000.

\_\_\_\_\_. **Psicologia sócio-histórica**. 2.ed. Ed. Cortez, 2002.

TRINDADE, Zeide Araújo.; ANDRADE, Ângela Nobre de (ORG.). **Psicologia e saúde: um campo em construção**. Ed. Casa do psicólogo, 2006.

Bibliografia complementar

ANTHIKAD, Jacob. **Psicologia para enfermagem**. Ed. Ernesto Reichmann, 2005.

BOCK, Ana Mercedes Bahia. **Psicologias : uma introdução ao estudo da psicologia**. 13.ed. Ed. Saraiva, 2005.

CAMNON, Valdemar Augusto Angerami. **Novos Rumos da psicologia da saúde**. Ed. Pioneira, 2002.

PARRA, N. **Psicologia da saúde: um novo significado para a pratica**. Ed. Pioneira, 2000.

PENNA, José Osvaldo de Meira. **Um berço esplêndido: ensaios de psicologia coletiva brasileira**. E. TopBooks, 1999.

PROENÇA, Marilene.; Et al. **Psicologia e saúde na amazônia**. Ed. Casa do Psicólogo, 2003.

SIQUEIRA, Mirlene M. Matias; JESUS, Saul N. de; OLIVEIRA, Vera B. de. **Psicologia da saúde – teoria e pesquisa**. Ed. UMESP – Metodista, 2007.

**Disciplina: Expressões da Natureza da Linguagem (45h):**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 45h/a

**CH Teórica:** 45h/a

**CH Prática:** 0h/a

**Créditos:** 03

**Ementa:** Linguagem como expressão do pensamento e da subjetividade. História da linguagem. As diversas formas da expressão da linguagem. Linguagem em saúde e saber popular.

**Bibliografia**

BURKE, P. & PORTER, R. **Linguagem, indivíduo e sociedade: história social da linguagem**. Ed. UNESP, s/d

CITELLI, Adilson Odair. **Comunicação e Educação - A Linguagem em Movimento**. São Paulo: Senac, 2000.

FREIRE, Maria Regina. **A linguagem como processo terapêutico**. Ed. Plexus, 1997.

MEDINA, José. **Linguagem conceitos-chave em filosofia**. Ed. Artmed, 2007.

Bibliografia complementar

CALEFATO, P.; PETRILLI, S.; PONZIO, A. **Fundamentos de Filosofia da Linguagem**. Ed. Vozes, 2007.

VASCONCELOS, E.M. **Educação Popular e atenção a saúde da família**. Ed. Hucitec, 1998.

|  |                          |                          |                     |
|--|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: A construção do pensamento das profissões da saúde na integralidade (45h):</b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum   |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 45h/a   | <b>CH Teórica:</b> 30h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 03 |
| <b>Ementa:</b> História das profissões na área da saúde. Nutrição e contexto histórico. Enfermagem e relevância social. Interdisciplinaridade e prática profissional. Integralidade na saúde. Determinantes sociais do processo saúde doença.  |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>FLANDRIN, J. L., MONTANARI, M. <b>História da alimentação</b> . São Paulo: Liberdade, 1998.<br>PORTO, Fernando; AMORIM, Wellington; BARREIRA, Ieda de A.; SANTOS, Tância C. F. <b>História da enfermagem brasileira: lutas, ritos e emblemas</b> . Ed. Águia Dourada, 2007.<br>RIZZOTTO, Maria L. Frizon. <b>Historia da enfermagem e sua relação com a saúde pública</b> , Ed. AB editora, 1999.<br>SALLES, Pedro. <b>História da medicina no Brasil</b> . Ed. Coopmed, 2004.<br><br>Bibliografia Complementar<br>CASCUDO, L. C. <b>História da Alimentação no Brasil</b> . Global, 2004.<br>RODRIGUES, Henrique Paulo. SANTOS, Isabela Soares. <b>Saúde e cidadania - uma visão história e comparada</b> . Ed. Atheneu, 2008. |                          |                          |                     |

|  |                          |                          |                     |
|--|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Estudos morfológicos macroscópicos (anatomia) (105h)</b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum   |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 105h/a  | <b>CH Teórica:</b> 45h/a | <b>CH Prática:</b> 60h/a | <b>Créditos:</b> 07 |
| <b>Ementa:</b> Compreensão anatômica dos órgãos sistemas e aparelhos do organismo humano.  |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>FATTINI, Carlo Américo; DANGELO Jose Geraldo. <b>Anatomia Humana Básica</b> . 2ª ed. Ed. FATTINI, Carlo Américo; DANGELO Jose Geraldo. <b>Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar</b> . 3ª ed. Ed. Atheneu, 2007.<br>Atheneu, 2002.<br>SOBOTTA, Johannes. <b>Atlas de anatomia humana</b> . 22ª ed. Ed. Guanabara Koogan, 2006.<br>WILLIAMS, Peter L.; WARMICK. Roger; DYSON, Mary; BANNISTER, Lawrence H. <b>GRAY anatomia</b> . 37ª ed. Ed. Guanabara Koogan, 1995.<br><br>Bibliografia complementar<br>FATTINI, Carlo Américo; DANGELO Jose Geraldo. <b>Anatomia Básica dos sistemas orgânicos</b> . 2ª ed. Ed. Atheneu, 2002. |                          |                          |                     |

TORTORA, Gerard j.; Grabowski, Sandra Reynolds. **Corpo humano – fundamentos de anatomia e fisiologia**. 6 ed. Ed. Artmed, 2005.

**Disciplina: Morfologia estrutural do desenvolvimento (cito/histo/embrio) (75h):**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 75h/a

**CH Teórica:** 45h/a

**CH Prática:** 30h/a

**Créditos:** 05

**Ementa:** Estudo da estrutura das células e dos tecidos básicos humanos. Compreensão histofisiológica dos tecidos básicos que compõem os órgãos e sistemas do organismo humano. Conhecimentos básicos do desenvolvimento normal do embrião humano.

**Bibliografia**

JUNQUEIRA, Luiz C. Uchoa; CARNEIRO, José. **Histologia básica**. 11ª ed. Ed. Guanabara Koogan, 2008.

HIATT, J.L., GARTNER, L.P. **Tratado de Histologia**. 2 ed. Ed. Guanabara Koogan, 2003.

KUHNEL, Wolfgang. **Citologia, Histologia e anatomia microscópica: texto e atlas**. 11ª ed. Ed. Artmed, 2006.

ROHEN, Johannes W. **Embriologia funcional – o desenvolvimento dos sistemas funcionais do organismo humano**. 2 ed. Ed. Guanabara Koogan, 2005.

Bibliografia complementar

FATTINI, Carlo Américo; DANGELO Jose Geraldo. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**. 3ª ed. Ed. Atheneu, 2007.

GARTNER, L.P.; HIATT, J.L. **Atlas colorido de histologia**. 3 ed. Ed. Guanabara Koogan, 2002.

MAIA, George Doyle. **Embriologia humana**. 5ª ed. Ed. Atheneu, 2002.

TORTORA, Gerard j.; Grabowski, Sandra Reynolds. **Corpo humano – fundamentos de anatomia e fisiologia**. 6 ed. Ed. Artmed, 2005.

**Disciplina: Bioquímica Básica (60h)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 60h/a

**CH Teórica:** 45h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 04

**Ementa:** Compreensão do metabolismo celular. Estudo das estruturas, da conformação e metabolismo de aminoácidos, proteínas, ácidos nucleicos, carboidratos e lipídeos, vitaminas, coenzimas. Regulação metabólica. Água, equilíbrio ácido-base e sistemas tamponantes.

**Bibliografia**

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. **Bioquímica Básica**. 3ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 2007.  
 CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. **Bioquímica ilustrada**. 4ª ed. Ed. Artmed, 2008.  
 BERG, Jeremy M. T.; JOHN, Lubert. **Bioquímica**. 6ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 2008.  
 KOOLMAN, J.; ROHN, K. **Bioquímica: texto e atlas**. 3ª ed. Ed. Artmed, 2005.

Bibliografia complementar

DEVLIN, T.M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. Ed. Edgar Blucher, 2003.  
 LEHNINGER, A.L. **Lehninger Princípios de Bioquímica**. 3ª ed. Ed. Sarvier, 2002.  
 PALERMO, Jane Rizzo. **Bioquímica da nutrição**. Ed. Atheneu, 2008.

**Disciplina: Seminários Interdisciplinares**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 75h/a

**CH Teórica:** 75/a

**CH Prática:** 0h/a

**Créditos:** 05

**Ementa:** Compreensão de multidisciplinaridade e multiprofissionalismo. Cultura e construção do pensamento profissional. Métodos de produção de conhecimento do fazer profissional. Relação ética da profissão na integralidade humana.

**Bibliografia**

FIGUEIREDO, Antonio Macena; FREIRE, Henrique; LANA, Roberto Lauro. **Profissões da saúde: bases éticas e legais**. Ed. Revinter, 2006.

FONTINELE JÚNIOR, Klinger. **Ética e bioética em enfermagem**. 3ª ed. Ed. AB, 2007.

ROBERTO, Luciana Mendes Pereira. **Responsabilidade civil do profissional de saúde & consentimento informado**. Ed. Juruá, 2008.

[SINGES, P. MASON, J.](#) **A Ética da Alimentação - Como Nossos Hábitos Alimentares Influenciam o Meio Ambiente e o Nosso bem estar**. Ed. Campus, 2006.

Bibliografia complementar

BITTAR, Eduardo C. B. **Ética, Educação, Cidadania e Direitos Humanos**. Ed. Manole, 2004

VALLE, Silvio. TELES, José Luiz. **Bioética e biorrisco - abordagem transdisciplinar**. Ed. Interciência, 2005.

ZOBOLI, Elma Lourdes C. Pavone; OGUISSO, Taka. **Ética e bioética: desafio a enfermagem e saúde**. Ed. Manole, 2006.

## NUTRIÇÃO 2º PERÍODO

|  |                          |                         |                     |
|--|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Políticas de saúde contemporânea e SUS (60h)</b>  |                          |                         |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum   |                          |                         |                     |
| <b>CH Total:</b> 45h/a   | <b>CH Teórica:</b> 60h/a | <b>CH Prática:</b> 0h/a | <b>Créditos:</b> 04 |
| <p><b>Ementa:</b> Políticas de saúde no contexto histórico contemporâneo. Princípios filosóficos e estruturantes do SUS. Determinantes políticos, sócio-econômicos, ambientais e institucionais, no âmbito da relação Estado e Sociedade. Modelos de atenção à saúde no Brasil. Gestão de saúde e planejamento estratégico. Práticas públicas institucionais na área da saúde.</p>   |                          |                         |                     |
| <p><b>Bibliografia</b><br/> CARVALHO, Guido Ivan. <b>Sistema Único de Saúde</b>. Ed. Unicamp, 2001.<br/> CARVALHO, Guido Ivan; SANTOS, Lenir. <b>Sistema Único de Saúde comentários à lei orgânica da saúde (leis 8080/90 e 8142/90)</b>. Ed. Unicamp, 2006.<br/> GRANDESCO, Marilene A.; BARRETO, Miriam Rivalda. <b>Terapia Comunitária: tecendo redes para a transformação social, saúde, educação e políticas públicas</b>. Ed. Casa do psicólogo, 2007.<br/> LOBATO, Lenaura de V. Costa; ESCOREL, Sarah; GRANDESCO, Ligia G. M. A. <b>Políticas e sistema de saúde no Brasil</b>. Ed. FIOCRUZ, 2008.</p> <p>Bibliografia complementar<br/> BETTIOL, Liria Maria. <b>Saúde e participação popular em questão: o programa de saúde da família</b>. Unesp, 2007.<br/> FIGUEIREDO, Nélia; TONINI, Teresa. <b>SUS e PSF para enfermagem: praticas para o cuidado em saúde coletiva</b>. Ed. Yendis, 2007.</p> |                          |                         |                     |

|  |                          |                         |                     |
|--|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Educação popular em saúde: Linguagem e expressões (45h)</b>   |                          |                         |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum   |                          |                         |                     |
| <b>CH Total:</b> 30h/a   | <b>CH Teórica:</b> 30h/a | <b>CH Prática:</b> 0h/a | <b>Créditos:</b> 02 |
| <p><b>Ementa:</b> A educação popular como promotora da construção e participação de novos fazeres para prática em saúde.<br/> Linguagem e expressão do saber popular para a construção e consolidação do conhecimento em saúde como prática da cidadania.<br/> Os grupos na construção do conhecimento popular e sua representatividade.</p> |                          |                         |                     |
| <p><b>Bibliografia</b><br/> ANDRADE, S. M. et all. <b>Bases da Saúde Coletiva</b>. Ed. UEL, 2001.<br/> BETTIOL, Liria Maria. <b>Saúde e participação popular em questão: o programa de saúde da família</b>. Unesp, 2007.</p>  |                          |                         |                     |

FREIRE, Maria Regina. **A linguagem como processo terapêutico**. Ed. Plexus, 1997.  
 GRANDESCO M. A., BARRETO, M. R. **Terapia comunitária - tecendo redes para a transformação social saúde, educação e políticas públicas**. Ed. Casa do Psicólogo, 2007.

Bibliografia complementar

CARVALHO, Guido Ivan. **Sistema Único de Saúde**. Ed. Unicamp, 2001.

VASCONCELOS, E.M. **Educação Popular e atenção a saúde da família**. Ed. Hucitec, 1998.

**Disciplina: Construção e métodos de investigação científica (45h)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 45h/a

**CH Teórica:** 45h/a

**CH Prática:** 0h/a

**Créditos:** 03

**Ementa:** A construção da ciência na história da humanidade. Métodos de pesquisa. Pesquisa quantitativa e qualitativa. Saber científico e relevância social. Métodos de trabalho na saúde coletiva.

**Bibliografia**

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Ed. Artmed, 2007

FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W. **Epidemiologia Clínica: elementos essenciais**. 4ª ed. Ed. Artmed, 2006.

POPE Catherine; MAYS Nicholas. **Pesquisa Qualitativa na atenção à saúde**. 3ª ed. Ed. Artmed, 2008.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23ª ed. (Rev. Atual.). Ed. Cortez, 2007.

Bibliografia complementar

HADDAD, N. **Metodologia de estudos em ciências da saúde**. Ed. Roca, 2005.

SOARES, E. **Metodologia científica: lógica, epistemologia e normas**. Ed. Atlas, 2003.

REY, Luis. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 2ª ed. Ed. Edgard Blucher, 2003.

**Disciplina: Epidemiologia e Bioestatística Aplicada (75h)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 75h/a

**CH Teórica:** 60h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 05

**Ementa:** Conhecimento da epidemiologia como eixo da saúde pública. Vigilância epidemiológica na prática da saúde. Relação da distribuição da morbidade e mortalidade vinculada ao perfil de

saúde-doença da população, de âmbito local a nacional. Aplicação das ferramentas estatísticas na articulação dos dados epidemiológicos.

**Bibliografia**

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R.; KJELLSTROM, T. **Epidemiologia básica**. 2ª ed. Ed. Santos livraria, 2001.

CALLEGARI-JACQUES, S.M. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre, Artmed, 2003.

FILHO, Naomar de Almeida; ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Introdução a Epidemiologia**. 3ª edição. MEDSI, 2002.

ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Epidemiologia & saúde**. 5. ed. Medsi. 1999.

Bibliografia complementar

ANDRADE, S. M. et all. **Bases da Saúde Coletiva**. Ed. UEL, 2001.

PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia** :. 6. reimpr. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2002.

MORETTIN, P.A., BUSSAB, W.B. **Estatística Básica**. 5. ed. Saraiva, 2003.

VAUGHAN, J. P.. **Epidemiologia para os municípios**. 3ª ed. Ed. Hucitec. 2002.

**Disciplina: Biologia molecular (45h)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 45h/a

**CH Teórica:** 30h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 03

**Ementa:** Interações entre os vários sistemas da célula, partindo da relação entre o DNA, o RNA e a síntese de proteínas, e o modo como essas interações são reguladas. Erros inatos do metabolismo. Mutações e ferramentas genéticas.

**Bibliografia**

DE ROBERTIS, E.M.F.; HIB, J.; PONZIO, R. **Bases da Biologia celular e molecular**. 3ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 2001.

JUNQUEIRA, Luis Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. **Biologia celular e molecular**. 8ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 2005.

MALACINSKI, George M. **Fundamentos da biologia molecular**. 4ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 2005.

TURNER, P.C.; MCLENNAN, A.G.; BATES, A.D., et all. **Biologia Molecular**. 2ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 2004.

Bibliografia complementar

FATTINI, Carlo Américo; DANGELO Jose Geraldo. **Anatomia Humana Sistêmica e**

**Segmentar.** 3ª ed. Ed. Atheneu, 2007.  
 GARTNER, L.P.; HIATT, J.L. **Atlas colorido de histologia.** 3 ed. Ed. Guanabara Koogan, 2002  
 KUHNEL, Wolfgang. **Citologia, Histologia e anatomia microscópica: texto e atlas.** 11ª ed. Ed. Artmed, 2006.  
 TORTORA, Gerard j.; Grabowski, Sandra Reynolds. **Corpo humano – fundamentos de anatomia e fisiologia.** 6 ed. Ed. Artmed, 2005.

**Disciplina: Fisiologia (105h)**

**Pré-requisito:** Nenhum

|                         |                          |                          |                     |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>CH Total:</b> 105h/a | <b>CH Teórica:</b> 75h/a | <b>CH Prática:</b> 30h/a | <b>Créditos:</b> 07 |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|

**Ementa:** Processos fisiológicos básicos e a homeostase do organismo. Compreensão do funcionamento fisiológico dos diversos sistemas especializados do corpo humano e a integração entre eles.

**Bibliografia**

CURI, Rui; PROCOPIO, Joaquim; FERNANDES, Luis C. **Praticando Fisiologia.** Ed. Manole, 2005.  
 DOUGLAS, Carlos Roberto. **Fisiologia aplicada a nutrição.** 2ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 2006.  
 GUYTON, Arthur C.; JHON, E. **Fisiologia Humana e mecanismos das doenças.** 6ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 1988.  
 GUYTON, Arthur C. **Fisiologia Humana.** 6ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 1988.

**Bibliografia complementar**

BERNE, R.M.; LEVY, M.N., KOEPPEN, B.M. **Fisiologia.** 5ª ed. Ed. Elsevier, 2004  
 SILVERTHORN, D.U. **Fisiologia Humana: uma abordagem integrada.** 2ª ed. Ed. Manole, 2003.  
 TORTORA, Gerard j.; Grabowski, Sandra Reynolds. **Corpo humano – fundamentos de anatomia e fisiologia.** 6 ed. Ed. Artmed, 2005.

**Disciplina: Biofísica (45h)**

**Pré-requisito:** Nenhum

|                        |                          |                         |                     |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>CH Total:</b> 30h/a | <b>CH Teórica:</b> 30h/a | <b>CH Prática:</b> 0h/a | <b>Créditos:</b> 02 |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|

**Ementa:** Relação entre a química da célula e a estrutura e função das membranas biológicas. Princípios de bioenergética, eletrocardiograma, hemodinâmica, transportes dos gases respiratórios.

**Bibliografia**

HENEIRE, Ibrahim Felipe. **Biofísica Básica**. Ed. Atheneu, 2002.

KNOBEL, Eias. **Terapia intensiva: hemodinâmica**. Ed. Atheneu, 2003.

SMELTZER, Suzanne C.; BARE, Brenda G. **Tratado de Enfermagem Médico-Cirúrgica**, 11ª ed. Ed. Guanabara Koogan, 2009.

Bibliografia complementar

ARONE, Evanisa Maria; PHILIPPI, Maria Lucia Dos Santos. **Enfermagem médico-cirúrgica aplicada ao sistema respiratório**. 2ª ed. Ed. SENAC, 2005.

GONCALVES, Maria Aparecida Batista. **Noções Básicas de eletrocardiograma e arritmias**. Ed. Senac, 2008.

LOWEN, Alexander. **Bioenergética**. Ed. Summus, 2005.

**Disciplina: Alimentos, nutrientes e nutrição**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 30h/a

**CH Teórica:** 30h/a

**CH Prática:** 0h/a

**Créditos:** 02

**Ementa:** Alimentação e Nutrição: histórico, leis, conceitos básicos de alimentos, nutrientes, energia, dieta equilibrada. Balanço energético e densidade energética de alimentos. Classificação, função e fontes alimentares de nutrientes. Valor nutritivo de alimentos e preparações. Tipos de padrões alimentares e fatores determinantes do consumo de alimentos. Alimentos funcionais. Alimentação saudável: normas para a boa alimentação e guias alimentares.

**Bibliografia**

CARDOSO, M.A. **Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G. **Nutrição básica e metabolismo**. Ed. Universidade Federal de Viçosa, 2008.

GIBNEY, M.J.; VOSTER, H.H; KOK, F.J. **Introdução a nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

Bibliografia Complementar

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

SALINAS, D.R. **Alimentos e nutrição**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

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.

|  |                          |                          |                     |
|--|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina:</b> Gestão ambiental em Saúde <b>(45h)</b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum   |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 45h/a   | <b>CH Teórica:</b> 30h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 03 |
| <b>Ementa:</b> Construção entre saúde e meio ambiente. Integração entre o sujeito e seu habitat. Historicidade e hábitos saudáveis na qualidade do existir. O humano e a integralidade com hábitos saudáveis de vida. Vigilância em saúde.   |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>BOTTINI, Renata Lucia. <b>Ecossistema e bem-estar humano: estrutura para uma avaliação.</b> Ed. SENAC, 2005.<br>PAPINE, Solange. <b>Vigilância Em Saúde Ambiental.</b> Ed. Atheneu, 2008.<br>NOVELLI, Ethel L.B. <b>Nutrição e vida saudável: estresse oxidativo e metabolismo energético.</b> Ed. Tecmedd, 2005<br>REIS, Lineu B.; FADIGAS, Eliane A. Amaral; CARVALHO, Claudio Elias. <b>Energia, recursos naturais e a prática do desenvolvimento sustentável.</b> Ed. Manole, 2005<br><br>Bibliografia complementar<br>PARRA, José Roberto P.; BOTELHO Paulo Sergio M. et all. <b>Controle Biológico no Brasil.</b> Ed. Manole, 2005.<br>ROAF, FUENTES E THOMAS. <b>Ecohouse - a casa ambientalmente saudável.</b> Ed. Bookman, 2006. |                          |                          |                     |

|   |                          |                         |                     |
|---|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina:</b> <b>Produção textual aplicada à saúde (30h)</b>   |                          |                         |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                         |                     |
| <b>CH Total:</b> 30h/a  | <b>CH Teórica:</b> 30h/a | <b>CH Prática:</b> 0h/a | <b>Créditos:</b> 02 |
| <b>Ementa:</b> Elaboração de artigos. Produção literária. Produção voltada para promoção em saúde.  |                          |                         |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W. <b>Epidemiologia Clinica: elementos essenciais.</b> 4ª ed. Ed. Artmed, 2006.<br>HADDAD, N. <b>Metodologia de estudos em ciências da saúde.</b> Ed. Roca, 2005.<br>MARCOPITO, Luiz Francisco; SANTOS, Francisco R.G. <b>Um guia para o leitor de artigos científicos na área da saúde.</b> Ed. Atheneu, 2006.<br>REY, Luis. <b>Planejar e redigir trabalhos científicos.</b> 2ª ed. Ed. Edgard Blucher, 2003.<br><br>Bibliografia complementar<br>BOENTE, A.; BRAGA, G. <b>Metodologia Científica Contemporânea – para Universitários e</b> |                          |                         |                     |

**Pesquisadores.** Ed. Brasport, 2004. SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 23ª ed. (Rev. Atual.). Ed. Cortez, 2007.  
SOARES, E. **Metodologia Científica: Lógica, Epistemologia e Normas.** Ed. Atlas, 2003.

**Disciplina: Saúde Comunitária e integralidade da assistência (60h):**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 60h/a

**CH Teórica:** 45h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 04

**Ementa:** Os conceitos de saúde que fundamentam a prática no âmbito da promoção e prevenção da saúde comunitária. Compreensão da determinação multifatorial do processo saúde-doença. Conhecimento dos programas de atenção básica em saúde. Compreender como se processa o estabelecimento de vínculo entre os serviços de saúde, indivíduo, família e comunidade.

**Bibliografia**

ANDRADE, S. M. et all. **Bases da Saúde Coletiva.** Ed. UEL, 2001.

CARVALHO, Guido Ivan; SANTOS, Lenir. **Sistema Único de Saúde comentários à lei orgânica da saúde (leis 8080/90 e 8142/90).** Ed. Unicamp, 2006.

FIGUEIREDO, Nébia; TONINI, Teresa. **SUS e PSF para enfermagem: práticas para o cuidado em saúde coletiva.** Ed. Yendis, 2007.

GRANDESCO, Marilene A.; BARRETO, Miriam Rivalda. **Terapia Comunitária: tecendo redes para a transformação social, saúde, educação e políticas públicas.** Ed. Casa do psicólogo, 2007.

Bibliografia complementar

CARVALHO, Guido Ivan. **Sistema Único de Saúde.** Ed. Unicamp, 2001.

LOBATO, Lenaura de V. Costa; ESCOREL, Sarah; GRANDESCO, Ligia G. M. A. **Políticas e sistema de saúde no Brasil.** Ed. FIOCRUZ, 2008.

ROUQUAYROL, Maria Zélia. **Epidemiologia & saúde.** 5. ed. Medsi. 1999. BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R.; KJELLSTROM, T. **Epidemiologia básica.** 2ª ed. Ed. Santos livraria, 2001.

**Disciplina: Alimentação humana no contexto loco-regional (30 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 30h/a

**CH Teórica:** 15h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 02

**Ementa:** História da Alimentação Humana no Brasil. Natureza e cultura. A dialética do corpo. A dialética do Sabor. Os determinismos na explicação do social. Costumes, cultura e práticas alimentares nos diversos povos segundo a religião e hábitos, e sua implicação no processo saúde-doença. Aspecto biológico-cultural do alimento. Os hábitos alimentares loco-regionais. A tradição e as inovações alimentares.

**Bibliografia**

CASCUDO, L. C.. **História da Alimentação no Brasil**. Global, 2004.  
 FLANDRIN, J. L., MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998.  
 POULAIN, JEAN-PIERR. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Ed. UFSC, 2004.  
[SINGES, P. MASON, J.](#) **A Ética da Alimentação - Como Nossos Hábitos Alimentares Influenciam o Meio Ambiente e o Nosso bem estar**. Ed. Campus, 2006.

**Bibliografia complementar**

BOFF, L.. **Virtudes para um outro mundo possível**, vol III: comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.  
 CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.  
 SOUZA, L.M.B.M. ALMEIDA, J.A.G. **História da alimentação do lactente no Brasil**. Revinter, 2005.  
 VALENTE, F.L.S. **Direito humano à alimentação – desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.

**Disciplina:** Farmacologia aplicada **(75h):**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 75h/a

**CH Teórica:** 45h/a

**CH Prática:** 30h/a

**Créditos:** 05

**Ementa:** Estudo da utilização dos medicamentos. Princípios de farmacologia: farmacodinâmica, farmacocinética e uso terapêutico. Interações medicamentosas e fármaco-toxicologia.

**Bibliografia**

**AME - administração de medicamentos na enfermagem com CD ROOM - 5ª ed.** Editora de publicações biomédicas, 2007.  
 KATZUNG, Bertram G. **Farmacologia básica e clínica**. Ed. Guanabara Koogan, 2006

**Disciplina:** **Processos patológicos gerais (45h)**

**Pré-requisito:** Nenhum

|  |                          |                          |                     |
|--|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>CH Total:</b> 45h/a   | <b>CH Teórica:</b> 30h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 03 |
| <b>Ementa:</b> Evolução dos processos patológicos, etiologia e desenvolvimento em quadros nosológicos. Conhecimento dos processos patológicos gerais. Respostas celulares às agressões, inflamação e reparo, distúrbios hemodinâmicos e neoplasias.  |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>FARIA, J.L. Patologia Geral: fundamentos das doenças. 6ª ed. Ed. Guanabara Koogan, 2003.<br>FILHO, Geraldo Brasileiro. <b>Bogliolo: patologia geral.</b> 3ª ed. Ed. Guanabara Koogan, 2004.<br>FILHO, Geraldo Brasileiro. <b>Bogliolo: patologia.</b> 7ª ed. Ed. Guanabara Koogan, 2006.<br>KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; FAUSTO, Nelson. <b>Patologia: bases patológicas das doenças</b> 7ª ed. Ed. Elsevier, 2005.<br><br>Bibliografia complementar<br>GUYTON, Arthur C.; JHON, E. <b>Fisiologia Humana e mecanismos das doenças.</b> 6ª ed. Ed. Guanabara Kooga, 1988.<br>MONTENEGRO, M.R. FRANCO, M. <b>Patologia – Processos Gerais.</b> Ed. Atheneu, 1992. 3ª ed. |                          |                          |                     |

|   |                          |                          |                     |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Parasitologia (60h)</b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 60h/a  | <b>CH Teórica:</b> 45h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 04 |
| <b>Ementa:</b> Relação parasito-hospedeiro e conseqüências para o corpo humano. Conhecimento sobre os mecanismos de transmissão e profilaxia das parasitoses humanas suas implicações na saúde.   |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>CARLI, Geraldo A. <b>Parasitologia clínica.</b> Ed. Atheneu, 2006.<br>CIMERMAN, Benjamim; CIMERMAN, Sergio. <b>Parasitologia Humana e seus fundamentos gerais.</b> 2.ed. Ed. Atheneu, 2002.<br>COURA, J.R. <b>Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias.</b> Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2005. Vol. I e II.<br><a href="#">NEVES, David Pereira.</a> <b>Parasitologia humana.</b> 11ª ed. Ed. Atheneu, 2000.<br><br>Bibliografia complementar<br>MARKELL, E.K.; JOHN, D.T.; KROTOSKI, W.A. Markell e Voge`s: <b>Parasitologia médica.</b> Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2003, 8. ed. |                          |                          |                     |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <b>Disciplina: Microbiologia e Imunologia (60h)</b> |  |  |  |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum                        |  |  |  |

|  |                          |                          |                     |
|--|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>CH Total:</b> 60h/a   | <b>CH Teórica:</b> 45h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 04 |
| <b>Ementa:</b> Principais agentes microbiológicos causadores de doenças no ser humano. Bacteriologia geral, micologia e virologia.   |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia básica</b><br>BLACK, Jacquelyn G. <b>Microbiologia: Fundamentos e perspectivas.</b> 4ª ed. Ed Guanabara Kogaan, 2002.<br>LEVINSON Warren; JAWETZ Ernest. <b>Microbiologia médica e imunologia.</b> 7ª ed. Ed. Artmed, 2005<br>MURRAY, P.R.; ROSENTHAL, K.S.; KOBAYASHI, G.S.; PFALLER, N.A. <b>Microbiologia Médica.</b> 4ª ed. Ed Guanabara Kogaan, 2004. |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia complementar</b><br>PELCZAR Jr.,M.J. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações.</b> 2ª ed. Makron Books, 1997.<br>TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, L. <b>Microbiologia.</b> 4ª ed. Ed. Atheneu, 2004.   |                          |                          |                     |

## NUTRIÇÃO 4º PERÍODO

|   |                          |                          |                     |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Processos bioquímicos aplicados à nutrição (60 h/a)</b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 60h/a  | <b>CH Teórica:</b> 45h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 04 |
| <p><b>Ementa:</b> Metabolismo basal, Processos bioquímicos envolvidos na digestão e absorção de nutrientes, Funções bioquímicas dos macronutrientes e micronutrientes. Metabolismo de carboidratos, aminoácidos, lipídeos e alterações metabólicas. Interação Metabólica: metabolismo e integração existente entre as diversas rotas metabólicas de anabolismo e catabolismo, Hormônios: regulação endócrina dos processos de degradação, utilização e biossíntese de glicose, ácidos graxos e aminoácidos. Fatores físico-químicos e bioquímicos que interferem na biodisponibilidade dos nutrientes. Bioquímica do sangue e respiração. Noções de neuroquímica. Métodos bioquímicos de análise.</p>   |                          |                          |                     |
| <p><b>Bibliografia</b><br/>           CURY, R. <i>et al.</i> <b>Entendendo a gordura: os ácidos graxos.</b> São Paulo: Manole, 2002.<br/>           COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G. <b>Nutrição básica e metabolismo.</b> Ed. Universidade Federal de Viçosa, 2008.<br/>           PALERMO, J. R. <b>Bioquímica da Nutrição.</b> São Paulo: Atheneu, 2008.<br/>           SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.</b> 9 ed. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>Bibliografia complementar<br/>           CARDOSO, M.A. <b>Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.<br/>           SEABRA SMC <i>et al.</i> <b>Tratado de Nutrição, Alimentos e Dietoterapia.</b> 1 ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2007.</p> |                          |                          |                     |

|   |                          |                          |                     |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Bromatologia (30h/a)</b>   |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 30h/a  | <b>CH Teórica:</b> 15h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 02 |
| <p><b>Ementa:</b> Princípios Gerais de Bromatologia: alimentos próprios e impróprios ao consumo, amostragem e Controle de Qualidade. Classificação de Alimentos. Estudo Bromatológico dos Alimentos com conceituação e características dos padrões de identidade e qualidade. Estudo das principais alterações que ocorrem nos alimentos. Alimentos Glicídicos – açucarados, farináceos e mistos. Alimentos Protéicos – leite e derivados, carnes, pescado e ovos. Alimentos Lipídicos – óleos e gorduras de origem animal e vegetal e lipídeos sintetizados artificialmente. Bebidas</p> |                          |                          |                     |

alcoólicas, bebidas não alcoólicas, bebidas estimulantes. Reações químicas e enzimáticas de interesse para tecnologia de alimentos. Legislação bromatológica. Condimentos. Métodos analíticos de controle de qualidade de alimentos.

**Bibliografia**

ASCAR, JM. **Alimentos: Aspectos Bromatológicos e Legais**. Análise Percentual. Unisinos Editora, São Leopoldo, Rio Grande do Sul, 1985.

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas-SP, Editora da UNICAMP, 2001.

\_\_\_\_\_. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: UNICAMP, 1999. 212p.

MORETTO, E. et al. **Introdução à ciência de alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2002. 253p.

## Bibliografia complementar

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. 9 ed. Rio de Janeiro, 1997.

HOLME, D.J. and Peck, H. **Analytical Biochemistry**. 2 ed. Longman Singapore Publishers, Singapore, 1994.

IBGE, ENDEF. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. Rio de Janeiro, 1992.

POMERANZ, Y. and Meloan, C.E. **Food Analysis**. Theory and Practice. Third Edition. Chapman & Hall. New York, 1994.

[SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. Traduzido por Fátima Murad. 3. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2002.](#)

|   |                          |                          |                     |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Técnica dietética (60h/a)</b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 60h/a  | <b>CH Teórica:</b> 45h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 04 |
| <p><b>Ementa:</b> Técnicas de seleção, aquisição, pré-preparo e preparo de alimentos. Estudos dos alimentos segundo características física, química e biológica. Grupos de alimentos. Processamento, técnicas de preparo, aproveitamento, conservação e/ou melhoria das características sensoriais, valor nutritivo e digestibilidade dos alimentos. Índice de correção e conversão. <i>Per capitas</i>. Conversão de pesos e medidas. Estudo dos fundamentos da técnica dietética. Normatização dos procedimentos em laboratório de técnica dietética. Definição de pesos e medidas e dos indicadores no preparo dos alimentos. Ficha técnica de preparação. Atividades práticas em laboratório.</p>   |                          |                          |                     |
| <p>Bibliografia básica<br/>         ORNELLAS LH. <b>Técnica e dietética - seleção e preparo de alimentos</b>. 8 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.<br/>         PHILIPPI ST. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b>. São Paulo: Manole, 2003.<br/>         PINHEIRO ABV, LACERDA EMA. BENZECRY EH. GOMES MCS, COSTA VM.<br/>         SEABRA SMC et al. <b>Tratado de Nutrição, Alimentos e Dietoterapia</b>. 1 ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2007.</p> <p>Bibliografia complementar<br/>         COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G. <b>Nutrição básica e metabolismo</b>. Ed. Universidade Federal de Viçosa, 2008.<br/>         KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b>. São Paulo: Roca, 2007.<br/>         SHILS ME, OLSON JÁ, SHIKE M, Ross AC. <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença</b>. 9 ed. Manole Editora. 2003.</p> |                          |                          |                     |

|   |                          |                          |                     |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina:</b> <b>Análise sensorial de alimentos</b> (30h/a)  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 30h/a  | <b>CH Teórica:</b> 15h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 02 |
| <b>Ementa:</b> Equipamentos. Amostragem. Seleção e treinamento de provadores. Organização do painel de testes. Testes descritivos e afetivos. Técnicas especiais. Apresentação dos resultados. Análise estatística dos testes.  |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b>   |                          |                          |                     |
| <p>DUTCOSKY, SILVIA DEBONI. Análise sensorial de alimentos. Ed. Champagnat, 2007.</p> <p>CHAVES, J.B.P. &amp; SPROESSER, R.L. <b>Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa.</b> Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996.</p> <p>MIRANDA, FERNANDO. <b>Análise sensorial de vinhos.</b> Ed. Axcel, 2006.</p> <p>MORALES, A.A. <b>La evaluation sensorial de los alimentos.</b> Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. Espanha. 1994. 198 p.</p> <p>TEREZA C. A., GUILLERMO H., MARIA H. D. E MARIA A. <b>Avanços em análise sensorial.</b> Ed. Varela, 1997.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>AMERINE, M.A.; PANGBORN, R.M.; ROESSLER, E.B. <b>Principles of sensory evaluation of food.</b> Academic Press, Orlando, Florida. 1965. 602 p.</p> <p>BIRCH, G.G.; BRENNAN, J.G. e PARKER, K.J. <b>Sensory properties of foods.</b> Applied Science Publishers Ltd, Londres. 1977. 326 p.</p> <p>CHAVES, J.B.P. <b>Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas.</b> Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.</p> |                          |                          |                     |
| <b>Disciplina:</b> <b>Nutrição básica</b> (75h/a)   |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 75h/a  | <b>CH Teórica:</b> 45h/a | <b>CH Prática:</b> 30h/a | <b>Créditos:</b> 5  |
| <b>Ementa:</b> Alimentação, nutrientes e nutrição: conceito e funções. Recomendações e requerimentos de nutrientes. Biodisponibilidade de nutrientes. Balanço energético. Elaboração de dietas para indivíduos saudáveis, em diferentes idades e gênero: análise quantitativa e qualitativa. Utilização de tabelas de composição química de alimentos e <i>Softwares</i> específicos para a área da alimentação e nutrição. Guias alimentares. Suplementação Nutricional.   |                          |                          |                     |

**Bibliografia**

COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G. **Nutrição básica e metabolismo**. Ed. Universidade Federal de Viçosa, 2008.

GIBNEY, M.J.; VOSTER, H.H; KOK,F.J. **Introdução a nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

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.

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

Bibliografia complementar

CARDOSO, M.A. **Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

SALINAS, D.R. **Alimentos e nutrição**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

**Disciplina: Avaliação nutricional (30h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 30h/a

**CH Teórica:** 15h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 02

**Ementa:** Conceito de estado nutricional Métodos de avaliação e classificação do estado nutricional: exames clínicos, medidas antropométricas, avaliação da ingestão alimentar, parâmetros bioquímicos e imunológicos. Utilização de valores de referência. Diagnóstico nutricional: análise, interpretação e aplicações clínicas dos diferentes parâmetros de avaliação. Atividades práticas de laboratório

Bibliografia

COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G. **Nutrição básica e metabolismo**. Ed. Universidade Federal de Viçosa, 2008.

DUARTE, A.C.G. **Avaliação nutricional – aspectos clínicos e laboratoriais**. Ed. Atheneu, 2007.

ROSA, G. **Avaliação Nutricional do paciente hospitalizado – uma abordagem teórico-prática**. Ed. Guanabara Koogan, 2008.

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

Bibliografia complementar

GIBNEY, M.J.; VOSTER, H.H; KOK,F.J. **Introdução a nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

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.

**Disciplina: Microbiologia de alimentos (45 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 45h/a

**CH Teórica:** 30h/a

**CH Prática:**15h/a

**Créditos:** 03

**Ementa:** Importância dos microorganismos nos alimentos. Grupos de bactérias importantes em bacteriologia de alimentos. Microorganismos indicadores. Microorganismos patogênicos de importância em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano. Alterações químicas causadas por microorganismos. Princípios gerais de conservação dos alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Programas de controle de qualidade. Perspectivas de uso de engenharia genética em microorganismos.

**Bibliografia**

BARBOSA, H. R. & TORRES, B. B. **Microbiologia básica**, Atheneu, 1999.

FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Atheneu, 1996.

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico-prático de alimentos**. Varela, 4. edição, 2001.

Bibliografia complementar

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Artmed, 2002.

TORTORA, G. J., FUNKE, B. R. & CASE, C. L. **Microbiologia**. Artmed, 6. edição, 2000

## 5º PERIODO

**Disciplina: Higiene e controle sanitário de alimentos (45h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 45h/a

**CH Teórica:** 30h/a

**CH Prática:**15h/a

**Créditos:** 03

**Ementa:** Higiene na produção, comercialização e consumo de alimentos. Controle microbiológico dos alimentos. Controle da contaminação dos alimentos. Boas práticas de fabricação de alimentos. Higiene de manipuladores, ambiente e processamento de alimentos. Limpeza e sanitização. Controle higiênico-sanitário de alimentos. Sistemas de qualidade. Análises microbiológicas.

**Bibliografia**

ENEO. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 2 ed. 2001.  
 HAZELWOOD. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. 1 ed. 1994.  
 HOBBS; ROBERTS. **Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. 1 ed. 1999.  
 ICMSF / APPCC – **Na qualidade e segurança microbiológica de alimentos**. 1 ed. 1997.

Bibliografia complementar

MAGNÉE, H. M.. **Manual do Serf-service**. São Paulo : Varela, 1 ed. 1996.

KINTON, R. **Enciclopédia de Serviços e Alimentação**. São Paulo : Varela, 1999.

**Disciplina: Tecnologia de Alimentos aplicada a Nutrição (75h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 75h/a

**CH Teórica:** 60h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 05

**Ementa:** Fundamentos de tecnologia de alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Processamento tecnológico de produtos de origem vegetal. Processamento tecnológico de produtos de origem animal. Controle de qualidade de produtos industrializados. Alimentos para fins especiais. Embalagens, armazenamento e transporte.

#### **Bibliografia**

BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M.N.de. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.

FELLOWS, P. & TREPAT, F.J.S. (trad.). **Tecnología del procesado de los alimentos: principios y practicas**. Zaragoza: Acribia, 1994.

MADRID VICENTE, A; GOMEZ PASTRADA RUBIO, J.M.; SANTIAGO REGIDOR, F. & MADRID VICENTE, J.M. **Refrigeracion, congelacion y envasado de los alimentos**.

MORETTO, E. & FETT, R. **Tecnología de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

Bibliografia complementar

BRENNAN, J.G.; BUTTERS, J.R.; COWELL, N.D.; LILLY, A.E. & VEGA, J.A. (trad.). **\_ás operaciones de la ingenieria de los alimentos**. Zaragoza: Acribia: 1980.

CRUESS, W.V. & TAVARES, H.A. (trad.). **Produtos industriais de frutas e hortaliças**. São Paulo: Edgard Blucher, 1973.

EARLE, R.L. **Ingenieria de los alimentos: \_ás operaciones \_ásicas del procesado de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1988.

GAVA, A.J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1988.

HELDMAN, D.R. & LUND, D.B. **Handbook of food engineering**. New York: Marcel Dekker, 1992.

HOSENEY, R.C. & ALONSO, M.G. (trad.). **Princípios de ciência y tecnologia de los cereales**.

Zaragoza: Acribia, 1991.

**Disciplina: Educação nutricional (30h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 30h/a

**CH Teórica:** 15h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 02

**Ementa:** Estratégias teórico-práticas de Comunicação para a Educação em Saúde no âmbito da Saúde Coletiva. Aspectos Históricos e conceituais da Prática Educativa no cotidiano do trabalho do profissional. Interlocução e perspectivas entre profissionais, serviço e comunidade para a Educação em saúde no contexto do SUS.

**Bibliografia:**

ANDRADE, S. M. et al. **Bases da Saúde Coletiva**. Ed. UEL, 2001.

CARVALHO, Guido Ivan; SANTOS, Lenir. **Sistema Único de Saúde comentários à lei orgânica da saúde (leis 8080/90 e 8142/90)**. Ed. Unicamp, 2006.

GRANDESCO, Marilene A.; BARRETO, Miriam Rivalda. **Terapia Comunitária: tecendo redes para a transformação social, saúde, educação e políticas públicas**. Ed. Casa do psicólogo, 2007.

LOBATO, Lenaura de V. Costa; ESCOREL, Sarah; GRANDESCO, Ligia G. M. A. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. Ed. FIOCRUZ, 2008.

**Bibliografia complementar**

CARVALHO, Guido Ivan. **Sistema Único de Saúde**. Ed. Unicamp, 2001.

FIGUEIREDO, Nébia; TONINI, Teresa. **SUS e PSF para enfermagem: práticas para o cuidado em saúde coletiva**. Ed. Yendis, 2007.

**Disciplina: Suporte Nutricional: princípios e cuidados na alimentação humana (45h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 45h/a

**CH Teórica:** 45h/a

**CH Prática:** 00h/a

**Créditos:** 03

**Ementa:** Embasamento teórico para as intervenções nutricionais tanto em nível individual quanto coletivo. Conhecimento e aplicação dos princípios básicos da nutrição, das diferentes dietas e do suporte nutricional.

**Bibliografia**

BUCHMAN, A.L. **Manual de Suporte Nutricional**. 1ª ed., Ed. Manole, 1998.

CARUSO, L., SIMONY, R.F., SILVA, A.L.N.D. **Dietas hospitalares: uma abordagem clínica**. 1ª reimpressão. São Paulo: Atheneu, 2004

MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ª ed., São Paulo: Roca, 2002.  
 SHILS, M.E., OLSON. J.A & SHIKBE, M. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9.ed.Manole, 2002. v.1.  
 SHILS, M.E., OLSON. J.A & SHIKBE, M. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9.ed.Manole, 2002. v.2.

Bibliografia complementar

CUPARI, L. **Guia de nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole, 2002.  
 GLORIMAR, R. (org.). **Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado: uma abordagem teórico-prática**. 1ª ed., Ed. Guanabara Koogan, 2009.  
 PEREIRA, A.F.; BENTO, C.T. **Dietoterapia: uma abordagem prática**. 1ª ed., Ed. Guanabara Koogan, 2007.  
 RAMALHO, A. **Alimentos e sua ação terapêutica**. 1ª ed., Ed. Atheneu, 2008.  
 TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. 1ª ed., Ed. Guanabara Koogan, 2003  
 VAN WAYIII, C.W. **Segredos em Nutrição**. 1ª ed., Ed. Artmed, 2000.

**Disciplina: Nutrição materno-infantil (45 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 45h/a

**CH Teórica:** 30h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 03

**Ementa:** Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para gestante, lactante, lactente, pré-escolar e escolar. Diagnóstico nutricional e conduta dietoterápica na recuperação e na promoção da saúde de gestantes, lactantes, prematuros, lactentes e pré-escolares e escolares. Estudo da terapêutica nutricional nas principais doenças que acometem o grupo materno-infantil. Aleitamento natural e artificial. Planejamento de dietas adequadas para o grupo materno-infantil. Alergias e intolerâncias alimentares.

**Bibliografia**

ACCIOLY; SAUDERS; LACERDA. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Cultura Médica, 2000.  
 ENGSTROM, A. (org.). **SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde – O diagnóstico nutricional**. Rio de Janeiro; FIOCRZ, 2002.  
 EUCLYDES, M.P. **Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada**. 2 ed.Viçosa, 1999.  
 MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Assistência pré-natal: Manual técnico**. 3 ed. Brasília: SPS/MS, 2000.  
 MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Secretaria de Políticas de Saúde**. OPS. Brasília: SPS/MS, 2002.

Bibliografia complementar

CALIL, R.M.; AGUIAR, J.A. **Nutrição e Administração nos Serviços de Alimentação Escolar**. São Paulo: Marco Markrovitch, 1999.

CARRAZZA, F.R.; MARCONDES, E. **Nutrição clínica em pediatria**. São Paulo: Savier, 1991.

WORTHINGTON-ROBERTS, BLS.; WILLIAMS, S.R. **Nutrition in pregnancy and lactation**. 8 ed. Boston: McGraw-Hill, 1997.

**Disciplina: Nutrição da criança e adolescente (45 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 45h/a

**CH Teórica:** 30h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 03

**Ementa:** Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para a criança e adolescentes. Aspectos psicológicos, biológicos, sociais e nutricionais característicos da adolescência. Repercussões clínico nutricionais das doenças sobre a criança e adolescente. Importância da terapia nutricional como componente profilático e terapêutico em diferentes estados mórbidos. Enfatiza a implementação de todas as etapas de atenção dietética no atendimento a criança e adolescente: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações.

**Bibliografia**

CARRAZZA, F.R.; MARCONDES, E. **Nutrição clínica em pediatria**. São Paulo: Savier, 1991.

SHILS ME, OLSON JÁ, SHIKE M, ROSS AC. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9 ed. Manole Editora. 2003.

CALIL, R.M.; AGUIAR, J.A. **Nutrição e Administração nos Serviços de Alimentação Escolar**. São Paulo: Marco Markrovitch, 1999.

MARCONDES, E. **Desidratação e desnutrição em pediatria**. São Paulo: Sarvier, 1971.

Bibliografia complementar

SEABRA SMC et al. **Tratado de Nutrição, Alimentos e Dietoterapia**. 1 ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2007.

**Disciplina: Nutrição do adulto e idoso (45 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

| CH Total: 45h/a  | CH Teórica: 30h/a | CH Prática: 15h/a | Créditos: 03 |
|--|-------------------|-------------------|--------------|
| <p><b>Ementa:</b> Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para o adulto e o idoso. Aspectos psicológicos, biológicos, sociais e nutricionais característicos da fase adulta e do envelhecimento. Repercussões clínico nutricionais das doenças no adulto e o idoso. Importância da terapia nutricional como componente profilático e terapêutico em diferentes estados mórbidos. Etapas de atenção dietética no atendimento do adulto e do idoso: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações.</p>   |                   |                   |              |
| <p><b>Bibliografia</b><br/> BERNARD, M.A.; JACOBS, D.O.; ROMBEAU, J.L. <b>Suporte Nutricional e Metabólico de Pacientes Hospitalizados</b>. Guanabara, RJ, 1988.<br/> CUPPARI, L. <b>Nutrição Clínica no Adulto</b>, Manole, SP, 2002<br/> CHAVES, N. <b>Nutrição básica e aplicada</b>. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1985.<br/> GENUTI <b>Alimentação na terceira idade</b>. 3ª ed. CCS-USP, São Paulo, 2002. KRAUSE, M.V.;</p> <p>Bibliografia complementar<br/> BEVILACQUA, F. et. al. <b>Fisiopatologia Clínica</b>, 4ed, Atheneu, RJ, 1989.<br/> COTRAN, R.S.; KUMAR, V. e ROBBINS, S.L. Robbins: <b>Patologia estrutural e funcional</b>, 4ed. Guanabara Koogan, RJ, 1991.<br/> MAHAN, L.K. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b>. 7.ed. São Paulo, Roca, 1997.<br/> RIELA, M.C. <b>Suporte nutricional, parenteral e enteral</b>. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1985.<br/> VALENTE, F.L.S. <b>Fome e desnutrição – determinantes sociais</b>. São Paulo, Cortez, 1986.<br/> WILLIAMS, S.R. <b>Fundamentos de nutrição e dietoterapia</b>. 6.ed. Porto Alegre, Artes Médicas, 1997.</p> |                   |                   |              |

**NUTRIÇÃO 6º PERÍODO**

|   |                          |                          |                     |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: <b>Fisiopatologia da nutrição (90 h/a)</b></b>   |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 90h/a  | <b>CH Teórica:</b> 60h/a | <b>CH Prática:</b> 30h/a | <b>Créditos:</b> 05 |
| <b>Ementa:</b> Mecanismos fisiopatológicos das doenças nutricionais. Metabolismo intermediário, resposta metabólica ao estado de jejum e estresse orgânico. Etiologia das doenças nutricionais: alterações na ingestão de alimentos, aumento das perdas e desordens no metabolismo dos nutrientes. Transtornos Alimentares. Deficiências nutricionais.  |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>COSTA, E.A. <b>Manual de fisiopatologia e nutrição</b> . Ed. Vozes, 2005.<br>DOUGLAS, C.R. <b>Fisiologia Aplicada à nutrição</b> . 2.ed. Ed. Guanabara Koogan, 2006<br>ZANELLA, M.T.; CLAUDINO, A.M. <b>Guias de medicina ambulatorial e hospitalar – transtornos alimentares e obesidade</b> . Ed. Manole, 2005<br>LAMEU, E. <b>Clinica Nutricional</b> . Ed. Reivinter, 2005.<br><br>Bibliografia complementar<br>KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo: Roca, 2007.<br>SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença</b> . São Paulo: Manole,2003. |                          |                          |                     |

|   |                          |                          |                     |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: <b>Terapia Nutricional Aplicada (90h/a)</b></b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 90h/a  | <b>CH Teórica:</b> 60h/a | <b>CH Prática:</b> 30h/a | <b>Créditos:</b> 05 |
| <b>Ementa:</b> Alimento e a dieta como componente terapêutico. Dietas hospitalares e modificações físico-químicas dos alimentos e/ou preparações que as compõem. Dietoterapia de doenças do trato digestório e órgãos anexos (hepáticas, pancreáticas, e das vias biliares). Terapia Nutricional das doenças renais, cardiovasculares, respiratórias, desnutrição e obesidade. Cuidado nutricional nas doenças e nos tratamentos imunossupressores. Terapia nutricional em pacientes com condições clínicas especiais: grandes queimados, pré e pós-cirúrgicos, politraumatizados. Terapia nutricional em pacientes com câncer. |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . São Paulo: Roca, 2007.<br>MONTEIRO, J.P.; CAMELO JUNIOR, J.S. <b>Nutrição e metabolismo – caminhos da nutrição e</b>   |                          |                          |                     |

**terapia nutricional.** Ed. Guanabara Koogan, 2006  
 AUGUSTO, A.L.P. **Terapia Nutricional.** Ed. Atheneu, 2006  
 TELLES JR., M.; LEITE, H.P. **Terapia nutricional no paciente pediátrico grave.** Ed. Atheneu, 2005.

Bibliografia complementar

LAMEU, E. **Clinica Nutricional.** Ed. Reivinter, 2005.

SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** São Paulo: Manole,2003.

WAITZBERG, D.L.; DIAS, M.C.G. **Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas.** 2.ed. Ed. Atheneu, 2007.

**Disciplina: Segurança alimentar e nutricional (60 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 60h/a

**CH Teórica:** 45h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 04

**Ementa:** Direito humano à alimentação. Exigibilidade dos Direitos Humanos. Conceito e condicionantes de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégias de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Mudanças nos padrões de crescimento e de consumo alimentar (transição nutricional). Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional. Avaliação de programas de programas de alimentação e nutrição.

**Bibliografia**

BEURLIN, A. **Direito Humano à alimentação adequada no Brasil.** Ed. Juruá, 2008.

NUNES, M. S. **Direito Fundamental à alimentação.** Ed. Campus, 2008.

**SOFTWARE – MAS 216 – Manual de Segurança Alimentar** (MAS 216 versão documentos). Ed. Pearson, 2007.

SILVA, M.M.S.S.; CAMPOS, M.T.F.S. **Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde.** Ed. Universidade Federal de Viçosa, 2003.

SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** São Paulo: Manole,2003.

Bibliografia complementar

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2007.

**Disciplina: Práticas integrativas e complementares no SUS (30h/a)**

|   |                           |                          |                     |
|---|---------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                           |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 30h/a  | <b>CH Teórica:</b> 15 h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 02 |
| <b>Ementa:</b> Utilização das práticas integrativo-complementares e as dimensões do cuidado. Regulamentação conforme categorias profissionais no contexto Sistema Único de Saúde.   |                           |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>LEITE, J.P.V. <b>Fitoterapia – bases científicas e tecnológicas.</b> Ed. Atheneu, 2008.<br>HANSEL, R.; TYLER, V.E.; SCHULZ, V. <b>Fitoterapia racional – um guia de fitoterapia para as ciências da saúde.</b> 4.ed. Ed. Manole, 2002.<br>ELDIN, S.; DUNFORD, A. <b>Fitoterapia – na atenção primária à saúde.</b> Ed. Manole, 2001.<br>BALME, F. <b>Plantas Medicinais.</b> 5.ed. Ed. Hermus, 1991.<br>DANGELO, E.A.; CORTES, J.R. <b>Ayurveda – a ciência da longa vida.</b> Ed. Mandras, 2008.<br><br>Bibliografia complementar<br>FRITZ, S. <b>Fundamentos da massagem terapêutica.</b> 2. ed. Ed. Manole, 2000. |                           |                          |                     |

|   |                          |                          |                     |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina:</b> <b>Práticas em ambulatório de especialidades em nutrição (90 h/a)</b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 45h/a  | <b>CH Teórica:</b> 30h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 03 |
| <b>Ementa:</b> Prática acadêmica na área de Nutrição Coletiva e Clínica. Os distúrbios nutricionais como obesidade, distúrbios de apetite, dislipidemias, diabetes, hipertensão e outras doenças crônicas degenerativas, que estão alcançando níveis alarmantes em todas as classes sociais. Assim, pretende-se, pela prática supervisionada, aprofundar o conhecimento e sua aplicação no atendimento nutricional clínico, em pessoas com distúrbios nutricionais de todas as faixas etárias.  |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia.</b> São Paulo: Roca, 2007.<br>MONTEIRO, J.P.; CAMELO JUNIOR, J.S. <b>Nutrição e metabolismo – caminhos da nutrição e terapia nutricional.</b> Ed. Guanabara Koogan, 2006<br>AUGUSTO, A.L.P. <b>Terapia Nutricional.</b> Ed. Atheneu, 2006<br>WAITZBERG, D.L.; DIAS, M.C.G. <b>Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas.</b> 2.ed. Ed. Atheneu, 2007.<br>TELLES JR., M.; LEITE, H.P. <b>Terapia nutricional no paciente pediátrico grave.</b> Ed. Atheneu, 2005.<br><br>Bibliografia complementar<br>LAMEU, E. <b>Clinica Nutricional.</b> Ed. Reivinter, 2005.<br>SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.</b> São Paulo: Manole, 2003. |                          |                          |                     |

|  |                          |                          |                     |
|--|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina:</b> Trabalho de Conclusão de Curso I (30h/a)  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum   |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 30h/a   | <b>CH Teórica:</b> 15h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 02 |
| <b>Ementa:</b> Elaboração do Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso de graduação, por meio do desenvolvimento do método científico, em conjunto com o professor orientador, integrando prática profissional com conhecimento científico.  |                          |                          |                     |
| <p><b>Bibliografia</b><br/> HULLEY, S. B.; et al. <b>Delineando a pesquisa clínica:</b> uma abordagem epidemiológica. 2ªed. Porto Alegre: Artmed, 2003.<br/> POLIT, D. F.; BECK, C. T.; HUNGLER, B. P. <b>Fundamentos de pesquisa em enfermagem:</b> métodos, avaliação e utilização. 5ªed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.<br/> FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W. <b>Epidemiologia Clínica: elementos essenciais.</b> 4ª ed. Ed. Artmed, 2006.<br/> SEVERINO, Antonio Joaquim. <b>Metodologia do trabalho científico.</b> 23ª ed. (Rev. Atual.). Ed. Cortez, 2007.</p> <p>Bibliografia complementar<br/> POPE Catherine; MAYS Nicholas. <b>Pesquisa Qualitativa na atenção à saúde.</b> 3ª ed. Ed. Artmed, 2008.<br/> REY, Luis. <b>Planejar e redigir trabalhos científicos.</b> 2ª ed. Ed. Edgard Blucher, 2003.<br/> CRESWELL, John W. <b>Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto.</b> Ed. Artmed, 2007.</p> |                          |                          |                     |

## NUTRIÇÃO 7º PERÍODO

|   |                          |                          |                    |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| <b>Disciplina:</b> Gestão de serviços de alimentação coletiva (90 h/a)  |                          |                          |                    |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                    |
| <b>CH Total:</b> 90h/a  | <b>CH Teórica:</b> 60h/a | <b>CH Prática:</b> 30h/a | <b>Créditos:</b> 6 |
| <b>Ementa:</b> Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação em Serviços de Alimentação. Sistemas de planejamento de compras, recebimento e armazenamento de material. Recursos humanos e financeiros. Planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Lactários e Banco de Leite. Segurança e higiene do trabalho. Planejamento e organização de lactário. Planejamento estrutural de uma creche. Definição de política de compras. Controle de estoque. Teoria de custos. |                          |                          |                    |

**Bibliografia**

TEIXEIRA, S.M.F.G. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. Ed. Atheneu, 2004.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5.ed. Ed. Manole, 2002.

**Disciplina: Gerenciamento de recursos financeiros em nutrição (30 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 30h/a

**CH Teórica:** 30h/a

**CH Prática:** 0h/a

**Créditos:** 02

**Ementa:** Noções básicas da ciência econômica; Mecanismos e estruturas de mercado; O setor público; O sistema monetário; Crescimento e desenvolvimento econômico; A fome no Brasil.

**Bibliografia**

ROSSETTI, J.P. **Introdução à economia**. 20ª ed. São Paulo:Atlas, 2003.

SANDOVAL DE VASCONCELLOS, M.A. **Economia**. São Paulo: Atlas, 2000.

TROSTER, R.L. e MOCHÓN, F. **Introdução à economia: edição revisada e atualizada**. São Paulo: Makron Books,2004.

Bibliografia complementar

MARX, K. **O capital**. Editora Bertrand Brasil, 1999.

NAPOLEONI, C. **Curso de Economia política**. Edições Graal, 5 ed.,1997.

**Disciplina: Marketing em nutrição (30 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 30h/a

**CH Teórica:** 15h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 02

**Ementa:** Noções básicas de MKT, propaganda e publicidade. Desenvolvimento de produtos alimentícios: pesquisa de mercado, código de defesa do consumidor; serviço de atendimento ao consumidor.- Cozinha experimental: análise sensorial dos alimentos. Estudo culinário de produto alimentício; criação e desenvolvimento de receitas; avaliação de produto; aulas de culinária; teste de equipamentos; degustação; treinamento para ponto-de-venda; fotografia em alimentos; folhetos e livros de receita; *merchandising*.

**Bibliografia**

KOTLER, P. **Administração de Marketing: análise planejamento, implementação e controle.** São Paulo. Atlas, 1998.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing: Conceitos, Exercícios, Casos.** São Paulo: Atlas, 1994.

McCARTHY, E. J. e PERREAULT, W. D. **Marketing Essencial: uma abordagem gerencial e global.** São Paulo. Atlas, 1997.

Bibliografia complementar

AZEVEDO, A.. **A arte da degustação: livro de anotações.** Ed. Papirus, 2007.

DEMETRESCO, H.M.S. **Vitrinas entre \_vistas: merchandising visual.** Ed. SENAC.

**Disciplina: Prática clínica integrada: Atuação em grupos populacionais (30 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 30h/a

**CH Teórica:** 15h/a

**CH Prática:** 15h/a

**Créditos:** 02

**Ementa:** Diagnóstico nutricional e conduta dietoterápica em grupos populacionais: adultos, crianças, idosos, gestantes, lactantes, prematuros, lactentes, pré-escolares e escolares.

**Bibliografia**

AUGUSTO, A.L.P. **Terapia Nutricional.** Ed. Atheneu, 2006.

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2007.

MONTEIRO, J.P.; CAMELO JUNIOR, J.S. **Nutrição e metabolismo – caminhos da nutrição e terapia nutricional.** Ed. Guanabara Koogan, 2006

WAITZBERG, D.L.; DIAS, M.C.G. **Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas.** 2.ed. Ed. Atheneu, 2007.

Bibliografia complementar

LAMEU, E. **Clínica Nutricional.** Ed. Reivinter, 2005.

SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** São Paulo: Manole, 2003.

TELLES JR., M.; LEITE, H.P. **Terapia nutricional no paciente pediátrico grave.** Ed. Atheneu, 2005.

**Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (225 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

**CH Total:** 225h/a

**CH Teórica:** 45h/a

**CH Prática:** 180h/a

**Créditos:** 15

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades práticas em ambulatórios e enfermarias. Acompanhamento do estado nutricional, clínico e laboratorial; cálculo e orientação de dietas para pacientes ambulatoriais e internados. Rotinas dietoterápicas no âmbito hospitalar. Atividades em lactários, bancos de leite humano e clínicas. Orientação alimentar no momento da alta hospitalar.

**Bibliografia**

Não se aplica

## NUTRIÇÃO 8º PERÍODO

**Disciplina: Estágio Supervisionado em Serviços de Alimentação e Nutrição (225 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

|                         |                          |                           |                     |
|-------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------|
| <b>CH Total:</b> 225h/a | <b>CH Teórica:</b> 45h/a | <b>CH Prática:</b> 180h/a | <b>Créditos:</b> 15 |
|-------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------|

**Ementa:** Desenvolvimento das atividades práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento de refeições: cardápios e análise nutricional. Compreensão da concepção clássica de administração frente às concepções atuais de administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Modalidades de Serviços de Alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas específicas. Aspectos educacionais em alimentação coletiva. Gestão e certificação de qualidade.

**Bibliografia**

Não se aplica.

**Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição Social (135 h/a)**

**Pré-requisito:** Nenhum

|                         |                          |                           |                     |
|-------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------|
| <b>CH Total:</b> 135h/a | <b>CH Teórica:</b> 15h/a | <b>CH Prática:</b> 120h/a | <b>Créditos:</b> 09 |
|-------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------|

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades práticas em Instituições de Educação e Saúde ou outras Instituições Sociais que desenvolvam projetos comunitários. Domínio das técnicas disponíveis e da utilização de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias.

**Bibliografia**

Não se aplica

|  |                          |                          |                     |
|--|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Estágio supervisionado em Internato Rural Integrado (90 h/a)</b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum   |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 90h/a   | <b>CH Teórica:</b> 15h/a | <b>CH Prática:</b> 75h/a | <b>Créditos:</b> 06 |
| <b>Ementa:</b> Desenvolvimento de atividades práticas em Serviços de Atenção a Saúde e demais espaços sociais. Atuando em todos os níveis de atenção de acordo com a rede disponibilizada nos municípios do interior do Estado. Participação em projetos comunitários. Domínio das técnicas disponíveis e da utilização de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias, inseridas nos respectivos municípios. |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>Não se aplica   |                          |                          |                     |

|   |                          |                          |                     |
|---|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso II</b>  |                          |                          |                     |
| <b>Pré-requisito:</b> Nenhum  |                          |                          |                     |
| <b>CH Total:</b> 30h/a  | <b>CH Teórica:</b> 15h/a | <b>CH Prática:</b> 15h/a | <b>Créditos:</b> 02 |
| <b>Ementa:</b> Elaboração de artigo científico em conjunto com um professor orientador, conforme as normas institucionais e normas da ABNT.   |                          |                          |                     |
| <b>Bibliografia</b><br>FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W. <b>Epidemiologia Clínica: elementos essenciais.</b> 4ª ed. Ed. Artmed, 2006.<br>HULLEY, S. B.; et al. <b>Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica.</b> 2ªed. Porto Alegre: Artmed, 2003.<br>POLIT, D. F.; BECK, C. T.; HUNGLER, B. P. <b>Fundamentos de pesquisa em enfermagem: métodos, avaliação e utilização.</b> 5ªed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.<br>SEVERINO, Antonio Joaquim. <b>Metodologia do trabalho científico.</b> 23ª ed. (Rev. Atual.). Ed. Cortez, 2007.<br><br>Bibliografia complementar<br>CRESWELL, John W. <b>Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto.</b> Ed. Artmed, 2007.<br>POPE Catherine; MAYS Nicholas. <b>Pesquisa Qualitativa na atenção à saúde.</b> 3ª ed. Ed. Artmed, 2008.<br>REY, Luis. <b>Planejar e redigir trabalhos científicos.</b> 2ª ed. Ed. Edgard Blucher, 2003. |                          |                          |                     |

#### **4.3.8. Interface pesquisa e extensão**

Desde sua criação, a UFT tem incentivado a pesquisa e a extensão por meio da realização de convênios com agências regionais, nacionais e internacionais, visando a promoção de programas de investigação científica e cultural, intercâmbio com outras instituições, divulgação dos resultados da pesquisa e da extensão em suas unidades e ainda a promoção de congressos, simpósios e seminários para estudo e debate de temas científicos e culturais de interesse da sociedade.

Conforme o Programa de Desenvolvimento Institucional – 2007/2011, a missão da Universidade Federal do Tocantins é produzir e difundir conhecimentos para formar cidadãos e profissionais qualificados, comprometidos com o desenvolvimento sustentável da Amazônia.

Para que isto ocorra, faz-se necessário que a pesquisa, desvelando a realidade, e a extensão em seus projetos de atuação e intervenção, estejam junto aos pilares do ensino.

Na área da Nutrição, a interface entre o ensino, a pesquisa e a extensão, permeia o Projeto Político Pedagógico, ao longo de toda a formação do aluno, bem como através de seus projetos e programas de pós-graduação. A proposta pedagógica do curso é de uma prática de ensino continuamente realimentada, reorientada e reconduzida pela produção científica.

No processo de formação do aluno, cada disciplina utilizará um artigo científico específico para compreensão da possibilidade de pesquisa no tema da disciplina. Aliado a esta estratégia de ensino e pesquisa, estas deverão contemplar as seguintes linhas de pesquisa: - Promoção e Educação em Saúde; Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Alimentação, Nutrição e saúde das populações; Segurança Alimentar e Nutricional; entre outras, seguindo outros projetos em consonância com o interesse e afinidade do docente de acordo com a proposta do Curso.

Parcerias entre Secretarias de Saúde e Educação, Municipais e do Estado, é condição inerente para as práticas de pesquisa e extensão, objetivando, no que tange a extensão, um trabalho interdisciplinar, que evidencie e potencialize o desenvolvimento da proposta do curso, e possibilite uma mudança nos paradigmas, saberes e fazeres da população, através da educação, prevenção, promoção, assistência e mudança na qualidade de vida da população.

No quesito da extensão, importante planejar em médio prazo a construção de um restaurante universitário que atenda à demanda existente no campus a comunidade acadêmica.

A condição de aprofundamento e sedimentação dos saberes e fazeres da prática profissional do Bacharel em Nutrição seguirá de forma seqüencial respeitando a creditação de conteúdos disciplinares obrigatórios inerentes a área de concentração das Especializações propostas. Neste entendimento, a pós-graduação está assentada no 3º Ciclo formação como pressuposto da estruturação da proposta do REUNI da UFT. Assim, a oferta de Especialização *Lato Sensu* no formato multiprofissional voltada para atuação interdisciplinar em equipes de saúde, e em consonância com os pressupostos do SUS, representa um espaço interessante e promissor para o profissional Nutricionista ao tempo que oportuniza melhoria dos serviços ofertados à população. Neste intuito, compreende-se a necessidade de construção de cursos, desta natureza, na área da Estratégia Saúde da Família ou Saúde coletiva, no sentido de qualificar os egressos, de fomentar a produção de conhecimento, e ainda de reafirmar e intensificar a integração ensino-serviços-comunidade delineada na proposta pedagógica, ao longo do curso de Nutrição.

Do mesmo modo, a expectativa de programas *Stricto Sensu* nos níveis de mestrado (profissional e estudante) e doutorado integram tal propósito, intentando na qualificação destes profissionais, proporcionar a visualização de recursos que orientem a prática do nutricionista nos diversos campos da profissão, para tanto será necessário a ampliação e criação de novos programas, visando a consolidação das linhas de pesquisa definidas na graduação. A proposta de cunho multidisciplinar proporcionará a diversificação e construção do conhecimento científico em áreas estratégicas do saber em saúde, de forma a impactar o cenário epidemiológico/nosológico e social da Região, além de propiciar a qualificação destes profissionais para atuação na docência superior.

#### **4.3.9. Interface com programas de fortalecimento do ensino: Monitoria, PET e demais programas de melhoria da graduação**

Para atingir seus objetivos principais, o Curso fomenta o envolvimento dos professores e dos alunos nos programas de aperfeiçoamento discente institucionalizados na UFT, como Programa Institucional de Monitoria/PIM (Resolução CONSEPE, nº 16/2008), Programa

Institucional de Monitoria Indígena/PIMI (Resolução CONSEPE, nº 20/2007), PET, PIBID, Prodocência e Programa ANDIFES de Mobilidade Estudantil/MA (Resolução CONSEPE, nº 19/2007).

Assim, os programas de aperfeiçoamento discentes são vistos como um *locus* privilegiado para formar profissionais e cidadãos com experiência de vivência acadêmica e social em toda a sua abrangência, possibilitando o convívio e o trabalho coletivo para superar deficiências de aprendizagem, de adaptação (PIM e PIMI) e possibilitando a melhoria da própria formação nos ambientes da universidade (PET) e da escola (PIBID e Prodocência), e de outras IES (MA)

#### **4.3.10. Interface com as Atividades Complementares**

As atividades complementares compõem o núcleo flexível do curso de Nutrição e deverão ser incrementadas ao longo da graduação os mecanismos de aproveitamento e credenciamento pela, de acordo com a resolução específica, sendo adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes presenciais e/ou a distância.

Podem ser reconhecidos:

- a. Monitorias e Estágios;
- b. Programas de Iniciação Científica;
- c. Programas de Extensão;
- d. Estudos Complementares;
- e. Cursos realizados em outras áreas afins.

#### **4.3.11. Prática profissional e Estágio Supervisionado**

A formação do Nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados.

A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de educação Superior do Conselho Nacional de Educação. A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em, pelo menos, três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas

atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% do total por estágio.

#### **4.3.12. Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de conclusão de curso é uma atividade obrigatória, recomendada pelas diretrizes nacional do curso de Nutrição e deverá ser orientado por um professor da Instituição. A sistematização e normas de elaboração estão expressas em regulamento específico (anexo III).

#### **4.3.13. Avaliação da Aprendizagem, do Curso e da Instituição**

A avaliação constitui-se em um processo contínuo que envolve ações de diagnóstico, análise, acompanhamento e proposição de ações para a superação das dificuldades encontradas e o reforço dos pontos positivos, bem como a avaliação da própria avaliação. Nesse processo, é importante destacar a integração de todos os setores que compõem a Universidade.

A **avaliação do aluno** nesses eixos contempla uma abordagem interdisciplinar e, sempre que possível, será realizada por meio de uma proposta interdisciplinar. Recomenda-se que sejam previstos Seminários Interdisciplinares durante a oferta do eixo, com a participação de todos os professores envolvidos, com o intuito de promover um debate mais ampliado da temática. O processo avaliativo da disciplina será composto de avaliação específica da disciplina e avaliação conjunta com as disciplinas em que ocorreu a articulação. Ou seja, será previsto, que parte da nota referir-se-á ao conteúdo ministrado pelo professor da disciplina e parte será aferida pela atividade resultante do trabalho interdisciplinar.

A avaliação é um aspecto fundamental no processo de inovação do ensino, pois se não e muda a avaliação, será muito difícil fazer alguma coisa que tenha consistência. A avaliação formativa é a base do processo ensino-aprendizagem baseado em problema e centrado no estudante. Todavia, a grande dificuldade enfrentada pelos professores está centrada na avaliação da aquisição de conhecimento e em adotar um processo de avaliação, com enfoque interdisciplinar, que articule diferentes áreas do conhecimento, de fazeres e de atitudes nos processos de ensino e aprendizagem como forma de se conhecer as limitações e potencialidades

do aluno na sua aprendizagem, em seus aspectos cognitivos, de aquisição de habilidades e atitudes/ comportamentos.

Segundo Bordenave & Pereira (2001, p.70), somente a adoção de uma atitude interdisciplinar permite “a identificação precoce dos problemas que o aluno pode ter em seu trabalho e, ao fazê-lo, permite ao estudante identificar as suas dificuldades e buscar os caminhos de correção”.

A construção de um currículo interdisciplinar pressupõe a possibilidade de reduzir a hegemonia dos saberes, de projetá-los numa mesma dimensão epistemológica, sem negar os limites e a especificidade das disciplinas. Pressupõe, também, que o currículo seja entendido como algo em processo, aberto às diferenças, aos contextos historicamente marcados e às temporalidades dos sujeitos implicados nesse processo. Conforme Macedo (2002: 32), trata-se de perceber a duração, o inacabamento e uma falta que movem incessantemente; a contradição que nos sujeitos em interação e nas estruturas movimenta a realidade e o conhecimento a respeito dela. O caráter temporal que implica na transformação, na historicidade, demanda, acima de tudo, uma atitude face ao conhecimento como um produto de final aberto, em constante estado de fluxo e infinitamente inacabado.

Nessa perspectiva, são os atos de currículo que se articulam no mundo da escola, situados em um contexto construído, que, efetivamente, o constroem o currículo. As questões “como”, “o quê” e “por quê” se tornam fundamentais para o entendimento do currículo, uma vez que levam em conta a forma de “ser” e de “estar” no mundo dos alunos.

A avaliação, nessa perspectiva, assume um caráter processual e gradual, exigindo um esforço coletivo e contínuo no processo de pensar, agir, e transformar.

Ao longo do curso, as disciplinas serão ministradas utilizando várias estratégias pedagógicas, tendo como pressuposto epistemológico a interdisciplinaridade. Os eixos norteadores serão dinâmicos, levando-se em conta ações integradas.

Na perspectiva do currículo integrado, as dimensões psicológica e pedagógica da aprendizagem, selecionados para o desenvolvimento de competências estão referendadas na concepção construtivista do processo ensino-aprendizagem, na integração teoria-prática, nos

referenciais da aprendizagem significativa e na utilização de metodologias ativas de aprendizagem. Uma concepção construtivista da ação pedagógica pressupõe “criar condições adequadas para que os esquemas de conhecimento, inevitavelmente construídos pelos estudantes, sejam os mais corretos e ricos possíveis” (Coll,2000). A teoria cognitivista considera as pessoas como agentes e não meramente reagentes

Assim, as avaliações dos alunos deverão basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos, tendo como referência as Diretrizes Curriculares.

### **Processo ensino-aprendizagem**

O processo ensino aprendizagem do curso de Nutrição, tem como referência epistemológica a perspectiva dialética das relações. Isto significa dizer que existe a necessidade de o professor estabelecer uma relação entre a teoria própria da disciplina, mas que a prática seja inerente ao processo de compreensão desta teoria, isto é, o professor estabelecerá o que se chama práxis. Teoria e prática sendo compreendidas de forma indissociável. Para tanto o professor deverá estar atendo ao desenvolvimento teórico do aluno, bem como suas interfaces com a reflexão de como estes processos teóricos se ligam ao cotidiano da prática profissional.

Nesta perspectiva, a educação vai além do ensino tradicional, visto que o professor não é um transmissor de informações e o aluno não é um receptor passivo. O referencial que o aluno receberá, terá como apanágio, desenvolver processos cognitivos que o façam ir além da reprodução, mas que o mesmo possa produzir e se apropriar do saber que está sendo desenvolvido e trabalhado.

Nesse processo de interação, o aluno entrará em contato com a forma de pensamento e com o objeto da área, ou seja, com o conteúdo da matéria, bem como terá o retrato e a realidade epidemiológica, bem como psico-social ao qual o curso está inserido.

Assim, o aluno não é um indivíduo reprodutor de saberes, mas um ser social, ativo e autônomo no processo de construção do próprio conhecimento.

O professor como mediador deste processo ensino-aprendizagem, deverá criar situações de aprendizagem que provoquem evoluções biológicas, psicológicas e sociais na vida do aluno. Possibilitando assim, a produção do conhecimento na área da nutrição, construindo o

conhecimento na interação com outros homens, com o meio, com o ambiente, com os objetos, objetivando a transformação da sociedade e da popularização do conhecimento.

Este procedimento ocorrerá diante de recursos técnicos e metodológicos adequados. Estes recursos deverão incentivar o aluno a pesquisar, a raciocinar logicamente em tarefas que exijam soluções de problemas, não se restringindo em hipótese alguma a fórmulas rígidas e à memorização de conteúdos.

Deve ser desenvolvido do concreto para o abstrato, da ação para a conceituação, do simples para o complexo, objetivando a construção do pensamento do aluno direção da apresentação de resolução nos problemas apresentados, para que o mesmo incorpore saberes e fazeres que venham na direção de construir e resolver os problemas apresentados no concreto de sua prática profissional.

Nesta perspectiva construtivista do saber, a aprendizagem será um processo de mediação e o professor será convidado a assumir o papel de mediador, entendendo que o objeto de conhecimento é sempre cultural e histórico e sua manifestação ocorre na sociedade.

Coadunado assim, com os princípios de humanização e de atendimento integral.

Para que este processo dialético ocorra, no processo ensino-aprendizagem, faz-se necessário que os professores interajam entre si, onde com a troca de conhecimentos, teóricos e práticos, construam uma interdisciplinaridade entre toda a estrutura de formação do aluno. Para tanto, ressaltamos que este processo exige uma formação continuada do professores no que tange aos princípios e propostas do REUNI.

### **A Avaliação do desempenho acadêmico**

O processo de avaliação segue o padrão descrito pela universidade, conforme apresentado em seu Regimento Acadêmico, no Capítulo IV, Seção I.

A verificação do rendimento escolar compreenderá frequência e aproveitamento nas atividades acadêmicas programadas, requisitos que deverão ser atendidos conjuntamente. Entende-se por frequência o comparecimento às atividades acadêmicas programadas, ficando nela reprovado o estudante que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) das mesmas, vedado o abono de faltas, salvo nos casos previstos em lei. Entende-se por

aproveitamento o resultado da avaliação do estudante nas atividades acadêmicas, face aos objetivos propostos em seu respectivo planejamento. A verificação do aproveitamento e do controle de frequência às aulas será de responsabilidade do professor, sob a supervisão da Coordenação de Curso. O estudante terá direito a acompanhar, junto a cada professor ou à Secretaria Acadêmica, o registro da sua frequência às atividades acadêmicas.

A verificação do atendimento dos objetivos em cada componente curricular será realizada no decorrer do respectivo período letivo, através de instrumentos de avaliação previstos no planejamento das atividades acadêmicas. O Planejamento de cada atividade acadêmica deverá ser elaborado pelo professor e apresentado ao Colegiado no contexto do planejamento semestral, adequando-se e articulando-se ao planejamento do conjunto das demais atividades do respectivo curso. Os instrumentos de avaliação serão prova teórico práticas e avaliações de habilidades técnicas e comportamentais. As avaliações teóricas práticas serão feitas mensalmente. As avaliações escritas poderão ser analisadas pelos estudantes e após devidamente registrados pelo professor, deverão ser devolvidos aos estudantes no final do semestre, exceto exame final.

Ao estudante que deixar de comparecer às atividades acadêmicas programadas para verificação de aproveitamento será permitida uma segunda oportunidade, cuja concessão será avaliada ou não pelo professor, obedecendo a regimento acadêmico.

Considerando que a segunda oportunidade contemplará todo o conteúdo da disciplina até o momento da avaliação.

No início do período letivo, o professor deverá dar ciência a seus estudantes da programação das atividades acadêmicas do respectivo componente curricular.

As avaliações serão expressas através de notas graduadas de 0 (zero) a 10 (dez) com, no máximo, uma casa decimal.

Será aprovado num componente curricular e fará jus aos créditos a ele consignados, o estudante que satisfizer as seguintes condições: I - alcançar em cada componente curricular uma média de pontos igual ou superior a 7,0 (sete) após o exame final; II - tiver frequência igual ou maior que 75% (setenta e cinco por cento) às atividades previstas como carga horária no plano do componente curricular conforme dispõe legislação superior. Será aprovado, automaticamente, sem exame final, o estudante que obtiver média de pontos igual ou superior a 7,0 (sete), A avaliação de desempenho acadêmico será feita através do coeficiente de rendimento acadêmico.

O estudante com frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) e média igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 7,0 (sete) no(s) respectivo(s) componente(s) curricular(es), será submetido ao exame final. Para aprovação nas condições previstas no caput deste artigo, exige-se que a média aritmética entre a média anterior e a nota do exame final seja igual ou superior a 5,0 (cinco) pontos. A divulgação do desempenho bimestral será realizada nos períodos estabelecidos em Calendário Acadêmico.

O estudante que não obtiver desempenho mínimo previsto, aproveitamento mínimo (média inferior a 4) ou frequência mínima (inferior a 75%), será considerado reprovado no respectivo componente curricular.

### **Avaliação do Curso e Avaliação Institucional**

De acordo com a natureza do Projeto Pedagógico Institucional, o processo avaliativo a ser desenvolvido nos cursos da UFT visa promover a qualidade das atividades acadêmicas, em articulação com a avaliação institucional descrita no Projeto de Desenvolvimento Institucional – PDI. Em atendimento às diretrizes do SINAES, aprovado pela Lei nº 10.861\2004, a UFT implantou, em abril de 2004, o processo de Avaliação Institucional, criando, na oportunidade, Comissão Central de Avaliação Institucional (CCA), composta por um representante docente, por campus, representantes discentes, do corpo técnico-administrativo e um representante da sociedade civil.

Nesse contexto, torna-se, portanto, significativo o processo de reestruturação das arquiteturas curriculares, dos cursos e programas em oferta, além do desenvolvimento e aperfeiçoamento dos próprios elementos e mecanismos de avaliação. Para tanto, está sendo aprofundada uma cultura da avaliação, assim como a implantação de um constante acompanhamento das suas estruturas internas, para que a UFT possa concretizar a sua missão de “produzir e difundir conhecimentos para formar cidadãos e profissionais qualificados, comprometidos com o desenvolvimento sustentável da Amazônia” (PDI, 007).

Assim, foram estabelecidos alguns indicadores que deverão nortear o processo de avaliação discente, avaliação da qualificação do corpo docente e a avaliação institucional, a saber:

**Missão:** identificação e avaliação das marcas que melhor caracterizam a instituição; definição de sua identidade; indicadores de responsabilidade social; programas e processos que conferem identidade à instituição; contribuições para o desenvolvimento da ciência e da sociedade.

**Corpo de professores/pesquisadores:** formação acadêmica e profissional; situação na carreira docente; programas/políticas de capacitação e desenvolvimento profissional; compromissos com o ensino, a pesquisa e a extensão; distribuição dos encargos; adesão aos princípios fundamentais da instituição; vinculação com a sociedade; forma de admissão na carreira docente; entre outros.

**Corpo discente:** integração de alunos e professores de distintos níveis; participação efetiva na vida universitária; dados sobre ingressantes; evasão/abandono; qualidade de vida estudantil; tempos médios de conclusão; formaturas; realidade dos ex-alunos; questões da formação profissional; a relação professor/aluno;

**Corpo de servidores técnico-administrativos:** integração dos servidores, alunos e professores; formação profissional; situação na carreira, programas/políticas de capacitação e desenvolvimento profissional; compromissos com a distribuição dos encargos; adesão aos princípios fundamentais da instituição; vinculação com a sociedade; concursos e outras formas de admissão na carreira.

**Currículos e programas:** concepção de currículo; organização didático-pedagógica, objetivos; formação profissional e cidadã; adequação às demandas do mercado e da cidadania; integração do ensino com a pesquisa e a extensão; interdisciplinaridade, flexibilidade/rigidez curricular; extensão das carreiras; inovações didático-pedagógicas; utilização de novas tecnologias de ensino; relações entre graduação e pós-graduação; e o que constar da realidade.

**Produção acadêmico-científica:** análise das publicações científicas, técnicas e artísticas; patentes; produção de teses; organização de eventos científicos; realização de intercâmbios e cooperação com outras instituições nacionais e internacionais; formação de grupos de pesquisa, interdisciplinaridade, política de investigação, relevância social e científica.

**Atividades de extensão e ações de intervenção social:** integração com o ensino e a pesquisa; políticas de extensão e sua relação com a missão da universidade; transferências de conhecimento; importância social das ações universitárias; impactos das atividades científicas, técnicas e culturais para o desenvolvimento regional e nacional; participação de alunos; iniciativas de incubadoras de empresas; capacidade de captação de recursos; pertinência e

equidade; ações voltadas ao desenvolvimento da democracia e promoção da cidadania; programas de atenção a setores sociais, bem como interfaces de âmbito social.

**Infra-estrutura:** análise da infra-estrutura da instituição, em função das atividades acadêmicas de formação e de produção de conhecimento, tendo em conta o ensino, a pesquisa, a extensão e, de modo especial, as finalidades da instituição.

**Gestão:** administração geral da instituição e de seus principais setores; estruturação dos órgãos colegiados; relações profissionais; políticas de desenvolvimento e expansão institucional; perfil; capacitação; políticas de melhoria quanto à qualidade de vida e qualificação profissional dos servidores; eficiência e a eficácia na utilização dos recursos.

**Convênios e parcerias:** análise do número dos convênios e parcerias realizadas; tipos de instituições; nível da contrapartida da universidade quanto ao capital intelectual empregado nos convênios e parcerias; potenciais espaços de trabalho colaborativo em diversos segmentos da sociedade.

## **5. CORPO DOCENTE, CORPO DISCENTE e CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO**

### **5.1. Formação acadêmica e profissional do corpo docente**

A constituição do Colegiado do curso de Nutrição do REUNI/SAÚDE, está composto atualmente pelas professoras: Msc. Villian Ferreira de Queiroz e Dr<sup>a</sup> Marta Azevedo dos Santos. Sendo que novos professores integrantes do mesmo serão incorporados no decorrer do processo, atendendo as necessidades do curso.

Prof. Msc. Villian Ferreira de Queiroz. Graduação em Odontologia. Mestrado em Estomatologia. Especialização em Saúde Pública.

Prof. Dr<sup>a</sup> Marta Azevedo dos Santos. Graduação em Psicologia. Doutorado em Psicologia. Mestrado em Educação.

### **5.2. Regime de trabalho**

Msc. Villian Ferreira de Queiroz, professora assistente 40 horas.

Dr<sup>a</sup> Marta Azevedo dos Santos professora adjunta 40 horas, DE.

### **5.3. Núcleo Docente Estruturante**

A constituição do Colegiado do curso de Nutrição do REUNI/SAÚDE, está composto atualmente pelas professoras: Msc. Villian Ferreira de Queiroz e Dr<sup>a</sup> Marta Azevedo dos Santos. Sendo que novos professores integrantes do mesmo serão incorporados no decorrer do processo, atendendo as necessidades do curso.

### **5.4. Formação e experiência profissional do corpo técnico-administrativo**

Um (1) técnico-administrativo. Graduação em Enfermagem. Especialização em Saúde Pública. Já compoendo o quadro.

## **6. INSTALAÇÕES FÍSICAS E LABORATÓRIOS**

### **6.1. Laboratórios**

Os laboratórios contemplam as atividades de ensino-aprendizagem, no campo das ciências da vida e das habilidades específicas, propiciando o desenvolvimento de atividades de pesquisa científica e de extensão, como elementos constitutivos da formação, uma vez que estimulam a visão crítico-reflexiva do estudante.

#### **6.1.1. Laboratórios especializados**

Para o desenvolvimento das atividades práticas de ensino-aprendizagem o curso de Nutrição terá como suporte a infra-estrutura física de laboratórios idealizados para atender os cursos da área da saúde da UFT sediados no Campus de Palmas. Muitos destes ambientes já estão equipados e instrumentalizados, notadamente os que suprirão as demandas do primeiro Ciclo formativo do curso. Dentre os laboratórios que atenderão as necessidades do Ciclo de formação específica, já se encontram em funcionamento o de Tecnologia de Alimentos e o de Bromatologia.

Os laboratórios de ensino destinados às aulas práticas do Ciclo de Formação Geral estão instalados nos blocos denominados LAB1, LAB2 e LAB3. Cada Bloco ocupa uma área aproximada de 468,44 m<sup>2</sup>, possui sanitários masculino e feminino, contempla as condições satisfatórias referentes à acústica, iluminação e ventilação, e a maioria dos ambientes possui iluminação natural e artificial, climatização por ar-condicionado e mobiliário, além dos critérios de acesso e acomodação para portadores de necessidades especiais.

#### Descritivo dos Laboratórios para o Ciclo de Formação Geral:

##### Laboratório de Anatomia Humana:

Apresenta uma área de 180,97 m<sup>2</sup> sendo composto por quatro ambientes (04) salas: sala de peças secas ( 52,44 m<sup>2</sup>), sala de peças úmidas ( 79,53 m<sup>2</sup>), sala para acondicionamento de cadáveres e banheiro para corpo técnico( 49,00m<sup>2</sup>). A sala de tanques e o banheiro do corpo técnico possuem acesso privativo. O laboratório está equipado com 08 Armários de Metal porta dupla, 04 Mesas para professor, 01 Mesa para Computador; 01 Mesa para retroprojeter, 01 Prateleira de metal, 01 Cadeira acolchoada, 40 Bancos de inox reguláveis, 01 Transportador de reagentes, 06 Armários de vidro porta dupla, 05 Lixeiras com pedal; vidrarias, reativos e equipamentos específicos, além de diversos modelos anatômicos didáticos (esqueleto, coração, crânio, aparelho ginecológico, articulação, pulmão, rins, simulação da gravidez , torsos, pelves, mamas, músculos, etc.) compreendendo peças secas e úmidas para estudo dos diferentes órgãos e sistemas do corpo humano.

##### Laboratório de Citologia e Histologia

Possui uma área total 78,14 m<sup>2</sup>, sendo subdividido em uma área de ensino (63,04 m<sup>2</sup>) e uma área de estudo e estoque (15,10 m<sup>2</sup>). Estruturado com 02 bancadas de parede em granito cinza andorinha: 4,60 x 0,64 m e 6,70 x 0,64 m. Também apresenta duas bancadas centrais com 4,70 x 1,20 m, cada uma com prateleira central. O laboratório está equipado com 30 microscópios binoculares, 01 microscópio com sistema de câmera integrado, 03 armários metal e 03 de vidro, microcomputador, retroprojeter, televisor 29 polegadas, 21 bancos de inox reguláveis, macromodelos de células e conjuntos de laminários previamente preparados para estudo microscópico da morfologia humana.

#### Laboratório de Bioquímica, Imunologia e Genética:

Este Ambiente, cuja área é de 72,45 m<sup>2</sup>, destina-se ao ensino-aprendizagem das atividades práticas correspondente aos conteúdos das ciências inerentes ao campo da bioquímica, imunologia, genética, biologia molecular e patologia clínica. Possui bancadas em granito para disposição de equipamentos e duas bancadas centrais para práticas de alunos equipadas com saída de gás butano, água e esgoto e rede elétrica. O laboratório contém 02 mesas de madeira, quadro-branco, 16 banquetas, microcomputador completo, 02 armários metal, refrigerador, freezer, microondas, capela de exaustão, estufa de secagem, 03 microscópios ópticos, vidrarias, vários reativos e equipamentos inerentes a sua função didática, estando estruturado para atender plenamente as demandas especificadas no projeto do Curso.

#### Laboratório de Biofísica, Fisiologia e Farmacologia:

Apresenta uma área total de 69,55 m<sup>2</sup>. Possui 03 bancadas de parede em granito cinza-andorinha: 3,90 x 0,64 m; 3,80 x 0,64 m; 2,70 x 0,64 m. Também apresenta duas bancadas centrais com 4,70 x 1,20 m, cada uma com prateleira central. O laboratório está equipado com microcomputador, armários de metal e vidro, quadro-branco, freezer, refrigerador, mesas, televisão 29 polegadas, 03 microscópios binocular, 14 bancos de inox reguláveis, 10 bicos de bunsen, estufa de secagem, 02 esfignomanômetros, 05 termômetros, câmara de fluxo laminar, balanças analítica e semi-analítica, agitador de meios de cultura e magnético, centrífuga, deionizador de água em coluna, vidrarias diversas, reativos e vários instrumentos fundamentais às atividades práticas na perspectiva da construção do conhecimento na dimensão funcional e metabólica do organismo humano.

#### Laboratório de Microbiologia e Parasitologia:

Estruturado em uma área de 85,94 m<sup>2</sup> compreende de uma área de ensino, além dois ambientes específicos destinados à preparação de materiais para microbiologia e para Parasitologia. O laboratório possui 03 (três) bancadas de parede (granito cinza andorinha): 3,5 x 0,64 m (Parasitologia); 5,0 x 0,64 m e 2,10 x 0,64 m (área de ensino). Também apresenta duas bancadas centrais com 4,70 x 1,20 m, cada uma com prateleira central. O laboratório está equipado com agitador de soluções, 20 microscópios binocular, 16 bancos inox reguláveis, 2

agitadores magnéticos com aquecimento, televisor 29 polegadas com controle, 2 refrigeradores, forno microondas, 4 termômetros, frascos coletores diversos, 1 vaso sanitário para descarte, 05 caixas lâminas didáticas parasitologia, autoclave, armários metal e vidro, balança analítica e semianalítica, banho maria termostaticado, deionizador de água, mesa para computador e professor, vidrarias diversas, reativos e instrumentos necessários ao desenvolvimentos das atividades práticas da área de conhecimento dos processos infecciosos e parasitários.

#### Laboratório de Epidemiologia:

Apresenta uma área total 32,70 m<sup>2</sup>. Possui 10 tomadas trifásicas, 06 pontos de Internet/telefone, 10 computadores com monitor LCD e acesso a internet, 03 mesas para seis pessoas, 01 mesa para oito pessoas, 01 armário de aço fechado com porta dupla, 01 armário de aço/vidro fechado com porta dupla, 20 cadeiras com assento e encosto almofadados, iluminação artificial. Neste espaço serão desenvolvidas atividades voltadas para epidemiologia e bioestatística aplicada, além de processos tecnológicos e gerenciamento da informação em saúde vinculados ao SUS.

#### Laboratório Multi-usuário 1:

Apresenta uma área de 84,83 m<sup>2</sup>. Subdivide-se em 3 áreas de 9,72 m<sup>2</sup>, 13,58 m<sup>2</sup> e 63,56 m<sup>2</sup>. Para climatização no laboratório encontram-se dois (02) condicionadores de ar (12.000 BTU). O laboratório possui 01 bancada de parede (granito cinza andorinha) com 8,20 x 0,62 m e uma bancada central com 4,70 x 1,20 m com prateleira central. Possui também 23 tomadas elétricas trifásicas, 02 pontos de internet/telefone, 12 lâmpadas fluorescentes, 16 janelas de vidro, 02 pias, 01 tanque e 02 ralos. Contém também 01 refrigerador duplex frostfree, 02 autoclaves, armário de aço com porta dupla, 01 arquivo de aço, 02 bancos de assentos reguláveis, 05 saídas de gás, 02 torneiras nas bancadas centrais, 01 capela de exaustão e lixeira.

#### Laboratório Multi-usuário 2:

Apresenta uma área de 72,35 m<sup>2</sup>. Destina-se principalmente à atividades de pesquisa de docentes do cursos da saúde da UFT, podendo ser utilizado para orientação de alunos de

iniciação científica, mestrado, TCC entre outros. O laboratório está equipado com vidrarias, reativos e equipamentos inerentes a sua função didática e de pesquisa.

#### Laboratório de Informática:

Situado no segundo andar do Bloco de Apoio Logístico Acadêmico (BALA), equipado com 23 computadores, ar condicionado, acesso a Internet bancadas para os computadores, cadeiras estofadas com assento.

#### Descritivo dos laboratórios para o ciclo de formação específica:

Dentre os laboratórios que atenderão à formação específica já estão estruturados e em funcionamento os seguintes espaços: laboratório de análise de alimentos, que atenderá as disciplinas de bromatologia e composição de alimentos; laboratório de análise sensorial, laboratório de tecnologia de alimentos estruturado com ambientes distintos incluindo processamento de carnes e derivados, cereais e panificação, frutas de hortaliças, leite e derivados.

Para apoio e suporte o curso de nutrição conta ainda com o laboratório de Fitoterapia para fundamentar a compreensão das Práticas integrativas e complementares no contexto do SUS, assim como o Laboratório de Informática que possibilitará acesso às diferentes bases/bancos de dados, Softwares: *Epi-Info*, *Avanutri*, *Dietwin*, *Dietpro*, *Excel* e *XLSTAT* atendendo desde a epidemiologia e bioestatística aplicada à análise sensorial, avaliação nutricional e nutrição humana. Este espaço multiusuário está composto por 40 computadores, 1 projetor, 1 tela branca e ar condicionado.

#### Laboratório de Fisiopatologia da Nutrição

Área Física: 80 metros quadrados.

Equipamentos necessários:

- 01 Agitador
- 01 Analisador metabólico de gases
- 01 Aparelho de ar condicionado
- 01 Aparelho de bioimpedância
- 03 Aparelho de eletrocardiograma
- 02 Aparelho de espirometria
- 01 Aparelho eletroestimulador

|    |   |
|----|---|
| 01 | Aparelho medidor de PH                        |
| 01 | Aparelho telefônico                           |
| 01 | Balança analítica                             |
| 01 | Balança digital com estadiômetro              |
| 01 | Cardioversor                                  |
| 01 | Centrífuga                                    |
| 01 | Centrífuga Fanem                              |
| 04 | Cicloergômetros                               |
| 01 | Cilindro de calibração do analisador de gases |
| 01 | Computador                                    |
| 01 | Compressor de gases                           |
| 01 | Destilador de água                            |
| 01 | Dinamômetro manual                            |
| 01 | Esteira Ergométrica com monitor               |
| 01 | Estetoscópio                                  |
| 01 | Estufa de secagem de material                 |
| 01 | Impressora                                    |
| 01 | Lavador de pipetas                            |
| 01 | Maca  |
| 07 | Microscópio                                   |
| 01 | Nobreak                                       |
| 01 | Retroprojektor                                |
| 01 | Taras tubo (balança)                          |
| 24 | Tensiômetro                                   |
| 01 | Tensiômetro de coluna                         |
| 02 | Armário Metal 2 portas                        |
| 02 | Armário Vidro 2 portas                        |
| 21 | Banco inox reguláveis                         |
| 02 | Cadeira acolchoada                            |
| 03 | Lixeira com pedal                             |
| 01 | Mesa para computador                          |
| 01 | Mesa para professor                           |
| 01 | Suporte para sabonete liquido                 |
| 01 | Suporte para toalha de papel                  |

- 1 Adipômetro científico;
- 1 Aparelho para medir gordura corporal HBF306 Marca Omron;
- 1 Balança Mecânica Antropométrica Filizola;
- 2 Balanças Mecânicas Antropométricas Velme;
- 2 Bioimpedância 1500 MDD;
- 2 Calculadoras científicas;
- 6 Esfignomanômetros;
- 6 Estetoscópios;
- 14 Fitas métricas Globalmed;

1 Impressora IMP - 229;  
1 Microcomputador ICS - 205;  
2 Paquímetros;  
8 Plicômetros Cescorf (adipômetro);  
1 Programa computador Bodystat;  
1 Programa computador Diet Pro;  
1 Programa computador Dietwin;  
1 Armário 2 portas;  
1 Arquivo para fichário pacientes metal c/ 4 gavetas;  
25 Aventais paciente abertos atrás tamanho G;  
5 Aventais paciente abertos atrás tamanho M;  
4 Cabides;  
1 Cadeira;  
2 Caixas correspondência 2 andares;  
1 Cesto para jalecos pacientes;  
4 Divisórias para Box de atendimento;  
3 Escadas c/ 2 degraus;  
2 Lixeira;  
4 Macas p/ exame clínico;  
1 Mesa computador;  
1 Quadro branco 120 x 120 cm;  
1 Sala de equipamentos e fichário;  
1 Suporte papel toalha;  
1 Suporte para gel bactericida;  
1 Suporte para sabonete líquido.

## 6.2. Biblioteca

O Campus de Palmas possui uma Biblioteca Central com infra estrutura adequada ao atendimento de todos os cursos sediados no respectivo Campus. Sua área física total de 550,20 m<sup>2</sup> abriga os setores compreendidos pelo acervo geral com 151 m<sup>2</sup>, leitura: 24 m<sup>2</sup>, estudo individual: 20 m<sup>2</sup>, estudo em grupo: 151 m<sup>2</sup>, sala de vídeo: 09 m<sup>2</sup>, administração e processamento técnico do acervo: 74 m<sup>2</sup>, recepção e atendimento ao usuário: 17 m<sup>2</sup>, depósito de material: 18 m<sup>2</sup>, acesso à internet: 03 m<sup>2</sup>, consulta ao acervo: 03 m<sup>2</sup> e coordenação: 15 m<sup>2</sup>. Todo o acervo **apresenta-se** sistematizado por assunto em conformidade com a Classificação Decimal de Dewey (CDD).

Estruturalmente está dividida em dois pavimentos, encontrando-se alojados no primeiro os seguintes ambientes: sala de coordenação, setores de consulta ao acervo, sala de aquisição de

materiais, sala de processamento técnico, salão de acervo geral, duas salas de estudos e cabines de estudo individual e no segundo o salão de leitura, cabines de estudo individual, videoteca e a seção de monografias, teses, dissertações e periódicos. Todos os requisitos à adequada ambientação dos referidos espaços estão contemplados, incluindo-se neste quesito aportes como iluminação, climatização (aparelhos de ar condicionado e ventiladores) e extintores de incêndio. O acervo está acondicionado em estantes específicas com acesso fácil para os usuários; todo o ambiente está devidamente aparelhado com recurso para controle e vigilância do material através de apropriado sistema de segurança antifurto (RFID Brasil). Quanto ao seu espaço operacional a biblioteca disponibiliza ainda a Seção de Referências Bibliográficas sob supervisão de um profissional da área, que gerencia o Acervo Geral, o Setor de Periódicos, o Setor de Pesquisas e Ações Culturais, e o Setor de Coleções Especiais. Outra grande seção também supervisionada por um bibliotecário é a de Processamento Técnico, que por sua vez, opera o setor de Processamento de Suportes Informacionais, cuja ambientação compreende de cabines para estudo individual e mesas com capacidade para lugares cada, e ainda as salas para estudo em grupo, também devidamente mobiliadas e climatizadas. O processo de informatização da biblioteca está em estruturação e vem sendo implantado desde 2005 com a criação de um banco de dados do acervo bibliográfico e a instalação de software de gerenciamento do sistema de processamento técnico, seleção, aquisição, controle de empréstimos e devolução do acervo. O serviço de consulta pela internet via portal da UFT é mais um recurso que evidencia esta condição de expansão. Um outro suporte interessante é a disponibilização da base de dados do Portal de Periódicos da CAPES, cujo acesso acontece inclusive através de computadores de outros setores da Instituição.

O processo de adequação, expansão e atualização da biblioteca ocorre de forma contínua através da aquisição por compra ou doação, de produtos diversos que estruturam e otimizem o acervo bibliográfico assim como seu espaço físico.

Para os novos cursos da saúde, incluso o de Nutrição, com início proposto para o segundo semestre letivo de 2009, a biblioteca oferece um suporte bibliográfico satisfatório, uma vez que o processo de implantação da medicina vem propiciando expansão e diversificação do acervo. No entanto, a complementação de volumes bibliográficos para atender a demanda do ciclo de formação geral e aqueles inerentes ao ciclo de formação específica estão previstos e vêm sendo

adquiridos conforme plano orçamentário constante na política de expansão da UFT. Nesta perspectiva, espaços como o telesaúde, já em processo de implantação, também constituirão subsídios para incrementar a formação profissional na medida em que incorpora atitudes de interação e cooperação às práticas de ensino-aprendizagem.

A política de expansão da UFT destaca, como prioridade, a construção de uma nova biblioteca Central com capacidade para acomodar plenamente o projeto de crescimento do Campus de Palmas.

### **6.3 – Instalações e equipamentos complementares**

Para atender as demais necessidades específicas do curso de Nutrição serão construídos laboratórios em complexos estruturais articulados com outros cursos inseridos na proposta REUNI-UFT a saber: Microbiologia de Alimentos, laboratório de Técnica Dietética, cujo objetivo é atender as disciplinas de técnica dietética e gastronomia; Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricional para as atividades das disciplinas de segurança alimentar e nutricional, projeto de pesquisa (trabalho de conclusão de curso), atividades de pós-graduação, desenvolvimento de projetos de iniciação científica incluso os interdisciplinares, visa atender e integrar alunos de diversos cursos. É necessário construção de espaço físico adequado e aquisição de alguns equipamentos para complementar a infra-estrutura já existente. A Clínica Integrada constará de sala de atendimento grupal, laboratório de avaliação nutricional e ambulatório.

As Unidades laboratoriais a serem construídas terão projeto específico de acordo com a natureza das atividades envolvidas em cada ambiente, seguindo as recomendações de segurança e legislação vigente determinadas pelos órgãos competentes.

Para atender a demanda das aulas práticas de diversas disciplinas bem como para atender as pesquisas futuramente desenvolvidas foi requisitado pelo curso de medicina a construção de um biotério, cujo projeto já foi aprovado pelo conselho diretor do campus de Palmas e com previsão de licitação e construção ainda para 2009.

Ainda quanto à estrutura física já está sendo construída uma edificação que contempla ambientes multifuncionais com divisórias móveis, que propicia adaptação dos espaços a serem

utilizados como salas de aulas, oportunizando a execução do ciclo de formação geral de forma articulada e integrada entre os cursos, conforme proposta do REUNI-UFT.

#### **6.4 - Área de lazer e circulação**

As áreas de lazer e circulação para o início do curso são as mesmas já disponíveis no campus de Palmas, em comum para os demais cursos. Estarão sendo previstas novas instalações com a construção de um novas instalações, laboratórios e prédios para os cursos de nutrição e enfermagem, através de convênios e parcerias com o governo federal.

O Centro Universitário Integrado de Ciência, Cultura e Arte (CUICA) é um espaço cultural, sem fins lucrativos, com auditório para teatro, dança, cinema e espetáculos musicais. As atividades desenvolvidas em suas instalações serão de cunho cultural e dividem-se nos seguintes espaços:

- Auditório, com capacidade para 500 pessoas;
- Cinema e teatro, também para 500 pessoas;
- Espaço Pedro Tierra para artes visuais – com exposições permanentes e temporárias.

O objetivo principal do CUICA é criar um espaço de fomento e divulgação da cultura contemporânea regional. Oferecer espetáculos de teatro, dança e música, mostras de artes visuais, projeções de cinema e vídeo, oficinas, debates e cursos, além de manter sob sua guarda expressivo acervo cultural permanente do Estado do Tocantins.

#### **6.5. Recursos audiovisuais**

Serão aproveitados os já disponíveis na UFT e os adquiridos através de convênios e recursos da instituição, assim serão utilizados datashow, televisão, vídeo, DVD, microcomputadores, retroprojeto, projetor de slides, clip-chart, quadro e outros.

#### **6.6. Acessibilidade para portadores de necessidades especiais**

A UFT busca o cumprimento da portaria nº 1679, de 2 de dezembro de 1999, assegurando aos portadores de necessidades especiais condições básicas de acesso ao ensino superior, de mobilidade e de utilização de equipamentos e instalações em seu campus, tendo como referência a Norma Brasileira NBR-9050, da Associação Brasileira de Normas Técnicas, que trata da acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências a edificações, espaço, mobiliário e equipamentos urbanos.

Todas as edificações serão planejadas e construídas para dar pleno acesso, a portadores de necessidades especiais, mesmo que temporárias, através de:

1. entradas principais com rampas;
2. todas as dependências de uso geral serão colocadas no andar térreo, ale daquelas já disponíveis no térreo (biblioteca, lanchonetes, protocolo, tesouraria e secretaria);
3. os auditórios existentes ficam no térreo;
4. todas as salas de aulas existentes na UFT são no térreo, exceto no bloco III que tem salas no pavimento superior. Nesta situação se houver alguma aula neste bloco deve-se ter o cuidado de verificar se algum aluno tem alguma dificuldade de locomoção, ainda que temporária, e sua turma passa a ter a sua sala de aula no andar térreo;
5. o estacionamento já dispõe de vagas especiais reservadas no estacionamento da Universidade. A nova edificação ampliará estas vagas.

Outros aspectos a serem considerados no projeto técnico-estrutural é a inclusão de rampas de acesso ao bloco e pavimentos deste, telefone público em altura apropriada, banheiros adaptados para deficientes físicos. Deverão ser observadas, também, todas as normas de segurança coletiva incluindo proteção contra incêndio e climatização dos ambientes de trabalho (temperatura e umidades adequados).

#### **6.7. Sala de Direção do Campus e da Coordenação do Curso**

A sala da Direção do Campus localiza-se atualmente no Campus Universitário de Palmas. Bloco II. Sala 17. Av. NS 15 ALC NO 14, 109 Norte, Caixa Postal 114, CEP 77001-090.

Telefone / Fax: (63) 3232 -8020

A sala da Coordenação do Curso de Nutrição está alocada no bloco de Apoio Logístico e Administrativo, sala 19, piso superior. Campus Universitário de Palmas. Bloco de Apoio Logístico e Acadêmico (BALA) Sala 19. Av. NS 15 ALC NO 14, 109 Norte, Caixa Postal 114, CEP 77001-090. Palmas-TO, Telefone / Fax: (63) 3232 -8022

E-mail da Coordenação: [reunesaude@uft.edu.br](mailto:reunesaude@uft.edu.br)

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. Secretaria Municipal de Saúde. Plano Municipal de Regulação, Controle e Avaliação, Palmas-TO, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Caderno de Informações de Saúde. Informações Gerais. Brasília, 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Departamento de Apoio à Descentralização. Saúde Amazônia: relato de processos, pressupostos, diretrizes e perspectivas de trabalho para 2004/ Ministério da Saúde- Brasília, 2003.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da educação na Saúde. Departamento de Gestão da Educação na Saúde. Aprender SUS: o SUS e os cursos de graduação da área da saúde/ Ministério da Saúde, Brasília, 2004.
- CECCIM, Ricardo B; FEUERWERKER, Laura C. M. Mudança na graduação das profissões da saúde sob o eixo da integralidade. CADERNOS DE SAÚDE PÚBLICA. Rio de Janeiro, 20(5): 1400-1410, set-out, 2004.
- FAZENDA, Ivani Catarina A. INTERDISCIPLINARIDADE Um projeto em parceria. Edições LOYOLA, S. P. 1991.
- JORNAL DO FÓRUM SOCIAL MUNDIAL, 2009. Belém. Pará. Brasil.
- PROJETO POLÍTICO-PEDAGÓGICO - Curso de Medicina- Universidade Federal do Tocantins. Maio de 2006.
- REGIMENTO GERAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS. Disponível em <http://www.uft.edu.br>
- Relatório das Atuais Condições da Biblioteca da Universidade Federal do Tocantins Campus de Palmas. Palmas, abril de 2004.

REGIMENTO ACADÊMICO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS- Palmas  
- Dezembro 2004

(Texto acadêmico elaborado pelos professores da UFT, José Damião T. Rocha, Isabel C. A. Pereira e Luiz Antonio H. Damas, com perspectivas de subsidiar os estudos e debates na construção coletiva dos Projetos Pedagógicos Curriculares dos cursos da UFT a serem implantados em 2009, por meio do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI)).

**ANEXOS****ANEXO I  
REGIMENTO DO CURSO DE NUTRIÇÃO****CAPÍTULO I  
DA INTRODUÇÃO**

Art. 1 – O presente regimento disciplina a organização e o funcionamento do Colegiado de Curso de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins.

Art. 2 – O Colegiado de Curso de Nutrição é a instância consultiva e deliberativa do Curso em matéria pedagógica, científica e cultural, tendo por finalidade, acompanhar a implementação e a execução das políticas do ensino, da pesquisa e da extensão definidas no Projeto Pedagógico do Curso, ressalvada a competência do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

**CAPÍTULO II  
DA ADMINISTRAÇÃO**

Art. 3 – A administração do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins se efetivará por meio de:

I – Órgão Deliberativo e Consultivo: Colegiado de Curso;

II – Órgão Executivo: Coordenação de Curso;

III – Órgãos de Apoio Acadêmico:

a) Coordenação de Estágio do Curso;

IV – Órgão de Apoio Administrativo:

a) Secretaria.

**CAPÍTULO III  
DA CONSTITUIÇÃO**

Art. 4 – O Colegiado de Curso é constituído:

I – Coordenador de Curso, sendo seu presidente;

II – Docentes efetivos do curso;

III – Representação discente correspondente a 1/5 (um quinto) do número de docentes efetivos do curso. (Art. 36 do Regimento Geral da UFT)

**CAPÍTULO IV  
DA COMPETÊNCIA**

Art. 5 – São competências do Colegiado de Curso, conforme Art. 37 do Regimento Geral da UFT:

- I. propor ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão a organização curricular do curso correspondente, estabelecendo o elenco, conteúdo e seqüência das disciplinas que o forma, com os respectivos créditos;
- II. propor ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, respeitada a legislação vigente e o número de vagas a oferecer, o ingresso no respectivo curso;
- III. estabelecer normas para o desempenho dos professores orientadores para fins de matrícula;
- IV. opinar quanto aos processos de verificação do aproveitamento adotados nas disciplinas que participem da formação do curso sob sua responsabilidade;
- V. fiscalizar o desempenho do ensino das disciplinas que se incluam na organização curricular do curso coordenado;
- VI. conceder dispensa, adaptação, cancelamento de matrícula, trancamentos ou adiantamento de inscrição e mudança de curso mediante requerimento dos interessados, reconhecendo, total ou parcialmente, cursos ou disciplinas já cursadas com aproveitamento pelo requerente;
- VII. estudar e sugerir normas, critérios e providências ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, sobre matéria de sua competência;
- VIII. decidir os casos concretos, aplicando as normas estabelecidas;
- IX. propugnar para que o curso sob sua supervisão mantenha-se atualizado;
- X. eleger o Coordenador e o Coordenador Substituto;
- XI. coordenar e supervisionar as atividades de estágio necessárias à formação profissional do curso sob sua orientação.

## CAPÍTULO V DO FUNCIONAMENTO

Art. 6 – O Colegiado de Curso reunir-se-á, ordinariamente, uma vez ao mês e, extraordinariamente, quando convocado pelo seu Coordenador, por 1/3 (um terço) de seus membros ou pelas Pró-Reitorias.

§ 1º – As Reuniões Ordinárias do Curso obedecerão ao calendário aprovado pelo Colegiado e deverão ser convocada, no mínimo, com dois dias de antecedência, podendo funcionar em primeira convocação com maioria simples de seus membros e, em segunda convocação, após trinta minutos do horário previsto para a primeira convocação, com pelo menos 1/3 (um terço) do número de seus componentes.

§ 2º – Será facultado ao professor legalmente afastado ou licenciado participar das reuniões, mas para efeito de quorum serão considerados apenas os professores em pleno exercício.

§ 3º O Colegiado de Curso poderá propor ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão a substituição de seu Coordenador, mediante a deliberação de 2/3 (dois terços) de seus integrantes.

Art. 7 – O comparecimento dos membros do Colegiado de Curso às reuniões, terá prioridade sobre todas as outras atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso. Todas as faltas na Reunião do Colegiado deverão ser comunicadas oficialmente.

## CAPÍTULO VI DA COORDENAÇÃO DE CURSO

Art. 8 – A Coordenação de Curso é o órgão responsável pela coordenação geral do curso, e será exercido por Coordenador, eleito entre seus pares, de acordo com o Estatuto da Universidade Federal do Tocantins, ao qual caberá presidir o colegiado;

§ 1º – Caberá ao Colegiado de Curso, através de eleição direta entre seus pares, a escolha de um Sub-Coordenador para substituir o coordenador em suas ausências justificadas.

§ 2º - O Presidente será substituído, em seus impedimentos por seu substituto legal, determinado conforme § 1º deste capítulo;

§ 3º - Além do seu voto, terá o Presidente em caso de empate, o voto de qualidade.

§ 4º - No caso de vacância das funções do Presidente ou do substituto legal, a eleição far-se-á de acordo normas regimentais definidas pelo CONSUNI;

§ 5º - No impedimento do Presidente e do substituto legal, responderá pela Coordenação o docente mais graduado do Colegiado com maior tempo de serviço na UFT. Caso ocorra empate, caberá ao Coordenador indicar o substituto.

Art. 9 – Ao Coordenador de Curso compete:

- I. Além das atribuições previstas no Art. 38 do Regimento Geral da UFT, propor ao seu Colegiado atividades e/ou projetos de interesse acadêmico, considerados relevantes, bem como nomes de professores para supervisionar os mesmos;
- II. Nomear um professor responsável pela organização do Estágio Supervisionado, de acordo com as normas do Estágio Supervisionado;
- III. Nomear um professor responsável pela organização do TCC, de acordo com as normas do TCC;
- IV. convocar, presidir, encerrar, suspender e prorrogar as reuniões do colegiado, observando e fazendo observar as normas legais vigentes e as determinações deste Regimento;
- V. organizar e submeter à discussão e votação as matérias constantes do edital de convocação;
- VI. designar, quando necessário, relator para estudo preliminar de matérias a serem submetidas à apreciação do Colegiado;
- VII. deliberar dentro de suas atribuições legais, “ad referendum” do Colegiado sobre assunto ou matéria que sejam claramente regimentais e pressupostas nos documentos institucionais.

## CAPÍTULO VII DA SECRETARIA DO CURSO

Art. 10 – A Secretaria, órgão coordenador e executor dos serviços administrativos, será dirigida por um Secretário a quem compete:

- I. encarregar-se da recepção e atendimento de pessoas junto à Coordenação;
- II. auxiliar o Coordenador na elaboração de sua agenda;
- III. instruir os processos submetidos à consideração do Coordenador;
- IV. executar os serviços complementares de administração de pessoal, material e financeiro da Coordenação;
- V. elaborar e enviar a convocação aos Membros do Colegiado, contendo a pauta da reunião, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;
- VI. secretariar as reuniões do Colegiado;

- VII. redigir as atas das reuniões e demais documentos que traduzam as deliberações do Colegiado;
- VIII. manter o controle atualizado de todos os processos;
- IX. manter em arquivo todos os documentos da Coordenação;
- X. auxiliar às atividades dos professores de TCC e Estágio Supervisionado.
- XI. desempenhar as demais atividades de apoio necessárias ao bom funcionamento da Coordenação e cumprir as determinações do Coordenador;
- XII. manter atualizada a coleção de leis, decretos, portarias, resoluções, circulares, etc. que regulamentam os cursos de graduação;
- XIII. executar outras atividades inerentes à área ou que venham a ser delegadas pela autoridade competente.

## CAPÍTULO VIII DO REGIME DIDÁTICO

### Seção I Do Currículo do Curso

Art. 11 – O regime didático do Curso de Nutrição reger-se-á pelo Projeto Pedagógico do Curso, aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE).

Art. 12 – O currículo pleno, envolvendo o conjunto de atividades acadêmicas do curso, será proposto pelo Colegiado de Curso.

§ 1º – A aprovação do currículo pleno e suas alterações são de competência do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão e suas instâncias.

Art. 13 – A proposta curricular elaborada pelo Colegiado de Curso contemplará as normas internas da Universidade e a legislação de educação superior.

Art. 14 – A proposta de qualquer mudança curricular elaborada pelo Colegiado de Curso será encaminhada, no contexto do planejamento das atividades acadêmicas, à Pró-Reitoria de Graduação, para os procedimentos decorrentes de análise na Câmara de Graduação e para aprovação no Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Art. 15 – O aproveitamento de estudos será realizado conforme descrito no Artigo 90 do Regimento Acadêmico da UFT.

### Seção III Da Oferta de Disciplinas

Art. 16 – A oferta de disciplinas será elaborada no contexto do planejamento semestral e aprovada pelo respectivo Colegiado, sendo ofertada no prazo previsto no Calendário Acadêmico.

## CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 17 – Os casos omissos neste Regimento serão resolvidos pelo Colegiado de Curso, salvo competências específicas de outros órgãos da administração superior.

Art. 18 – Este Regimento entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado de Curso.

Palmas, 06 de maio de 2009.

## ANEXO II



UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS  
CAMPUS PALMAS  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

**REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO E NÃO-OBRIGATÓRIO  
DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

**CAPÍTULO I  
Identificação**

**Art. 1º** - O presente regulamento trata da normatização das atividades de estágio obrigatório e não-obrigatório do curso de Nutrição do *campus* de Palmas.

§1- os estágios supervisionados obrigatórios são relativos à Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, Estágio Supervisionado em Serviços de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado em Nutrição Social e Estágio Supervisionado em Internato Rural Integrado.

§2 – os estágios não-obrigatórios são aqueles desenvolvidos como atividade opcional para o aluno, acrescida à carga horária regular e obrigatória do Curso Nutrição.

§3- as normatizações ora dispostas apresentam consonância com o regimento e o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição, com a Lei nº 11.788/2008 e com a normativa nº 7 de 30 de outubro de 2008.

**CAPÍTULO II  
Dos Objetivos**

**Art. 2º**- O Estágio Supervisionado Obrigatório tem como objetivo: possibilitar a vivência da prática de pesquisa nas áreas da nutrição.

**Art. 3º**- O Estágio Não-obrigatório objetiva a ampliação da formação profissional do estudante por meio das vivências e experiências próprias da situação profissional na Universidade Federal do Tocantins ou em outras instituições, empresas privadas, órgãos públicos ou profissionais liberais.

**CAPÍTULO III  
Das Áreas de Estágio**

**Art. 4º** - As atividades de estágio poderão ser desenvolvidas em instituições como hospitais, unidades de saúde, creches, asilos, restaurantes, ambientes comunitários, entre outros que comprovem atividades ligadas a Nutrição de acordo com o Projeto Pedagógico do Curso.

## **DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO:**

### **CAPÍTULO IV Da Organização**

**Art. 5º**- O estágio supervisionado obrigatório está organizado em 04 disciplinas denominadas Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, Estágio Supervisionado em Serviços de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado em Nutrição Social e Estágio Supervisionado em Internato Rural Integrado.

**Art. 6º**- O estágio obrigatório pode ser desenvolvido em instituições conveniadas com a UFT que atendam os pré-requisitos:

- I. pessoas jurídicas de direito privado;
- II. órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

**Parágrafo único** - De acordo com orientações do Setor de Convênios (Vice-Reitoria) é facultada a celebração e assinatura do Termo de Convênio de Estágio quando a Unidade Concedente tiver quadro de pessoal composto de 1 (um) a 5 (cinco) empregados; quando a Unidade Concedente for profissionais liberais de nível superior registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional; e quando o estagiário for funcionário do quadro de pessoal da Empresa/Unidade Concedente e aluno regularmente matriculado no Curso.

**Art. 7º** - O Termo de Compromisso é condição imprescindível para o estudante iniciar o Estágio Curricular Obrigatório.

### **CAPÍTULO V Programação de estágio e duração**

**Art. 8º** - A duração dos estágios obrigatórios totaliza 630h. A orientação será conduzida por docentes da Fundação Universidade Federal do Tocantins, levando em consideração a lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

**Art. 9º**- A área e programação de cada estágio serão de responsabilidade do docente orientador e do aluno.

§1- A responsabilidade pela realização de todas as atividades curriculares será assumida pelo acadêmico - estagiário, de comum acordo com docente-orientador.

§2 - Todas as atividades planejadas pelo estagiário, antes de implementadas, deverão ser aprovadas pelo docente da disciplina de Estágio, assegurada a participação coletiva nas decisões.

**Art. 10º** - O Plano de Atividades de Estágio Obrigatório deve ser elaborado de acordo com as três partes envolvidas (acadêmico, supervisor do estágio na UFT e Unidade Concedente), incorporado ao Termo de Compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

## **CAPÍTULO VI**

### **Locais de realização do estágio**

**Art. 11º** - A escolha da instituição para a realização do estágio pode ser feita pelo estagiário e pelo docente orientador considerando a autorização prévia dos responsáveis, e o aceite da instituição, seguindo as especificações descritas no Artigo 7º deste regulamento.

## **CAPÍTULO VII**

### **Avaliação**

**Art. 12º** - O estagiário será avaliado no decorrer das disciplinas de Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, Estágio Supervisionado em Serviços de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado em Nutrição Social e Estágio Supervisionado em Internato Rural Integrado, por meio de avaliação de habilidades e competências correspondente as atividades desenvolvidas em cada área.

**Art. 13º**- O Supervisor da Unidade Concedente deve avaliar o estagiário seguindo o modelo de “Ficha de Avaliação do Estagiário pelo Supervisor da Unidade Concedente” estabelecido pela Coordenação de Estágios/PROGRAD a cada 6 (seis) meses.

## **DO ESTÁGIO CURRICULAR NÃO-OBRIGATÓRIO:**

## **CAPÍTULO VIII**

### **Da organização**

**Art. 14º**- O Estágio Curricular Não-obrigatório é desenvolvido de forma complementar pelo acadêmico, além de sua carga horária regular de curso para obtenção de diploma.

**Art. 15º**- O Estágio Curricular Não-obrigatório pode ser desenvolvido em instituições conveniadas com a UFT que atendam os pré-requisitos:

III. pessoas jurídicas de direito privado;

**IV.** órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

**Parágrafo único** - De acordo com orientações do Setor de Convênios (Vice-Reitoria) é facultada a celebração e assinatura do Termo de Convênio de Estágio quando a Unidade Concedente tiver quadro de pessoal composto de 1 (um) a 5 (cinco) empregados; e quando a Unidade Concedente for profissionais liberais de nível superior registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional.

**Art. 16º** - O Termo de Compromisso é condição imprescindível para o estudante iniciar o Estágio Curricular Não-obrigatório.

**Art. 17º** - O tempo de duração de estágio não-obrigatório não pode ultrapassar 2 (dois) anos na mesma instituição, 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais.

**Art. 18º** - O estágio não-obrigatório não estabelece vínculo empregatício entre acadêmico e a Unidade Concedente.

**Art. 19º** - Atividades de extensão, monitorias, iniciação científica e participação em organização de eventos vinculados a e desenvolvidos na UFT não são considerados estágios não-obrigatórios.

## **CAPÍTULO IX**

### **Desenvolvimento e Avaliação**

**Art. 20º** - O Plano de Atividades de Estágio Não-obrigatório deve ser elaborado de acordo com as três partes envolvidas (acadêmico, supervisor do estágio na UFT e Unidade Concedente), incorporado ao Termo de Compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

**Art. 21º** - A avaliação do estagiário deve ser feita pelo Supervisor da UFT e pelo Supervisor da Unidade Concedente a cada seis meses, seguindo os modelos estabelecidos pela Coordenação de Estágios/PROGRAD.

**Art. 22º** - Cada Supervisor da UFT (área ou curso) é escolhido entre os membros do Colegiado de Nutrição.

§1- Cada Supervisor deve ser responsável pelo acompanhamento, orientação e avaliação de no máximo dez estagiários;

§2- A avaliação deve considerar os critérios estabelecidos no modelo de avaliação proposto pela Coordenação de Estágios/PROGRAD (disponível no site [www.uft.edu.br/estagios](http://www.uft.edu.br/estagios)) e os relatórios elaborados pelo estagiários a cada 6 (seis) meses, ou 2 (dois) meses se a Concedente for órgão público federal, autarquia ou fundacional.

## **CAPÍTULO X**

### **Das competências**

**Art. 23º** - O aluno, na condição de estagiário, deve cumprir as atribuições e responsabilidades explicitadas no Termo de Compromisso de Estágio. Ao acadêmico que se habilitar ao estágio curricular compete:

- I. Procurar a Central de Estágios de seu campus antes de iniciar o estágio em uma empresa, instituição ou outra localidade, para se informar sobre os procedimentos e documentos necessários;
- II. Participar do estágio com responsabilidade, consciente de sua condição de estudante, procurando obter o maior aprendizado profissional possível, cumprindo suas obrigações no estágio e na universidade;
- III. Ter uma postura ética nas dependências da organização em que desenvolve o estágio, respeitar as normas e não divulgar informações restritas;
- IV. Avisar qualquer ausência com antecedência;
- V. Entregar ao Docente orientador (Estágio Obrigatório) ou ao Supervisor da UFT (Estágio Não-obrigatório) o relatório de avaliação das atividades no prazo não superior a 6 (seis) meses, ou 2 (dois) meses se a Unidade Concedente for órgão público federal, autarquia ou fundacional;
- VI. Cumprir as determinações e orientações do Professor Orientador (Estágio Obrigatório) ou do Supervisor de Estágios da Área/Curso (Estágio Não-obrigatório) quanto a prazos e procedimentos;
- VII. Frequentar assiduamente o estágio, estar presente às reuniões de orientação e acompanhamento do estágio e apresentar os relatórios de avaliação nos prazos determinados;
- VIII. Cumprir as normas do presente regulamento e da Lei de Estágios (11.788/08).

**Art. 24º** - Compete ao docente orientador de Estágio Curricular Obrigatório e ao supervisor de Estágio Curricular Não-obrigatório:

- I- possibilitar ao estagiário o embasamento teórico necessário ao desenvolvimento da proposta de estágio.
- II- avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- III- orientar o estagiário nas diversas fases do estágio, relacionando bibliografias e demais materiais de acordo com as necessidades evidenciadas pelo aluno;
- IV orientar e controlar a execução das atividades do estagiário;
- V- acompanhar o planejamento do estágio;
- VI- realizar uma avaliação em todas as etapas de desenvolvimento do estágio;
- VII - cumprir todas as atribuições advindas do cumprimento integral da Lei nº. 11.788/2008.

**Art. 25º** - Compete a Unidade Concedente:

- I. celebrar Termo de Compromisso com a Instituição de ensino e o estudante;
- II. ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao estudante atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- III. indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;
- IV. contratar em favor do estagiário, na condição de estágio não-obrigatório, seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, atendendo as orientações da Lei;
- V. por ocasião do desligamento do estagiário, entregar Termo de Realização do Estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;
- VI. tomar as devidas providências com o/a aluno/a estagiário/a que não cumprir com as normas da instituição, ausentar-se durante o estágio ou mostrar falta de comprometimento e responsabilidade;
- VII. enviar à UFT, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, Ficha de Avaliação do Estagiário pelo Supervisor (disponível no site [www.uft.edu.br/estagios](http://www.uft.edu.br/estagios)), com vista obrigatória ao estagiário.

## **CAPÍTULO XI**

### **Das disposições gerais**

**Art. 26º** - Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pelos Supervisores responsáveis pelos Estágios junto à Coordenação de Curso, conforme a necessidade, deliberado por instâncias superiores.

**Art. 27º** - Este regulamento entra em vigor na data de sua aprovação no Colegiado de Curso.

## ANEXO III

### REGULAMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE NUTRIÇÃO

#### CAPÍTULO I MODALIDADE DE TRABALHO

Art. 1º - O presente Manual estabelece os princípios teórico-metodológicos e as diretrizes gerais para a elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso – TCC do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins.

Art. 2º - O Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição será na modalidade de artigo científico.

#### CAPÍTULO II NORMAS PARA O DESENVOLVIMENTO, APRESENTAÇÃO E DIVULGAÇÃO DO TCC

Art. 3º - Quanto às linhas de pesquisa:

- I. O colegiado do curso de Nutrição poderá sugerir a implantação de uma nova linha de pesquisa no início de cada semestre letivo;
- II. Cada linha de pesquisa será coordenada por um docente do colegiado de Nutrição;
- III. Os critérios para a escolha do coordenador serão: primeiro titulação, seguido de produção acadêmica e experiência docente;
- IV. A linha de pesquisa adotada no Curso de Nutrição é - Nutrição e Saúde: teoria e tecnologia;

Art. 4º - Quanto aos grupos de pesquisa:

- I. Todos os professores orientadores deverão apresentar no início do semestre, ao colegiado de curso e para os acadêmicos, a linha de pesquisa em que estará vinculado, assim como o grupo e projeto de pesquisa que estará coordenando;
- II. Para que o grupo de pesquisa inicie suas atividades, o mesmo deverá ser aprovado no âmbito do colegiado do Curso de Nutrição;
- III. Cabe ao professor orientador registrar seu grupo e projeto de pesquisa na Coordenação de Pesquisa e Extensão (COOPEX) após a aprovação do mesmo no âmbito do colegiado do Curso de Nutrição;
- IV. Todos os TCCs de Nutrição deverão ser executados mediante vínculo com uma linha de pesquisa e no âmbito de um grupo de pesquisa registrado na COOPEX;
- V. Quando for o caso, antes de ser iniciada a coleta de dados da pesquisa, o projeto deverá ser registrado e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos;

Art. 5º - Quanto ao vínculo do acadêmico em um grupo de pesquisa:

- I. O acadêmico que estiver desenvolvendo o TCC deverá estar vinculado a um grupo de pesquisa;
- II. A participação de um acadêmico no grupo de pesquisa poderá ocorrer a qualquer tempo do curso de graduação, obedecendo ao número de vagas disponibilizadas pelo orientador à Coordenação de TCC no início de cada semestre letivo;
- III. No início do último ano do curso, o acadêmico de Nutrição deverá escolher e protocolar junto à coordenação de TCC um professor orientador;
- IV. O acadêmico que não participar de 75% das reuniões do grupo de pesquisa, cumprindo com as atividades propostas no seu cronograma de trabalho será desligado do grupo.

### **CAPÍTULO III**

#### **ATRIBUIÇÕES DO ACADÊMICO NO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Art. 6º - O acadêmico, após liberação pelo Coordenador de TCC para início das atividades, deve:

- I. Cumprir o cronograma proposto pelo professor-orientador;
- II. Redigir o Artigo dentro das Normas estabelecidas pela universidade;
- III. Comparecer às reuniões de orientação conforme dias e horários marcados pelo professor-orientador;
- IV. Cumprir com as normas do manual de TCC de Nutrição;
- V. Protocolar o orientador junto à coordenação de TCC.

Art. 7º - São atribuições dos acadêmicos no Curso de Nutrição:

- I. Participar do seminário de apresentação das linhas e projetos de pesquisa de Nutrição;
- II. Ingressar em um grupo de pesquisa registrado na COOPEX;
- III. Definir com o orientador o seu projeto de pesquisa;
- IV. Registrar junto à Coordenação de TCC o protocolo de orientação;
- V. Definir um cronograma de orientações individuais com seu professor-orientador e freqüentar a pelo menos 75% das orientações;
- VI. Apresentar o cronograma de orientações para a Coordenação de TCC na data estabelecida no início do semestre;
- VII. Freqüentar a pelo menos 75% das reuniões do grupo de pesquisa;
- VIII. Entregar as etapas do seu TCC nas datas estabelecidas pelo professor-orientador
- IX. Comunicar seu projeto de pesquisa na forma oral no Seminário do grupo de pesquisa em data divulgada em edital pelo orientador;
- X. Comunicar seu artigo de forma oral para a banca examinadora do TCC em data divulgada em edital pela Coordenação de TCC;
- XI. Após a apresentação para a banca examinadora do Artigo de TCC, providenciar as correções necessárias e entregar para a secretária do curso de Nutrição 1 versão com encadernação padronizada (capa dura), para acervo bibliográfico da Faculdade, assim como 4 CDs do trabalho corrigido na data estabelecida pela coordenação de TCC;
- XII. Anexar ao trabalho corrigido uma declaração de correção de português do artigo, cópia do protocolo de entrega de relatório de pesquisa para o Comitê de Ética (quando for o caso).

### **CAPÍTULO IV**

#### **ATRIBUIÇÕES DO PROFESSOR/ORIENTADOR DE TCC DE NUTRIÇÃO**

Art. 8º - O Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição é desenvolvido mediante orientação de um professor:

- I – Do colegiado de curso designado pelo coordenador de TCC;
- II – De outro curso, caso não haja docente disponível para o tema do Trabalho de Conclusão de Curso proposto;
- III – De outras instituições e/ou profissionais de nível superior, que exerçam atividades afins com o tema proposto pelo acadêmico, caso não haja docente disponível na IES, porém sem acusar ônus para a instituição e desde que aprovado pelo Colegiado de Curso.

Art. 9º - São atribuições do professor-orientador:

- I. Orientar trabalhos de acordo com sua área de formação ou de pesquisa;

- II. Orientar e acompanhar o processo de construção dos trabalhos acadêmicos que estiverem sob sua responsabilidade;
  - III. Orientar o acadêmico em relação aos critérios de elaboração e avaliação estabelecidos no Manual de TCC do curso;
  - IV. Orientar e indicar fontes bibliográficas e outros instrumentos de coleta de dados e informações para seus orientandos;
  - V. Organizar o cronograma das atividades a serem desenvolvidas pelo acadêmico;
  - VI. Manter registros de controle de orientação e relatórios sobre o desempenho dos orientandos;
  - VII. Autorizar exclusivamente mediante instrumento próprio, a protocolização do TCC pelo acadêmico, assumindo que o mesmo está em condições de apresentação pública;
  - VIII. Responsabilizar-se pelo encaminhamento do(s) projeto(s) de seu(s) orientando(s), individual ou coletivamente, ao Comitê de Ética, conforme a legislação em vigor, mediante critérios constantes do Manual de TCC de cada curso.
- Art. 10º - São atribuições do professor-orientador no Curso de Nutrição:
- I. Ter a titulação mínima de especialista e estar, preferencialmente, ministrando aula no Curso de Nutrição;
  - II. Apresentar no início do semestre a linha de pesquisa em que estará vinculado para o colegiado do Curso de Nutrição, assim como para os acadêmicos;
  - III. Registrar seu projeto de pesquisa na COOPEX após aprovação do mesmo no âmbito do colegiado;
  - IV. Após comunicar à coordenação de TCC, divulgar dia e horário das reuniões de seu grupo de pesquisa em edital;
  - V. Assinar ficha de registro de orientação do acadêmico assumindo o papel de orientador de TCC;
  - VI. Participar das reuniões agendadas pela Coordenação de TCC;
  - VII. Ter disponibilidade de tempo para orientação dos trabalhos, comunicando à Coordenação de TCC e aos acadêmicos os dias e horários desta atividade;
  - VIII. Estabelecer com seu orientando cronograma com dia, horário e atividade a serem desenvolvidas nas orientações no início de cada semestre letivo;
  - IX. Avisar ao orientando, diretamente ou através da secretária do curso, qualquer impedimento para o comparecimento a um encontro de orientação;
  - X. Ter disponibilidade para participar das bancas de defesa, conforme calendário apresentado pela coordenação de TCC e aprovado pelo colegiado;
  - XI. Assumir o compromisso de participar das bancas de seus orientandos e bancas convidadas;
  - XII. Assumir o compromisso de entregar no ato da defesa e qualificação o trabalho com sugestões e apontamentos;
  - XIII. Preencher as fichas de avaliação do trabalho escrito e oral, além da ata no momento da apresentação do TCC;
  - XIV. Entregar na data prevista todas as avaliações de seus orientandos para a Coordenação de TCC;
  - XV. Ser responsável por acompanhar as correções e sugestões dos membros da banca no trabalho orientado;
  - XVI. Comunicar oficialmente ao coordenador de TCC quando ocorrerem problemas, dificuldades e dúvidas relativas ao processo de orientação de TCC;

- XVII. Autorizar a comunicação do Trabalho de Conclusão de Curso dos acadêmicos que atingiram nota mínima de 7,0 no processo de orientação e 75% de frequência nas orientações;
- XVIII. Cabe ao orientador reservar sala e equipamento para o Seminário de apresentação dos projetos de pesquisa;
- XIX. Comunicar ao coordenador do TCC, via documento escrito, o não cumprimento das atividades por parte do orientando, caso houver;
- XX. O não cumprimento de algum dos critérios acima estabelecidos incidirá no desligamento do quadro de orientadores para o próximo semestre.

## **CAPÍTULO V**

### **ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DE TCC DE NUTRIÇÃO**

Art. 11º - A coordenação de TCC do Curso de Nutrição fica a cargo do professor responsável pela disciplina de TCC I e TCC II, com carga horária semanal estabelecida de acordo com políticas e critérios definidos pela Direção Geral.

Art. 12º - São atribuições do Coordenador de TCC de Nutrição:

- I. Coordenar e supervisionar todas as fases de desenvolvimento do TCC;
- II. Dar ciência, aos acadêmicos e professores orientadores, dos procedimentos estabelecidos no Manual de Trabalho de Conclusão do curso de Nutrição;
- III. Indicar os professores-orientadores, de acordo com as áreas afins, as temáticas escolhidas pelos acadêmicos;
- IV. Providenciar e manter atualizados os instrumentos de registros de atividades desenvolvidas durante a fase de elaboração do TCC;
- V. Acompanhar todo o processo avaliativo do TCC e encaminhar os resultados finais à Secretaria Acadêmica para os devidos registros e publicação;
- VI. Coordenar encontros periódicos com professores-orientadores para organização, planejamento, desenvolvimento e avaliação do TCC;
- VII. Acompanhar o registro das linhas e grupos de pesquisa na COOPEX;
- VIII. Acompanhar e assinar o registro dos projetos de pesquisa no Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos;
- IX. Estabelecer datas e prazos para cada momento de realização e apresentação do TCC;
- X. Proceder, quando for o caso, à substituição de orientadores, ouvido o Colegiado do curso;
- XI. Coordenar a constituição das bancas examinadoras, cronograma de apresentação dos trabalhos a cada semestre, divulgando-os no meio acadêmico com uma semana de antecedência da data marcada para a apresentação dos trabalhos;
- XII. Receber os trabalhos escritos e encaminhá-los à banca e/ou comissão avaliadora;
- XIII. Reservar sala e equipamentos audiovisuais para apresentação dos trabalhos;
- XIV. Providenciar declarações de orientador e/ou avaliador aos membros da banca examinadora;
- XV. Receber e encaminhar à biblioteca uma cópia do TCC para integrar o acervo bibliográfico, como produção acadêmica do graduando os trabalhos com nota igual ou superior a 9,0;

## **CAPÍTULO VI**

### **VÍNCULO E QUEBRA DE VÍNCULO DO ACADÊMICO COM O DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO**

Art. 13º - O Orientador, com anuência do Colegiado do Curso, poderá solicitar desligamento da orientação de TCC quando o acadêmico não cumprir o plano e o cronograma de atividades.

- I. O desligamento não poderá ocorrer se faltar menos de 40 (quarenta) dias da data fixada para entrega do trabalho para a banca examinadora e deve ter a ciência por escrito do acadêmico;
- II. O Coordenador do TCC pode indeferir o pedido se julgar insuficiente a justificativa apresentada ou se entender não haver mais tempo hábil para a conclusão do trabalho sob orientação do outro docente;
- III. O Orientando pode apresentar, nos 3 (três) dias seguintes à ciência do desligamento, justificativa perante o Coordenador de TCC e solicitar novo Orientador.

Art. 14º - O acadêmico, mediante justificativa encaminhada à Coordenação de TCC, pode solicitar a substituição de Orientador.

- I. O pedido de substituição deve ser protocolado na Secretaria do Colegiado, no mínimo 40 (quarenta) dias antes da data fixada para entrega do trabalho e deve ter a ciência por escrito do orientador;
- II. O Coordenador do TCC pode indeferir o pedido se julgar insuficiente a justificativa apresentada ou se entender não haver mais tempo hábil para conclusão do trabalho sob orientação de outro docente.

### **CAPÍTULO VII**

#### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (FREQUÊNCIA ÀS ORIENTAÇÕES, FICHAS DE ACOMPANHAMENTO, O QUE SERÁ AVALIADO E COMO)**

Art. 15º - A avaliação do projeto e artigo de TCC consiste do trabalho escrito e da comunicação oral.

Art. 16º - O resultado final da avaliação feita pela banca examinadora é expresso por meio de notas na escala de 0 (zero) a 10,0(dez).

- I. É considerado aprovado o aluno que obtiver nota mínima igual a 7,0 (sete);
- II. A nota final é resultante da avaliação do trabalho escrito e da comunicação oral;
- III. A atribuição das notas em ata dar-se-á após o encerramento da comunicação oral e da etapa de arguição, e manifestação dos membros da banca examinadora;
- IV. Para a atribuição das notas será utilizada a ata de avaliação individual;
- V. A nota obtida será comunicada ao acadêmico imediatamente após a definição da banca;
- VI. O acadêmico que não obtiver um aproveitamento de 70% no processo de elaboração do trabalho e frequência mínima de 75% nas orientações, não terá autorização do orientador para encaminhamento do trabalho à banca avaliadora.

Art. 17º - A avaliação do TCC é feita obedecendo as seguintes etapas:

Critérios de avaliação do artigo

- I. Nota do orientador (0,0 a 10,0): envolve a avaliação do processo de elaboração do artigo, participação no grupo de pesquisa, trabalho escrito, e apresentação oral;
- II. Nota da banca examinadora (0,0 a 10,0): envolve a avaliação do trabalho escrito e oral;

- III. Ao acadêmico que não alcançar a média 7,0 após a apresentação oral, será concedido o prazo de 07 dias para o cumprimento das alterações solicitadas pela banca examinadora e reapresentação do trabalho escrito;
  - IV. Quando sugerida a reformulação do texto escrito não se atribui nota, ficando uma nova apresentação do trabalho escrito marcada para 07 dias após, contados, da devolução do TCC ao acadêmico;
  - V. Cabe ao orientador entregar a versão do TCC corrigido para a banca examinadora no prazo estabelecido;
  - VI. Se reprovado na re-apresentação, o acadêmico deverá refazer o TCC e apresentá-lo por ocasião da próxima turma de concluintes do curso;
  - VII. Acadêmicos de outros cursos da UFT que se vincularem aos grupos de pesquisa de Nutrição, serão submetidos aos mesmos procedimentos propostos por este colegiado, porém com critérios de avaliação de acordo com o curso de origem.
- Art. 18º. – Dos procedimentos quanto ao processo de elaboração de TCC
- I. O aluno só poderá entregar seu TCC para a banca avaliadora, mediante carta de encaminhamento assinada pelo orientador, na data estabelecida pela coordenação de TCC;
  - II. O acadêmico que não entregar o TCC na data estabelecida pela coordenação de TCC, deverá registrar justificativa via Protocolo Geral da faculdade;
  - III. Para as justificativas fundamentadas no regimento institucional, na forma da legislação em vigor o pedido será deferido pela coordenação do curso de Nutrição;
  - IV. Para as justificativas não fundamentadas no regimento institucional, na forma da legislação em vigor o pedido será avaliado pela coordenação de TCC ouvido o colegiado do curso de Nutrição;
  - V. O projeto de pesquisa deverá conter entre 10 e 15 laudas incluindo-se, nesse total, somente a parte textual;
  - VI. O artigo deverá conter entre 15 e 25 laudas, incluindo-se, nesse total, somente a parte textual;
  - VII. Para o desenvolvimento do TCC, antes de iniciar a pesquisa o acadêmico deverá ingressar e freqüentar as reuniões de um grupo de pesquisa, registrar o nome do orientador junto à coordenação de TCC, freqüentar as orientações de TCC conforme cronograma;
  - VIII. Todas as atividades dos acadêmicos deverão ser anotadas em uma ficha de acompanhamento individual, que deverá ser entregue à coordenação de TCC nos prazos previamente estabelecidos;
  - IX. O acadêmico que não obtiver um aproveitamento de 70% no processo de elaboração do trabalho e freqüência de 75% nas orientações, não terá autorização do orientador para encaminhamento do trabalho à banca avaliadora;
  - X. A versão final do trabalho deverá ter revisão ortográfica e gramatical feita por um profissional da língua portuguesa, sendo necessário a apresentação de uma declaração de revisão no ato da entrega do trabalho final.
  - XI. Entregar 1 versão com encadernação padronizada (capa dura) e 4 CDs do trabalho corrigido, uma declaração de correção de português do artigo, cópia do protocolo de entrega de relatório de pesquisa para o Comitê de Ética (quando for o caso) na data estabelecida pela coordenação de TCC para a secretária do curso;

#### CAPÍTULO IV

## DA COMUNICAÇÃO

Art. 19º - O TCC será comunicado na forma escrita e na forma oral.

Art. 20º - A comunicação escrita do TCC será estruturada de acordo com as normas técnicas próprias da comunicação científica.

Art. 21º - A comunicação oral do TCC será pública na forma de:

- I. defesa, perante banca avaliadora, constituída pelo professor-orientador e mais dois outros professores convidados, com experiência profissional ou estudos referentes à temática proposta pelo acadêmico, com titulação mínima de especialista;
- II. O tempo destinado à comunicação/defesa dos trabalhos no Curso de Nutrição será de 15 minutos na defesa do artigo científico;
- III. Para a defesa do TCC, o acadêmico deverá apresentar o seu trabalho no ECCEI;
- IV. O acadêmico que durante o último ano da graduação publicar o seu artigo de TCC em uma revista científica ou ter aprovado seu trabalho no ECCEI, será dispensado da avaliação do trabalho escrito e oral, porém não da apresentação pública;
- V. O acadêmico somente poderá entregar o seu TCC para ser avaliado pela banca examinadora após autorização por escrito do orientador;
- VI. O dia e horário para a apresentação do Artigo de TCC deverá ser divulgado pela Coordenação de TCC com o prazo mínimo de 1 semana antes da defesa;
- VII. Cabe aos membros da banca examinadora e orientadores, retirar junto à secretaria de Nutrição os trabalhos para a leitura, no prazo de 10 dias antes da apresentação.

**FICHA DE ORIENTAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO  
DE CURSO**

Declaro para os devidos fins que aceito orientar o discente \_\_\_\_\_, no  
seu Trabalho de Conclusão de Curso. A orientação se dará de acordo com o Regulamento de  
Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição.

Nome do orientador: \_\_\_\_\_

Título provisório do TCC:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Assinatura do(a) professor(a) orientador(a)

Eu acadêmico acima mencionado declaro que tenho conhecimento do Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição, e assumo os compromissos da elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) discente

Data de entrega da ficha de orientação: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) Coordenador(a) do Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição

**FICHA DE SUBSTITUIÇÃO DE ORIENTADOR**  
**(modelo do professor)**

Eu, \_\_\_\_\_  
solicito o desligamento da orientação do(a) acadêmico(a)

\_\_\_\_\_.

O motivo que desencadeou este desligamento foi

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Eu, acadêmico(a) \_\_\_\_\_, declaro  
estar ciente dos motivos pelos quais está havendo o desligamento do orientador acima citado(a).

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) acadêmico(a)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) professor(a) orientador(a)  
Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) Coordenador(a) do Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição  
Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**FICHA DE SUBSTITUIÇÃO DE ORIENTADOR(A)**  
**(modelo do(a) acadêmico(a))**

Eu, \_\_\_\_\_  
solicito o desligamento da orientação do(a) professor(a) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

O motivo que desencadeou este desligamento foi \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Eu professor(a) \_\_\_\_\_, declaro  
estar, ciente dos motivos pelos quais está havendo o desligamento do(a) acadêmico(a) acima  
citado(a).

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) acadêmico(a)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) professor(a) orientador(a)

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) Coordenador(a) do Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DO TRABALHO DE  
CONCLUSÃO DE CURSO**

|     | Data de orientação | Horário | Duração prevista |
|-----|--------------------|---------|------------------|
| 1.  | Atividade          |         |                  |
| 2.  |                    |         |                  |
| 3.  |                    |         |                  |
| 4.  |                    |         |                  |
| 5.  |                    |         |                  |
| 6.  |                    |         |                  |
| 7.  |                    |         |                  |
| 8.  |                    |         |                  |
| 9.  |                    |         |                  |
| 10. |                    |         |                  |
| 11. |                    |         |                  |
| 12. |                    |         |                  |
| 13. |                    |         |                  |
| 14. |                    |         |                  |
| 15. |                    |         |                  |
| 16. |                    |         |                  |

---

Assinatura do(a) acadêmico(a)

---

Assinatura do(a) orientador(a)

**PLANILHA DE HORÁRIO DE ORIENTAÇÃO DE TCC**  
DOCENTE: \_\_\_\_\_

DIA: \_\_\_/\_\_\_ - Dia da semana: \_\_\_\_\_

Horário  
Acadêmico(a)  
Assunto

DIA: \_\_\_/\_\_\_ - Dia da semana: \_\_\_\_\_

Horário  
Acadêmico(a)  
Assunto

DIA: \_\_\_/\_\_\_ - Dia da semana: \_\_\_\_\_

Horário  
Acadêmico(a)  
Assunto

**CARTA DE ENCAMINHAMENTO PARA ENTREGA DE TCC**

ACADÊMICO(A): \_\_\_\_\_

ORIENTADOR(A): \_\_\_\_\_

Informamos à Coordenação de Trabalho de Conclusão de Curso que o Trabalho intitulado \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ encontra-se finalizado, sendo, portanto autorizada sua entrega e o seu encaminhamento para a Banca Avaliadora designada para análise do estudo.

Orientador(a): \_\_\_\_\_

Nome do membro da banca 1: \_\_\_\_\_

Nome do membro da banca 2: \_\_\_\_\_

## ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

No dia \_\_\_/\_\_\_/2008, reuniu-se na Universidade Federal do Tocantins - UFT, curso de Nutrição, a Comissão Examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC, para avaliar o(a) acadêmico(a)

\_\_\_\_\_.

Após dar a conhecer, aos presentes, o teor e normas regulamentares do TCC intitulado

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ passou a palavra ao(a) acadêmico(a), para apresentação de seu trabalho. Seguiu-se a arguição pelos examinadores, com a respectiva defesa do candidato. Logo após, a comissão se reuniu, para avaliação e expedição do resultado final. Foram atribuídas as seguintes indicações, pelos senhores examinadores:

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Orientador _____   | Nota: _____ |
| Examinador 1 _____ | Nota: _____ |
| Examinador 2 _____ | Nota: _____ |

Média: \_\_\_\_\_

Palmas, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2008.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do examinador

\_\_\_\_\_  
Assinatura do examinador

\_\_\_\_\_  
Assinatura do orientador

\_\_\_\_\_  
Assinatura do acadêmico

\_\_\_\_\_  
Assinatura Coordenação de TCC

**RELATÓRIO FINAL DE TCC DO PROFESSOR ORIENTADOR****Professor (a) Orientador (a):****Ano Letivo:****Semestre:****1. Atividades Desenvolvidas****2. Acadêmicos Orientados****Acadêmico (a):****Período:****RELATÓRIO INDIVIDUAL DO ORIENTANDO****3. Relatório do orientador referente ao andamento do TCC no decorrer do semestre, sugestões, críticas, pontos positivos e negativos, etc.**

---

**Assinatura do (a) Prof. Orientador (a)**

**RELATÓRIO FINAL DE TCC DO ACADÊMICO**

O acadêmico deverá relatar por tópicos ou em forma de texto tudo o que considerar relevante referente: Orientador, Coordenador de TCC, Dificuldades encontradas, Pontos positivos, Pontos negativos, Sugestões, Avaliação pessoal de seu desenvolvimento acadêmico, etc.

A avaliação, feita com veracidade e seriedade, é de suma importância para amadurecimento das condutas adotadas no TCC, portanto, você poderá utilizar o número de páginas necessárias para sua avaliação.

---

Acadêmico (a) – Nome e Assinatura

---

Orientador (a) – Nome e Assinatura

---

Coordenador de TCC – Nome e Assinatura

---

Carimbo da Coordenação de TCC

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**ORIENTAÇÕES GERAIS PARA AS BANCAS DE TCC  
(AOS ORIENTADORES)**

**SENHORES PROFESSORES, SOLICITAMOS QUE OS PROCEDIMENTOS ABAIXO SEJAM OBSERVADOS PARA A CONDUÇÃO DAS BANCAS DE TCC**

- CUMPRIMENTAR A TODOS OS PRESENTES E AGRADECER O COMPARECIMENTO
- FAZER A ABERTURA DA SESSÃO DE TRABALHOS
- FORNECER INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE A CONDUÇÃO DOS TRABALHOS
- CRONOMETRAR E CONTROLAR O TEMPO DAS ATIVIDADES
- CADA ACADÊMICO TERÁ 10 MIN PARA A SUA APRESENTAÇÃO DE PROJETO
- CADA ACADÊMICO TERÁ 15 MIN PARA A SUA APRESENTAÇÃO DE ARTIGO
- INFORMAR AO ACADÊMICO QUANDO ESTIVER FALTANDO 2 MIN
- INFORMAR AO ACADÊMICO QUANDO O TEMPO ESTIVER ESGOTADO
- SOLICITAR QUE O ACADÊMICO SENTE-SE E FAÇA ANOTAÇÕES SOBRE AS RECOMENDAÇÕES DA BANCA
- CADA MEMBRO AVALIADOR TERÁ 5 MIN PARA QUESTIONAMENTOS
- AO FINAL DA ARGUIÇÃO A BANCA DEVE SE REUNIR EM UMA SALA EM SEPARADO PARA PREENCHER A ATA
- EM SEGUIDA A BANCA VOLTA À SALA DE ORIGEM E ENTREGA OS TRABALHOS COM AS ANOTAÇÕES AO ACADÊMICO
- AS NOTAS SERÃO PUBLICADAS PELA SECRETARIA ACADÊMICA APENAS APÓS A ENTREGA DA VERSÃO FINAL
- INFORMAR A DATA DE ENTREGA DA VERSÃO FINAL CORRIGIDA INFORMAR AO ACADÊMICO QUE ESTE DEVERÁ ENTREGAR 3 Cds E UMA CÓPIA EM CAPA DURA (PARA 8º PERÍODO)
- CUMPRIMENTAR O ACADÊMICO PELO SEU TRABALHO
- **ENCERRAR A SESSÃO DE APRESENTAÇÃO DE TCC**

## ANEXO IV

### MANUAL DE BIOSSEGURANÇA

#### 1- CENTRAL DE ESTERILIZAÇÃO

É o ponto base do manual de biossegurança. É nesta unidade que vai ser realizada a descontaminação de todo instrumental com material e fluídos orgânicos utilizado com os pacientes nos ambulatórios, que forem reutilizáveis e não descartáveis.

A central deve realizar a esterilização de artigos utilizando-se para este fim, das autoclaves. A esterilização pelas autoclaves usa calor sob pressão, transferindo o calor com maior eficiência em tempo menor, sob temperatura de 121° C e pressão de 15 psi.

Os artigos a serem esterilizados em autoclaves devem passar previamente por degermação, embalagem e identificação com fita adesiva para identificação do processo.

O processo de esterilização deve ser validado para indicar a efetividade da esterilização. Os indicadores do processo de esterilização são fitas adesivas para autoclaves que após passagem pelo calor úmido mudam de cor, indicando que houve exposição a temperatura da autoclave. Este sistema pode ser utilizado semanalmente, assim como os indicadores biológicos, que correspondem a tiras de papel impregnadas com esporos bacterianos, que devem ser colocadas dentro de alguns artigos a serem esterilizados e após o processamento em autoclave são retirados para semeadura em meio de cultura. Tiras controle devem ser utilizadas para comparação. Se houver crescimento em meio de cultura com o indicador biológico, deve-se repetir a esterilização do artigo e fazer nova validação do processo.

#### 2- EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - E.P.I

Fica adotado para os alunos o uso de jaleco branco nas aulas práticas, sendo dispensável para as aulas teóricas. O jaleco deve longo, de mangas curtas ou longas, de microfibras ou tecido similar. Nas aulas práticas em que houver procedimentos clínicos, o jaleco deve ser descartável, branco, azul ou verde, longo e de mangas compridas. Não será permitido usar shorts, bermudas, mini-saias, roupas decotadas e sandálias durante o atendimento clínico e nas aulas práticas.

Seguir a paramentação abaixo:

- aulas práticas em laboratório: jaleco de tecido branco com manga longa. O uso de máscaras, gorros, luvas e óculos ficam a critério de cada professor de acordo com as atividades de cada disciplina, ressaltando a importância da devida segurança para professores e alunos;
- atendimento clínico em unidade ambulatorial ou hospitalar: obrigatoriamente usar o jaleco de tecido branco e mangas longas. Dependendo do procedimento (se houver contato com lesão de paciente ou secreções), usar máscara, gorro e luvas descartáveis.

### 3- NORMAS PARA O ATENDIMENTO

Verificar se o ambiente de atendimento clínico está limpo e arrumado para receber pacientes. Macas devem ser limpas com sabão e depois hipoclorito de sódio a 1%. A mesa do consultório pode ser limpa com álcool a 70%. Vestir o jaleco branco. Em caso de alunos com cabelos longos, mantê-los presos, de preferência.

Antes dos procedimentos cada aluno deve fazer a higienização das mãos com água e sabão líquido anti-séptico e depois secar as mãos em papel toalha absorvente descartável. Vestir o jaleco e verificar se outros EPIs serão necessários. Antes de examinar o paciente calçar as luvas de procedimento, caso haja contato com feridas, lesões ou secreções, assim como utilizar gorro e máscara. Utilizar material estéril para procedimentos invasivos (como suturas, curativos, exame vaginal, coleta de sangue). Para examinar nariz e garganta limpar o aparelho com álcool a 70% antes e após cada procedimento.

Após cada procedimento, descartar gorro e máscara na lixeira comum e as luvas em recipiente de papelão de paredes rígidas (tipo descarpack, descartex, cartoonpack ou similar), identificado como lixo hospitalar. Espátulas de madeira para exame de garganta podem ser descartadas em lixo comum. Lâminas de bisturi, fios de sutura, agulhas ou outro material descartável perfuro-cortante vão para a lixeira com recipiente de paredes rígidas. Ampolas de medicamentos usados também têm o mesmo destino de perfuro-cortantes.

Após o procedimento, liberar o paciente, providenciar nova desinfecção da maca e novo EPI para um novo atendimento.

Se houver contaminação com sangue ou pus no piso do ambiente solicitar a equipe de higienização que faça a limpeza do local, antes do próximo atendimento, com hipoclorito de sódio a 1%.

Cada aluno deve ficar responsável pela limpeza dos óculos em caso de uso, com água e sabão líquido.

Observação: luvas para procedimento e estéreis, gorros, máscaras e óculos de proteção serão fornecidos pela instituição. O jaleco é individual, providenciado pelo aluno. O aluno deve ter pelo menos 2 jalecos, devendo ter um deles sempre limpo para uso diário.

#### 4- CONDUITA PARA OS CASOS DE ACIDENTE BIOLÓGICO

Todo e qualquer acidente biológico ocorrido nas dependências do curso de enfermagem da UFT ou em atividades ligadas ao mesmo (unidade hospitalar) devem ser comunicados ao professor responsável e notificados para o Colegiado do curso, preenchendo Formulário de Notificação de Acidente Biológico.

O aluno acidentado e, se possível, o paciente devem ser encaminhados para a emergência do Hospital Geral de Palmas para as providências necessárias (coleta de sangue, sorologia para HIV, medicamentos anti-retrovirais profiláticos etc.).

#### 5- VACINAS

Todo o corpo docente e discente e funcionários da UFT devem participar das campanhas de vacinação promovidas na instituição. São recomendadas as imunizações contra tétano, difteria, febre amarela e hepatite e cada indivíduo deve manter a carteira de vacinação em dia.

Cada aluno deve apresentar sua carteira de vacinação antes do início das atividades clínicas.

#### 6- DESCARTE DE RESÍDUOS E MEIO AMBIENTE

Todo o material contaminado com secreções de pacientes ou outros resíduos das aulas práticas, que oferecem risco aos docentes, discentes, pacientes e ao meio ambiente devem ser descartados em recipientes apropriados e coletados adequadamente pelo município, segundo resolução do CONAMA 005, de 5 de agosto de 1993.

Os resíduos sólidos do grupo A englobam sangue e hemoderivados, animais usados em experimentação, bem como os materiais que tenham entrado em contato com os mesmos;

secreções, excreções e líquidos orgânicos; meios de cultura; tecidos, órgãos, fetos e peças anatômicas; filtros de gases aspirados de áreas contaminadas; resíduos advindos de áreas de isolamento; restos alimentares de unidades de isolamento; resíduos de laboratórios de análises clínicas; resíduos de unidades de atendimento ambulatorial; resíduos de sanitários de unidades de internação e enfermaria e animais mortos a bordo de meio de transporte. Neste grupo ainda incluem os objetos perfurantes ou cortantes, capazes de causar punctura ou corte (lâmina de barbear, bisturi, agulhas, escalpes, vidros quebrados etc., provenientes de estabelecimentos prestadores de serviços de saúde).

Os resíduos do grupo D incluem todos os demais resíduos que não se enquadram nos grupos descritos anteriormente.

## Anexo

Fundação Universidade Federal do Tocantins  
Colegiado do Curso de Nutrição

## FORMULÁRIO DE NOTIFICAÇÃO DE ACIDENTE BIOLÓGICO

Nome do aluno: \_\_\_\_\_

Nível:

( ) Graduação ( ) Especialização ( ) Mestrado ( ) Doutorado

Matrícula (se aluno de graduação): \_\_\_\_\_

Data do acidente: \_\_\_\_\_ Horário: \_\_\_\_\_

Disciplina em que ocorreu o acidente: \_\_\_\_\_

Atividade: \_\_\_\_\_ Clínica de: \_\_\_\_\_

Laboratório de: \_\_\_\_\_

Professor que estava supervisionando o aluno: \_\_\_\_\_

Matrícula: \_\_\_\_\_

Tipo de acidente:

\_\_\_\_\_

Providências tomadas:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do aluno

\_\_\_\_\_  
Assinatura do professor

**ANEXO V**

## CURRICULUM VITAE LATTES DO CORPO DOCENTE

Marta Azevedo dos Santos - <http://lattes.cnpq.br/3675116507704446>

Maria Vilian Ferreira de Queiroz - <http://lattes.cnpq.br/6532725803929063>