



**UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
CAMPUS PETROLINA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PETROLINA
NOVEMBRO/2017

REITOR

Professor Pedro Henrique de Barros Falcão

VICE-REITORA

Professora Maria do Socorro de Mendonça Cavalcanti

PRÓ-REITORA DE GRADUAÇÃO

Professor Luiz Alberto Ribeiro Rodrigues

DIRETORA

Professora Marianne Louise Marinho Mendes

VICE-DIRETORA

Professora Leilyane Conceição de Souza Coelho

COORDENAÇÃO SETORIAL DE GRADUAÇÃO

Professor Odair França de Carvalho

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Professor Diego Felipe dos Santos Silva

VICE - COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Professora Iracema Hermes Pires de Melo Montenegro

**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO
PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Professora Tician Parente Aragão – Ciclo Básico - Presidente do NDE

Professor Diego Felipe dos Santos Silva - Ciclo Profissional- Coordenador do Curso

Professor Helker Albuquerque Macedo da Silva – Ciclo Básico

Professora Iracema Hermes Pires de Melo Montenegro – Ciclo Básico

Professor Diego Barbosa de Queiroz – Ciclo Básico

Professora Claudileide de Sá Silva – Ciclo Profissional

Professora Taisy Cintia Ferro Cavalcante – Ciclo Profissional

APRESENTAÇÃO

*“Deixe que a alimentação seja o seu remédio e o remédio a sua alimentação”
(Hipócrates).*

“O destino das nações depende daquilo e de como as pessoas se alimentam” (Brillat-Savarin, 1825).

Afirmações como estas que remontam há centena de anos já testavam a relação vital entre a alimentação e a saúde. Em um país como o Brasil, onde as desigualdades regionais são expressivas, é importante destacar que a promoção da alimentação saudável requer a formação de profissionais capacitados para inserção em um modelo de atenção à saúde e de cuidado nutricional, atuando na produção de refeições que atendam aos padrões de segurança alimentar e nutricional.

Nos últimos anos, o Brasil vem apresentando constantes taxas de crescimento econômico e populacional. Assim, a ampliação de oportunidade de trabalho no setor saúde, em resposta à demanda por ações diversificadas, aumento de complexidade, direito de cidadania, vem requerendo maior investimento para o crescimento da rede hospitalar e da atenção básica. A oferta de postos de trabalho em particular para o segmento da Nutrição impulsiona as iniciativas de reflexão e proposição de projetos de formação para atender aos reclamos da sociedade na preparação de um potencial humano em qualidade e quantidade na área de saúde, com visão pluralista, com competências e habilidades para intervir sobre a realidade diversificada de modelos assistenciais de saúde.

Desse modo, a informação e o conhecimento surgem como elementos essenciais desenvolvimento do pensamento crítico, necessários à compreensão do saber atual e sua aplicabilidade no contexto da sociedade com competência científica, política e social para transformar a realidade regional.

Apesar de há tempos já se valorizar a importância da alimentação e nutrição no processo saúde-doença, o surgimento da nutrição como ciência se deu apenas no início do século XX e sendo que hoje é um dos campos que mais tem apresentado evolução quanto ao conhecimento científico.

No Brasil, o primeiro Curso de Nutrição foi criado no então Instituto de Higiene e Saúde Pública da Universidade de São Paulo, durante o governo Getúlio Vargas em 1939, seguido, na década de 1940, pelos cursos do Rio de Janeiro: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro-UNIRIO (1943), Universidade Estadual do Rio de Janeiro-UERJ (1944) e Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ (1946). Somente uma década

depois (anos 50) surgiram cursos de Nutrição na região nordeste, sendo os primeiros na Universidade Federal da Bahia-UFBA (1956) e na Universidade Federal de Pernambuco-UFPE (1957).

No entanto, a formação universitária do nutricionista foi estabelecida apenas em 1962, a partir da aprovação do primeiro Currículo Pleno do Curso de Graduação, dado pelo Parecer nº 265, do Conselho Federal de Educação (CFE). Em 1974, a resolução CFE nº 36 aprovou o segundo currículo mínimo, o qual definia ciclos básico e profissionalizante, com destaque para alimentos e saúde pública, em acréscimo ao conjunto de conteúdos já estabelecidos e relacionados às ciências biológicas e da saúde, bases da formação clássica em nutrição clínica.

Conforme dados do Conselho Federal de Nutrição (CFN), em 1981 existiam 30 cursos de graduação em nutrição no Brasil. Até maio de 2009, somavam-se 383 cursos, sendo 17 na região norte; 30 na região centro-oeste; 55 na região nordeste; 219 na região sudeste e 62 na região sul. (CFN, 2012), observando-se um aumento acentuado no número de cursos. Apesar desse aumento tão rápido do número de cursos de graduação em Nutrição apenas em 17 de setembro 1991, a Lei 8.234 regulamentou a profissão de nutricionista no Brasil e em 2005 a resolução CFN nº 380, estabelece suas áreas de atuação.

O Curso de Graduação em Nutrição da UPE foi implantado em 2010, segundo a Resolução CEPE nº 041/ 2010 (Anexo I), sendo oferecidas em entrada única 50 vagas por ano em turno integral. O referido curso se baseia na Resolução CNE/CES nº5, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, fundamentada no Parecer nº 1.133/2001, de 07 de agosto de 2001 do Conselho Nacional de Educação (C.N.E.), dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição, mas já aponta na direção das novas Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação que foram apresentadas às Universidades e Centros Universitários, bem como para todas as Instituições do Sistema Federal de Ensino, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996), com base em relatórios e orientações da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Em Pernambuco, além do Curso de Nutrição da UPE – *Campus* Petrolina, existem 17 cursos, de acordo com o Conselho Regional de Nutrição da sexta região (CRN 6): Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão (UFPE), Centro Universitário Maurício de Nassau (Uninassau), e Faculdade Salgado de Oliveira – Campus Recife (Universo), Faculdade do Vale do Ipojuca (FAVIP),

Faculdade São Miguel, Faculdade dos Guararapes, Faculdade Estácio do Recife, Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS), Faculdade ASCES (ASCES), Faculdade de Tecnologia Gestão e Marketing (IBGM), Faculdade de Comunicação e Turismo de Olinda (FACOTTUR), Faculdade Boa Viagem (FBV), Faculdade Joaquim Nabuco (Janga), Faculdade Joaquim Nabuco (São Lourenço da Mata), Faculdade Maurício de Nassau Caruaru, Faculdades Integradas da Vitória de Santo Antão – FAINTVISA.

Suas aulas iniciaram no dia 02 de agosto de 2010, no prédio da Faculdade de Formação de Professores de Petrolina (FFPP), prédio da Saúde, da UPE, sendo oferecidas 50 vagas em uma única entrada e tendo como seu processo seletivo de ingressos de alunos o vestibular da UPE, transferência (sob edital): externo, interno e *ex-officio*. As turmas funcionam coletivamente em atividade teóricas e subdivididas em três grupos de aproximadamente 17 alunos em atividades práticas. Nos estágios, os discentes são divididos em grupos de no máximo cinco alunos por docente supervisor.

Dentro desta proposta, em face da importância da nutrição no contexto da saúde global, as potencialidades da região, como polo de agronegócios, a expressiva demanda de alunos egressos do ensino médio do município e de regiões circunvizinhas e, sobretudo dos serviços de saúde e de alimentação e nutrição busca-se formar nutricionistas com competências e habilidades que atendam adequadamente às demandas da região.

O Bacharelado em Nutrição da UPE *Campus* Petrolina, desde sua abertura, desenvolveu dois Projetos Político Pedagógico do Curso (PPC), o primeiro PPC de 2010.2 a 2014.1 (implantação do curso), o segundo PPC de 2014.2 ao momento atual e o terceiro (2018.2). A reformulação do PPC é resultado de um trabalho coletivo e de coautoria de professores participantes do Núcleo Docente Estruturante com aprovação dos membros do Colegiado de Nutrição da UPE *Campus* Petrolina. Porém, com as significativas mudanças no cenário mundial dos últimos anos, a Década de Ação para a Nutrição, promovido pela Organização das Nações Unidas (ONU), as mudanças no cenário alimentar e nutricional da população brasileira (Pesquisa de Orçamento familiar 2008 - 2009) e a inclusão da curricularização da extensão na matriz curricular dos cursos de ensino superior proposta pelas Diretrizes Nacionais de Educação; houve a necessidade de reformulação da proposta curricular do PPC de 2014.2.

SUMÁRIO

I ATO DE CREDENCIAMENTO INSTITUCIONAL	09
II PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO PROPOSTO	11
a) IDENTIFICAÇÃO	11
b) JUSTIFICATIVA	12
c) OBJETIVOS	14
d) REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	15
e) COMPETÊNCIAS EDUCACIONAIS E PROFISSIONAIS A SEREM CONSTRUÍDAS	15
f) PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	18
g) ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	19
h) PERCENTUAL OBRIGATÓRIO DE FREQUÊNCIA	138
i) CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO- APRENDIZAGEM	139
j) PÚBLICO ALVO	140
k) PERÍODO E MODO DE INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	140
l) PERFIL DO CORPO DOCENTE – FORMAÇÃO E TITULAÇÃO	141
m) DESCRIÇÃO DO ACERVO BIBLIOGRÁFICO	145
n) NÚMERO DE TURMAS PLANEJADAS E DE VAGAS POR TURMA	146
o) COORDENAÇÃO E RESPECTIVA FORMAÇÃO E TITULAÇÃO	146
p) LOCAL DE FUNCIONAMENTO	146
q) REDES VIRTUAIS	150
III RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES INTERNA E EXTERNA	151
ANEXOS	
APÊNDICES	

I. ATO DE CREDENCIAMENTO INSTITUCIONAL

- **Descrição sobre autorização do curso (CEPE/CONSUN):**

REITORIA DA UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO



RESOLUÇÃO CONSUN Nº 024/2014

Ementa: Aprova a criação o curso de Graduação em Bacharelado em Nutrição, da UPE Campus Petrolina.

O Reitor da Universidade de Pernambuco-UPE, no uso das atribuições que lhe confere o Art. 43, inciso X do Estatuto da Universidade de Pernambuco,

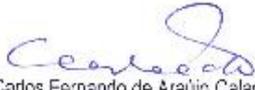
RESOLVE

Art. 1º. Aprovar a criação do Curso de Graduação Bacharelado em Nutrição, da UPE Campus Petrolina.

Art. 2º. Tornar seus efeitos retroativos a 27 de maio de 2010.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

Recife, 11 de agosto de 2014


Prof. Carlos Fernando de Araújo Calado
REITOR



Reconhecimento (Parecer CEE-PE e Portaria da Secretaria de Educação).

Governo do Estado de Pernambuco
Secretaria de Educação
Conselho Estadual de Educação

INTERESSADA: UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO – UPE
CAMPUS DE PETROLINA

ASSUNTO: RECONHECIMENTO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

RELATOR: CONSELHEIRO ARTHUR RIBEIRO DE SENNA FILHO

PROCESSO Nº 122/2014

*Publicado no DOE de 31/12/2015 pela Portaria
SEE nº 5183/2015, de 30/12/2015.*

PARECER CEE/PE Nº 157 /2015-CES

APROVADO PELO PLENÁRIO EM 21/12/2015

II. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO PROPOSTO

1.1 IDENTIFICAÇÃO

DENOMINAÇÃO DO CURSO: Curso de Graduação em Nutrição;

MODALIDADE: Bacharelado;

TITULAÇÃO CONFERIDA: Bacharel em Nutrição

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 3.570 h;

INÍCIO DE FUNCIONAMENTO: 2010;

TEMPO MÍNIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO: 4 anos e 6 meses;

TEMPO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO: 6 anos e 6 meses;

REGIME ACADÊMICO: Semestral;

TURNO DE OFERTA: Integral;

NÚMERO DE VAGAS OFERECIDAS: 50 vagas anuais (entrada única no segundo semestre).

ENDEREÇO

INSTITUIÇÃO: Universidade de Pernambuco, Campus Petrolina

ENDEREÇO: Br 203, Km 2, Campus Universitário, Vila Eduardo, Petrolina-PE

CEP: 56.328-900 Fones: (87) 3866-6468/6470 Fax: (87) 3866-6500

COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO: Fone (87) 3866-6491

1.2 JUSTIFICATIVA

O município de Petrolina, está situado na região do Submédio São Francisco, à Oeste do estado de Pernambuco, na margem esquerda do Rio São Francisco, fazendo divisa com o estado da Bahia, a 776 Km de Recife-PE e 515 Km de Salvador-BA. Possui clima árido/semiárido com inclusão total no polígono das secas.

Petrolina é privilegiada por compor o pólo Petrolina/Juazeiro situado nesta região, com uma população aproximada de 500.000 habitantes (IBGE, 2010), tendo sua região de influência composta por mais de 1.500.000 habitantes. Tem experimentado um grande desenvolvimento na produção agrícola irrigada. A transformação da Região iniciou-se nos anos 70 e acelerou-se nos anos 80, devido a ações do Governo Federal com a intensificação da implantação dos perímetros irrigados, o que propiciou um grande aumento da produção agrícola irrigada, contribuindo para um vertiginoso crescimento econômico, voltado para produção de frutas para exportação e para o mercado interno. Graças à fruticultura, o município de Petrolina tem atualmente um dos maiores Produto Interno Bruto (PIB) do estado de Pernambuco (IBGE, 2010).

Em referência à infraestrutura básica do município, o abastecimento de água é feito pela captação do Rio São Francisco, com mais de 99,02% da população atendida pela rede pública. Cerca de 81,26% da cidade possui saneamento básico, com 11 lagoas de estabilização do esgoto. A coleta pública de lixo atende a 81,26% da população. A energia elétrica beneficia 96,87% da população (Sistema de Informação da Atenção Básica - SIAB, 2013).

Segundo o IBGE, em 2015 foram 10.597 matrículas no ensino pré-escolar, 55.138 matrículas no ensino fundamental e 17.297 matrículas no ensino médio, e uma taxa de escolarização 97% da população infantil entre 6 e 14 anos de idade. No ensino profissionalizante, existem 01 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão), 06 instituições particulares de ensino superior (Faculdade de Educação Superior de Pernambuco – FACESP; Faculdade de Tecnologia e Ciências – FTC Petrolina; Faculdade do Vale do São Francisco – FAVASF; Faculdade Metropolitana de Petrolina – FAM; Faculdade UNINASSAU Petrolina; Soberana Faculdade de Saúde de Petrolina - SOBERANA), 01 Pública Municipal (FACAPE) e 01 pública Estadual (UPE *Campus* Petrolina) e 01 pública Federal (UNIVASF), de acordo com o Sistema e-MEC (2017).

O município é também um pólo médico em expansão, contando atualmente com 05 hospitais, dois públicos (Hospital Don Malan e Hospital Universitário do Vale do São Francisco / Hospital de Ensino Doutor Washington Antônio Barros) e quatro privados, com

mais de 15 clínicas especializadas as quais oferecem diversos atendimentos, destacando-se cirurgias em geral, hemodiálise, captação e transplante de órgãos. A cidade supracitada conta atualmente com toda a rede de saúde municipalizada, com a implementação da atenção básica à saúde através do Programa de Saúde da Família - PSF, sendo 71.727 famílias cadastradas, desenvolvendo os principais programas de atenção básica na área da criança, mulher e saúde do adulto, objetivando-se redução significativa em algumas taxas e indicadores de saúde como importante reflexo do desenvolvimento na área de saúde. A mortalidade infantil, segundo o IBGE (menores de 5 anos) no ano de 2014 foi de 15,3 mortes para cada 1.000 nascidos.

Diante deste retrato regional, torna-se evidente a necessidade de um curso de formação de profissionais nutricionistas que assistam a demanda populacional, tanto em nível básico como especializado no campo da saúde, bem como também é necessária a crescente formação de profissionais no ramo de produção e processamento de alimentos.

Neste cenário, a Universidade de Pernambuco constitui-se um centro de referência na formação profissional e tem por missão o ensino, a pesquisa e a extensão enquanto ferramentas de disseminação do conhecimento, participando ativamente do desenvolvimento social, cultural e econômico do Estado de Pernambuco. O curso de graduação em Nutrição da UPE insere-se nesse contexto e procura cada vez mais, investir em uma formação profissional. Vem a somar como instrumento de melhoria da qualidade de vida da população, visto que propicia a formação acadêmica integralizante, estabelecendo mudanças de paradigmas, investindo num processo de ensinar/aprender que direciona o discente a assumir uma visão crítica e reflexiva durante sua formação acadêmica e subsidiando-o a um exercício profissional compatível às demandas sociais e de saúde da população.

Este curso foi inicialmente implantado no ano de 2010, revisado em 2014 e atualizado em 2017, com uma matriz curricular distinta da agora apresentada. Esta modificação foi pensada pelo Núcleo Docente Estruturante e aprovada no Colegiado do Curso, visando se adequar às novas normativas para curricularização da extensão universitária, assim como, melhorias no processo de aprendizagem dos discentes e buscando qualidade na formação do egresso. No Apêndice I, encontra-se quadro de equivalência das matrizes antiga (2014) e atual (2017).

O presente projeto visa atender à demanda local da população para diversas áreas do conhecimento da nutrição. Dentro desta proposta, em face da importância da nutrição no contexto da saúde global, as potencialidades da região, como pólo de agronegócios, a

expressiva demanda de alunos egressos do ensino médio do município e de regiões circunvizinhas e, sobretudo dos serviços de saúde e de alimentação e nutrição por nutricionistas formados com competências e habilidades que atendam adequadamente às suas demandas.

1.3 OBJETIVOS

O objetivo principal do curso é formar nutricionistas generalistas, capazes de aplicar a ciência da Alimentação e Nutrição para a melhoria dos níveis de saúde e qualidade de vida da população da região e brasileira.

Dentre os objetivos específicos que norteiam a formação de nutricionistas capazes de promover mudanças para a sociedade, se destacam:

- Formar nutricionistas comprometidos com o bem-estar do indivíduo e da coletividade, guardadas as diferenças étnicas, empenhados na promoção, manutenção e recuperação da saúde.
- Preparar profissionais cidadãos criteriosos e inovadores, capazes de analisar e compreender os padrões socioculturais do meio, de forma a interagir com ele para, na sua área de atuação específica, realizar sua intervenção, transformadora e pautada na ética e no ser humano, objeto de seu estudo.
- Promover uma formação teórica articulada à investigação e à prática, embasada numa perspectiva que contemple, simultaneamente, os conhecimentos específicos, porém referidos ao espaço em que são construídos e solicitados, articulado aos três eixos ensino/pesquisa/extensão.
- Formar profissionais com capacidade de análise e de síntese, preparados para a solução de problemas e para a construção do conhecimento.
- Promover uma qualificação elevada dos futuros egressos, fundamentada em saberes específicos, que se traduzam e desdobrem em competências e habilidades pertinentes às suas áreas de atuação próprias.

1.4 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

REQUISITOS: Conclusão do ensino médio.

FORMA DE INGRESSO DO DISCENTE: Processo seletivo Exame Nacional Ensino Médio (ENEM) - SISU, Sistema Seriado de Avaliação da UPE (SSA), ex-officio ou transferências Mobilidade (sob edital): externa, interna, portador de diploma.

1.5 COMPETÊNCIAS EDUCACIONAIS E PROFISSIONAIS A SEREM CONSTRUÍDAS

- Competências e Habilidades Gerais

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

✓ Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

✓ Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve diálogo verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

✓ Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

✓ Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos

físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

✓ Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os mesmos devem ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

● **Competências e Habilidades Específicas a Serem Desenvolvidas pelo Aluno**

A formação do nutricionista deve dotar o profissional de conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas que seguem a seguir. Deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

✓ 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 à 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 à 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, 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 de 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.

1.6 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco visa oferecer ao egresso condições de exercer a profissão de forma autônoma, criativa e qualificada, identificando os problemas, avaliando-os e conduzindo-os às possíveis soluções a partir de sólidos saberes técnicos, científicos e humanísticos.

De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 5/CNS-CES, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o Nutricionista, deve ser um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Considerando a formação generalista, o egresso do Curso de Graduação em Nutrição desta universidade, deverá estar apto a atuar nas áreas da Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Docência, Indústria de Alimentos, Nutrição em Esportes e

Marketing na Área de Alimentação e Nutrição, conforme estabelece a Resolução CFN N° 380/2005, que dispõe sobre a definição das Áreas de Atuação do Nutricionista e suas Atribuições e dá outras providências.

Entende-se a formação profissional como um processo contínuo de construção de competências. O futuro profissional deverá ter, como postulado a educação continuada como processo permanente, tanto na sua formação quanto na sua prática profissional, que garantirá a sua atuação na sociedade, de forma competente e responsável.

1.7 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Os conteúdos curriculares essenciais para o Curso de Nutrição da UPE estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade. Procurou-se integrar tais conteúdos à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Tais conteúdos contemplam as ciências biológicas e da saúde, as ciências sociais, humanas e econômicas, as ciências da alimentação e nutrição e a ciência dos alimentos.

O princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, previsto no art. 207 da Constituição Federal de 1988, foi considerado na organização curricular do presente projeto, assim como, a concepção de currículo estabelecida na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei Federal no 9.364/96), a Meta 23 do Plano Nacional de Educação (2001-2010) que indica a reserva mínima de dez por cento do total de carga horária exigidos para a graduação no ensino superior no País, para a atuação dos estudantes em atividades de extensão (Lei Federal 10.172/2001). Além disso, na organização pedagógica e curricular, as disciplinas poderão ser ofertadas na modalidade a distância (integral ou parcialmente) desde que esta oferta não ultrapasse 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso (Portaria MEC nº 1.134 de 10/10/2016).

O currículo que está sendo proposto contempla um conjunto de componentes curriculares essenciais, obrigatórios, englobando os conteúdos centrais para a formação; os componentes curriculares complementares gerais, relacionados à formação geral, e componentes opcionais. Estes últimos possibilitam maior participação do aluno na definição dos seus estudos, de acordo com sua área de interesse, respeitando, desta forma, o “princípio da flexibilidade”.

Então, como a organização teórico-metodológica do curso está sustentada nos princípios norteadores, baseados em suas *Diretrizes Curriculares*, estes podem ser assim formulados ou sintetizados:

1. A concepção de competência é nuclear na orientação do curso;
2. Coerência entre a formação oferecida e a prática esperada, pautada em princípios éticos em concordância com a realidade econômica, política, social e cultural;
3. A pesquisa e a extensão são elementos essenciais na formação profissional;
4. A articulação entre as práticas pedagógicas e as atividades docentes é o eixo que orienta e que dá especificidade à área;
5. A concepção de saúde e qualidade de vida que os alunos devem adquirir articulados as práticas nutricionais.

Através disso, foram delineadas as metodologias propostas que visam o rigor, a solidez e a integração dos conhecimentos teóricos e práticos, voltados sempre para a formação do profissional e do cidadão.

A construção de um projeto apoiado em relações democráticas previstas na concepção do curso fica garantida nas metodologias participativas e integradoras, tais como trabalhos em grupos e aulas dialogadas.

As pesquisas e os seminários inseridos na formação profissional almejam capacitá-los a produzir novos conhecimentos, aliando a teoria à prática através da observação e da análise da realidade educacional e das necessidades sociais da saúde.

A concepção do curso contempla o indivíduo na condição pós-moderna, na formação de conhecimentos que o ensina a lidar com o avanço da ciência, da tecnologia de forma integral e a olhar para o novo homem de forma holística.

Essa visão da educação, que tem por objetivo despertar a consciência do ser humano e sua relação com o mundo que o cerca, é contemplada através de metodologias que favoreçam não apenas o saber, mas o saber pensar e o intervir.

Algumas metodologias que serão utilizadas:

- ✓ Aulas expositivas/dialogadas e práticas;
- ✓ Leitura e discussão de artigos científicos e textos;
- ✓ Pesquisas;
- ✓ Estudos e trabalho em grupo;
- ✓ Exercícios de interpretação de artigos e textos;

- ✓ Dinâmicas de grupo;
- ✓ Seminários temáticos;
- ✓ Debates;
- ✓ Elaboração de projeto de pesquisa e extensão;
- ✓ Pesquisa teórica/bibliográfica;
- ✓ Análise da legislação (diretrizes, segurança e biossegurança);
- ✓ Visitas técnicas em instituições conveniadas e outras;
- ✓ Estágios curriculares supervisionados;
- ✓ Metodologia ativas de ensino.

- Fundamentos

Compreender criticamente a educação implica reconhecê-la como uma prática determinada pela sociedade; implica ainda entender que, embora condicionada, a educação pode contribuir para transformar as relações sociais, econômicas e políticas, na medida em que consiga assegurar a todos um ensino de qualidade, comprometido com a formação de cidadãos conscientes de seu papel na sociedade.

A formação do cidadão envolve a incorporação de uma nova *pedagogia*¹, fundamentada em uma concepção mais crítica das relações existentes entre educação, trabalho e sociedade.

A pedagogia que se inspira nessa concepção busca garantir ao aluno o acesso ao processo de aquisição de conhecimento, compreendido como decorrência das trocas que o estudante estabelece na interação com o meio, cabendo ao professor exercer a mediação desse processo e articular essas trocas. Tendo em vista a assimilação crítica e ativa de conteúdos significativos e atualizados.

Assim, os métodos de ensino fundamentam-se nas atividades e iniciativas dos indivíduos. Os métodos utilizados propiciam o diálogo, respeitam os interesses e os diferentes estágios do desenvolvimento cognitivo dos indivíduos para favorecer a autonomia e a aprendizagem, visando não apenas aprender a fazer, mas, sobretudo, aprender a aprender. O indivíduo tem a oportunidade de construir a sua própria formação intelectual e profissional.

Do ponto de vista institucional, essa filosofia se traduz no compromisso de acompanhar a evolução das potencialidades do aluno, adotando procedimentos que

orientem seu processo de aprendizagem e estimulem a conscientização do compromisso com a sua própria formação, não só profissional, mas também como cidadão responsável.

O curso, por meio dos docentes, buscará desenvolver no discente a capacidade de pensar, refletir, aprender a aprender, relacionar o conhecimento com ¹dados da experiência diária, a fazer a ponte entre a teoria e a prática, a fundamentar a crítica e argumentar com base em fatos. Além disso, o curso contribui na formação do cidadão, capaz de fazer frente às transformações pelas quais vêm passando a sociedade e as organizações.

A interdisciplinaridade, desta forma, constituirá um dos principais pilares do curso, integrando conhecimentos, competências e valores. Assim, todo conhecimento procurará manter um diálogo permanente com outras áreas do saber, por meio de questionamento, de confirmação, ou de complementação, de forma que disciplinas diferentes estimulem competências comuns. O que será ensinado no curso deve ir além da descrição, para desenvolver a capacidade de analisar, explicar, prever e intervir.

Na proposta pedagógica do curso a cidadania não é privilégio de uma área específica do currículo. O exercício da cidadania é visto como uma convivência cotidiana, pois as práticas sociais, políticas, culturais e de comunicação são dimensões que fazem parte da vida de todo cidadão. O respeito ao outro e ao público, essencial à cidadania, também deve ser iniciado nas relações de convivência cotidiana, na família, na comunidade, no curso e na empresa.

O tratamento contextualizado dos conteúdos representa um recurso para tirar o aluno da situação de mero espectador passivo. Assim, a metodologia de ensino procura o contexto mais próximo do aluno e mais facilmente explicável para dar significado e utilidade aos conteúdos de aprendizagem como o da vida pessoal, do cotidiano e da convivência. O cotidiano e as relações estabelecidas com o ambiente social e físico deverão atribuir significado ao conteúdo curricular, fazendo a ponte entre o que se faz, vive e se observa no dia-a-dia.

Para viabilização do projeto pedagógico, o curso pauta-se em uma filosofia humanista e busca oferecer uma formação crítica e questionadora. Segue-se uma linha holística, considerando o ser humano indissociável nos seus diversos aspectos e valorizando a análise globalizante dos fenômenos organizacionais e sociais. Valorizam-se, a pluralidade de pensamento, entendendo o conflito de idéias como fecundo e importante para a formação pretendida. As transformações culturais, políticas e sociais influenciam o

¹*Pedagogia é uma ciência ou disciplina do ensino que começou a se desenvolver no século XIX. A pedagogia estuda diversos temas relacionados à educação, tanto no aspecto teórico quanto no prático.*

desenvolvimento das organizações e da sociedade. Assim, o entendimento dessas transformações é fundamental para construir as bases da concepção do curso.

- **Concepção Metodológica**

Metodologicamente, este projeto realizar a formação discente pautando-se nos tópicos a seguir.

Interdisciplinaridade:

Entende-se que o curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade de Pernambuco – *Campus* Petrolina oferece ao seu aluno ou organização curricular com quatro níveis de aplicação:

1. *Ensino*
2. *Pesquisa*
3. *Extensão*
4. *Exercício profissional*

Compreende-se que tais atividades ampliam os conteúdos das disciplinas que integram o currículo, permitindo de forma mais efetiva, a interdisciplinaridade e multidisciplinaridade necessárias ao nutricionista.

A possibilidade de frequentar cursos, seminários e outros eventos que sejam na área de saúde ou não, viabiliza a comunicação entre as diversas áreas, cuja importância é evidente quando se deseja fazer uma leitura da Nutrição não só no texto global, mas, sobretudo, no contexto social.

A proposta permite, também, ao discente, a participação na formação do seu currículo, atendendo à crescente demanda do conhecimento sem a consequente sobrecarga de creditação e no tempo de conclusão do curso.

Flexibilização:

A flexibilização horizontal ao incorporar o currículo do aluno com outras atividades proporciona, também, a estimulação das vocações acadêmicas, através dos programas de extensão e monitoria, e abre oportunidade para um fluxo de conhecimento entre o Curso, a Universidade e a Sociedade.

Tendo em vista a importância de preparar um profissional com capacidade crítica e reflexiva, que encontre soluções para um mundo em processo constante de mudanças, as atividades optativas e complementares passam a ter um papel importante na formação crítica, reflexiva e construtiva que se quer oportunizar no curso.

O curso de Nutrição estimulará o desenvolvimento dessas atividades através de entidades da Universidade, mas buscará, para alcance mais efetivo dos objetivos acadêmicos, realizá-las em estreita parceria com outras instituições, de forma que seja possibilitada ao aluno uma contínua inserção nos processos de sua comunidade.

Articulação entre Teoria e Prática:

A proposta de organização curricular do curso de Nutrição pressupõe a elaboração de um currículo sustentado por matrizes teórico-filosóficas que correspondem a uma perspectiva crítica da Nutrição e fundamentalmente capaz de romper a dicotomia teoria/prática, adotando um modelo didático centralizado no aluno.

Para tanto, busca-se o entendimento do currículo não como simples agregação e listagem de disciplinas, mas como um conjunto articulado de atividades que possibilitem a transmissão do conhecimento através de variados procedimentos metodológica, pedagógica e acadêmica adequada a seus conteúdos.

A inter-relação do ensino teórico e prático será alcançada através da total e permanente integração do conteúdo programático, quando aspectos teóricos serão fornecidos, subsidiando a abordagem prática, quer seja laboratorial, ambulatorial ou coletiva, de forma concomitante e contínua, na quase totalidade das disciplinas que compõem a estrutura curricular. As turmas teóricas, em geral, de 50 alunos, serão divididas em grupos de 15 estudantes para cada turma prática, para que o professor possa acompanhar e avaliar, com segurança, o perfeito domínio da técnica pelo aluno.

Indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão:

Reconhecendo a necessidade da constância de atualização na formação de um profissional, e um embasamento teórico e prático sólido, será estimulado no curso desde o primeiro semestre em todas as disciplinas o exercício da pesquisa e da extensão. Proporcionando dessa maneira vivências de contexto social e diversas possibilidades para o exercício da produção de conhecimento.

Dessa forma, desenvolvendo nos alunos a autonomia necessária à organização de suas atividades de estudo. Levando-os a reconhecer na prática a constante transformação, desenvolvendo uma atitude crítica e investigativa de forma a contribuir em sua área de atuação através da articulação graduação/pós-graduação, seja através do desenvolvimento de atividades interdisciplinares e multiprofissionais.

Curricularização da extensão:

A extensão na concepção metodológica do curso de Nutrição é promotora do desenvolvimento sustentável numa perspectiva de universidade socialmente relevante. Estabelece como diretrizes a interação dialógica, a interdisciplinaridade e interprofissionalidade; a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão; o impacto na formação do estudante e na transformação social, tendo por pilares a sistematização do fazer extensionista e sua universalização.

Assim, a relação ensino-pesquisa-extensão acontece a partir do diálogo coletivo, considerando as situações do contexto em que está inserido e objetivando a formação de atores sociais que tenham ampliado o universo de referência para a realidade social com questões contemporâneas. Isso permite o enriquecimento da experiência discente e a reafirmação dos compromissos éticos e solidários da universidade brasileira.

- **Matriz Curricular**

O curso concebido apresenta uma matriz curricular que atende as “Diretrizes Curriculares dos Cursos de Nutrição” elaboradas pela Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição, da Secretaria de Educação Superior – SESu, do Ministério da Educação.

Sendo que, a estrutura curricular está em consonância com as diretrizes da legislação vigente que regulamenta as definições de perfil e de conteúdos (Resolução no 05/2001 de 07/11/2001 do Conselho Federal de Educação. Brasília, 07 de novembro de 2001) buscando-se uma forma hierarquizada na formação do aluno, assim como uma integração constante entre a teoria e a prática.

Os conteúdos curriculares devem abranger tópicos das Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciência dos Alimentos. Na tabela a seguir, pode-se observar a distribuição percentual da matriz curricular deste projeto no que diz respeito a estas subáreas.

TABELA 1 – Distribuição percentual de disciplinas obrigatórias da matriz curricular conforme áreas temáticas expostas nas diretrizes curriculares para cursos de Nutrição.

Subárea	Disciplinas obrigatórias	Percentua l
Ciências Biológicas e da Saúde	Anatomia Humana, Biofísica, Embriologia e Histologia, Fisiologia Humana, Farmacologia Básica, Processos Patológicos Gerais, Biologia Celular e Molecular, Parasitologia, Fitoterapia, Bioquímica Básica, Microbiologia, Bioestatística, Epidemiologia, Fisiologia da Nutrição.	27,08%
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Socioantropologia, Filosofia, Ciências Sociais e Econômicas, Bioética, Metodologia da Pesquisa, Comunicação, Psicologia Aplicada à Nutrição, Seminários de Monografia I, Seminários de Monografia II.	18,75%
Ciências da Alimentação e Nutrição	Vivências em Nutrição I, Vivências em Nutrição II, Bioquímica da Nutrição, Educação Nutricional I, Educação Nutricional II, Nutrição Normal e Dietética I; Nutrição Normal e Dietética II, Administração dos Serviços de Alimentação I, Administração dos Serviços de Alimentação II, Nutrição em Saúde Pública I, Nutrição em Saúde Pública II, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, Nutrição Esportiva, Nutrição Experimental, Nutrição Materno Infantil, Técnica Dietética; Avaliação do Estado Nutricional; Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado em Saúde Pública.	43,75%
Ciências dos Alimentos	Bioquímica dos Alimentos, Higiene e Microbiologia dos Alimentos, Bromatologia I; Bromatologia II, Tecnologia dos alimentos.	10,41%

A matriz curricular desse PPC está de acordo com a Meta 12.7 do Plano Nacional de Educação (2011-2020) que indica a reserva mínima de dez por cento do total da carga horária total do curso para a atuação dos estudantes em atividades de extensão. As atividades de extensão serão oferecidas em todas as disciplinas (obrigatórias e eletivas) em 10% de sua carga horária. O professor responsável pela disciplina irá definir a atividade extensionista no plano de ensino, de acordo com os fundamentos deste PPC.

A distribuição dos conteúdos curriculares permitirá ao futuro profissional incorporar ao seu patrimônio técnico-científico conhecimentos e habilidades que lhe credencie ao exercício da Nutrição, no âmbito da saúde pública e privada. Como um profissional de formação generalista, estando sua prática clínica inserida no modelo de Promoção à Saúde e que valorize sua dimensão humana e seu compromisso social, como um participante efetivo no desenvolvimento nacional.

Nesse contexto, o ensino e as diretrizes curriculares do curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco – *Campus* Petrolina considerará as competências requeridas ao profissional generalista, havendo, entretanto, para sua formação complementar, inúmeras possibilidades de flexibilização curricular, adaptando-as às necessidades socioeconômicas regionais e da própria sociedade, caracterizado no projeto pedagógico deste curso, possibilitando ao futuro profissional competitividade em um mercado de trabalho cada vez mais exigente, integrado e globalizado.

O projeto curricular, contemplando a flexibilidade, garante assim, seu ajuste às mudanças ocorridas no mercado de trabalho da Nutrição. A variedade na oferta dos tipos de atividades para integralização curricular é considerada, de maneira a levar o aluno a desenvolver sua capacidade de lidar com problemas e buscar soluções.

Na estrutura curricular do Curso será contemplada a formação humanística do graduando, onde o relacionamento interpessoal adequado na comunidade acadêmica, que envolve necessariamente, o paciente, o outro aluno, o professor e o funcionário é de valor fundamental.

A visão social ou humanística e ética será trabalhada não apenas nas disciplinas de cunho social, mas também inserida na filosofia da articulação curricular, quando todo o corpo docente estará engajado nessa perspectiva, considerando aspectos biopsicossociais, filosóficos, políticos, econômicos e culturais.

Os conteúdos programáticos estão organizados em 09 (nove) períodos letivos, constituídos de disciplinas obrigatórias e de atividades acadêmicas específicas (estágios curriculares; trabalho de conclusão de curso; disciplinas optativas e atividades complementares).

A carga horária total do curso compreende 3.570 h (três mil e quinhentos e setenta horas), as quais poderão ser integralizadas das seguintes formas:

- ✓ **Mínimo: 4,5 anos (09 períodos letivos);**
- ✓ **Máxima: 6,5 anos (13 períodos letivos).**

- Disciplinas Obrigatórias:

De acordo com a estrutura curricular, 2.580 h (duas mil e quinhentos e oitenta horas) estão destinadas às disciplinas obrigatórias e correspondem a 72,26% da carga horária total do curso. A organização sequencial das disciplinas segue uma lógica de complexidade crescente do conhecimento, permitindo ao aluno construir paulatinamente o seu saber, culminando com o desenvolvimento de um trabalho técnico e/ou científico, denominado Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), considerada, nesta estrutura curricular, atividade obrigatória.

- Atividades Acadêmicas Específicas:

- ✓ Atividade Obrigatória (Trabalho de Conclusão de Curso – TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é atividade obrigatória a ser exercida pelo aluno concluinte da graduação, através das disciplinas obrigatórias Seminários de Monografia I e Seminários de Monografia II. Constitui-se de uma monografia ou artigo a partir de um projeto de ensino, pesquisa ou extensão executado durante o Curso, seja ela de revisão da literatura, documental ou experimental. Visa proporcionar ao estudante oportunidade para explorar um tópico do curso, numa extensão maior que os trabalhos comuns do mesmo, em nível de graduação, considerado isso, um requisito parcial para a obtenção do grau de bacharelado em Nutrição.

É uma atividade de integração do conhecimento construído ao longo do processo de graduação, na qual o discente desenvolverá o trabalho na forma de projeto de pesquisa ou extensão a ser apresentado no período pré-estabelecido de conclusão do curso. As regras do TCC estão estabelecidas nas Normas para Elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso de Graduação em Nutrição, anexado como apêndice.

- ✓ Disciplinas eletivas

A oferta das disciplinas eletivas acontecerá nos períodos previstos, conforme Matriz Curricular, sendo estas oferecidas de acordo com a coerência dos conteúdos abordados no semestre. Podem ser oferecidas 24 (vinte e quatro) disciplinas, elencadas na TABELA 12. O aluno terá a flexibilidade de optar por um total de 06 créditos, o equivalente a 90 horas de disciplinas eletivas, representando 2,52% da carga horária total do curso.

Além disso, o discente pode cursar disciplinas optativas ofertadas pelos demais cursos oferecidos pela Universidade de Pernambuco ou qualquer Instituição de Ensino Superior.

Matriz Curricular Sequencial

Nas Tabelas a seguir, pode-se observar a matriz curricular sequencial proposta para o curso de graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco, *Campus* Petrolina conforme o período.

TABELA 2 – Disciplinas do primeiro período do curso de Nutrição da UPE

PRIMEIRO ANO					
PRIMEIRO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ- REQUISITO
N001	Anatomia Humana	75 h	45 h	30 h	-
N002	Biofísica	45 h	30 h	15 h	-
N003	Biologia Celular e Molecular	75 h	60 h	15 h	-
N004	Bioquímica Básica	75 h	60 h	15 h	-
N005	Vivências em Nutrição I	45 h	30 h	15 h	-
N006	Socioantropologia	60 h	60 h	0 h	-
CH* SEMESTRAL		375 h	285 h	90 h	

* CH = Carga horária

TABELA 3 – Disciplinas do segundo período do curso de Nutrição da UPE

PRIMEIRO ANO					
SEGUNDO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ- REQUISITO
N007	Bioquímica da Nutrição	60 h	45 h	15 h	Bioquímica Básica
N008	Fisiologia Humana	75 h	60 h	15 h	Anatomia Humana; Biologia Celular e Molecular
N009	Farmacologia	45 h	30 h	15 h	Anatomia Humana;

	Básica				Bioquímica Básica
N010	Embriologia e Histologia	75 h	45 h	30 h	Biologia Celular e Molecular
N011	Vivências em Nutrição II	45 h	30 h	15 h	Vivências em Nutrição I
N012	Filosofia	30 h	30 h	0 h	-
N013	Microbiologia	60 h	45 h	15 h	Biologia Celular e Molecular
CH* SEMESTRAL		390 h	285 h	105 h	

* CH = Carga horária

TABELA 4 – Disciplinas do terceiro período do curso de Nutrição da UPE

SEGUNDO ANO					
TERCEIRO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO
N013	Bioquímica dos Alimentos	60 h	45 h	15 h	Bioquímica da Nutrição
N014	Epidemiologia	45 h	45 h	0 h	-
N015	Fisiologia da Nutrição	60 h	45 h	15 h	Fisiologia Humana
N016	Higiene e Microbiologia dos Alimentos	60 h	45 h	15 h	Microbiologia
N017	Metodologia da Pesquisa	60 h	60 h	-	-
N018	Parasitologia	60 h	45 h	15 h	Biologia Celular e Molecular
-	Eletiva/Optativa	30 h	30 h	0 h	-
CH* SEMESTRAL		375 h	315 h	60 h	

* CH = Carga horária

TABELA 5– Disciplinas do quarto período do curso de Nutrição da UPE

SEGUNDO ANO					
QUARTO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO
N019	Avaliação do Estado Nutricional	75 h	45 h	30 h	Fisiologia da Nutrição
N020	Bioestatística	45 h	45 h	0 h	Metodologia da Pesquisa
N021	Bromatologia I	60 h	45 h	15 h	Bioquímica dos Alimentos
N022	Educação Nutricional I	60h	45 h	15h	Vivências em Nutrição II

N024	Processos Patológicos Gerais	90 h	90 h	-	Histologia e Embriologia
N023	Fitoterapia	45 h	30 h	15 h	Farmacologia Básica
CH* SEMESTRAL		375 h	300 h	75 h	

* CH = Carga horária

TABELA 6 – Disciplinas do quinto período do curso de Nutrição da UPE

TERCEIRO ANO					
QUINTO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRIC A	CH* PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO
N025	Bromatologia II	60 h	45 h	15 h	Bromatologia I
N026	Ciências Sociais e Econômicas	45 h	45h	0 h	Socioantropologia
N027	Educação Nutricional II	30 h	-	30 h	Educação Nutricional I
N028	Bioética	30 h	30 h	-	-
N029	Nutrição Normal e Dietética I	60 h	45 h	15 h	Avaliação do Estado Nutricional
N030	Psicologia Aplicada à Nutrição	45 h	45 h	0 h	-
N031	Técnica Dietética	60 h	45 h	15 h	Higiene e Microbiologia dos Alimentos
-	Eletiva/Optativa	30 h	30 h	0 h	-
CH* SEMESTRAL		360 h	270 h	75 h	

* CH = Carga horária

TABELA 7 – Disciplinas do sexto período do curso de Nutrição da UPE

TERCEIRO ANO					
SEXTO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO
N032	Administração dos Serviços de Alimentação I	75 h	45 h	30 h	Técnica Dietética
N033	Nutrição Normal e Dietética II	60 h	45 h	15 h	Nutrição Normal e Dietética I
N034	Nutrição em Saúde Pública I	75 h	60 h	15 h	Educação Nutricional II

N035	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	75 h	60 h	15 h	Processos Patológicos Gerais/ Avaliação do Estado Nutricional
N036	Tecnologia dos Alimentos	75 h	60 h	15 h	Bromatologia II
N037	Seminários de Monografia I	30 h	15h	15 h	Bioestatística/ Metodologia da pesquisa
CH* SEMESTRAL		390 h	285 h	105 h	

* CH = Carga horária

TABELA 8 – Disciplinas do sétimo período do curso de Nutrição da UPE

QUARTO ANO					
SÉTIMO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO
N038	Administração dos Serviços de Alimentação II	60 h	30 h	30 h	Administração dos Serviços de Alimentação I
N039	Nutrição Esportiva	30h	30h	-	Nutrição Normal e Dietética II
N040	Nutrição Experimental	45 h	45 h	-	Fisiologia da Nutrição
N041	Nutrição Materno Infantil	60 h	45 h	15 h	Avaliação do Estado Nutricional
N042	Nutrição em Saúde Pública II	75 h	60 h	15 h	Nutrição em Saúde Pública I
N043	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	75 h	60 h	15 h	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
-	Eletiva/Optativa	30 h	30 h	0 h	-
CH* SEMESTRAL		375 h	300 h	75 h	

* CH = Carga horária

TABELA 9–Disciplinas do oitavo período do curso de Nutrição da UPE

QUARTO ANO					
OITAVO PERÍODO					

CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ- REQUISITO
N044	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240 h	-	240 h	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II
N045	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	240 h	-	240 h	Administração dos Serviços de Alimentação II
CH* SEMESTRAL		480 h	-	480 h	

* CH = Carga horária

TABELA 10–Disciplinas do nono período do curso de Nutrição da UPE

QUINTO ANO					
NONO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ- REQUISITO
N046	Estágio Supervisionado em Saúde Pública	240 h	-	240 h	Nutrição em Saúde Pública II
N047	Seminários de Monografia II	30 h	-	30 h	Seminários de Monografia I
CH* SEMESTRAL		270 h	30 h	240 h	

* CH = Carga horária

Na Tabela 11, pode-se verificar o elenco das disciplinas eletivas propostas para o referido curso, enquanto na Tabela 12 observa-se a distribuição de carga horária total do curso, de estágios, de disciplinas obrigatórias, eletivas e atividades complementares do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco.

TABELA 11 – Elenco de Disciplinas Eletivas do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco

CÓDIGO	DISCIPLINA	CH total	CH*	PRÉ-REQUISITO
N048	Alimentação Escolar	30 h	15 h/15 h	-
N049	Alimentos Funcionais	30 h	30 h	-
N050	Bases Fisiopatológicas das Doenças Crônicas	30 h	30 h	-
N051	Bioquímica Clínica	30 h	15 h / 15 h	Bioquímica Básica
N052	Controle de Qualidade dos Alimentos	30 h	30 h	Administração dos Serviços de Alimentação 1
N053	Educação Nutricional Inclusiva	45 h	30 h / 15 h	Educação Nutricional I
N054	Empreendedorismo	30 h	30 h	-
N055	Epidemiologia Nutricional	30 h	15 h / 15 h	-

N056	Erros Inatos do Metabolismo	30 h	30 h	-
N057	Gastronomia em Serviços de Alimentação	30h	15 h / 15 h	Técnica dietética
N058	História e Cultura Africana e Afro-Brasileira	30 h	30 h	-
N059	Interação droga-nutriente	30 h	30 h	-
N060	Imunopatologia	30 h	30 h	-
N061	Interprofissionalidade em saúde	30 h	15 h / 15 h	-
N062	Introdução à Análise Sensorial	30 h	30 h	-
N063	Libras Básica	30 h	15 h / 15 h	-
N064	Noções de Comunicação Oral	45 h	15 h / 30 h	-
N065	Nutrição e Fome	30h	30 h	-
N066	Nutrição e Gerontologia	30 h	30 h	Nutrição Normal e Dietética II
N067	Nutrição e Informática	30h	30h	-
N068	Nutrição e Marketing	30 h	30 h	-
N069	Princípios do Comportamento Alimentar	45 h	45 h	Fisiologia da Nutrição
N070	Tecnologia de Frutos Tropicais	30 h	30 h	-
N071	Tópicos Especiais em Aleitamento Materno	45 h	30 h / 15h	-

* CH = Carga horária (CH teórica/CH prática)

TABELA 12 – Distribuição de carga horária total do curso, de estágios, de disciplinas obrigatórias, eletivas e atividades complementares do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco.

DISTRIBUIÇÃO	CH*
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	3.570 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ESTÁGIO	720 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	2.580 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES	180 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS ELETIVAS	90 h

* CH = Carga horária

O Ementário do Bacharelado de Nutrição da UPE encontra-se abaixo:

EMENTÁRIO

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

PRIMEIRO PERÍODO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA
DISCIPLINA – ANATOMIA HUMANA
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N001

CARGA HORÁRIA TOTAL – 75h Teoria: 40h Prática: 25h Extensão: 10%

EMENTA

Estudo dos conceitos básicos para a metodologia anatômica, enfatizando a necessidade do entendimento do organismo em seu funcionamento integrado, a partir do estudo das diversas estruturas do corpo humano. Estudo morfológico das principais estruturas anatômicas relacionadas à osteologia, artrologia, miologia, sistemas cardiovascular, respiratório, digestório, endócrino, genitourinário (masculino e feminino), nervoso (central e periférico) e órgãos dos sentidos, abordando a morfologia, conceito, função, localização e relações entre estruturas dos referidos sistemas.

ÁREA/EIXO/NÚCLEO

Ciências Biológicas
 Anatomia
 Núcleo básico - obrigatório

COMPETÊNCIA (S)

1. Compreender os conceitos básicos para o estudo da Anatomia Humana.
2. Desenvolver conhecimento sobre o conceito, função, morfologia, vascularização e inervação das estruturas dos sistemas abordados.
3. Compreender a localização das estruturas anatômicas e relaciona-las com outras de acordo com os sistemas abordados.
4. Compreender a construção do corpo humano na perspectiva biopsicossocial.

HABILIDADES

Competência 1

- Utilizar adequadamente a postura e o manuseio das peças anatômicas.
- Dominar a linguagem científica (Nômina anatômica).
- Desenvolver a capacidade de reconhecer uma estrutura anatômica.
- Descrever estruturas de acordo com a posição anatômica, planos e eixos do corpo humano.
- Reconhecer os sistemas do corpo humano: sistemas locomotor, cardiovascular, respiratório, digestório, genitourinário feminino e masculino, endócrino, nervoso e órgãos dos sentidos.

Competência 2

- Definir uma estrutura anatômica.
- Reconhecer, identificar e nomear a estrutura anatômica.
- Descrever a morfologia das estruturas anatômicas.
- Relacionar as estruturas anatômicas com seus sistemas e funções.
- Identificar a vascularização e inervação das estruturas anatômicas.

Competência 3

- Definir a localização das estruturas anatômicas.
- Identificar as relações posicionais da estrutura anatômica com outras estruturas de

diversos sistemas.

Competência 4

- Capacitar o aluno quanto ao entendimento dos fundamentos anatômicos, a fim auxiliar na compreensão das demais disciplinas da área básica e profissional, para o curso de nutrição.
- Articular o conhecimento no contexto da educação interprofissional.
- Compreender a individualidade e integralidade do ser humano relacionando a Anatomia ao Meio.
- Desenvolver a biossegurança e ética para com a Anatomia Humana.
- Potencializar a autonomia, criatividade, cientificidade, raciocínio clínico, auto-aperfeiçoamento, compromisso e cooperação dos educandos.
- Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Introdução à Anatomia | 9. Sistema Urinário |
| 2. Osteologia (generalidades) | 10. Sistema Genital Masculino |
| 3. Artrologia (generalidades) | 11. Sistema Genital Feminino |
| 4. Miologia (generalidades) | 12. Sistema Endócrino |
| 5. Sistema Cardiovascular | 13. Sistema Nervoso |
| 6. Sistema Respiratório | |
| 7. Sistema Digestório | |
| 8. Órgãos dos Sentidos | |

BIBLIOGRAFIA

1. D' ÂNGELO, J.G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. Rio de Janeiro: Atheneu, 3ª ed. 2007.
2. DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana Básica. Rio de Janeiro. Atheneu, 2ª Ed., 2008.
3. DARKER, R.L.; VOGL, W.; MITCHELL, A.W.M. Gray's Anatomia para estudantes. São Paulo: Elsevier, 2ª ed. 2004.
4. GRAY, F. R. S. H.; GOSS, A. B. Anatomia. Guanabara Koogan, 29ª Ed., 1988.
5. MOORE, K. L; DALLEY, A.F. Anatomia orientada para a clínica. Guanabara Koogan, 5ª. Ed, 2007.
6. MOSES, K. P. Atlas Fotográfico de Anatomia Clínica. Elsevier. 2006.
7. NETTER, F. H. - Atlas de Anatomia Humana, Artes Médicas, Porto Alegre, 3ª ed. 2001.
8. SOBOTTA, J. Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, Vol. 1 e 2, 2006.
9. STONE, J. R. & STONE, J. A. Atlas Musculoesquelético. Artmed. 5ª ed. 2006.
10. TORTORA, G. J.; GRABOWSKI, S. R. Corpo Humano. Fundamentos da Anatomia e Fisiologia. Artmed. 6ª ed. 2008.
11. TILLMANN, B. N. Atlas de Anatomia Humana. Manole. 1ª ed. 2006.
12. KAPIT, W; ELSON, LM. Anatomia: Um livro para colorir. Roca. 3ª ed. 2004.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – BIOFÍSICA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N002		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 Horas Teóricas e 15 Horas Práticas Extensão: 10%		
EMENTA Conhecimento básico acerca dos fenômenos biológicos através das leis e princípios da física, bem como, estudo das membranas, funcionamento dos sistemas e fundamentos de Radiobiologia. Abordagem física de temas relacionados a prática cotidiana do profissional de nutrição.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Biofísica Núcleo básico – obrigatório	COMPETÊNCIAS 1. Compreender os conceitos básicos da física e correlacionar com a fisiologia. 2. Compreender o funcionamento da membrana biológica 3. Compreender os métodos biofísicos de conservação 4. Compreender a aplicação de técnicas biofísicas para tratamento, diagnóstico e pesquisas científicas	HABILIDADES Competência 1 ● Utilizar os conceitos fundamentais de física com o nosso cotidiano; Competência 2 ● Compreender o conceito de biofísica de membrana e sua aplicabilidade; Competência 3 Compreender os principais métodos de conservação utilizados na indústria alimentícia Competência 4 ● Compreender a importância da Biofísica utilizada na área de Saúde;
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Composição Fundamental do Universo 2. Teoria dos Campos 3. Biofísica de membranas 4. Métodos Biofísicos de Conservação 5. Biofísica das radiações ionizantes 6. Radiodiagnóstico 7. Cromatografia		
BIBLIOGRAFIA 1. BERNE, Robert M. & LEVY, Matthew N. Fisiologia . Editora Guanabara, Rio de Janeiro, 1990. 2. CAMPBELL, June M. & CAMPBELL, Joe B. Matemática de Laboratório . Editora Roca Ltda, São Paulo, 1986. 3. DÚRAN, José Enrique Rodas. Biofísica - Fundamentos e Aplicações . Editora Prentice Hall, São Paulo, 2003. 4. GARCIA, Eduardo A. C. Biofísica . Editora Savier, São Paulo, 1998. 5. OKUNO, Emico; Caldas, Iberê L. & Chow, Cecil. Física para Ciências Biológicas e Biomédicas . Editora Harbra, São Paulo, 1986.		

- | | |
|-----|---|
| 6. | TAUHATA, L.; SALATI, I. P. A. PRINZIO, R.; PRINZIO, A. Radioproteção e Dosimetria– Fundamentos , CNEN. 2003. |
| 7. | HENEINE, I.F. Biofísica Básica . São Paulo: Atheneu, 1984. KELLER, F.J. ET all. Física. Vol. 1 e 2. São Paulo: Makron Books, 1999. |
| 8. | OKUMO, E. ET ALL. Física para Ciências Biológicas e Biomédicas . São Paulo: Harper & Row do Brasil, 1982. VIII |
| 9. | HALLIDAY, D. et all. Fundamentos de Física . Vol. 4. 4a edição. Rio de Janeiro: LTC, 1996. |
| 10. | AZEVEDO, A. P. Radioproteção em Serviços de Saúde . FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde |
| 11. | VOLKENSHEIN, M. V. Biofísica . Moscou:, Editorial Mir, 1985. |

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO

UNIDADE – CAMPUS PETROLINA

DISCIPLINA – BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR
--

CÓDIGO DA DISCIPLINA – N003

CARGA HORÁRIA TOTAL – 75 HORAS (60H TEÓRICAS; 15H PRÁTICAS) Extensão: 10%
--

EMENTA

A disciplina tem como objetivo fornecer aos alunos as habilidades de conhecer, compreender e identificar as estruturas, composições e organização celular e sua composição genética, assim como dar-lhes a capacidade de aplicar os conhecimentos adquiridos na interpretação das condições patológicas humanas.
--

ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
-------------------------	------------------------	--------------------

Ciências da Saúde Nutrição Núcleo básico - obrigatório	1- Conhecer as células em suas estruturas, compostos químicos e teorias de origem; 2- Compreender as etapas do ciclo celular e o seu papel no desenvolvimento humano; 3- Conhecer a composição genética da célula, patologias associadas e os principais métodos moleculares utilizados; 4- Preparar lâminas, manipular microscópio óptico e conhecer as regras de biossegurança laboratoriais;	Competência 1 <ul style="list-style-type: none"> ● Reconhecer e descrever as teorias da origem da vida; ● Identificar as características biológicas que diferem as células procariontes das eucariontes, assim como os diferentes tipos de organizações celulares eucariontes; ● Identificar estruturas e organelas celulares sabendo descrever suas funções; Competência 2 <ul style="list-style-type: none"> ● Descrever e diferenciar a mitose da meiose; ● Compreender o papel da divisão celular na formação dos órgãos, tecidos e gametas; ● Interpretar o papel da apoptose como etapa fundamental no controle da tumorigênese; Competência 3 <ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer a origem dos estudos sobre hereditariedade, a evolução do conhecimento sobre genética e o seu estado atual; ● Identificar e descrever a estrutura dos ácidos nucleicos, tendo a capacidade de diferenciá-los entre si; ● Identificar as mutações cromossômicas e associar estas mutações à patologias humanas; ● Compreender a importância dos métodos moleculares e de sua evolução no
--	--	---

		<p>desenvolvimento de novos produtos e no diagnóstico de doenças;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aconselhar geneticamente indivíduos com histórico de doenças hereditárias na família; <p>Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer e identificar as partes do microscópio óptico e da lupa; ● Manipular o microscópio óptico, lupa, pipetas e corantes na preparação e observação de lâminas; ● Avaliar os riscos inerentes ao trabalho laboratorial e aplicar as regras de biossegurança;
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Métodos de estudo em biologia celular 2. Estrutura celular procarionte e eucarionte 3. Componentes químicos das células 4. Membranas celulares e citosol 5. Citoesqueleto e Junções Celulares 6. Matriz extracelular 7. Morte Celular 8. Ciclo Celular e Câncer 9. Conceitos básicos de Mendelismo aplicado ao aconselhamento genético 10. Estrutura cromossômica e suas mutações 11. Estrutura do DNA e Replicação 12. Expressão gênica 13. Mutação gênica 14. Genética de microorganismos 15. Tecnologia do DNA recombinante 		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ALBERTS, Bruce, et al. Fundamentos da Biologia Celular – uma introdução à biologia molecular da célula. Porto Alegre: Artmed, 2004. 2. DE ROBERTIS, Eduardo e HIB, José. Bases da Biologia Celular e Molecular. 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 3. JORDE, L. B., CAREY, J. C., BANSHAD, M. J., WAIT, R. L. - Genética Médica. 2º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 4. JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa. Biologia celular e molecular. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 5. HOFFE, Patrícia. Genética Médica Molecular. 1º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 6. SNUSTTAD, Simnos. Fundamentos de Genética. 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 7. ANTHONY J. F. Griffiths; Richard C. Lewontin; Carroll, Sean B.; Susan R. Wessler. Introdução a Genética. 9ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. <p>Também podem ser utilizados artigos científicos atualizados</p>		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – BIOQUÍMICA BÁSICA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N004		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75h (60h Teóricas e 15h Práticas) Extensão: 10%		
EMENTA Química da água e equilíbrio ácido-base. Bioenergética. Vitaminas e Sais Minerais. Química de carboidratos, lipídios e proteínas, com correlações clínicas. Metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas. Integração Metabólica.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Bioquímica básica Núcleo básico - obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 1. Discutir e descrever a relação metabólica de ácidos e tampões do sangue, a nomenclatura, a estrutura e algumas propriedades das maiores classes de compostos encontrados no corpo humano. 2. Descrever e apresentar a visão geral das principais rotas metabólicas dos macronutrientes; compreender a integração que existe entre essas vias clássicas do metabolismo bioquímico.	HABILIDADES Competência 1 <ul style="list-style-type: none"> ● Definir fórmula geral, propriedades, classificação e função das proteínas, lipídeos e carboidratos ● Ser conhecedor dos mecanismos de catálise, regulação, inibição e cinética enzimática. ● Identificar as fontes de vitaminas e coenzimas, bem como, a classificação, função, deficiência (causas e consequências). Competência 2 <ul style="list-style-type: none"> ● Possuir uma visão geral das vias metabólicas (glicólise, glicogênese, gliconeogênese, glicogenólise), rendimento energético e regulação, distúrbios do metabolismo dos carboidratos. ● Compreender os conceitos de digestão, absorção, beta-oxidação, rendimento energético, distúrbios do metabolismo dos lipídios (obesidade, hipertensão) ● Descrever os processos de digestão, absorção, oxidação, ciclo da uréia, transaminases, anormalidades do metabolismo da fenilalanina e tirosina.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Fundamentos de bioquímica. 2. Normas de segurança em laboratório 3. Química da água. 4. Química e funções das proteínas. 7. Química e funções dos carboidratos. 8. Química e funções dos lipídios. 8. Enzimas. 9. Cinética Enzimática 10. Vitaminas. 11. Glicólise. 12. Ciclo do ácido cítrico.		

13. Cadeia transportadora de elétrons
14. Fosforilação oxidativa.
15. Gliconeogênese e metabolismo do glicogênio.
16. Metabolismo dos lipídios.
17. Metabolismo das proteínas.
18. Distúrbios do metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas.
19. Integração do metabolismo energético.

BIBLIOGRAFIA

1. CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
2. LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael M.; SIMÕES, Arnaldo Antônio; LODI, Wilson Roberto Navega. **Lehninger princípios de bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.
3. MARZZOCO, Anita.; TORRES, Bayardo B. **Bioquímica básica**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
4. STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 4.ed. -. Rio de Janeiro: Ganabara Koogan, c1996.
5. VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de Bioquímica: a vida em nível molecular**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – VIVÊNCIAS EM NUTRIÇÃO I		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – (CÓDIGO)		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45h TEÓRICA: 30h PRÁTICA: 15h Extensão 10%		
EMENTA		
<p>Proporcionar conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição. Caracterizar o profissional nutricionista e suas áreas de atuação. Oportunizar ao aluno o contato com as atividades profissionais, com as entidades de classe e com os profissionais e disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição, permitindo a inserção do aluno em cenários de vivências.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da Saúde/ Nutrição	1. Apresentar aos alunos a Ciência da Nutrição em seus aspectos biopsicossociais	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender os conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição; 2. Identificar as áreas de atuação profissional; 3. Proporcionar aos alunos um contato direto com os profissionais e entidades de classe.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Princípios da Nutrição/Nutrientes 2. Carboidratos 3. Lipídeos 4. Proteínas 5. Minerais 6. Vitaminas; 7. Água e eletrólitos; 8. Alimentos funcionais; 9. Biodisponibilidade; 10. O Nutricionista e a ética profissional – Membro CRN 11. Vivências em Nutrição na Administração dos Serviços de Alimentação; 12. Vivências em Nutrição na Clínica; 13. Vivências em Nutrição na Saúde Pública 		
BIBLIOGRAFIA		
<p>DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. 2 ed. São Paulo: Savier, 2008. GALISA, M. S., ESPERANÇA, L. M. B., SÁ, N. G. Nutrição: Conceitos e Aplicações. São Paulo: M Books, 2008. GIBNEY, M. J, VORSTER, H., KOK, F. J. Introdução à nutrição humana. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2010. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>VASCONCELLOS, F.A.G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Rev.Nutr., Campinas, v.15, n.2, p.127-138, 2002.</p>		

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2015.
TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – SÓCIO-ANTROPOLOGIA		
TIPO - OBRIGATÓRIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N006		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60 Extensão: 10%		
<p>EMENTA. Sociologia conceitos e definições em suas relações com Antropologia social e a Antropologia da cultura, possibilitando introduzir perspectivas sócio-antropológicas dos contextos sociais; onde se destacam a constituição identitária dos sujeitos modernos, a globalização e o efeito de contração espaço-tempo na pós-modernidade e a medicalização social. Alteridade e relativismo cultural, Igualdade, diferença e diversidade. Antropologia e saúde. Antropologia da alimentação.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
<p>Ciências Humanas Sociologia /Antropologia Núcleo básico obrigatório</p>	<p>Competência 1 Conhecer princípios e conceitos sociológicos e antropológicos, substanciais ao aprofundamento dos saberes necessários à formação do Nutricionista.</p> <p>Competência 2 -Entender a construção social do conceito antropológico de cultura.</p> <p>Competência 3 Identificar processos básicos de constituição de identidades modernas: - Identidade social, - Identidade cultural, - Identidade Narrativa</p> <p>Competência 4 - Identificar os efeitos da globalização</p> <p>Competência 5 - Perceber as noções de tempo e espaço no contexto da modernidade.</p> <p>Competência 6 -Conhecer os conceitos de igualdade, diferença e diversidade.</p> <p>Competência 7 -Compreender os principais conceitos da antropologia da saúde.</p> <p>Competência 8</p>	<p>Habilidades da competência 1 -Descrever os conceitos básicos da sociologia - Detalhar a abrangência da antropologia</p> <p>Habilidades da competência 2 - Discutir os diversos significados da palavra cultura. - Relacionar o conceito antropológico de cultura a uma construção histórico-social.</p> <p>Habilidade da competência 3 - Relacionar as dimensões social, antropológica e política do cuidado da saúde de pessoas e coletivos.</p> <p>Habilidade da competência4 - Listar pontos positivos e negativos da globalização.</p> <p>Habilidade da competência 5 -Conceituar tempo e espaço</p> <p>Habilidade da competência 6 -Entender igualdade e diferença dentro de uma perspectiva inclusiva.</p> <p>Habilidade da competência7 - Relacionaras noções de saúde e doença aos contextos culturais.</p> <p>Habilidade da competência8 - Relacionar os hábitos alimentares ao</p>

	<p>-Conhecer os fundamentos da antropologia da alimentação. Competência 9 -Apropriar-se das noções de imaginário, representações sociais, etnocentrismo e relativismo cultural.</p>	<p>desenvolvimento sociocultural dos grupos humanos. - Habilidade da competência9 - Definir as principais categorias da antropologia.</p>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>I- Conceitos Sócio antropológicos -A perspectiva sociológica sua utilidade à vida social e interfaces com a saúde; -O desenvolvimento do pensamento sociológico clássico (objetos da Sociologia); -Áreas de abrangência da Antropologia - Construção social do conceito de cultura -Antropologia e saúde (corpo, saúde e doença) -Antropologia e alimentação</p> <p>II- Sociedade, identidades e sujeitos -Organização social, estruturas de interação versus indivíduo -Relações sociais -Status, papéis sociais e identidade. -A Constituição do Sujeito Moderno e a Identidade Pós Moderna -As Identidades Social, Cultural e Narrativa e as questões de subjetividade -Inclusão e exclusão social: gênero, etnia. -Sobre o nascimento da medicina social e a medicalização social -Elementos da cultura: ritos e rituais, mito, imaginário e representações sociais -Etnocentrismo e relativismo cultural - Identidades social e cultural</p>		
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. DA MATTA, Roberto, Relativizando: uma introdução à Antropologia Social, Petrópolis Vozes, 1981. 2. GIDDENS, Anthony. Sociologia. 4.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2005. 3. GOMES, Mércio Pereira. Antropologia. São Paulo: Contexto, 2013. 4. HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 1997. (Coleção identidade e cultura na pós-modernidade) 5. LAPLANTINE, François. Aprender antropologia. São Paulo: Brasiliense, 2005. 6. ORTIZ, Renato: As ciências sociais e a cultura. Tempo Social; Rev. Sociol. USP, S. Paulo, 14(1): 19-32, maio de 2002. 		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
<ol style="list-style-type: none"> 1. GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 2. RIBEIRO, Darcy. O processo civilizatório: etapas da evolução sociocultural. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. 3. SANTOS, Milton. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. 5. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001. 4. YÚDICE, George. A conveniência da cultura: usos da cultura na era global. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2006. 		

SEGUNDO PERÍODO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N007		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60h (45h Teóricas e 15h Práticas) Extensão: 10%		
EMENTA Fisiologia do trato gastrointestinal. Digestão e absorção de nutrientes. Metabolismo da água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais e suas correlações clínicas. Metabolismo e necessidade calórica do organismo. Conteúdo calórico dos alimentos. Metabolismo basal.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo básico obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 1. Esclarecer as funções básicas do sistema gastrointestinal e os principais mecanismos de transporte pela membrana 2. Compreender e esclarecer os processos de digestão e absorção de carboidratos, proteínas e lipídeos e seus produtos de degradação que ocorrem no intestino delgado. 3. Descrever e apresentar a visão geral das principais rotas metabólicas dos macronutrientes e a relação ingestão e enfermidades de vitaminas e minerais.	HABILIDADES Competência 1 <ul style="list-style-type: none"> Definir conceitos como: digestão, motilidade, secreção e absorção do SGI Ser conhecedor dos mecanismos de transporte através da membrana: para celular e transcelular Competência 2 <ul style="list-style-type: none"> Explicar os mecanismos que envolvem a digestão e absorção dos carboidratos Explicar as enzimas e transportadores relacionados na digestão e absorção das proteínas e lipídeos. Competência 3 <ul style="list-style-type: none"> Possuir profundidade das vias metabólicas (carboidratos, proteínas e aminoácidos), rendimento energético, regulação, distúrbios relacionados. Ser conhecedor do papel das vitaminas e minerais na homeostase bioquímica do corpo humano e a relação da ingestão desses micronutrientes com enfermidades existentes.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Visão geral do SGI 2. Mecanismos de transporte através da membrana 3. Digestão dos carboidratos. 4. Digestão das proteínas. 5. Digestão dos lipídeos. 6. Absorção dos carboidratos.		

7. Absorção dos lipídios.
8. Absorção dos aminoácidos
10. Glicólise.
11. Ciclo do ácido cítrico.
12. Cadeia transportadora de elétrons
13. Fosforilação oxidativa.
14. Metabolismo dos lipídios.
15. Metabolismo das proteínas.
16. Distúrbios do metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas.
17. Integração do metabolismo energético.
18. Micronutrientes I (vitaminas)
19. Micronutrientes II (minerais)

BIBLIOGRAFIA

1. COZZOLINO, S.M.F., COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** São Paulo: Manole, 2013.
2. CARDOSO, M. A. **Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006, 374p.
3. DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas.** 7ª Edição, São Paulo: Blucher, 2011, 1252p.
4. PALERMO, Jane Rizzo. **Bioquímica da nutrição.** Belo Horizonte: Atheneu, 2008.
5. GIBNEY, M. J.; LANHAM-NEW, S. A.; CASSIDY, A. & VORSTER, H. H. **Introdução à Nutrição Humana.** 2ª Edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010, 304p.
6. PAMERLA, J. R. **Bioquímica da nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2008, 172p.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – FISILOGIA HUMANA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N008		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75h (60h Teóricas e 15h Práticas) Extensão: 10%		
EMENTA Proporcionar conhecimentos básicos relativos aos principais aspectos gerais do funcionamento normal do organismo humano, bem como a organização morfofuncional e à fisiologia normal dos distintos sistemas orgânicos.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Fisiologia humana Núcleo básico obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 1. Demonstrar os mecanismos de homeostase, controle e movimento corporal. 2. Inter-relacionar causa e efeito das funções que integram todo o corpo. 3. Possuir conhecimento que permita observar e interpretar, com uma visão ampla, os processos metabólicos e do crescimento humano.	HABILIDADES Competência 1 <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender o meio ambiente em que as células vivem e os mecanismos de controle corporal e estudar os transportes de substâncias através da membrana plasmática ● Demonstrar os princípios biofísicos que geram os potenciais de repouso e de ação nas células musculares e nos neurônios. ● Descrever a organização do sistema nervoso, bem como as etapas envolvidas no processo de geração e condução de um impulso nervoso ● Identificar as principais diferenças estruturais e funcionais entre o sistema nervoso somático e autônomo; ● Apresentar os tipos de fibras musculares e os principais constituintes celulares, além do processo de contração celular. Competência 2 <ul style="list-style-type: none"> ● Apresentar as fases do ciclo cardíaco, a forma pela qual cada batimento cardíaco, bem como, ser capaz de explicar como o sangue flui através do coração e os mecanismos de regulação da P.A. ● Ser conhecedor dos processos envolvidos na inspiração e expiração, listar os fatores que podem alterar a frequência respiratória e descrever como ocorre o controle nervoso da respiração. ● Descrever os néfrons, suas partes e funções fisiológicas, o processo de filtração glomerular e identificar as etapas envolvidas na formação da urina. Competência 3 <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender o modo de ação dos hormônios nas células do corpo, bem como, descrever a localização e a função das glândulas tireóide, paratireóides, supra-renais, pâncreas e hipófise.

		<ul style="list-style-type: none"> • Descrever a estrutura e a função dos órgãos integrantes do sistema digestório no processo de digestão e absorção dos alimentos, assim como no processo de formação das fezes e na defecação; • Identificar o sistema reprodutor feminino e masculino, seus constituintes e o desenvolvimento das gônadas, assim como, o papel endócrino dos hormônios produzidos por estes.
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Homeostase e dinâmica das membranas 2. Sinais elétrico das células excitáveis 3. Introdução a neurofisiologia e sinapses químicas 4. Sistema Nervoso Central 5. Sistema nervoso autônomo e somático 6. Contração Muscular 7. Fisiologia circulatória 8. Coração como bomba 9. Fisiologia Respiratória 10. Fisiologia Digestória 11. Fisiologia Renal 12. Fisiologia endócrina 13. Fisiologia dos sistemas reprodutores 		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. GUYTON, A. C. Tratado de Fisiologia Médica. 13º edição. Ed. Elsevier. 2017. 2. AYRES, M. M. Fisiologia Humana. 4º edição. Ed. Guanabara Koogan. 2012. 3. CURI, R.; PROCOPIO, J. Fisiologia Básica. 2º edição. Ed. Guanabara Koogan. 2009. 4. SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana - Uma Abordagem Integrada. 7ª edição. Ed. ArtMed. 2017. 5. STANFIELD, CINDY L. Fisiologia Humana. 5ª edição. Ed. Pearson. 2014. 		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
UNIDADE – UPE CAMPUS PETROLINA
DISCIPLINA – EMBRIOLOGIA E HISTOLOGIA
TIPO – OBRIGATÓRIA
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N009
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75H (45H TEÓRICA, 30H PRÁTICA) Extensão: 10%
EMENTA
Estudo das principais ocorrências do desenvolvimento humano intrauterino, desde a formação dos gametas até a fecundação e os sucessivos estágios pelos quais passa o

concepto, até o nascimento. Estudo da estrutura e inter-relação dos constituintes teciduais (células e material extracelular) do corpo humano.		
<p>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</p> <p>Ciências Biológicas Embriologia e histologia Núcleo básico obrigatório</p>	<p>COMPETÊNCIA (S)</p> <p>1. Compreender eventos fundamentais do desenvolvimento humano embrionário e fetal.</p> <p>2. Compreender a importância dos diversos tipos de tecidos animais, suas constituições e características.</p> <p>3. Desenvolver raciocínios consistentes sobre a formação e estrutura dos tecidos humanos, considerando a existência de inter-relações entre a morfologia microscópica e a função de cada tecido.</p>	<p>HABILIDADES</p> <p>Competência 1 - Conhecer e caracterizar as fases do desenvolvimento humano intrauterino, bem como a formação dos gametas e suas particularidades.</p> <p>Competência 2 - Identificar e diferenciar os tecidos básicos do corpo humano, suas características, tipos, funções e localização.</p> <p>Competência 3 - Integrar os conhecimentos para a compreensão do corpo humano, interpretando lâminas histológicas permanentes através da observação ao microscópio óptico.</p>
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Embriologia. 2. Sistema Reprodutor Feminino e Masculino. 3. Gametogênese (espermatoxênese e ovogênese). 4. Fertilização, clivagem do zigoto e formação do blastocisto (Primeira Semana do Desenvolvimento Humano Intrauterino). 5. Segunda Semana do Desenvolvimento Humano Intrauterino: estudo da implantação do blastocisto. 6. Terceira Semana do Desenvolvimento Humano Intrauterino. 7. Quarta à Oitava semana (Período embrionário). 8. Nona Semana ao Nascimento (Período Fetal). Procedimentos de Avaliação do Feto. 9. Membranas Fetais e Placenta. Gestações Múltiplas. 10. Introdução à Histologia. 11. Tecido epitelial. 12. Tecidos conjuntivo propriamente dito e adiposo. 13. Tecidos cartilaginoso e ósseo. 14. Tecido muscular. 15. Tecido nervoso. 		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DUMM, CG. Embriologia humana – Atlas e texto. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 2. GARTNER, LP; HIATT, JL. Atlas colorido de histologia. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 3. GARTNER, LP; HIATT, JL. Tratado de histologia em cores. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 4. JUNQUEIRA, LC; CARNEIRO, J. Histologia básica. 12ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 5. JUNQUEIRA, LC; CARNEIRO, J. Histologia básica. 11ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 6. KUHNEL, W. Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica: Texto e Atlas. 11ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 		

7. MOORE, KL; PERSAUD, TVN. **Embriologia clínica**. 8^a ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
8. MOORE, KL; PERSAUD, TVN; SHIOTA, K. **Atlas colorido de embriologia clínica**. 2^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2002.
9. MORISCOT, AS; CARNERIO, J; ABRAHAMSOH, PA. **Histologia para fisioterapia e outras áreas de reabilitação**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
10. SADLER, TW. **Langman – Embriologia médica**. 9^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – VIVÊNCIAS EM NUTRIÇÃO II		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – (N019)		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45h TEÓRICA: 30h PRÁTICA: 15h Extensão 10%		
EMENTA		
Políticas de saúde no Brasil e movimentos sociais. Diagnóstico de saúde da comunidade com base nos condicionantes e determinantes do processo saúde-enfermidade. Reflexão sobre os problemas de saúde da região. Sistema Único de Saúde.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da Saúde/ Nutrição	1. apresentar aos alunos a história da saúde no Brasil e seus movimentos sociais; bem como contextualizar as questões de saúde do cenário regional	4. Apresentar a evolução e estrutura da saúde pública brasileira, suas políticas e as diversas interfaces que permeiam a saúde no Brasil; 5. Inserir os alunos no cenário da atenção em saúde do município para identificação das potencialidades e fragilidades.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
1. Análise da situação de saúde: condições de vida, ambiente e trabalho 2. História da saúde pública no Brasil; 3. Reforma sanitária brasileira; 4. Processo saúde-doença e níveis de prevenção; 5. Evolução das políticas sociais de saúde no Brasil; 6. Princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde; 7. Modelos de assistência à saúde; 8. Redes de Atenção à Saúde; 9. Visitas aos serviços de saúde do município.		
BIBLIOGRAFIA		
CNDSS (Comissão Nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde). As Causas Sociais das Iniquidades em Saúde no Brasil. /Comissão Nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde.– Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2008. p. 60-100. Disponível em: http://cmdss2011.org/site/wp-content/uploads/2011/07/relatorio_cndss.pdf . Batistella, C. Análise da Situação de Saúde: principais problemas de saúde da população brasileira. In: Fonseca, A.F. (org.) O território e o processo saúde doença. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. p.121 a 158. Disponível em: http://www.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=Material&MNU=&Tipo=1&Num=24 . Uma breve introdução a Epidemiologia. In: Waldman, E.A. Vigilância em Saúde Pública, vol.07. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. p.1-10. (Série Saúde & Cidadania). Disponível em: http://observasaude.fundap.sp.gov.br/saude2/SaudePublica/Acervo/Vigilancia%20em%20Saude.pdf . Reis, D.; Araujo, E.; Cecílio, L.O. A construção do SUS como política pública: avanços e impasses. In: Reis, D.; Araujo, E.; Cecílio, L.O. Políticas Públicas de Saúde no Brasil: SUS e pactos pela saúde. Módulo Político Gestor. São Paulo: UNASUS/UNIFESP, 2011, p-31-44. Disponível em: http://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/1/modulo_politico_gestor/Unidade_4.pdf . Matta, G.C. Princípios e diretrizes do SUS In: Matta, G.C.; Moura, A.L. (orgs.) Políticas de Saúde: a organização e operacionalização do SUS. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. p.61-80. Disponível em: http://www.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=Material&MNU=&Tipo=1&Num=25 . Silva Júnior, A.G.; Alves, C.A. Modelos assistenciais em Saúde: desafios e perspectivas. In: Morosini, M.M.V.; Corbo, A.D. (orgs.). Modelos de Atenção e Saúde da Família. EPJV/Fiocruz, 2007. p. 27-41. Disponível em: http://www.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=Material&MNU=&Tipo=1&Num=26 . TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014.		

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 648, 30 de março de 2006. Política Nacional de Atenção Básica em Saúde. Brasília DF, 2006.
CARVALHO, G. I. & SANTOS, L. - Sistema Único de Saúde, Comentários à Lei Orgânica da Saúde - HUCITEC, S.P., 1992.
YAZLLE ROCHA, J. S. - Sistema Único de Saúde: Avaliação e Perspectivas, Saúde e Sociedade, 3(1): 3-10, 1994.
ALMEIDA-FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia & Saúde. 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – FILOSOFIA		
TIPO - OBRIGATÓRIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N011		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45 Extensão: 10%		
EMENTA O que é filosofia. O sentido do filosofar. Atitude filosófica. O surgimento da Filosofia Grega. Os sofistas. O período Socrático. A decadência da filosofia clássica e o surgimento da fé cristã medieval. Características da modernidade. Racionalismo. Iluminismo. Empirismo. Filosofia Contemporânea: Materialismo Dialético e Hermenêutica. Ética e Moral. Filosofia da Saúde. Filosofia e questões do mundo de hoje: Inteligência emocional, Inteligência artificial. Questões ética da engenharia genética.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências Humanas Filosofia Núcleo básico obrigatório	COMPETÊNCIA (S) Competência 1 - Conhecer as origens e o desenvolvimento do pensamento filosófico grego. Competência 2 - Distinguir os diferentes períodos da filosofia clássica. Competência 3 - Entender a relação entre razão e fé na filosofia medieval. Competência 4 - Conhecer as principais correntes de pensamento da época moderna. Competência 5 - Conhecer as principais correntes da filosofia contemporânea. Competência 6 - Compreender os significados de ética e moral. - Competência 7 - Entender os pressupostos da filosofia da saúde. Competência 8 - Compreender os aspectos éticos da engenharia genética	HABILIDADES Habilidades da competência 1 - Detalhar os sentidos da filosofia - Refletir sobre a atitude filosófica - Relacionar os filósofos gregos às suas formas de pensar. Habilidades da competência 2 - Diferenciar as características dos períodos da filosofia grega. - Explicar as diferenças entre o pensamento dos sofistas e o pensamento de Sócrates. Habilidades da competência 3 - Explicar filosóficas os princípios contidos nas escolas Patrística e Escolástica. - Citar os principais pensadores da filosofia medieval. Habilidades da competência 4 - Diferenciar racionalismo e empirismo - Destacar os princípios do idealismo - Descrever os ideais liberais, citando seus representantes. Habilidades da competência 5 - Conceituar materialismo dialético - Conceituar hermenêutica Habilidades da competência 6 - Aplicar os princípios éticos à prática profissional. - Diferenciar ética e moral. Habilidade da competência 7 - Refletir sobre os paradigmas filosóficos da saúde. Habilidades da competência 8

		<ul style="list-style-type: none"> - Debater questões relacionadas à engenharia genética. - Assumir atitude crítica diante do debate acerca da clonagem humana.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>I- Filosofia: da origem grega ao pensamento religioso medieval</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos de filosofia - Os períodos da Filosofia grega - Filosofia pré-socrática - Sócrates e os sofistas - Decadência do pensamento clássico - Patrística - Escolástica - A questão dos universais <p>II- Das correntes modernas ao pensamento contemporâneo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruptura filosófica: racionalismo, empirismo, idealismo, liberalismo - Materialismo dialético - Hermenêutica - Ética e moral - Filosofia e saúde - Engenharia genética 		
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. ARANHA, Maria Lúcia de A. e MARTINS, Maria Helena P. Filosofando- introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 1996. 2. _____. Temas de Filosofia. São Paulo: Moderna, 1992. 3. CHAUI, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 2001. 4. GOLEMAN, Daniel. Inteligência emocional. Tradução: Marcos Santarrita. – Rio de Janeiro : Objetiva, 2011. 5. NUNES, Cesar Aparecido. Aprendendo filosofia. Capinas/SP: Papirus, 2002. 6. SANTOS, Ricardo Ventura; GIBBON, Sabra; BELTRÃO, Jane (orgs). Identidades emergentes, genética e saúde. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2012. 7. SANTOS, Ricardo Ventura <i>et all</i>. Identidades emergentes, genética e saúde. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2012. 		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES		
<ol style="list-style-type: none"> 1. CHAUI, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo: Ática, 2010 2. AYER, Alfred. As questões centrais de filosofia. Rio de Janeiro: ZAHAR, 2002 3. GAARDEN, Jostein. O Mundo de Sofia. São Paulo, Cia. das Letras, 4 ed., 1995. 		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – MICROBIOLOGIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA –N012		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45 HORAS TEÓRICAS E 15 HORAS PRÁTICAS Extensão: 10%		
EMENTA Identificação, morfologia, biologia dos agentes agressores, mecanismos reacionais desenvolvidos pelos hospedeiros bem como meios de prevenção das doenças parasitárias.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Microbiologia Núcleo básico obrigatório	COMPETÊNCIAS 1. Compreender os conceitos gerais da microbiologia. 2. Conhecer as características gerais das bactérias, fungos e vírus. 3. Compreender a relação microrganismo-homem-meio ambiente.	HABILIDADES Competência 1 ● Reconhecer a importância e aplicabilidade dos principais grupos de microrganismos; Competência 2 ● Compreender a morfologia, reprodução e patogenicidade dos principais grupos de microrganismos; Competência 3 Diferir os tipos de microbiota e sua importância na manutenção fisiológica e homeostase dos seres vivos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução à parasitologia 2. Tripanossomíase 3. Esquistossomose 4. Leishmaniose 5. Amebíase e Giardíase 6. Teníase e cisticercose 7. Ascaridíase e Ancilostomose 8. Filariose linfática		
BIBLIOGRAFIA 1. MURRAY, P.R.; Rosenthal, K.S; Pfaller, M.A. Microbiologia médica. Rio de Janeiro: Elsevier. 2006 2. NEVES, D.P. & Bittencourt Neto, J.B. Atlas didático de Parasitologia. São Paulo: Atheneu, 2006. 3. NEVES, D. P. Parasitologia Humana, 11a ed. São Paulo, Editora Atheneu, 2005. 4. REY, L. Bases da Parasitologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 5. COURA, José Rodrigues (Ed.). Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias. Rio de Janeiro: Guanabara 6. ROSSETTI, Maria Lucia; SILVA, Cláudia Maria Dornelles da; RODRIGUES, Jaqueline Josi Samá (Org.). Doenças infecciosas: diagnóstico molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		

TERCEIRO PERÍODO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – PETROLINA		
DISCIPLINA – BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N013		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60 H (45 H TEÓRICAS E 15H PRÁTICAS) Extensão: 10%		
EMENTA		
<p>Estudo dos componentes dos alimentos. Conhecimento e controle das reações que ocorrem nos alimentos, nas matérias primas alimentares e/ou em seus componentes individuais. Alterações de ordem química, bioquímica e fisiológica que afetam a qualidade e interferem na conservação dos alimentos.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
<p>Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório</p>	<p>- Compreender os constituintes dos alimentos e as reações e modificações de ordem bioquímica e fisiológicas que podem ocorrer devido à sua ação ou envolvimento.</p>	<p>- Conhecer a química dos componentes dos alimentos; - Aprender informações concernentes às reações que ocorrem isoladamente ou entre os constituintes dos alimentos; - Entender influência das alterações alimentícias na qualidade dos alimentos.</p>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>Água nos alimentos Carboidratos nos alimentos Lipídeos nos alimentos Proteínas e enzimas alimentares Vitaminas e minerais nos alimentos Pigmentos e substâncias bioativas e interação entre componentes dos alimentos Transformações pós-colheita de vegetais Transformações bioquímicas da carne</p>		
BIBLIOGRAFIA		
<p>BOBBIO, F. O., BOBBIO, P. A. Introdução à Química dos Alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 2003. DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. KOBBLITZ, M. G. B. Bioquímica dos Alimentos: Teorias e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. Koblitz, M. G. B., Fereidon, S. Bioquímica de Alimentos. 3 ed. Elsevier-Campus, 2015. RIBEIRO, E. A., SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2007.</p>		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		57
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – EPIDEMIOLOGIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N014		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60h TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h Extensão: 10%		
EMENTA		
Fundamentos da epidemiologia sob uma perspectiva histórica, realçando a evolução, a utilização e a posição de grande abrangência alcançada pela epidemiologia moderna. Conhecimento dos determinantes sociais da saúde, da relação de causalidade no processo saúde-doença; a promoção e a prevenção de saúde, o processo epidêmico, a acurácia e a precisão de testes diagnósticos, a utilização e o significado dos principais indicadores de saúde, com ênfase na situação de saúde no Brasil e nas doenças mais prevalentes; os métodos empregados para a investigação epidemiológica, a disseminação dos dados nos sistemas de informação em saúde e os tipos de estudos da epidemiologia descritiva e analítica.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	Proporcionar ao aluno os conhecimentos básicos dos instrumentos e dos métodos aplicados em epidemiologia geral.	- Levar o aluno a conhecer os princípios básicos da Epidemiologia geral, tornando-o capaz de descrever os eventos relacionados ao processo saúde-doença; - Capacitar o aluno para calcular e interpretar os principais indicadores de saúde; - Propiciar ao aluno conhecimentos básicos sobre a dinâmica das Transições (Demográfica, Epidemiológica e Nutricional).
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Epidemiologia (definição e contexto histórico); 2. Epidemiologia descritiva e analítica; 3. Epidemiologia e saúde pública; 4. Conquistas da Epidemiologia; 5. Medindo saúde e doença (coeficientes de mortalidade e de morbidade); 6. Dinâmica das transições (Demográfica, Epidemiológica e Nutricional); 7. Doenças transmissíveis; 8. Epidemiologia e prevenção: doenças crônicas não transmissíveis; 9. Epidemiologia, política de saúde e planejamento; 10. Introdução à pesquisa epidemiológica. 		
BIBLIOGRAFIA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. ALMEIDA-FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia & Saúde. 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 2. GORDIS, L. Epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: REVINTER, 2010. 3. MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia. 2.ed. São Paulo: ATHENEU, 2008. 4. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: FIOCRUZ / ATHENEU, 2007. 5. BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRÖM, T. Epidemiologia Básica. 2.ed. São Paulo: SANTOS, 2010. 6. POPKIN, B.M. The dynamics of the dietary transition in the developing world. In: CABALLERO, B.M.; POPKIN, B.M (ed). The nutrition transition: diet and disease in 		

thedeveloping world. San Diego: Elsevier Science, 2002. p.111-28.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – FISILOGIA DA NUTRIÇÃO		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N015		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60h (45h Teóricas e 15h Práticas) Extensão: 10%		
EMENTA Estudo do sistema digestório e órgãos anexos (fígado, pâncreas), digestão e absorção dos nutrientes, utilização dos nutrientes e controle endócrino e neural. Papel metabólico do sistema renal. Características de estados fisiológicos especiais da vida com ênfase aos aspectos fundamentais para a ciência da nutrição.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 1. Demonstrar os mecanismos do controle neuronal sob aspectos da ingestão alimentar. 2. Apresentar as funções detalhadas dos órgãos integrantes do sistema digestório, no processo de digestão e absorção dos alimentos. 3. Identificar e explicar algumas condições fisiológicas da vida sob a ótica de aspectos alimentares especiais.	HABILIDADES Competência 1 <ul style="list-style-type: none"> • Descrever a organização do sistema nervoso, bem como, identificar os principais componentes que controlam a função visceral. • Conceituar aspectos relacionados a sensação de paladar e os mecanismos fisiológicos gerais relacionados à distinção dos odores. Competência 2 <ul style="list-style-type: none"> • Apresentar as funções dos órgãos integrantes do sistema digestório no processo de digestão e absorção de macromoléculas. • Descrever os mecanismos conscientes e sensoriais que levam a procura ou rejeição dos alimentos Competência 3 <ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar as alterações específicas referentes a função metabólica do organismo sob condições especiais de atividade física, gestação e lactação.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Generalidades sobre o S. Nervoso 2. Fisiologia da gustação e olfação 3. Sistema neural de controle visceral 4. Aspectos gerais do S. digestório 5. Controle da ingestão alimentar 6. Mastigação e deglutição 7. Secreções digestórias. 8. Digestão macromoléculas 9. Fisiologia do fígado 10. Fisiologia do pâncreas 11. Distúrbios do comportamento alimentar		

12. Fisiologia do exercício
13. Fisiologia da gestação e lactação.

BIBLIOGRAFIA

1. AIRES, MM - Fisiologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 3ª ed. ou anteriores, 2008.
2. BERNE, RM; LEVY, MN - Fisiologia – Rio de Janeiro: Elsevier, 6ª ed. ou anteriores, 2009.
3. DOUGLAS, CR – Fisiologia Aplicado à Nutrição – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 4ª ed, 2006.
4. ANGELIS, REBECA CARLOTA DE & TIRAPEGUI, JULIO - Fisiologia da Nutrição Humana - Aspectos Básicos , Aplicados e Funcionais. Ed. Atheneu, 2007.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – HIGIENE E MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N016		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60 horas (45 teóricas e 15 práticas) Extensão: 10%		
EMENTA		
<p>O curso em como objetivo evidenciar as definições básicas de microbiologia de alimentos, a caracterização das doenças veiculadas por alimentos contaminados, as infecções, intoxicações e toxinfecções, microrganismos indicadores de condições higiênico-sanitárias, higiene e conservação, contaminação e/ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, preparo, consumo e conservação, e principais alterações causadas nos alimentos por microrganismos. Assim como a discussão do controle higiênico-sanitário dos alimentos sob as premissas apresentadas na legislação dos alimentos.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
<p>Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Apresentar as definições básicas de higiene e microbiologia dos alimentos; ● Caracterizar as doenças transmitidas por alimentos, os fatores envolvidos na multiplicação dos ● Explicitar as principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos; ● Analisar microbiologicamente alimentos, água e superfícies. ● 	<p>Competência 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Capacitar o aluno a compreender os principais microrganismos de importância em alimentos e procedimentos higiênicos. <p>Competência 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer as principais doenças transmitidas por alimentos e principais causas e modo de prevenção; ● Compreender os fatores relacionados a multiplicação de microrganismos em alimentos. <p>Competência 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar os principais microrganismos indicadores e as alterações em alimentos. <p>Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender e executar procedimentos para análise e avaliação de contaminação de alimentos e ambientes.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Teórico		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Microrganismos de Importância em Alimentos e suas Características; 2. Fatores Responsáveis pelo desenvolvimento Microbiano; 3. Microrganismos indicadores de condições higiênico-sanitárias dos alimentos; 4. Doenças Transmitidas por Alimentos; 5. Toxinfecções Alimentares: Bactérias Gram positivas; 6. Micotoxinas e micotoxinoses; 7. Contaminação e/ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, preparo, consumo e conservação – Perigos; 8. Toxinfecções Alimentares: Bactérias Gram negativa; 9. Investigação de surtos; 10. Higiene e conservação dos alimentos; 		

11. Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos;
12. Higiene do Local de Trabalho, Equipamentos e Utensílios;
13. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos;
14. Sistema de Controle de Qualidade em Alimentos.

Prático

1. Principais meios de cultura;
2. Coleta, transporte e estocagem de amostras;
3. Preparação de amostras para análise;
4. Análise de alimento;
5. Análise de água;
6. Preparo de material para Treinamento de Manipuladores;
7. Treinamento de Manipuladores;
8. Exame do local de processamento/manipulação utilizando a técnica de SWAB.

BIBLIOGRAFIA

1. ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. Vigilância Sanitária – Tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 203p.
2. BRASIL. Ministério da Saúde Portaria, nº 326, de 30 de Julho de 1997. Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
3. FIGUEREIDO, Roberto Martins. As armadilhas de uma cozinha. São Paulo: Manole, 2003. 228p.
4. FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p.
5. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed., rev. e ampl. Barueri: Manole, 2012. 986 p.
6. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed., Porto Alegre: Artmed, 2008. 711 p.
7. Resolução - RDC N° 216,15 de setembro de 2004,16 de setembro 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a fiscalização da vigilância sanitária.
8. Resolução n. 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprovar regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
9. RIEDEL, Guenther. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 455p.
10. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2008.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – METODOLOGIA DA PESQUISA		
TIPO – OBRIGATÓRIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N017		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45 horas Extensão: 10%		
EMENTA		
<p>Estudo de documentos para construção, sistematização e transmissão do conhecimento. Iniciação à avaliação da qualidade da informação na área de ciências da saúde e às atividades de iniciação científica. Fundamentos da abordagem e a cientificidade na pesquisa qualitativa e quantitativa. Desenhos de estudo em projetos de pesquisa com metodologias qualitativa e quantitativa e seus delineamentos. Pesquisa em bases de dados e bibliotecas virtuais. Regras e princípios éticos para elaboração de trabalhos acadêmicos.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA(S)	HABILIDADES
<p>Educação Nutrição Núcleo básico obrigatório</p>	<p>Conhecer e aplicar os fundamentos, técnicas e métodos para produção do Conhecimento e da Pesquisa Científica.</p>	<p>Identificar e relacionar os fundamentos, os métodos e as técnicas de análise presentes na produção do conhecimento científico.</p> <p>Entender as diversas fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos.</p> <p>Elaborar e desenvolver pesquisas e trabalhos científicos obedecendo às orientações e normas vigentes nas Instituições de Ensino e Pesquisa no Brasil e na Associação Brasileira de Normas Técnicas.</p>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>I - A investigação científica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A importância da produção científica. 2. Etapas fundamentais de uma pesquisa científica. 3. Referências científicas e técnicas utilizadas em trabalhos acadêmicos. 4. Principais sites para busca de literatura científica e técnica. 5. Aspectos éticos da pesquisa experimental e da pesquisa envolvendo seres humanos. 		

II - Os métodos qualitativos e quantitativos em pesquisa na área de ciências da saúde e na elaboração de projeto de pesquisa

6. Principais desenhos de pesquisa segundo seus objetivos e meios empregados.
7. Métodos e técnicas de coleta de dados.
8. Escolha e/ou elaboração de instrumentos de coleta de dados.
9. Estrutura e formatação de projetos, relatórios e distintos documentos de pesquisa.
10. Acesso ao Sistema Nacional de Informações sobre Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (Plataforma Brasil).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. GAUTHIER, Jacques Henri Maurice; CABRAL, Ivone Evangelista; SANTOS, Iraci; LORENZO, Ingrid Vargas; BOOTH, Wayne; COLOMB, Gregory; WILLIAMS, Joseph. **A arte da pesquisa**. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
2. HÜBNER, Maria Martha. **Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado**. São Paulo: Pioneira/Mackenzie, 1998.
3. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008.
4. RÚDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 32.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.
5. VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. **Metodologia científica para a área de saúde**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

1. MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.
2. POPE, Catherine; MAYS, Nicholas. **Pesquisa qualitativa na atenção à saúde**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
3. SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 21.ed. São Paulo: Cortez, 2000.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		65
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – PARASITOLOGIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N018		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45 HORAS TEÓRICAS E 15 HORAS PRÁTICAS Extensão: 10%		
EMENTA Identificação, morfologia, biologia dos agentes agressores, mecanismos reacionais desenvolvidos pelos hospedeiros bem como meios de prevenção das doenças parasitárias.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Parasitologia Núcleo básico obrigatório	COMPETÊNCIAS 1. Introduzir o conteúdo básico e generalidades da parasitologia, formando base para a compreensão dos conteúdos posteriores. 2. Identificar e caracterizar as relações parasito-hospedeiro, entendendo as possíveis alterações homeostáticas; 3. Conhecer e agentes etiológicos, ciclos biológicos, hospedeiros, transmissão, manifestações clínicas e profilaxia dos principais protozoários e helmintos.	HABILIDADES Competência 1 ● Compreender os fundamentos da interação parasito-hospedeiro; Competência 2 ● Conhecer as possíveis manifestações clínicas resultantes da interação parasita-hospedeiro e dominar as formas de transmissão e ações profiláticas. Competência 3 ● Compreender a morfologia, reprodução e patogenicidade dos principais protozoários e helmintos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução à parasitologia 2. Tripanossomíase 3. Esquistossomose 4. Leishmaniose 5. Amebíase e Giardíase 6. Teníase e cisticercose 7. Ascaridíase e Ancilostomose 8. Filariose linfática		
BIBLIOGRAFIA 1. MURRAY, P.R.; Rosenthal, K.S; Pfaller, M.A. Microbiologia médica . Rio de Janeiro: Elsevier. 2006 2. NEVES, D.P. & Bittencourt Neto, J.B. Atlas didático de Parasitologia . São Paulo: Atheneu, 2006. 3. NEVES, D. P. Parasitologia Humana , 11a ed. São Paulo, Editora Atheneu, 2005. 4. REY, L. Bases da Parasitologia Médica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 5. COURA, José Rodrigues (Ed.). Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias . Rio de Janeiro: Guanabara		

6. ROSSETTI, M.L.; SILVA, C.M.D.; RODRIGUES, J.J.S. **Doenças infecciosas: diagnóstico molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

QUARTO PERÍODO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – Campus Petrolina		
DISCIPLINA – AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N019		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75 h/ CH teórica 60 h e CH prática 15 h Extensão.		
EMENTA Metodologia da assistência e procedimentos ao usuário do cuidado nutricional. Abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório. Tipos e métodos de avaliação nutricional. Avaliação da composição corporal. Avaliação clínica e bioquímica. Articulação dos conhecimentos teórico-práticos sobre os métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais (gestante, criança, adolescente, adulto, idoso), sadios e enfermos. Inquéritos nutricionais.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 1. Desenvolver a técnica de avaliação do estado nutricional para diferentes faixas etárias, segundo os critérios estabelecidos pelas diretrizes e OMS.	HABILIDADES 1. Aprofundar e diagnosticar uma percepção crítica a respeito da aplicação e dos limites da técnica. 2. Diagnosticar o estado nutricional do indivíduo e da população, por meio dos indicadores antropométricos estabelecidos pela OMS. 3. Avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos alimentares do indivíduo e da população por meio de inquéritos dietéticos qualitativos e quantitativos. 4. Diagnosticar o estado nutricional por meio do método bioquímico e do exame físico nutricional.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO <i>Unidade I</i> 1. Conceitos fundamentais 2. Antropometria e composição corporal 3. Avaliação nutricional criança 4. Avaliação nutricional adolescente 5. Avaliação nutricional idoso 6. Avaliação nutricional de enfermos. <i>Unidade II</i> 7. Métodos de avaliação direta (aplicação e avaliação): antropometria, composição corpórea, parâmetros bioquímicos e consumo alimentar, segundo as diferentes faixas etárias e condição clínica. <i>Unidade III</i> 8. Métodos de avaliação indireta (aplicação e limitações): história clínica, exame físico, triagem nutricional e avaliação global subjetiva.		
BIBLIOGRAFIA		

1. TIRAPEGUE J, RIBEIRO SML. Avaliação nutricional – teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
2. GUEDES DP, GUEDES JERP. Controle de peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. Londrina: Midiograf, 1998.
3. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 2a ed. Barueri: Manole, 2005.
4. FERREIRA, HS. Desnutrição: magnitude, significado social e possibilidade de prevenção. Maceió: EDUFAL, 2000. 217p 2.
5. VITOLLO, MR. Nutrição: da gestação à adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann& Affonso Editores, 2003.
6. DUARTE CD, CASTELLANI FR. Semiologia nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books do Brasil, 2002.
7. DUARTE ACG. Avaliação nutricional- aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.
8. ROSA et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: Uma abordagem teórico prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – BIOESTATÍSTICA		
TIPO - OBRIGATÓRIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N020		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45horas Extensão: 10%		
EMENTA		
<p>Compreensão da importância e da aplicabilidade da ciência da variação no campo das Ciências da Saúde. Estudo dos conceitos e métodos estatísticos descritivos e inferenciais aplicados no escopo do planejamento à interpretação de dados em investigações na área das Ciências da Saúde. Aplicação de técnicas estatísticas para auxiliar na tomada de decisão em saúde e no entendimento da literatura científica quantitativa.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Matemática Nutrição Núcleo básico obrigatório	COMPETÊNCIA (S) Competência 1 - Utilizar o método estatístico de pesquisa e os seus conceitos na comunicação com profissionais da área. Competência 2 - Organizar dados coletados em um fenômeno ou situação nutricional específica. Competência 3 - Proceder análise das medidas de tendência central e das medidas de variabilidade para fazer inferências relacionadas as características de um fenômeno. Competência 4 - Fazer uso da probabilidade para fazer inferências relacionadas as características de um fenômeno. Competência 5 - Proceder análise e fazer inferências relacionadas as características das amostras e das suas respectivas populações.	HABILIDADES Habilidades da competência 1 - Utilizar os conceitos fundamentais da estatística em situações problema. - Identificar as etapas do método estatístico - Classificar as variáveis e suas respectivas escalas de medidas, aplicando as regras de arredondamento em situações problema. Habilidades da competência 2 - Calcular proporções e porcentagens em situações problema. - Determinar e/ou estabelecer uma distribuição de frequência em dados agrupados ou não agrupados. - Elaborar tabelas de dados cruzados e realizar representações tabulares e gráficas dentro das normas científicas. Habilidades da competência 3 - Ter poder de decisão para identificar qual a medida de tendência central é mais representativa. - Resolver situação problema envolvendo as medidas de variabilidade, dispersão e localização. - Analisar uma dada distribuição fazendo uso das medidas de assimetria e curtose. Habilidades da competência 4

		<p>- Calcular probabilidade de um dado evento. - Identificar a tipo de distribuição das variáveis e resolver problemas que envolvam a distribuição de probabilidade de uma curva normal padrão.</p> <p>Habilidades da competência 5</p> <p>- Identificar os métodos de amostragem e determinar erros comuns no processo de amostragem. - Resolver situações problema que envolvam o cálculo do erro padrão da média. - Analisar o significado do um dado in tervalo de confiança em uma dada situação problema.</p>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>I – Introdução a probabilidade e a estatística</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos básicos em estatística. 2. Representação tabular e gráfica de variáveis. 3. Distribuição de frequências: absoluta e relativa. 4. Conceito de população e amostra. 5. Técnicas de amostragem e estimação amostral. 6. Medidas de posição para uma amostra. 7. Medidas de dispersão para uma amostra. 8. Relacionamento entre variáveis. 9. Noções sobre probabilidade. 10. Distribuição binomial. 11. Distribuição normal e normal reduzida. 12. Intervalo de confiança. <p>II - Estatística aplicada a Ciências da Saúde e na resolução e interpretação de dados</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Testes de hipótese. 14. Significância estatística. 15. Testes paramétricos e não paramétricos. 16. Medidas de associação. 17. Análise de diferenças entre duas condições 18. Análise de diferenças entre três ou mais condições independentes. 19. Análise de diferenças entre três ou mais condições repetidas. 20. Introdução à análise multivariada de variância; 		

21. Noções sobre regressão.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. CRESPO, Antônio Arnot. **Estatística fácil**. São Paulo: Saraiva, 2002.
2. DORIA FILHO, Ulysses. **Introdução à bioestatística**: para simples mortais. Rio de Janeiro: Elsevier, 1999.
3. PAGANO, Marcelo; GAUVREAU, Kimberlee. **Princípios de bioestatística**. São Paulo: Thomson, 2004.
4. VIEIRA, Sônia. **Introdução à bioestatística**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
5. VIEIRA, Sônia. **Bioestatística**: tópicos avançados. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

1. ARANGO, Héctor Gustavo. **Bioestatística**: teórica e computacional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
2. FONSECA, Jairo Simon da; MARTINS, Gilberto de Andrade. **Curso de estatística**. São Paulo: Atlas, 1996.
3. PEREIRA, Wilson; TANAKA, Oswaldo K. **Estatística**: conceitos básicos. São Paulo: McGraw-Hill, 1990.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – PETROLINA		
DISCIPLINA – BROMATOLOGIA I		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N021		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60 h/TEÓRICA: 45 h PRÁTICA: 15 h Extensão: 10%		
EMENTA A disciplina tem como objetivo familiarizar o estudante sobre o conceito e histórico da Bromatologia e a importância desta ciência no contexto nutricional abordando adulteração em alimentos e o estudo bromatológico dos Alimentos Glicídicos – açucarados, feculentos, farináceos mistos e frutos, especiarias e condimentos, com respectivos padrões de identidade e qualidade.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde CIÊNCIA DE ALIMENTOS/ NÚCLEO Nutrição Núcleo profissional obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 1. Conhecer o conceito e histórico da Bromatologia e a importância desta ciência no contexto nutricional; 2. Abordar adulteração em alimentos; 3. Conhecer os aspectos bromatológicos dos Alimentos Glicídicos – açucarados, feculentos, farináceos mistos e frutos, especiarias e condimentos; 4. Conhecer os padrões de identidade e qualidade dos Alimentos Glicídicos – açucarados, feculentos, farináceos mistos e frutos, especiarias e condimentos; 5. Introduzir o discente à análise dos alimentos.	HABILIDADES Competência 1 1. Conhecer à Ciência dos Alimentos, o histórico e Importância; 2. Compreender a Importância sobre análise de alimentos; 3. Entender sobre adulterações em alimentos. Competência 2 1. Conhecer os aspectos bromatológicos das frutas e hortaliças: nutrientes e formas de conservação; 2. Compreender os aspectos bromatológicos dos tubérculos e raízes tuberosas: nutrientes e formas de conservação; 3. Relatar sobre os aspectos bromatológicos das leguminosas: nutrientes e formas de conservação. Competência 3 1. Conhecer os aspectos bromatológicos dos Grãos de cereais: Desenvolvimento e estrutura genérica dos grãos ou cereais, variações de composição nas diferentes partes dos grãos; 2. Caracterizar os componentes nutritivos dos cereais (glicídeos e fibras) e valor nutricional das proteínas dos cereais; 3. Identificar os azeites contidos nos cereais, minerais dos cereais, conteúdo vitamínico dos grãos, 4. Relatar as formas manufaturadas de cereais, tipos e rendimentos dos grãos, hibridação e manipulação genética, cultivos orgânicos, 5. Conhecer os tipos de farinhas de cereais; 6. Descrever os testes de controle de qualidade das farinhas; 7. Compreender os aspectos bromatológicos dos pães e produtos de panificação; 8. Relatar sobre a elaboração em escala industrial de pão empacotado; 9. Identificar os aditivos utilizados na panificação;

		<p>10. Relatar sobre o envelhecimento e conservação do pão;</p> <p>11. Relatar sobre os aspectos bromatológicos de macarrões e outras massas alimentícias;</p> <p>12. Descrever as principais variações (macarrões secos), massas e macarrões frescos.</p> <p>Competência 4</p> <p>1. Relatar sobre os aspectos bromatológicos do mel;</p> <p>2. Conhecer a classificação de mel;</p> <p>3. Descrever o uso industrial de mel,</p> <p>4. Relatar sobre os aspectos bromatológicos de açúcares e tortas e biscoitos e produtos de confeitaria: caramelos, outras receitas clássicas da indústria confeitaria, sorvetes (importância da seleção de ingredientes, tecnologia de elaboração, significado nutricional dos alimentos com base açucarada);</p> <p>5. Conhecer sobre os aspectos bromatológicos de especiarias e temperos.</p> <p>Competência 5</p> <p>1. Conhecer o laboratório de Bromatologia, suas vidrarias, utensílios e equipamentos.</p> <p>2. Realizar técnicas de pesagem, pipetagem e amostragem.</p> <p>3. Preparar tipos de solução, cálculo e preparo de soluções.</p> <p>4. Verificar o pH e acidez em alimentos.</p> <p>5. Realizar os métodos de densitometria e Refratometria.</p> <p>6. Executar areação de Fiehe (Mel).</p> <p>7. Realizar o método de Umidade e sólidos totais de alimentos abordados na disciplina.</p> <p>8. Determinar os açúcares reductores de alimentos abordados na disciplina.</p> <p>9. Realizar análises sobre adulterações nos alimentos abordados na disciplina.</p>
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <p>1. Introdução à Ciência dos Alimentos, Histórico e Importância. Importância sobre análise de alimentos. Adulterações em alimentos.</p> <p>2. Aspectos bromatológicos das frutas e hortaliças; dos tubérculos e raízes tuberosas e das leguminosas: composição, vegetais comestíveis, nutrientes de hortaliças e frutas, formas de conservação, legumes, soja e frutas secas.</p> <p>3. Aspectos bromatológicos dos Grãos de cereais; dos pães e produtos de panificação e dos macarrões e outras massas alimentícias: Desenvolvimento e estrutura genérica dos grãos ou cereais, variações de composição nas diferentes partes dos grãos, características dos componentes nutritivos dos cereais (glicídeos e fibras), valor nutricional das proteínas dos cereais, azeites contidos nos cereais, minerais dos cereais, conteúdo vitamínico dos grãos, formas manufaturadas de cereais, tipos e rendimentos dos grãos, hibridação e manipulação genética, cultivos orgânicos, farinhas de cereais e testes de controle de qualidade das farinhas, elaboração em escala industrial de pão empacotado, Aditivos utilizados na panificação, envelhecimento e conservação do pão, índices de qualidade do pão, principais variações (macarrões secos), massas e macarrões frescos.</p>		

4. Aspectos bromatológicos do mel e açúcares; de tortas e biscoitos e produtos de confeitaria e de especiarias e temperos: Classificação de mel, uso industrial de mel, caramelos, outras receitas clássicas da indústria confeitaria, sorvetes (importância da seleção de ingredientes, tecnologia de elaboração, significado nutricional dos alimentos com base açucarada).
5. Unidade prática: Conhecendo o laboratório de Bromatologia, suas vidrarias, utensílios e equipamentos. Técnicas de pesagem, pipetagem e amostragem. Tipos de solução, cálculo e preparo de soluções, pH e acidez em alimentos. Densitometria e Refratometria. Reação de Fiehe (Mel). Umidade e sólidos totais de alimentos abordados na disciplina. Determinação de açúcares redutores. Análises sobre adulterações nos alimentos abordados.

BIBLIOGRAFIA

1. ANDRADE, E. C. B. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. Varela: São Paulo, 2006.
2. CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Rev. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 2003.
3. DAMODARAN, S; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4 Edição, Artmed: Porto Alegre, 2010.
4. GONÇALVES, E.C.B.A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 2 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2006.
5. KOBLITZ, M.G. **Matérias-primas alimentícias: Composição e controle de qualidade**. 1 ed. Guanabara Koogan, 2011.
6. LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**. 1 reimpr. Blucher: São Paulo, 2012.
7. MORETTO, E. *et al.* **Introdução à Ciência de Alimentos**. 2 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008.
8. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.
9. SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição. Introdução à Bromatologia**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed:, 2002.
10. SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3º edição, Viçosa:UFV, 2002.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL I		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N022		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60h TEÓRICA: 45h PRÁTICA: 15h Extensão: 10%		
EMENTA Abordagem histórica da educação nutricional. Alimentação e Cultura. Educação e processo educativo. O processo de comunicação. Teorias pedagógicas e suas aplicações na educação alimentar e nutricional. Determinantes do comportamento alimentar. Abordagens para mudança de comportamento alimentar. A mensagem publicitária. Políticas públicas de alimentação e nutrição e a educação nutricional. Os diferentes instrumentos e recursos da ação informativa e educativa. Emprego de materiais didáticos. Planejamento de programas de educação nutricional.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 2. Capacitar o aluno para avaliar as influências do contexto social no processo alimentar; discutir as concepções e referenciais teóricos da educação, buscando um paralelo entre a educação nutricional e reconhecer a complexidade da prática alimentar.	HABILIDADES 6. Reconhecer a importância da Educação Nutricional como prática social mediadora no processo de superação dos problemas nutricionais do Brasil; 7. Ampliar o entendimento de ações para a promoção de mudanças alimentares efetivas no âmbito das políticas públicas; 8. Estudar os métodos e técnicas pedagógicas como alicerce do processo educativo em nutrição e alimentação, para indivíduos ou grupos; 9. Desenvolver a concepção teórico-prática de planejamento de ações pedagógicas com conteúdo alimentar e/ou nutricional.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Histórico da educação nutricional. 2. Didática em educação alimentar. 3. Elementos e/ou componentes do processo de ensino. 4. Fundamentos teóricos da educação nutricional. 5. Contextualização das práticas alimentares. 6. Políticas e programas. 7. Aspectos teóricos e práticos da intervenção alimentar e nutricional. 8. Relato de experiências e programas de educação nutricional. 9. Técnicas, estratégias e tecnologias para educação nutricional.		

BIBLIOGRAFIA

1. DIAS, Marly. *Técnicas, Procedimentos e Recursos de Ensino*. Alfenas: UNIFENAS, 2007.
2. DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (orgs). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
3. BOOG, MCF. **Educação em Nutrição: integrando experiências**. Campinas. Komedi, 2013.
4. GALISA, Mônica Santiago. **Educação Nutricional: da teoria à prática**. 1ª edição – São Paulo.Roca, 2014
5. TRECCO, Sônia. Guia prático de Educação Nutricional. 1ª edição – São Paulo: Manole, 2016.
6. LINDEN, Sônia. *Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino*. São Paulo: Varela, 2005.
7. MOTTA, DG; BOOG, MCF. **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**. São Paulo: IBRASA, 1988.

Complementar:

1. FAGIOLI, D.; NASSER LA. **Educação nutricional na infância e na adolescência**. 1ª ed .São Paulo: Racine, 2006. 244 p.
2. FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 37ª edição. São Paulo: Paz e Terra, 2008. 148p.
3. LINDEN, S. (org.). **Educação Nutricional**: algumas ferramentas de ensino. 1ª ed. São Paulo: Varela, 2005. 160 p.
4. ASSIS, MAA; NAHAS, MV. **Aspectos Motivacionais em Programas de Mudança de Comportamento Alimentar**. *R.Nutr. PUCCAP*, CAMPINAS, v.12, n.1, p.33-41, jan./abr. 1999.
5. BOOG, MCF. **Educação Nutricional: Passado, Presente, Futuro**. *R.Nutr.PUCCAMP*, Campinas, v.10, n.1, p.5-19, jan./jun. 1997.
6. CERVATO, AM; DERNTL, AM; LATORRE, MRDO. **Educação nutricional para adultos e idosos**. *Rev. Nutr. PUCCAP*, Campinas, v.18, n.1, p.41-52, jan./fev. 2005.
7. Brasil. Ministério Da Saúde. Guia Alimentar Para A População Brasileira - Promovendo A Alimentação Saudável. Edição Especial 2005. Brasil.
8. Ministério Da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. Política Nacional De Alimentação E Nutrição. Secretaria De Atenção À Saúde.Departamento De Atenção Básica. – Brasília, 2012.
9. FAO. Guia Metodológico De Comunicação Social Em Nutrição. Roma, 1999. Coletânea de técnicas. Vol. II: Manual de técnicas pedagógicas e ludopedagógicas para a operacionalização das ações educativas no SUS – São Paulo:CVE, 2002.
10. CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diaz, (Org). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 pp. (Coleção Antropologia e Saúde).
11. CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO – <i>Campus Petrolina</i>		
DISCIPLINA – FARMACOLOGIA BÁSICA		
TIPO – OBRIGATÓRIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N023		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45H (30H TEÓRICAS, 15H PRÁTICAS) Extensão: 10%		
EMENTA Estudo dos fundamentos farmacocinéticos e farmacodinâmicos da farmacologia. Estudo de fármacos que agem em locais sinápticos e neuroefetores juncionais. Estudo do perfil farmacocinético e farmacodinâmico dos principais grupos farmacológicos que atuam sobre sistemas fisiológicos do organismo humano. Estudo da farmacologia da dor e da inflamação.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Farmacologia Núcleo básico obrigatório	COMPETÊNCIA (S) *Entender a Farmacologia e conhecer suas divisões.	HABILIDADES *Estudar a Farmacocinética: conceitos, vias de administração, absorção, distribuição, metabolismo e excreção; *Entender os mecanismos gerais de ação das drogas; *Conhecer as substâncias do sistema adrenérgico e colinérgico e entender seus mecanismos de ação; *Compreender o mecanismo de ação e conhecer os fármacos que compõe a terapia farmacológica da inflamação, dos anestésicos gerais e locais, do aparelho respiratório, digestório e cardiovascular.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução à Farmacologia; 2. Farmacocinética; 3. Farmacodinâmica; 4. Teoria dos receptores; 5. Substâncias colinérgicas; 6. Bloqueadores colinérgicos; 7. Anticolinesterásicos; 8. Bloqueadores neuromusculares; 9. Substâncias adrenérgicas; 10. Bloqueadores adrenérgicos; 11. Farmacologia da Inflamação; 12. Fármacos usados no tratamento da asma; 13. Farmacologia do Sistema Respiratório; 14. Anestésicos: local e geral; 15. Farmacologia do Sistema Cardiovascular; 16. Hipoglicemiante.		

BIBLIOGRAFIA

1. ASPERHEIM, M.K. **Farmacologia para enfermagem**. 11 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 328p
2. GILMAN, A. G.; RALL, T. W.; NIES, A. S.; TAYLOR, P. **As Bases Farmacológicas da Terapêutica**. 12. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2012. 2112p
3. KATZUNG, B. G. **Farmacologia Básica e Clínica**. 10. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2010. 1046p
4. RANG, H. P.; RITTER, J. M.; DALE, M. M. **Farmacologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 808p
5. SILVA, P. **Farmacologia**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – PROCESSOS PATOLÓGICOS GERAIS		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N024		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 90 HORAS (90H TEÓRICAS) Extensão: 10%		
EMENTA Fornecer aos alunos as habilidades de conhecer, compreender e identificar os aspectos comuns às diferentes doenças, as quais se referem às suas causas, mecanismos patológicos, lesões estruturais e alterações nas funções biológicas e moleculares, bem como facilitar o aprendizado na identificação dos princípios básicos da resposta imune na saúde e na doença.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Nutrição Núcleo básico obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 1- Compreender a etiopatogenia e os aspectos gerais associados aos processos patológicos; 2- Conhecer o sistema imune e compreender o seu papel na defesa a patógenos e corpos estranhos; 3- Compreender o papel do sistema imune na recuperação tecidual pós-lesão; 4- Compreender a resposta tecidual e vascular após lesão e os aspectos gerais da imunopatologia.	HABILIDADES Competência 1 <ul style="list-style-type: none"> ● Correlacionar os aspectos macro e microscópicos das doenças junto ao diagnóstico; ● Diferenciar os principais agentes etiopatológicos e suas patogenias; ● Compreender e avaliar as alterações bioquímicas, anatômicas e fisiológicas resultantes da interação entre hospedeiro e os agentes agressores; ● Compreender, identificar e descrever a Hipertrofia, Hiperplasia, Atrofia e Metaplasia como adaptações celulares e teciduais a estímulos fisiológicos e patológicos e suas consequências; ● Identificar, descrever e avaliar as causas e consequências das necroses a nível celular e tecidual; Competência 2 <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender e distinguir os diferentes, e complementares, papéis do sistema imune inato e adaptativo no combate a agentes patogênicos e corpos estranhos; ● Conhecer, identificar e classificar as células de defesa do corpo humano; ● Compreender e descrever as etapas de reconhecimento de antígenos, liberação de mediadores, ativação de células do sistema imune e eliminação do patógeno; ● Identificar e os órgãos linfoides e descrever seus papéis na produção, seleção e maturação das células de defesa; Competência 3 <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender o papel do sistema imune na resposta inflamatória; ● Descrever e diferenciar a resposta inflamatória aguda e crônica e suas importâncias fisiológicas e clínicas; ● Conhecer e descrever os principais mediadores inflamatórios liberados

		<p>no processo de recuperação pós-lesão; Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender as etapas fisiológicas da coagulação sanguínea; ● Identificar e descrever as principais causas e consequências dos distúrbios hemodinâmicos embólicos; ● Compreender e diferenciar os conceitos e as etapas da regeneração, cicatrização e fibrose; ● Compreender o conceito de hipersensibilidade, suas categorias e sua associação com aspectos alimentares;
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Imunologia 2. Imunidade Inata 3. Imunidade Adaptativa 4. Introdução aos Processos Patológicos Gerais 5. Etiopatogenia geral das Lesões; 6. Necrose 7. Deposições Intracelulares 8. Células do Sistema imune 9. Órgãos Linfóides 10. Processos Inflamatórios 11. Mediadores químicos da Inflamação 12. Distúrbios Hemodinâmicos 13. Regeneração, Cicatrização e Fibrose 14. Distúrbios da Imunidade 		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ABBAS Abul & LICHTMAN Andrew H. Imunologia Básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico – Elsevier ; 2ª Ed. - (2007); 2. ABBAS, Abul K. , LICHTMAN Andrew H.& PROBER Jordan S. Imunologia Celular e Molecular - . Ed. Elsevier - 5a Ed . – 2005; 3. BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo Patologia. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016; 4. FERREIRA, Carlos Gil; ROCHA, José Cláudio. Oncologia Molecular. São Paulo, Atheneu, 2004; 5. MONTENEGRO, M.R. & FRANCO, M. Patologia: Bases Gerais, 4a.ed., Atheneu, São Paulo, Brasil, 1999; 6. ROBBINS E COTRAN - PATOLOGIA – Bases Patológicas das Doenças. 7ª ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2006; 7. ROITT, Ivan M.& RABSON, Arthur. IMUNOLOGIA BÁSICA. Ed.Guanabara Koogan - (2003); 8. ROITT, Ivan M. & DELVES, Peter J. FUNDAMENTOS DE IMUNOLOGIA – – Ed. Guanabara Koogan e Ed. Panamericana – 10ª Ed. (2004). 		

QUINTO PERÍODO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – PETROLINA		
DISCIPLINA – BROMATOLOGIA II		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N025		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60 h/TEÓRICA: 45 h PRÁTICA: 15 h Extensão: 10%		
EMENTA A disciplina tem como objetivo familiarizar o estudante sobre os aspectos bromatológicos dos alimentos proteicos – leite e derivados, carnes, pescado e ovos; dos alimentos lipídicos – óleos e gorduras de origem animal e vegetal e lipídeos sintetizados artificialmente; do café, cacau, chás e bebidas alcoólicas, com respectivos padrões de identidade e qualidade.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Nutrição Ciclo profissionalizante - Obrigatória	COMPETÊNCIA (S) Compreender a importância da bromatologia na nutrição; reconhecer as alterações bromatológica de alimentos proteicos – leite e derivados, carnes, pescado e ovos; dos alimentos lipídicos – óleos e gorduras de origem animal e vegetal e lipídeos sintetizados artificialmente; do café, cacau, chás e bebidas alcoólicas; conhecer os padrões de identidade e qualidade de alimentos proteicos – leite e derivados, carnes, pescado e ovos; dos alimentos lipídicos – óleos e gorduras de origem animal e vegetal e lipídeos sintetizados artificialmente; do café, cacau, chás e bebidas alcoólicas; conduzir o discente à análise dos alimentos.	HABILIDADES Competência 1 1. Caracterizar os componentes de leites e derivados; 2. Aprender sobre os componentes do leite como ingrediente em alimentos; 3. Descrever o valor nutritivo de leite e derivados; 4. Conhecer as normas de higiene de leites e derivados; 5. Conhecer a microbiologia de leite e derivados; 6. Compreender os tratamentos de higiene e conservação de leite e derivados; 7. Conhecer os tipos de leite, métodos de elaboração de queijos, classificação e conservação de queijos; 8. Conhecer os processos de controle de qualidade de leites e derivados. Competência 2 1. Caracterizar os componentes de Carnes, produtos avícolas e produtos de pesca; 2. Identificar a manutenção da qualidade; 3. Descrever o processo de abate, rigidez cadavérica e maturação; 4. Compreender a composição química de diversos cortes de carne e valor nutricional; 5. Identificar as formas de conservação industrial e alterações das carnes, carnes de aves, ovos; 6. Descrever a produção de produtos de pesca; 7. Classificar e caracterizar as proteínas dos peixes e glicogênio; 8. Relatar as alterações, modificações iniciais, formas de conservação de produtos de pesca;

		<p>9. Entender sobre as farinhas de peixe e</p> <p>10. Compreender sobre o controle de qualidade de produtos de pesca.</p> <p>Competência 3</p> <p>1. Identificar os aspectos bromatológicos dos óleos e gorduras de origem animal e vegetal e lipídeos sintetizados artificialmente;</p> <p>2. Descrever a composição química, óleos e gorduras, óleos vegetais, margarinas;</p> <p>3. Relatar as metodologias de análise de óleos e gorduras;</p> <p>4. Caracterizar óleos e gorduras;</p> <p>5. Compreender a deterioração de óleos e gorduras – oxidação;</p> <p>6. Compreender sobre o controle de qualidade de óleos e gorduras.</p> <p>Competência 4</p> <p>1. Identificar os aspectos bromatológicos de Café, Cacau, Chás e de bebidas alcoólicas e não alcoólicas;</p> <p>2. Relatar sobre a origem, produção e exportação, aspecto agrícola do café;</p> <p>3. Compreender as etapas de obtenção, armazenamento, operações de preparo ou manufatura (beneficiamento) do café;</p> <p>4. Relatar sobre a origem, produção e exportação e aspecto agrícola do cacau;</p> <p>5. Compreender as etapas de obtenção do cacau comercial, armazenamento das amêndoas e operações de preparo ou manufatura (beneficiamento);</p> <p>6. Relatar sobre a origem, produção e exportação, aspecto agrícola de chá;</p> <p>7. Compreender as etapas de obtenção, armazenamento, operações de preparo ou manufatura (beneficiamento);</p> <p>8. Entender sobre bebidas estimulantes;</p> <p>9. Aprender a definição, classificação, matéria – prima de bebidas alcoólicas;</p> <p>10. Compreender o processamento de bebidas alcoólicas;</p> <p>11. Conhecer sobre o controle de qualidade de Café, Cacau, Chás, bebidas alcoólicas e não-alcoólicas.</p> <p>Competência 5</p> <p>1. Realizar práticas relacionadas as temáticas abordadas;</p> <p>2. Promover visitas técnicas sobre as temáticas abordadas.</p>
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <p>1. Aspectos bromatológicos de leites e derivados: Caracterização dos componentes desses alimentos, uso dos componentes do leite como ingrediente em</p>		

alimentos, valor nutritivo, normas de higiene, microbiologia, tratamentos de higiene e conservação, tipos de leite, métodos de elaboração de queijos, classificação e conservação de queijos, controle de qualidade.

2. Aspectos bromatológicos de Carnes, produtos avícolas e produtos de pesca: Caracterização dos componentes desses alimentos, manutenção da qualidade, abate, rigidez cadavérica, maturação, composição química de diversos cortes de carne, valor nutricional, formas de conservação industrial, alterações das carnes, carnes de aves, ovos, produtos de pesca – produção, classificação, características das proteínas dos peixes, glicogênio, alterações, modificações iniciais, formas de conservação, farinhas de peixe, controle de qualidade.
3. Aspectos bromatológicos dos óleos e gorduras de origem animal e vegetal e lipídeos sintetizados artificialmente: composição química, óleos e gorduras, óleos vegetais, margarinas, metodologia de análise, caracterização de óleos e gorduras, deterioração de óleos e gorduras – oxidação, controle de qualidade.
4. Aspectos bromatológicos de Café, Cacau, Chás e de bebidas alcoólicas e não alcoólicas: Café – origem, produção e exportação, aspecto agrícola, etapas de obtenção, armazenamento, operações de preparo ou manufatura (beneficiamento); Cacau – origem, produção e exportação, aspecto agrícola, etapas de obtenção do cacau comercial, armazenamento das amêndoas, operações de preparo ou manufatura (beneficiamento); Chá – origem, produção e exportação, aspecto agrícola, etapas de obtenção, armazenamento, operações de preparo ou manufatura (beneficiamento); bebidas alcoólicas (vinho, cerveja, sidra, bebidas destiladas, licores, destilado alcoólico simples-GMC, aperitivos)– definição e classificação, matéria – prima e processamento, efeitos nutricionais da ingestão de álcool, controle de qualidade; bebidas não-alcoólicas e sucos de frutas.
5. Unidade prática: Práticas relacionadas as temáticas abordadas e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA

1. ANDRADE, E. C. B. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. Varela: São Paulo, 2006.
2. CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Rev. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 2003.
3. DAMODARAN, S; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4 Edição, Artmed: Porto Alegre, 2010.
4. GONÇALVES, E.C.B.A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 2 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2006.
5. KOBLITZ, M.G. **Matérias-primas alimentícias: Composição e controle de qualidade**. 1 ed. Guanabara Koogan, 2011.
6. LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**. 1 reimpr. Blucher: São Paulo, 2012.
7. MORETTO, E. *et al.* **Introdução à Ciência de Alimentos**. 2 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008.
8. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.
9. SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição. Introdução à Bromatologia**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed:, 2002.
10. SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3º edição, Viçosa:UFV, 2002.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – CÊNCIAS SOCIAIS E ECONÔMICAS		
TIPO - OBRIGATÓRIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N026		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45horas Extensão: 10%		
EMENTA Estudos dos processos sociais e individualização. Processos comunicativos: sociedade comunicação/ comunicação e cultura. Estruturas sociais: instituições, poder, normas e controle social. Linguagem e poder. Introdução aos conceitos de economia. Variáveis macroeconômicas. Aspectos da economia brasileira. Subsistema de alimentação e nutrição: produção de alimentos, processamento, distribuição e consumo. Conceituação de desenvolvimento e sustentabilidade econômica.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências Sociais Ciências econômicas Núcleo básico obrigatório	COMPETÊNCIA (S) Competência 1 -Compreender as principais teorias sociais e econômicas. Competência 2 - Sintetizar as noções de cultura e comunicação. Competência 3 - Conhecer as noções de grupos e processos sociais. Competência 4 - Conhecer os diversos processos comunicativos. Competência 5 - Entender as categorias e conceitos relativos às ciências econômicas. Competência 6 - Entender as relações entre linguagem e poder Competência 7 - Analisar os períodos históricos da economia brasileira. - Competência 8 - Entender a relação entre economia e sustentabilidade.	HABILIDADES Habilidades da competência 1 - Diferenciar as principais categorias sociais. - Debater as teorias econômicas. Habilidades da competência 2 - Demonstrar conhecimento acerca dos conceitos de cultura. - Explicar o que é comunicação. Habilidades da competência 3 - Descrever os diversos processos sociais. - Debater e classificar os diversos grupos sociais. Habilidade da competência 5 - Debater questões os problemas da economia nacional e internacional; Habilidade da competência 6 - Demonstrar as relações entre linguagem e poder. Habilidades da competência 7 - Especificar as causas e consequências dos períodos de crise econômica no Brasil. Habilidade da competência 8 - Citar as ações econômicas que implicam diretamente no meio ambiente.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I Teorias sociais

1. Teoria da individualização e socialização
2. Individualização e socialização na modernidade
3. Sociedade, cultura e comunicação

II- Processos sociais e teorias econômicas

1. Grupos e processos sociais
2. Processos comunicativos: linguagem e poder
3. Ciências Econômicas: conceituação
4. Economia brasileira; períodos históricos
5. Economia e sustentabilidade
6. Alimentação e Nutrição

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ABRANTES, Pedro. **Para uma teoria da socialização**. Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Vol. XXI, 2011, pág. 121-139.
2. ABREU, M. de P. **O Brasil e a Economia Mundial, 1930-1945**. Rio de Janeiro, Ed. Civilização Brasileira, 1999..
3. BOURDIEU, Pierre. **A miséria do mundo**. Petrópolis, Vozes, 1997.
4. _____, Pierre. **O desencantamento do mundo**. São Paulo, Perspectiva, 1979.
5. GIAMBIAGI, Fábio et al (orgs). **Economia brasileira contemporânea– 1945/2010**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. Recurso digital.
6. MARX, Karl. Contribuição à Crítica da Economia Política. São Paulo, Martins Fontes, 1977.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

1. CHIZZOTTI, A. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. 5ª. ed. São Paulo: Cortez, 2001.
2. CREDIDIO, F. **Responsabilidade socioambiental e sustentabilidade**. Revista Filantropia: responsabilidade social e Terceiro Setor. São Paulo: Zeppelini Editorial, edição 28, ano 4, 2007.
3. GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
4. MARX, Karl. O Capital, Livro I, volume I. São Paulo: Nova Cultural, 1988. Prefácio à 1ª edição e posfácio à 2ª edição.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL II		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N027		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h TEÓRICA: 0h PRÁTICA: 30h Extensão: 10%		
EMENTA		
A educação nutricional como instrumento de ação da nutrição aplicada individual e coletiva. Métodos e instrumentos para educação nutricional de indivíduos e coletividades. Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de Educação Nutricional nas diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	1. Capacitar o aluno para atuar na prática de planejamento, execução e avaliação de ações pedagógicas com conteúdo alimentar e nutricional para coletividade e indivíduos sadios e enfermos	1. Aplicar as teorias pedagógicas e seu emprego na educação nutricional; 2. Estimular o aluno a usar a criatividade para a educação nutricional.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
1. Planejamento de programa de Educação Nutricional. 2. Etapas – diagnóstico, formulação de objetivos e metas, conteúdo programático, estratégia: métodos, recursos e avaliação		
BIBLIOGRAFIA		
1. DIAS, Marly. <i>Técnicas, Procedimentos e Recursos de Ensino</i> . Alfenas: UNIFENAS, 2007. 2. TRECCO, Sônia. Guia prático de Educação Nutricional. 1ª edição – São Paulo: Manole, 2016. 3. LINDEN, Sônia. <i>Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino</i> . São Paulo: Varela, 2005. 4. Complementar: 5. FAGIOLI, D.; NASSER LA. Educação nutricional na infância e na adolescência . 1ª ed .São Paulo: Racine, 2006. 244 p. 6. BOOG, MCF. Educação Nutricional: Passado, Presente, Futuro . <i>R.Nutr.PUCCAMP</i> , Campinas, v.10, n.1, p.5-19, jan./jun. 1997. 7. CERVATO, AM; DERNTL, AM; LATORRE, MRDO. Educação nutricional para adultos e idosos . <i>Rev. Nutr. PUCCAP</i> , Campinas, v.18, n.1, p.41-52, jan./fev. 2005. 8. Brasil. Ministério Da Saúde. Guia Alimentar Para A População Brasileira - Promovendo A Alimentação Saudável. Edição Especial 2005. Brasil. 9. FAO. Guia Metodológico De Comunicação Social Em Nutrição. Roma, 1999. Coletânea de técnicas. Vol. II: Manual de técnicas pedagógicas e ludopedagógicas para a operacionalização das ações educativas no SUS – São Paulo: CVE, 2002.		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N028		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75h TEÓRICA: 60h PRÁTICA: 15h Extensão: 10%		
EMENTA Evolução e história da Saúde Pública. Nutrição em Saúde Pública: conceitos e princípios básicos. Sistema nacional de saúde. Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição. Vigilância Alimentar e Nutricional.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 3. Identificar a importância do papel do nutricionista no âmbito da política nacional de saúde, com ênfase na identificação da epidemiologia dos problemas nutricionais e no desenvolvimento de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde.	HABILIDADES 10. Discutir a necessidade de novos conhecimentos na área de nutrição em saúde pública; 11. Promover a interdisciplinaridade das ações, contemplando aspectos biológicos, comportamentais, sociais e políticos; 12. Discutir os programas, projetos e políticas públicas sobre saúde e nutrição em âmbito nacional; 13. Compreender a nutrição como fenômeno coletivo, sua determinação social e histórica, bem como as políticas e programas de intervenção nutricional; 14. Contextualizar a atuação do nutricionista nas RAS (Redes de Atenção à Saúde)
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. História da Nutrição na saúde pública no Brascionistail ; 2. Políticas de saúde pública no Brasil direcionadas à alimentação e nutrição; 3. Política Nacional de Atenção Básica (PNA); 4. Segurança alimentar e nutricional (SAN); 5. Programa nacional de alimentação escolar (PNAE); 6. Núcleo de apoio à saúde da família (NASF); 7. Visitas aos dispositivos de saúde em que o nutricionista esteja inserido		
BIBLIOGRAFIA 1. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014. 2. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 648, 30 de março de 2006. Política Nacional de Atenção Básica em Saúde. Brasília DF, 2006. 3. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 648, 30 de março de 1999. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília DF, 2006. 4. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 154, de 24 de janeiro de 2008 que cria os Núcleos de apoio ao Saúde da Família – NASF. Brasília DF, 2008. 5. BRASIL. Ministério da Saúde/ Secretaria de atenção à saúde / Departamento de atenção básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Brasília DF, 2009.		

6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 185 Diretrizes do NASF: Núcleo de Apoio a Saúde da Família. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
7. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.
8. BRASIL. Ministério da Saúde. Política nacional de práticas integrativas e complementares no SUS – PNPIC-SUS: atitude de ampliação de acesso. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
9. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. – Brasília: Ministério da saúde, 2014. 156p.
10. CANELLA, D. S.; SILVA, A. C. F. DA; JAIME, P. C. Produção científica sobre nutrição no âmbito da Atenção Primária à Saúde no Brasil: uma revisão de literatura. *Ciência Saúde Colet*, 18(2):297-308, 2013
11. BESEN, C.B.; SOUZA NETTO, M.; DA ROS, M.A. et al. A estratégia saúde da família como objeto de educação em saúde. *Saude Soc.*, 16(1): 57-68, 2007.
12. JAIME, PC; SILVA, ACF; LIMA, AMC; BORTOLINI, GA. Ações de alimentação e nutrição na atenção básica: a experiência de organização do Governo Brasileiro. – Artigo especial – World Nutrition Rio 2012. *Rev. Nutr.*, 26(6):809-824, 2011

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA I		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N029		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60H, 45H TEÓRICA E 15H PRÁTICA Extensão: 10%		
EMENTA		
Estudo da nutrição humana através da caracterização dos carboidratos, proteínas, lipídios, fibras alimentares, vitaminas, minerais, água seguindo os requerimentos e recomendações nutricionais de indivíduos e coletividades sadias, adequado às condições biológicas, psicológicas, sociais e econômicas e ajustados ao metabolismo energético e equilíbrio hídrico. Além da aquisição do conhecimento a relação entre nutrição e álcool; e nutrição e cárie.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estudar conceitos básicos dos elementos que compõem uma nutrição normal (nutrientes essenciais e não essenciais, minerais, vitaminas, etc.); 2. Aprofundar conceitos sobre macro e micronutrientes; 2. Aplicar o uso o das DRIs no Planejamento Dietético; 4. Introduzir como calcular e planejar dietas utilizando os guias alimentares; 6. Fazer planejamento e orientações nutricionais; 7. Demonstrar a relação da nutrição-cárie e nutrição- álcool. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demonstrar domínio sobre os constituintes metabólicos envolvidos na nutrição humana; 2. Aplicar o conhecimento sobre o metabolismo dos macro e micronutrientes na nutrição normal; 3. Analisar o indivíduo normal e orientar quanto ao planejamento dietético; 4. Utilizar as DRIs no planejamento dietético; 5. Comprovar a relação da nutrição-cárie e nutrição- álcool; 6. Empregar os conhecimentos sobre biodisponibilidade de nutrientes
BIBLIOGRAFIA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. R. GAUDENCI DE SÁ, N. Nutrição e Dietética. 7ª Edição. Editora Nobel, 1990. 2. BASSOUL, E; BRUNO, P; KRITZ, S. Nutrição e Dietética. 2ª Edição. Editora Senac Nacional, 2005. 3. GAUDENCI DE SÁ, N; GALISA, MS; ESPERANÇA, LMB. Nutrição: Conceitos e Aplicações. 1ª Edição. Editora M. Books, 2007. 4. LISKOV, Tara Prather. Alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 1999. 5. MAHAN, L. K. / ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentação, nutrição e dietoterapia – Krause. 13º edição. São Paulo: Elsevier, 2013. 6. CHEMIN, S. M. S; MURA, J. D. P.. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2º edição. São Paulo: Payá, 2016. 7. VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2º Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 		

N030	Psicologia Aplicada à Nutrição -foi enviado no formato antigo
------	---

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – TÉCNICA DIETÉTICA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N031		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60 horas (45 teóricas e 15 práticas) Extensão: 10%		
EMENTA		
<p>O curso em como objetivo evidenciar para o estudante os principais grupos de alimentos e as técnicas mais adequadas para o aproveitamento dos nutrientes nestes contidos. Para tanto, aborda os estudos dos alimentos, das suas características e composição química, a caracterização dos alimentos como principais fontes de nutrientes, os grupos de alimentos e valor energético, as principais técnicas de pesos e medidas, e as técnicas de manipulação de matérias-primas alimentares utilizando diferentes tipos de cocção.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
<p>Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizar a verificação dos pesos e Medidas de forma correta; ● Conhecer os alimentos, suas características e composição química; ● Caracterizar os alimentos como principais fontes de nutrientes, os grupos e valor energético; ● Compreender os indicadores básicos, como per capita, fator de correção e indicador de partes comestíveis, a fim de possibilitar o planejamento de compras e equilíbrio nutricional dos cardápios; ● Conhecer as principais técnicas de manipulação de matérias-primas alimentares utilizando diferentes tipos de cocção. 	<p>Competência 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Capacitar o aluno a identificar os pesos e medidas de alimentos e preparações; ● Compreender as principais técnicas para aferição e compreender a sua importância. <p>Competência 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Verificar as características e composição química dos alimentos como forma de compreender as alterações químicas que ocorrem no processo de manipulação e preparo; ● Compreender as funções tecnológicas dos alimentos com base na sua composição química. <p>Competência 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar os alimentos por grupos e compreender a sua relação entre composição, valor calórico, porções e equivalências. <p>Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Planejar cardápios e calcular a composição nutricional, assim como ser capaz de planejar solicitação de compras e dos mesmos. <p>Competência 5</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Executar preparações alimentícias com bases científicas, adotando métodos exatos, seguros e econômicos, no sentido de preservar os princípios nutritivos, assegurar suas condições higiênico-sanitárias, facilitar sua digestibilidade e sua aceitação; ● Estabelecer os principais métodos de pré-preparo e preparo para os diferentes tipos de alimentos; Identificar as etapas de elaboração de

	cardápio; ● Identificar os principais critérios de reconhecimento do bom estado de um alimento para compra.
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <p>Teórico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laboratório de Técnica Dietética: conceito, objetivos e requisitos básicos; 2. Metodologia para pesos e medidas; 3. Indicadores utilizados em técnica dietética e ficha técnica de preparação; 4. Técnicas básicas de preparo de alimentos; 5. Frutas e hortaliças: composição química, tipos, modificações nutricionais durante a cocção. Preparação e “per capita”; 6. Cereais, pães e leguminosas: Aspectos químicos, higiênicos e preparo; 7. Carnes: composição química; tipos; características das carnes próprias e impróprias para consumo; pré-preparo e preparo; modificações nutricionais durante a cocção; preparações; principais molhos; per capita; 8. Carnes: técnicas de amaciamento, ph e métodos de cocção; 9. Ovos: composição química; tipos; pré-preparo e preparo; modificações nutricionais durante a cocção; preparações; “per capita”; 10. Laticínios e derivados: composição química, tipos, modificações nutricionais durante a cocção. Preparação e “per-capita”; 11. Óleos e gorduras: composição química; tipos; pré-preparo e preparo; modificações nutricionais na cocção; preparações; 12. Açúcares e derivados: tipos de açúcares, edulcorantes, reações químicas durante o processamento; 13. Condimentos: essências, especiarias e ervas aromáticas; 14. Bebidas e infusos; 15. Sondas enterais; 16. Planejamento de cardápios e cálculo. <p>Prático</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Visita ao laboratório de Nutrição II (Técnica Dietética); 2. Peso e medidas, elaboração de fichas técnicas de preparações e aplicação dos indicadores básicos ; 3. Frutas e hortaliças: pigmentos, cortes e métodos de cocção; 4. Carnes: técnicas de amaciamento, ph e métodos de cocção; 5. Preparo de cereais; 6. Ovos: formação de espuma, adição de bases e ácidos; 7. Óleos e gorduras: pontos de fumaça, influencia dos diferentes tipos de na qualidade dos alimentos fritos e emulsões; 8. Cristalização e não-cristalização, grau de doçuras entre os diferentes edulcorantes e adoçantes; 9. Condimentos ; 10. Preparação de sondas caseiras; 11. Preparo de bebidas e infusos; 12. Elaboração de cardápios; 	

BIBLIOGRAFIA

1. ARAUJO, M.O.D. **Alimentos “per capita”**. 3ed. Natal, RN: Editora da UFRN, 2007.
2. ARAÚJO, W.M.C. MONTEBELLO, N. di P., BOTELHO, R.A., BORGIO, L.A. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Editora SENAC – DF, 2011. (Série Alimentos e Bebidas, vol 2).
3. ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos**. Editora: UFV, 2008.
4. BOBBIO, F., BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de alimentos**. Editora: Varela, 1989.
5. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: pré-preparo e preparo de alimentos – manual de laboratório**. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
6. CASCUDO, L.C. **A História da Alimentação no Brasil**. 1ed. São Paulo: Global, 2004.
7. CHEFTEL, J.; CHEFTEL, H. **Introducción a La bioquímica y tecnología de los alimentos**. ZARAGOZA, España: Acribia, 1976.
8. COENDERS, A. **Química culinária: estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados**. Zaragoza, España: Acribia, 2007.
9. DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos**. 4ª ed. Editora: Artmed, 2010.
10. DOMENE, S.M.A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
11. DUTOCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 2 ed. Editora: CHAMPAGNAT, 2007.
12. [EVANGELISTA, J.V.](#) **Alimentos: um estudo abrangente**. Rio de Janeiro: [Atheneu](#), 2008.
13. FLANDRIN, L.J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 5ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
14. FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos (9ª Edição)**. São Paulo: Atheneu, 2001. 324 p.
15. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.
16. GRISWOLD, R.M. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 1972.
17. JAPUR, C.C.; VIEIRA, M.N. C. M. **Dietética aplicada a produção de refeições**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012.
18. KOBLITZ, M.G.B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações básicas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
19. LAWRIE, R.A. **Ciência da Carne**. Porto Alegre: Artmed, 2004.
20. LIVERA, A.V.S. & SALGADO, S.M. **Técnica Dietética – um guia prático**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2007
21. OETTERER, M.; D'ARCE, MA. A.B. R.; SPOTO, M. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.
22. ORDOÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos**. Vol.2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
23. ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos**. 8ª Ed.Rev.Ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.
24. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2ª ed. Rev. Atual. São Paulo: Manole, 2006.
25. PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: Suporte para decisão nutricional**. 2ª Edição. São Paulo: Editora Metha, 2002.
26. PINHEIRO, Ana Beatriz V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
27. RIBEIRO, P.R.; SEVARALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2004.
28. RIQUE, A.B.; PORTELLA, E. **Novos conceitos de alimentação saudável e tabela de equivalências**. São Paulo: Tecmedd, 2008.
29. SILVIA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2004.
30. SILVIA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração**. 2ª ed. São Paulo: ROCA, 2008.
31. Tabela de Composição Química dos alimentos (UNIFESP). Disponível em: <http://www.unifesp.br/dis/servicos/nutri/>. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO** versão 2. 2. ed.
32. TEICHMANN, I. **tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
33. VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

34. WENZEL, G.E. **Bioquímica experimental dos alimentos**. São Leopoldo (RS): Editora Unisinos, 2010.

SEXTO PERÍODO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N032		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75 horas (60 teóricas e 15 práticas) Extensão: 10%		
EMENTA		
<p>O curso em como objetivo disseminar os conhecimentos básicos de administração e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), a organização administrativa, suas modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas. Como também como realizar o planejamento físico e funcional de UANs, quais são os equipamentos necessários, a administração de recursos humanos, funcionamento geral, a sistematização de compras, o controle de estoque, produção, distribuição, controle higiênico-sanitário, e os principais programas de alimentação.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
<p>Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os princípios básicos de administração e organização e sua aplicação em UANs; • Planejar as Instalações físicas e layout, e quantificar os equipamentos necessários as UANs; • Conhecer os principais programas de alimentação; • Identificar, quantificar e qualificar os recursos humanos em serviços de alimentação; • Administrar e dimensionar estoques; • Compreender o funcionamento dos serviços de alimentação e os controle aplicados. 	<p>Competência 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os principais fundamentos da administração através das principais teorias e ferramentas, assim como os princípios da organização e sua aplicação aos serviços de alimentação. <p>Competência 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar o planejamento das estruturas físicas, definição de layouts, e definição e quantificação de equipamentos necessários ao bom funcionamento dos serviços de alimentação conforme cada realidade. <p>Competência 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os principais programas de alimentação aos quais os serviços de alimentação podem estar relacionados e as suas características intrínsecas. <p>Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as funções, cargos e dimensionamento de recursos humanos para serviços de alimentação; • Conhecer as principais técnicas de seleção e capacitação de recursos humanos. <p>Competência 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evidenciar os principais métodos de aquisição, cálculo e supervisão

		<p>de estoques.</p> <p>Competência 6</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender o funcionamento dos serviços de alimentação e seus controles quantitativos e qualitativos, de custos, nutricionais e higiênico-sanitários.
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <p>Teórico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentos da Administração 2. Estrutura Organizacional de Serviços de Alimentação 3. Instalações físicas e layout em Serviços de Alimentação 4. Equipamentos e utensílios 5. Programas de alimentação: trabalhador, restaurantes populares e merenda escolar 6. Recursos humanos: dimensionamento e distribuição de pessoal 7. Recursos humanos: cargos e atribuições 8. Recursos humanos: recrutamento, seleção e treinamento de pessoal 9. Recursos humanos: relações trabalhistas 10. Funcionamento de SA: atividades precedentes à prod. Refeições 11. Funcionamento de SA: atividades precedentes à prod. Refeições - parte 2 – custos 12. Administração e dimensionamento de estoque 13. Funcionamento de SA: atividades durante a produção de refeições 14. Sistemas de controle das condições higiênico-sanitárias aplicados em SA - programas 15. Funcionamento de SA: atividades após a produção de refeições 16. Gestão de cardápios <p>Prático</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estudo de caso: estrutura organizacional 2. Visita Técnica: reconhecimento de layout 3. Estudo de caso: layout 4. Estudo de caso: equipamentos e utensílios 5. Estudo de caso: dimensionamento de pessoal 6. Estudo de caso: cálculo de estoque 7. Elaboração de planilhas de controle higiênico-sanitário em SA 8. Atividade sobra e rejeito 9. Elaboração de cardápios 		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Metha, 2011. 2. CURY, A. Organização e métodos: uma visão holística. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2000. 		

3. DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas – Restaurante: planejamento, implantação e operação**, 3ª ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.
4. GANDRA, Y.R.; GAMBARDELLA, A.M.D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Sarvier, 1986.
5. GERMANO, M.I.S. **Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção de saúde**. São Paulo: Varela, 2003.
6. JOHN F. KNIGHT & LENDAL . KOTSCHEVAR. **Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes**. 3ª ed. São Paulo: Roca, 2005.
7. MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração**. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002.
8. PINHEIRO-SANT'ANA, H.M. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
9. PROENÇA, R.P.C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 2000.
10. SILVA FILHO, A.R.A. **Manual Básico de Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1996
11. SILVA, R.O. **Teorias da Administração**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.
12. TEIXEIRA, S., et. al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.
13. VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
14. VALLE D. P., Marques V.S. **Biossegurança em Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006.
15. ZANELLA, Luiz Carlos. **Instalação e Administração de Restaurantes**. Editora Metha, São Paulo, 2007.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – BIOÉTICA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N033		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h TEÓRICA: 30h Extensão: 10%		
EMENTA		
<p>Conceitos e fundamentos utilizados no estudo da bioética. Bioética no Mundo da Saúde. Bioética e normas para pesquisas. Bioética e temas polêmicos da atualidade. Bioética e nutrição.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
<p>Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório</p>	<p>1. Propiciar ao aluno os conhecimentos básicos sobre bioética.</p>	<p>- Levar o aluno a conhecer os fundamentos da bioética, tornando-o capaz de exercer a prática profissional no atual cenário das ciências da saúde; - Estimular o aluno para analisar e interpretar de forma crítica o código de ética dos nutricionistas.</p>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>1. Introdução à bioética; 2. Bioética e normas para pesquisa; 3. Bioética e saúde pública; 4. Bioética e temas polêmicos da atualidade; 5. Bioética e nutrição.</p>		
BIBLIOGRAFIA		
<p>1. BITTAR, E.C.B. Ética, educação, cidadania e direitos humanos. Barueri: Manole, 2004. 2. PESSINI, L; PESSINI, L. Problemas atuais de bioética. 8 ed. São Paulo: Loyola, 2007. 584p. 3. BRAS, M. A Bioética e o novo saber – fazer saúde. Saúde para Debate, Rio de Janeiro, n. 35, p. 36-47, 2006. 4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Carta dos direitos dos usuários da saúde. Brasília: 2006. 5. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política Nacional de Humanização. Brasília: 2004. 6. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. CONSELHO PARA ORGANIZACOES INTERNACIONAIS DE CIÊNCIAS MÉDICAS. Diretrizes éticas internacionais para pesquisas biomédicas envolvendo seres humanos. Bioética. Genebra, v. 3, n. 3, 1995. 7. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. RESOLUÇÃO CFN, no. 334/2004 (D.O.U. 15/05/2004). Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: http://www.cfn.org.br/legislacao/codigoetica.</p>		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – <i>Campus Petrolina</i>		
DISCIPLINA – FITOTERAPIA		
TIPO – OBRIGATÓRIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N034		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45 h (30 h TEÓRICA/ 15 h PRÁTICA) Extensão: 10%		
EMENTA A origem do uso medicinal das plantas. Análise dos efeitos das mudanças culturais, científicas e tecnológicas sobre o uso das plantas medicinais. Estudo das bases químicas, farmacológicas, botânicas e agrônômicas da fitoterapia. Legislação e políticas públicas em fitoterapia. Estudo das indicações clínicas e dos efeitos colaterais de plantas medicinais tradicionais e da flora regional.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Nutrição Ciclo profissionalizante - Obrigatória	COMPETÊNCIA (S) *Entender os conceitos básicos da fitoterapia; *Compreender sobre a aplicação das plantas medicinais na alimentação humana; *Conhecer a legislação dos fitoterápicos e a prescrição.	HABILIDADES *Compreender os conceitos básicos da Fitoterapia; *Conhecer e entender a nomenclatura botânica, classificação e identificação de plantas medicinais; *Entender a etnofarmacologia; *Conhecer a análise fitoquímica, o metabolismo básico e origem dos metabólitos secundários; *Conhecer a legislação e a prescrição; *Entender o que são nutracêuticos e alimentos funcionais.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO <ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Fitoterapia; 2. Nomenclatura botânica, classificação e identificação de plantas medicinais; 3. Etnofarmacologia; 4. Introdução à análise fitoquímica; 5. Metabolismo básico e origem dos metabólitos secundários; 6. Legislação dos fitoterápicos; 7. Nutracêuticos; 8. Alimentos funcionais. 		
BIBLIOGRAFIA <ol style="list-style-type: none"> 1. BRASIL. A fitoterapia no SUS e o programa de pesquisa de plantas medicinais da Central de Medicamentos. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 148 p. (Disponível online) 2. CORRÊA, A. D.; BATISTA, R. S.; QUINTAS, L. E. M. Plantas medicinais do cultivo à terapêutica. Rio de Janeiro: Vozes, 1998. 3. FERRO, D. Fitoterapia: conceitos clínicos. Rio de Janeiro: Atheneu. 2010. 4. FINTELMANN, V.; WEISS, R. F. Manual de fitoterapia. 11 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2010. 5. REIS, N. T. Nutrição clínica: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2004. 6. SAAD, G. A. et al. Fitoterapia contemporânea: tradição e ciência na prática clínica. Rio de Janeiro: Elsevier. 2009. 7. SIMÕES C. M. O. et al. Farmacognosia: da planta ao medicamento. 6 ed. Porto Alegre: UFRGS Ed., Florianópolis: Ed. UFSC, 2010. 		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA II		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N035		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 70H - 60H TEÓRICA E 15H PRÁTICA Extensão: 10%		
EMENTA		
Estudo do planejamento dietético para população saudável em diversas fases e momentos biológicos da vida: criança, adolescente, adulto, atleta, idoso, trabalhador, gestante, nutriz. Com o uso de ferramentas tradicionais e programas (softwares) de cálculos dietéticos. Além da avaliação crítica de dietas não convencionais.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da Saúde Nutrição Ciclo profissionalizante - Obrigatória	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar planejamento dietético para a população sadia em diferentes ciclos da vida; 2. Realizar o planejamento e cálculo de dietas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas; 3. Aplicar o uso das DRIs no Planejamento Dietético em diferentes ciclos da vida; 4. Calcular e planejar dietas utilizando os guias alimentares; 5. Desenvolver senso crítico em relação às dietas não convencionais; 6. Fazer planejamento e orientações nutricionais; 7. Utilizar programas (software) para o cálculo de dietas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer atendimento dietético a indivíduos saudáveis por meio de planejamento e cálculo de dietas de acordo com as características biológicas, psico-culturais e socioeconômicos; 2. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional de indivíduos saudáveis em diferentes fases da vida, utilizando indicadores antropométricos e de consumo alimentar, que sejam mais adequados a faixa etária analisada; 3. Descrever a conduta e orientação nutricional para indivíduos saudáveis em diferentes fases da vida; 4. Fazer planejamento alimentar de indivíduos saudáveis em diferentes fases da vida; 5. Utilizar software como ferramenta para planejamento e cálculo de dietas em diferentes fases da vida; 6. Orientar nutricionalmente sobre o uso de dietas não convencionais.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à disciplina; 2. Cálculo das recomendações dietéticas e utilização das DRI's; 3. Planejamento dietético em diferentes grupos etários (adulto, gestante, lactante, primeiro ano de vida, infância, adolescência, idoso e coletividade sadia); 4. Avaliação de dietas não convencionais; 5. Planejamento dietético com o uso de programas de cálculo de dietas. 		

BIBLIOGRAFIA

1. R. GAUDENCI DE SÁ, N. Nutrição e Dietética. 7ª Edição. Editora Nobel, 1990.
2. BASSOUL, E; BRUNO, P; KRITZ, S. Nutrição e Dietética. 2ª Edição. Editora Senac Nacional, 2005.
3. GAUDENCI DE SÁ, N; GALISA, MS; ESPERANÇA, LMB. Nutrição: Conceitos e Aplicações. 1ª Edição. Editora M. Books, 2007.
4. LISKOV, Tara Prather. Alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 1999.
5. MAHAN, L. K. / ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentação, nutrição e dietoterapia – Krause. 13ª edição. São Paulo: Elsevier, 2013.
6. CHEMIN, S. M. S. S; MURA, J. D. P.. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição. São Paulo: Payá, 2016.
7. VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N036		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75H, 60H TEÓRICA E 15H PRÁTICA Extensão: 10%		
EMENTA		
<p>Nesta disciplina, o aluno irá solucionar às suas dúvidas e desenvolver seu senso crítico ao conhecer os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica nas patologias que acometem o trato gastrointestinal, bem como irá compreender como os processos cirúrgicos, no trato gastrointestinal, interferem na conduta dietoterápica. Além disso, ele estará apto para diferenciar, quando na prática clínica, os principais métodos de Terapia Nutricional – Oral, Enteral e Parenteral. O discente também poderá compreender a conduta dietoterápica para o câncer e para SIDA e as modificações na consistência das dietas, considerando as condições clínicas e interpretando os exames bioquímicos dos indivíduos enfermos. Dessa forma, os estudantes serão capazes de elaborar e resolver Casos Clínicos.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
<p>Ciências da Saúde NUTRIÇÃO Ciclo profissionalizante - Obrigatória</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer atendimento dietoterápico ou dietético a indivíduos enfermos; 2. Realizar o planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas e estados patológicos; 3. Identificar as dietas hospitalares e a importância da modificação da consistência dessas dietas na prática clínica; 4. Descrever os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica nas enfermidades da boca, esôfago, estômago, pâncreas, vesícula e intestino; 5. Descrever as condutas dietoterápicas em paciente crítico, queimados, no câncer e na SIDA; 6. Interpretar os exames bioquímicos dos pacientes; 7. Redigir os aspectos inerentes à terapia de nutrição enteral e parenteral, bem como o uso alternativo de suplementos nutricionais orais; 8. Conhecer as principais cirurgias realizadas no trato gastrointestinal e a conduta dietoterápica; 9. Fazer casos clínicos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer atendimento dietoterápico ou dietético a indivíduos enfermos por meio de planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas e estados patológicos; 2. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional de indivíduos com enfermidades abordadas na disciplina, utilizando indicadores clínicos, laboratoriais, antropométricos e de consumo alimentar, que sejam mais adequados às alterações fisiopatológicas e quadro clínico do paciente atendido; 3. Descrever os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica nas enfermidades da boca, do esôfago, do estômago, vesícula, pâncreas e intestino, bem como no paciente crítico, queimados, câncer e na SIDA, utilizando artigos científicos e referências de livros sugeridos durante as aulas; 4. Redigir os aspectos inerentes à terapia de nutrição enteral e parenteral, e o uso de suplementos nutricionais por via oral, utilizando vídeos, artigos científicos; 5. Interpretar os exames bioquímicos dos pacientes atendidos relacionando com seu estado clínico, utilizando as referências sugeridas em sala de aula; 6. Descrever as principais técnicas cirúrgicas realizadas no trato gastrointestinal e a conduta dietoterápica no pré e pós-operatório, utilizando artigos científicos e referências de livros sugeridos durante as aulas; 7. Fazer casos clínicos abordando os temas pertinentes à disciplina, sendo necessário efetuar pesquisa bibliográfica “online”, consultas a periódicos disponíveis na biblioteca e livros textos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à disciplina
2. Introdução à fisiopatologia e dietoterapia/Dietas hospitalares e modificação da dieta normal
3. *Interpretação de exames bioquímicos*
4. Terapia nutricional enteral/Resolução de caso: nutrição enteral
5. Terapia nutricional parenteral
6. *Patologia e dietoterapia das enfermidades na boca, esôfago, estômago, vesícula, pâncreas e intestino/ Resolução de casos clínicos*
7. Patologia e Dietoterapia no paciente crítico, queimados, câncer e na SIDA
8. Conduta dietoterápica no pré e pós-operatório de cirurgias na cavidade oral, esôfago, estômago e intestino
9. 8. SEMINÁRIOS: Fisiopatologia e dietoterapia das diversas patologias abordadas na disciplina

BIBLIOGRAFIA

1. COTRAN, R. S., KUMAR, V., ROBBINS, S. L., SCHOEN, F. J. ROBBINS: Patologia
2. estrutural e funcional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
3. CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo:
4. Manole, 2005.
5. REIS, N.T. Nutrição clínica - sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.
6. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia.
7. São Paulo: Roca, 2007.
8. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed., v.1,
9. v.2. São Paulo: Atheneu, 2001.
10. ANGELIS, R.C. Riscos e prevenção da obesidade - Fundamentos Fisiológicos e
11. Nutricionais para Tratamento. São Paulo: Atheneu, 2003.
12. BARBIERI, D.; PALMA, D. Gastroenterologia e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2001.
13. BUSSE, S.R. Anorexia, Bulimia e Obesidade. São Paulo: Manole, 2004.
14. CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade - UNIFESP.
15. São Paulo: Manole, 2005.
16. CUNHA, L.N. Anorexia, bulimia e compulsão alimentar. São Paulo: Atheneu, 2008.
17. DÂMASO, A. Obesidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
18. DOUGLAS. Fisiologia aplicada à nutrição. São Paulo: Metha, 2006.
19. FERRO, H.C. Nutrição Parenteral e Enteral em UTI. São Paulo: Atheneu, 2001.
20. FERNANDES, M.H. Transtornos alimentares (Anorexia e Bulimia). São Paulo: Metha,
21. 2006.
22. GARRIDO JR., A.B. *et al.* Cirurgia da obesidade. São Paulo: Atheneu, 2003.

23. GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. CECIL: tratado de medicina interna. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
24. HALPERN, A.; MANCINI, M.C. Manual de obesidade para o clínico. São Paulo: Metha, 2002.
25. KAWAHARA, N.T. Obesidade - cuidados pré e pós-operatórios na cirurgia. São Paulo: Metha, 2005.
26. KFOURI FILHO, M.; AKAMINE, D. Terapia Nutricional Parenteral. São Paulo: Atheneu, 2005.
27. KING, J.E. Guia da clínica Mayo sobre saúde digestiva. São Paulo: Editora Metha, 2003.
28. KNOBEL, E. Condutas no paciente grave. São Paulo: Editora Metha, 2006.
29. LANCHETA JR, A.H. Obesidade - uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006
30. MONTENEGRO. M. FRANCO, M. Patologia Processos Gerais. São Paulo: Atheneu.2001. NUNES, M.A. et al. Transtornos alimentares e obesidade - 2ª edição. São Paulo: Metha, 2006.
31. OMS. Obesidade prevenindo e controlando a epidemia global. São Paulo: Editora Roca, 2004.
32. PHILIPPI, S.T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares - Uma Visão Nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2004.
33. ROMBEAU, J.L.; ROLANDELLI, R.H. Nutrição clínica - nutrição parenteral. São Paulo: Editora Roca, 2005.
34. SEAGAL, A. Tratamento da obesidade - Uma abordagem multidisciplinar. São Paulo: Metha, 2007.
35. SILVA, R.S.; KAWAHARA, N.T. Obesidade - cuidados pré e pós-operatórios na cirurgia. São Paulo: Metha, 2005.
36. SILVA, R.S.; MONTENEGRO. M. FRANCO, M. Patologia Processos Gerais. Ed Atheneu.2001. 4 Ed, 320p.
37. SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio, 2008.
38. SORBELLO A.A. *et al.* Desmistificando a Obesidade Severa - da definição à operação. São Paulo: Editora Metha, 2006.
39. SOTTOVIA, C.B. Metabolismo energético - Mitos e verdades. São Paulo: Sarvier, 2007.
40. TENUTI, A. et al. Terapia nutricional no paciente grave. São Paulo: Metha, 2001.
41. TONIAL, S.R. Desnutrição e obesidade. São Paulo: Editora Metha, 2001.
42. TOBIN, D.L. Terapia de estratégias para combater a bulimia nervosa. São Paulo: Roca, 2004.
43. TNUTI, A. et al. Terapia nutricional no paciente grave. São Paulo: Metha, 2001.
44. WEINBERG, C.; CORDÁS, T.A. Do altar às passarelas - Da anorexia santa à anorexia nervosa. São Paulo: Editora Metha, 2006.
45. ZILBERSTEIN, D.; CARNEIRO, D.M. Mitos e realidades sobre obesidade e cirurgia bariátrica. São Paulo: Editora Metha, 2005.

61. BURGOS, M. G. P. A. ; BELO, G.M. NUTRIÇÃO E CIRURGIA. In: CARLOS AUGURTO DE CARVALHO MATHIAS, EDMUNDO MACHADO FERRAZ. (Org.). CONDUZAS EM CIRURGIA. 01 ed. RIO DE JANEIRO: MEDSI, 2003, v. 01, p. 155-175.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – PETROLINA		
DISCIPLINA – TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N037		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75 H (60 H TEÓRICAS E 15 H PRÁTICAS) Extensão: 10%		
EMENTA Estudo das matérias-primas e seus processos de transformação na indústria de alimentos, incluindo seus diversos métodos de conservação de alimentos, tecnologia de fermentação. Utilização de aditivos alimentares e embalagens.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Nutrição - Ciência dos Alimentos Ciclo profissionalizante - Obrigatória	COMPETÊNCIA (S) - Compreender os processos tecnológicos que envolvem a transformação das matérias-primas alimentícias e a origem de produtos acabados com diversas naturezas existentes no mercado.	HABILIDADES - Conhecer as matérias-primas utilizadas pela indústria de alimentos, os tipos de indústria de alimentos e as operações utilizadas; - Entender os métodos mais comuns de conservação de alimentos; - Aprender os procedimentos mais comuns das indústrias processadoras de alimentos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução à Tecnologia de alimentos; 2. Matérias-primas alimentícias; 3. Operações que podem ser utilizadas na indústria de alimentos; 4. Alterações de alimentos e microrganismos importantes para a indústria de alimentos 5. Enzimas na tecnologia de alimentos 6. Microrganismos na indústria de alimentos 7. Métodos de conservação dos alimentos 8. Processamento mínimo 9. Embalagem de alimentos 10. Segurança na indústria alimentícia		
BIBLIOGRAFIA 1. CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia dos Alimentos . 1 ed. São Paulo: Manole, 2015. 2. EVANGELISTA, J. Alimentos: Um estudo abrangente . São Paulo: Editora Atheneu, 2005.		

3. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.
4. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**. 2 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.
5. GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo: Editora Nobel, 2008.
6. LAWRIE, R. A.; RUBENSAM, J. M. **Ciência da carne**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384 p
7. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – SEMINÁRIOS DE MONOGRAFIA I		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N038		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h Teoria: 30h Extensão: 10%		
EMENTA Elaboração e acompanhamento do desenvolvimento do projeto dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) segundo o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UPE <i>Campus</i> Petrolina, com qualificação do projeto de TCC.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde/Metodologia da Pesquisa/Profissional – obrigatória	COMPETÊNCIA (S) Propiciar o acompanhamento do projeto do trabalho de conclusão de curso dos discentes.	HABILIDADES - Conhecer e seguir às “Normas para elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso do Bacharelado em Nutrição” vigentes na Universidade de Pernambuco e na Associação Brasileira de Normas Técnicas para elaboração de trabalhos científicos. - Conhecer e utilizar o Sistema Nacional de Informações sobre Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (Plataforma Brasil), quando necessário. - Exercitar a reflexão e a discussão sobre o tema de estudo do discente. - Analisar a problematização e viabilidade do projeto. - Elaborar o projeto de TCC, sob supervisão do orientador. - Apresentar, periodicamente, o desenvolvimento do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso dos discentes. - Qualificar o projeto de TCC. - Potencializar a autonomia, criatividade, cientificidade, raciocínio clínico, auto aperfeiçoamento, compromisso e cooperação dos educandos. - Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Apresentação dos projetos de pesquisa. 2. Elaboração do projeto, sob orientação de um professor orientador. 3. Qualificação do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso.		
BIBLIOGRAFIA 1. AZEVEDO, Israel Belo de. O prazer da produção científica: diretrizes para a elaboração de trabalhos acadêmicos. 3 ed. Ampl. Piracicaba; Ed. UNIMEP, 1995.		

2. GAUTHIER, Jacques Henri Maurice; CABRAL, Ivone Evangelista; SANTOS, Iraci; LORENZO, Ingrid Vargas; BOOTH, Wayne; COLOMB, Gregory; WILLIAMS, Joseph. **A arte da pesquisa**. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
3. HÜBNER, Maria Martha. **Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado**. São Paulo: Pioneira/Mackenzie, 1998.
4. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008.
5. - RÚDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 32.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.
6. - VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. **Metodologia científica para a área de saúde**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.

SÉTIMO PERÍODO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 2		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N039		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60 horas (30 teóricas e 30 práticas) Extensão: 10%		
EMENTA O curso em como objetivo a interação do discente do curso de nutrição com a prática administrativa e a ciência da nutrição. Para tanto, são trabalhados os temas administração financeira de serviços de alimentação, e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) nos serviços de alimentação. Também são evidenciados os principais controles de processo, como: a avaliação da produtividade, do desperdício e dos resultados. Outro foco também abordado trata-se das ferramentas de marketing, o relacionamento com cliente e serviços de alimentação especiais.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	COMPETÊNCIA (S) <ul style="list-style-type: none"> • Entender como o nutricionista deve proceder para mesclar a prática administrativa e a ciência da nutrição; • Aprender a avaliar os custos, produtividade e desperdício do processo produtivo de refeições; • Conhecer os serviços especiais de nutrição e suas principais características; • Compreender o processo de implantação do sistema APPCC no serviço de nutrição; • Compreender a aplicação do processo de marketing e relacionamento com cliente no serviço de alimentação; • Conhecer as características e âmbito de aplicação do processo licitatório. 	HABILIDADES Competência 1 <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer as funções administrativas; • Implementar as ferramentas administrativas sob a perspectiva da ciência da nutrição. Competência 2 <ul style="list-style-type: none"> • Realizar o controle de custos, produtividade, e redução de desperdício em suas diversas naturezas e origens. Competência 3 <ul style="list-style-type: none"> • Discernir entre as principais características e legislação aplicáveis aos diferente serviços especiais de nutrição. Competência 4 <ul style="list-style-type: none"> • Compreender como pode ser implantado o sistema APPCC nos serviços de alimentação, as ferramentas, os passos, legislação pertinente e o programa de pré-requisitos. Competência 5 <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e possuir capacidade de implantar plano de marketing em serviços de alimentação. • Compreender como se dá a relação com cliente e melhoria do serviço de alimentação e suas ferramentas.

		<p>Competência 5</p> <ul style="list-style-type: none"> Compreender as circunstâncias de aplicação, o processo e documentação necessária ao processo de licitação geral e nos serviços de alimentação.
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p>		
<p>Teórico</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestão na Produção de Refeições; 2. Avaliação da produtividade; 3. Avaliação e controle de desperdício em Serviços de Alimentação; 4. O serviço de alimentação e o seu relacionamento com o cliente; 5. Marketing e empreendedorismo em Unidades de Alimentação e Nutrição; 6. Gestão financeira de Unidades de Alimentação e Nutrição: custos; 7. Processo de Licitação em serviços de alimentação; 8. Serviços de alimentação especiais: Lactário 9. Serviços de alimentação especiais: banco de leite humano 10. Gestão de UANs Hospitalares 11. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE 12. Elaboração de manual de BP 13. Como elaborar POPs 14. Gestão da qualidade e segurança dos alimentos em serviços de alimentação: APPCC 		
<p>Prático</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Análise e discussão de artigo sobre Gestão na Produção de Refeições; 2. Estudo de Caso; 3. Estudo dirigido; 4. Atividade de campo; 5. Elaborando estratégias de marketing para Unidades de Alimentação e Nutrição; 6. Avaliação dos Serviços de Alimentação: resultados e custos; 7. Estudo de caso; 8. Visita técnica ao Lactário; 9. Visita técnica ao banco de leite humano; 10. Visita técnica a escola; 11. Visita técnica: diagnóstico inicial (estrutura física e condições higiênico-sanitárias) 12. Elaboração de manual de BP 13. Elaboração de POPs 14. Apresentação de relatórios e manuais de BP (escrito e oral) 		
<p>BIBLIOGRAFIA</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. ABREU, E.S, SPINELLI, M.G.N, ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011. 2. ARRUDA, G.A. Manual de boas práticas de fabricação. 2ª ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002. 3. ASSIS, L. Alimentos Seguros. São Paulo: SENAC, 2011. 4. BROCKA, M.S. & BROCKA, B. Gerenciamento da qualidade. São Paulo: Makron Books, 1994. 		

5. CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul, RS. Educus, 2003.
6. DAVIS, B.; LOCKWOOD, A.; PANTELIDIS, I. et al. **Gestão de Alimentos e Bebidas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
7. FERREIRA, S.M.R. **Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002.
8. FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora Senac, 2000.
9. FREUND, F.T. **Alimentos e Bebidas – Uma visão gerencial**, 2ª ed. Editora Senac – 2008.
10. GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ªed. São Paulo: Varela, 2012.
11. JUCENE, C. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. São Paulo: Rubio, 2008.
12. JUCENE, C. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios**. São Paulo: Rubio, 2011.
13. KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003.
14. MANZALLI, P.V. **Manual para Serviços de Alimentação: Implantação, boas práticas, qualidade e saúde**. São Paulo: Metha, 2006.
15. NETO *et al.* **Roteiro para elaboração de Manual de BPF em restaurantes**. São Paulo: Editora SENAC, 2005.
16. PORTARIAS 326 e 1428 MS.
17. PROENÇA *et al.* **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2005.
18. RESOLUÇÕES ANVISA/MS. 12/2001, 275/2002 e 216/2004.
19. SACCOL, A.L.F. **Instrumentos de Apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias**. Editora Rúbio, Rio de Janeiro, 2012.
20. SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição: métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. 3ª ed. São Paulo: Varela, 2008.
21. SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2007.
22. TARABOULSI, F.A. **Administração de Hotelaria Hospitalar**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2006
23. VAZ, C.S. **Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial**. 2ªed. Brasília: LGE, 2011.
24. VAZ, C.S. **Restaurantes: controlando custos e aumentos lucros**. Brasília: Metha, 2011.
25. VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO ESPORTIVA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N041		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45H TEÓRICA Extensão: 10%		
EMENTA Introdução à nutrição esportiva através da avaliação da composição corporal segundo o papel dos macro e micronutrientes e níveis hídricos. Aplicação de estratégias nutricionais adaptadas às atividades esportivas e a atividade física e a função da nutrição no pré, durante e pós-exercício. Além do planejamento dietético para o praticante de atividade física com o uso de dietas para redução de gordura corporal e hipertrofia. E utilização dos recursos ergogênicos nutricionais		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 1. Demonstrar a importância da composição corporal adequada; 2. Determinar a importância do consumo energético e distribuição de macronutrientes adequados; 3. Aprofundar o papel dos macro e micronutrientes no desempenho físico; 4. Analisar as recomendações nutricionais nas diferentes modalidades esportivas; 5. Compreender a finalidade e a funcionalidade dos recursos ergogênicos no desempenho esportivo.	HABILIDADES 1. Demonstrar domínio sobre fisiologia do exercício; 2. Empregar estratégias alimentares e nutricionais aplicadas ao esporte; 3. Avaliar nutricionalmente atletas; 3. Compreender o uso dos ergogênicos no esporte; 4. Apresentar senso crítico na prescrição de dietas que maximizem o desempenho físico; 5. Desenvolver pesquisas na área de Nutrição Esportiva.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução à nutrição esportiva; 2. Uso dos macro e micronutrientes no esporte; 3. Balanço hidroeletrólítico no esporte; 3. Cálculo das recomendações e necessidades nas modalidades esportivas; 4. Recursos ergogênicos no desempenho esportivo		
BIBLIOGRAFIA 1. McArdle, W.D.; Katch, F.I. Fundamentos de fisiologia do exercício. (7ª ed.) Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2011. 2. McARDLE W.D., KATCH I.K., KATCH V.L. Nutrição para o esporte e o exercício. (3ª Ed.) Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 3. AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE; AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION DIETITIANS OF CANADA - Joint Position Statement. Nutrition and		

Athletic Performance. *Med Sci Sports Exerc.* Mar;41(3):709-31.2009.

4. WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L. *Fisiologia do esporte e do exercício.* (5ª ed.) Manole, São Paulo, 2013.
5. CHEMIN, S. M. S. S; MURA, J. D. P.. *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.* 2º edição. São Paulo: Payá, 2016.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – 042		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45H TEÓRICA Extensão: 10%		
EMENTA		
Estudo dos métodos de investigação na área de nutrição experimental, assim como aspectos éticos relacionados à pesquisa experimental. Utilização de técnicas de preparo de dietas experimentais em animais, bem como a adequação às necessidades nutricionais de roedores em diversas fases da vida.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer e entender os princípios básicos da Nutrição Experimental; 2. Compreender os métodos mais comuns utilizados na nutrição experimental; 3. Analisar as dietas experimentais utilizadas na nutrição; 4. Fornecer uma visão dos efeitos ponderais, fisiológicos, bioquímicos e nutricionais provocados pelas mudanças qualitativas e/ou quantitativas de macro e/ou micronutrientes em dietas fornecidas a animais de experimentação; 5. Conhecer os aspectos éticos para uso de animais de laboratório; 6. Apresentar senso crítico sobre os aspectos relacionados ao estudo da nutrição experimental. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demonstrar domínio sobre nutrição experimental; 2. Analisar biotérios e modelos animais; 3. Avaliar parâmetros biológicos e bioquímicos para animais experimentais; 4. Desenvolver e analisar modelos dietéticos na experimentação animal; 5. Realizar análise da qualidade nutricional das proteínas; 6. Desenvolver senso crítico quando aos modelos de experimentação animal e possíveis deficiência de nutrientes, animais obesogênicos, síndrome metabólica e alcoolismo.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à nutrição experimental; 2. Modelos animais de laboratório; 3. Modelos dietéticos; 4. Aspectos éticos para uso de animais de laboratório; 5. Enzimas na tecnologia de alimentos; 6. Métodos de experimentação fisiometabólica; 		

7. Consequências fisiológicas e nutricionais promovidos por mudanças dietéticas qualitativas e/ou quantitativas de macro e/ou micronutrientes para animais de experimentação;
8. Discussão de pesquisas atuais na área da nutrição experimental.

BIBLIOGRAFIA

1. IBRAHIM, T. Nutrição Experimental. Ed. Rubio, 2012.
2. TRAMONTE, VLCG; DOS SANTOS, RA. Nutrição e Metabolismo: Nutrição Experimental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
3. ANIMAL RESOURCES, INSTITUTE OFF LABORATORY. Manual sobre cuidados e uso de animais de laboratório. Goiania: Colégio Brasileiro de Experimentação Animal. 2003.
4. ANDRADE, Atenor. Animais de laboratório: criação e experimentação. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002.
5. COSTA, NMB; PELUZIO, MCG. Nutrição básica e metabolismo. 1 ed Viçosa: UFV, 2008.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N043		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 60H, 45H TEÓRICA E 15H PRÁTICA Extensão: 10%		
EMENTA		
<p>Nesta disciplina, o aluno irá solucionar às suas dúvidas e desenvolver seu senso crítico ao conhecer os aspectos fisiológicos e patológicos e a conduta dietoterápica nas patologias que acometem o grupo materno-infantil, além disso, ele estará apto para descrever os benefícios do aleitamento materno e quando necessário indicar o uso de fórmulas infantis. O discente também poderá compreender a conduta dietoterápica para as principais patologias que acometem a faixa etária pediátrica (anemia, obesidade, diabetes, síndrome metabólica, doença do refluxo gastroesofágico, doenças respiratórias), bem como os erros inatos do metabolismo. Dessa forma, os estudantes serão capazes de elaborar e resolver Casos Clínicos.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
<p>Ciências da saúde Nutrição Clínica Núcleo profissional obrigatório</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Fazer atendimento dietoterápico ou dietético ao grupo materno infantil; 2. Realizar o planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas e estados patológicos; 3.Conhecer os aspectos fisiológicos durante os ciclos da vida (gestação, lactação, infância e adolescência); 4. Descrever os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica no diabetes gestacional, síndrome hipertensiva gestacional; 5. Descrever as condutas dietoterápicas no paciente com erro inato do metabolismo, desnutrido, autista, anemia, obesidade, diabetes,síndrome metabólica, doença do refluxo gastro esofágico, doenças respiratórias; 6. Descrever as condutas dietoterápicas nas crianças com alergias alimentares e com intolerância à lactose; 7. Conhecer os aspectos nutricionais do recém-nascido prematuro e baixo peso: UTI neonatal 8. Redigir os aspectos inerentes à terapia de nutrição enteral e parenteral na infância; 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Fazer atendimento dietoterápico ou dietético as mulheres em idade fértil, gestantes, lactantes, crianças e adolescentes por meio de planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicos e estados patológicos; 2. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional da população materno infantil considerando as enfermidades abordadas na disciplina, utilizando indicadores clínicos, laboratoriais, antropométricos e de consumo alimentar, que sejam mais adequados às alterações fisiopatológicas e quadro clínico dos indivíduos; 3. Descrever os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica nas enfermidades gestacionais (diabetes e hipertensão), bem como nas crianças autistas, desnutridas, com alergias alimentares, portadoras de erros inatos do metabolismo, anemia, obesidade, diabetes,síndrome metabólica, doença do refluxo gastro esofágico, doenças respiratórias e intolerância à lactose,utilizando artigos científicos e referências de livros sugeridos durante as aulas; 4. Redigir os aspectos inerentes à terapia de nutrição enteral e parenteral, em pediatria, e o uso de fórmulas infantis por via oral, utilizando vídeos, artigos científicos; 5. Fazer casos clínicos abordando os temas pertinentes à disciplina, sendo necessário efetuar pesquisa bibliográfica “online”, consultas a periódicos disponíveis na biblioteca e livros textos.

8. Fazer casos clínicos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à disciplina
2. Conceitos em NMI, Nutrição na gestação: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético,
3. Gestante adolescente e com HIV,
4. Hipertensão e Diabetes na gestação,
5. Nutrição e aleitamento materno/ principais problemas que podem dificultar a sua prática.
6. Nutrição na lactação: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético.
7. Nutrição no primeiro ano de vida: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético.
8. Nutrição em crianças autistas
9. Nutrição do pré-escolar, escolar e adolescente: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético.
10. Fórmulas infantis artificiais, Alergias alimentares e intolerância à lactose
11. Erros inatos do metabolismo
12. Desnutrição e desidratação na infância- Protocolo OMS
13. Nutrição enteral e parenteral na infância
14. Nutrição do recém-nascido prematuro e baixo peso: UTI neonatal
15. Conduta nutricional nas doenças na infância – seminários (anemia, obesidade, DM, SM, DRGE, doenças respiratórias)
16. Oficina de alimentação infantil

BIBLIOGRAFIA

1. ACCIOLY, E. et. Al. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.
2. LACERDA, Elisa Maria de Aquino (Coord.). **Práticas de nutrição pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2006. 208 p. ISBN 8573795395 (broch.).
3. MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007. 602p. ((Nutrição e metabolismo)) ISBN 852771251-2(broch.).
4. VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.
5. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 1.ed. São Paulo: Roca, 2007. xlvii, 1122 p. ISBN 9788572416788 (enc.). 4 – EX
6. BARBOSA, J.M.; NEVES, C.M.A.F, ARAÚJO, L.L., SILVA, E.M.C. **Guia ambulatorial de nutrição materno infantil**. Medbook, 2013.
7. SOUZA, FIS et al. **Nutrição parenteral no recém-nascido pré-termo: proposta de protocolo prático**. Rev. Paul. Pediatr. 26(3):278-89, 2008. – **DISPONÍVEL NO SCIELO**.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA II		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N044		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75h TEÓRICA: 60h PRÁTICA: 15h Extensão: 10%		
EMENTA Programas de saúde pública: objetivos, atividades básicas. Responsabilidades do nutricionista e demais membros da equipe de saúde. Situação epidemiológica dos agravos nutricionais. Vigilância epidemiológica e planejamento como instrumento de intervenção nutricional em programas de nutrição em saúde pública.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	Apresentar aos alunos os programas de saúde do governo brasileiro, proporcionando uma análise crítica destes programas; Analisar os problemas nutricionais no Brasil, analisando a inter-relação nutrição X saúde pública e discutindo estratégias de intervenção nutricional;	Demonstrar a importância do nutricionista em saúde pública, a evolução e estrutura da saúde pública brasileira, suas políticas, legislações e programas governamentais aplicados à alimentação e nutrição.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. O nutricionista e a saúde pública; 2. Programas nacionais relacionados à saúde, alimentação e nutrição (PNAN, PNAE, PAT, PSF, programas de suplementação); 3. Principais distúrbios nutricionais e políticas e programas de intervenção; 4. Promoção da saúde nos ciclos da vida; 		
BIBLIOGRAFIA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014. 2. BRASIL. Ministério da Saúde e Ministério da Educação. Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Portaria Interministerial nº 1.010, 8 de maio de 2006. Brasília, 2006. 3. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2005. 4. BRASIL. Ministério da saúde / Secretaria de atenção à saúde / Departamento de atenção básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Brasília DF, 2009. 5. RECINE E. Consenso sobre habilidades e competências do Nutricionista no âmbito da Saúde Coletiva. Brasília, Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição, 2013. 6. MONTEIRO C.A. Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil: A evolução do país e se suas doenças. São Paulo: HUCITEC, 2000. 7. Kac G, Sichieri R, Gigante DP (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro/ São Paulo: FIOCRUZ/ Atheneu, 2007. 8. ASSIS, AMO; SANTOS, SMC dos; FREITAS, MCS de; SANTOS, JM; SILVA, MCM. da. O Programa da Saúde da Família: contribuições para uma reflexão sobre a inserção do nutricionista na equipe multidisciplinar. Rev. Nutr., 15(3):255-266, 2002. 9. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com Doença Crônica: Obesidade. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 212 p. (Cadernos de Atenção Básica, n.38). 		

10. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 160 p.
11. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com Doença Crônica: Diabetes Mellitus. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 160 p. (Cadernos de Atenção Básica, n.36).
12. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com Doença Crônica: Hipertensão Arterial Sistêmica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 128 p. (Cadernos de Atenção Básica n.37).
13. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da Criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 272 p. (Cadernos de Atenção Básica, n.33).
14. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao Pré-Natal de Baixo Risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 318p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 32).
15. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68p.
16. GEUS LMM de, MACIEL CS, BURDA ICA, DAROS SJ, BATISTEL S, MARTINS TCA, et al. A importância na inserção do nutricionista na Estratégia Saúde da Família. *CienSaudeColet*; 16:797-804, 2011.
17. RECINE, E.; VASCONCELLOS, A.B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. *Ciência Saúde Colet*, 16(1):73-79,2011. 27.
18. RODRIGUES DCM, BOSI MLM. O lugar do nutricionista nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família. *RevNutr*, 27(6): 735-746, 2014.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – Campus Petrolina		
DISCIPLINA – PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N045		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 75 h/ CH teórica 60 h e CH prática 15 h (Extensão).		
Ementa: Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica da síndrome metabólica. Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades cardiovasculares – Aterosclerose; cardiopatias isquêmicas, congestivas e inflamatórias. Manifestações Clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades Osteo-Articulares: Osteoporose; gota; artrite e artroses. Manifestações clinicopatológicas e conduta dietoterápica das enfermidades bronco-pulmonares – DPOC. Manifestações clínico-patológicas e condutas dietoterápicas nas enfermidades renais – glomerulonefrite, síndrome nefrótica e síndrome nefrítica, Insuficiência Renal Aguda e Crônica; Litíase renal; Diálise Peritoneal, Hemodiálise, Transplante.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	COMPETÊNCIA (S) 1. Estabelecer uma conduta dietoterápica para portadores de patologias ósteo-articulares, bronco-pulmonares, endócrinas, cardiovasculares, renais.	HABILIDADES 1. Diagnosticar o estado nutricional do indivíduo portador das patologias supracitadas; 2. Identificar os possíveis mecanismos fisiopatológicos que estão comprometendo o estado nutricional do paciente; 3. Estabelecer objetivos nutricionais que visem manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo; 4. Implantar condutas dietoterápicas a fim de amenizar os danos nutricionais ocasionados pelas patologias supracitadas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Unidade I 1. Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica da síndrome metabólica – diabetes, obesidade, hipertensão, dislipidemias. 2. Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades cardiovasculares – Aterosclerose; cardiopatias isquêmicas, congestivas e inflamatórias. 3. Manifestações Clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades Osteo-Articulares: Osteoporose; gota; artrite e artroses. 4. Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades bronco-pulmonares – DPOC. 5. Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápicas nas enfermidades renais – glomerulonefrite, síndrome nefrótica e síndrome nefrítica, Insuficiência Renal Aguda e Crônica; Litíase renal; Diálise Peritoneal, Hemodiálise, Transplante.		
Unidade II 6. Responsabilidade ética profissional do nutricionista no trato com o paciente no que diz respeito a: avaliação do estado nutricional, prescrição, acompanhamento e avaliação dos resultados da terapêutica dietética adotada. 7. Métodos de avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado e/ou ambulatorial. 8. Estudo de casos clínicos de interesse em Nutrição: Identificação do paciente, Exames complementares com fim de diagnóstico, Diagnóstico da patologia principal e das síndromes patológicas concomitantes, Estudo da patologia principal e síndromes patológicas concomitantes, Interação droga-nutriente, Dietoterapia adotada.		
BIBLIOGRAFIA 1. COTRAN, R. S., KUMAR, V., ROBBINS, S. L., SCHOEN, F. J. ROBBINS: Patologia 2. estrutural e funcional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.		

3. CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005.
4. REIS, N.T. Nutrição clínica - sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.
5. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.
6. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed., v.1, v.2. São Paulo: Atheneu, 2001.
7. ANGELIS, R.C. Riscos e prevenção da obesidade - Fundamentos Fisiológicos e Nutricionais para Tratamento. São Paulo: Atheneu, 2003.
8. BARBIERI, D.; PALMA, D. Gastroenterologia e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2001.
9. BUSSE, S.R. Anorexia, Bulimia e Obesidade. São Paulo: Manole, 2004.
10. CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade - UNIFESP. São Paulo: Manole, 2005.
11. CUNHA, L.N. Anorexia, bulimia e compulsão alimentar. São Paulo: Atheneu, 2008.
12. DÂMASO, A. Obesidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
13. DOUGLAS. Fisiologia aplicada à nutrição. São Paulo: Metha, 2006.
14. FERRO, H.C. Nutrição Parenteral e Enteral em UTI. São Paulo: Atheneu, 2001.
15. FERNANDES, M.H. Transtornos alimentares (Anorexia e Bulimia). São Paulo: Metha, 2006.
16. GARRIDO JR., A.B. *et al.* Cirurgia da obesidade. São Paulo: Atheneu, 2003.
17. GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. CECIL: tratado de medicina interna. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
18. HALPERN, A.; MANCINI, M.C. Manual de obesidade para o clínico. São Paulo: Metha, 2002.
19. KAWAHARA, N.T. Obesidade - cuidados pré e pós-operatórios na cirurgia. São Paulo: Metha, 2005.
20. KFOURI FILHO, M.; AKAMINE, D. Terapia Nutricional Parenteral. São Paulo: Atheneu, 2005.
21. KING, J.E. Guia da clínica Mayo sobre saúde digestiva. São Paulo: Editora Metha, 2003.
22. KNOBEL, E. Condutas no paciente grave. São Paulo: Editora Metha, 2006.
23. LANCHETA JR, A.H. Obesidade - uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006
24. MONTENEGRO. M. FRANCO, M. Patologia Processos Gerais. São Paulo: Atheneu.2001. NUNES, M.A. et al. Transtornos alimentares e obesidade - 2ª edição. São Paulo: Metha, 2006.
25. OMS. Obesidade prevenindo e controlando a epidemia global. São Paulo: Editora Roca, 2004.
26. PHILIPPI, S.T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares - Uma Visão Nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2004.
27. ROMBEAU, J.L.; ROLANDELLI, R.H. Nutrição clínica - nutrição parenteral. São

41. Paulo: Editora Roca, 2005.
42. SEAGAL, A. Tratamento da obesidade - Uma abordagem multidisciplinar. São
43. Paulo: Metha, 2007.
44. SILVA, R.S.; KAWAHARA, N.T. Obesidade - cuidados pré e pós-operatórios na cirurgia. São Paulo: Metha, 2005.
45. SILVA, R.S.; MONTENEGRO, M. FRANCO, M. Patologia Processos Gerais. Ed
46. Atheneu.2001. 4 Ed, 320p.
47. SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio, 2008.
48. SORBELLO A.A. *et al.* Desmistificando a Obesidade Severa - da definição à
49. operação. São Paulo: Editora Metha, 2006.
50. SOTTOVIA, C.B. Metabolismo energético - Mitos e verdades. São Paulo: Sarvier,
51. 2007.
52. TENUTI, A. et al. Terapia nutricional no paciente grave. São Paulo: Metha, 2001.
53. TONIAL, S.R. Desnutrição e obesidade. São Paulo: Editora Metha, 2001.
54. TOBIN, D.L. Terapia de estratégias para combater a bulimia nervosa. São Paulo:
55. Roca, 2004.
56. TNUTI, A. et al. Terapia nutricional no paciente grave. São Paulo: Metha, 2001.
57. WEINBERG, C.; CORDÁS, T.A. Do altar às passarelas - Da anorexia santa à
58. anorexia nervosa. São Paulo: Editora Metha, 2006.
59. ZILBERSTEIN, D.; CARNEIRO, D.M. Mitos e realidades sobre obesidade e
- 60.** cirurgia bariátrica. São Paulo: Editora Metha, 2005.

OITAVO PERÍODO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		
CÓDIGO DA DISCIPLINA –		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 240 HORAS		
EMENTA		
Orientação supervisionada da práxis profissional, envolvendo aspectos de investigação, planejamento e execução, dentro da área de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Acompanhamento e orientação do aluno-estagiário quanto à escolha e elaboração do projeto de estágio, com segmentação e acompanhamento da execução das etapas. Interação com a instituição escolhida, complementação teórica e técnica necessárias, avaliação do cumprimento do estágio, correção de eventuais desvios, elaboração do relatório de estágio.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Clínica Núcleo profissional obrigatório	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a estrutura e funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição; - Vivenciar as atividades desenvolvidas pelo Nutricionista no âmbito de uma Unidade de Alimentação e Nutrição; - Desenvolver soluções diante dos problemas encontrados; - Observar e contribuir nas atividades obrigatórias e complementares do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. 	<ul style="list-style-type: none"> - Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas; - Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios; - Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares; - Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela; - Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos; - Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias; - Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias; - Identificar clientes/pacientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado; - Coordenar o desenvolvimento de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias; - Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente; - Coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos; - Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário; - Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios; - Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e

<p>aperfeiçoamento de colaboradores;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes; - Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade; - Participar da elaboração dos critérios técnicos para participação de empresas no processo licitatório, quando aplicável; - Acompanhar os resultados dos exames periódicos dos clientes/pacientes, para subsidiar o planejamento alimentar; - Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana; - Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; - Efetuar controle periódico dos trabalhos executados; - Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
--

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à disciplina;
2. Orientações e normas de estágio;
3. Acompanhamento de todas as atividades desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição;
4. Prática na Unidade de Alimentação e Nutrição de acordo com atividades de competência do Nutricionista;
5. Atualização e/ou elaboração de Manual de Boas Práticas;
6. Elaboração de relatório final com todas as atividades desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição.

BIBLIOGRAFIA

MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; CLARK, D.P. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxii, 1128 p.
 MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração. 5ª ed. Manole, 2002.
 SANTOS JUNIOR, C.J. Manual de segurança alimentar: boas práticas para serviços de alimentação. São Paulo: Rubio, 2008. 214 p.
 SOUZA, V.L.; SOUZA, I.B. Gestão de desempenho. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2009. 141 p.
 TEIXEIRA, S., et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Atheneu, 2007.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N046		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 240H PRÁTICA.		
EMENTA		
Orientação supervisionada da prática profissional, envolvendo aspectos de investigação, planejamento e execução, dentro da área Clínica. Acompanhamento e orientação do aluno-estagiário quanto à escolha e elaboração do caso clínico e do relatório de estágio, com segmentação e acompanhamento da execução das etapas. Interação com a instituição escolhida, complementação teórica e técnica necessárias, avaliação do cumprimento do estágio e correção de eventuais desvios.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Clínica Núcleo profissional obrigatório	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer atendimento dietoterápico ou dietético aos indivíduos enfermos; 2. Realizar o planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas e estados patológicos; 3. Conhecer estrutura física e organizacional do serviço e situar o setor de nutrição neste contexto; 4. Acompanhar o porcionamento, a distribuição e a aceitação das refeições pelos pacientes; 5. Realizar cálculo de dietas; 6. Elaborar orientações nutricionais de alta hospitalar; 7. Levantar dados para estudo de caso clínico; 8. Apresentar estudos de casos clínicos ao respectivo supervisor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer atendimento dietoterápico ou dietético aos pacientes internados ou em nível ambulatorial por meio de planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas e estados patológicos; 2. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional dos pacientes considerando as enfermidades apresentadas, utilizando indicadores clínicos, laboratoriais, antropométricos e de consumo alimentar, que sejam mais adequados às alterações fisiopatológicas e quadro clínico dos indivíduos; 3. Avaliar a estrutura física e organizacional do local de estágio utilizando os critérios propostos pela legislação vigente; 4. Compreender o funcionamento da unidade e o papel do nutricionista neste contexto; 5. Modificar o planejamento dietético considerando o grau de aceitação dos pacientes; 6. Elaborar um plano dietoterápico de alta hospitalar e proceder a orientação nutricional aos pacientes, sob supervisão do nutricionista; considerando as condições clínicas do paciente e seu diagnóstico; 7. Implementar o plano dietoterápico, de forma clara e individual, para o paciente, esclarecendo as modificações dietéticas para maior adesão da dieta proposta; 8. Fazer casos clínicos abordando as patologias prevalentes no serviço, sendo necessário efetuar pesquisa bibliográfica “online”, consultas a periódicos disponíveis nas bases de dados e livros textos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à disciplina 2. Orientações e normas de estágio 		

3. Avaliação do estado nutricional: triagem e estratificação do risco nutricional, métodos objetivos e subjetivos de avaliação do estado nutricional.
4. Desnutrição: primária e secundária, conduta e recomendações nutricionais.
5. Dietoterapia e fisiopatologia nas doenças prevalentes no serviço
6. Repercussões nutricionais das patologias apresentadas pelos pacientes
7. Apresentação de casos clínicos

Listar, em numeração e tópicos, os conteúdos a serem abordados.

BIBLIOGRAFIA

1. ROSA, G. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
2. CALIXTO-LIMA, L.; REIS, T.R. Interpretação de exames laboratoriais aplicado à nutrição clínica. 1ª edição, Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
3. SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL. Projeto Diretrizes. Terapia Nutricional no Perioperatório, 2011.
- OLIVEIRA MMG, TERUEL SL, LIMA JL, BERGAMASCO CM, AQUINO RC. Terapia Nutricional: A importância do acompanhamento nutricional. Revista Brasileira de Ciências e Saúde, nº 16, 2008.
4. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.
5. WAITZBERG, D. L. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
6. ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. São Paulo: Guanabara Koogan, 2009.
7. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11ªed. Roca, 2005.
8. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 2ª ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

NONO PERÍODO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N056		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 240h TEÓRICA: 0h PRÁTICA: 240h		
EMENTA		
<p>Desenvolvimento de atividades profissionais na área de Nutrição em Saúde Pública. Aplicação dos conhecimentos teóricos às situações reais encontradas nos seguintes ambientes de estágios: programas de nutrição em saúde, vigilância epidemiológica, segurança alimentar, vigilância alimentar e nutricional ou vigilância sanitária. Planejamento de ações em nutrição e saúde. Desenvolvimento de atividades de intervenção. Elaboração de relatório de conclusão de estágio.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da Saúde/ Nutrição	<p>1. Participar de equipes multiprofissionais e intersetoriais, criadas por entidades públicas ou privadas, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Atuar, acompanhar e avaliar os programas: ESF, PACS, Bolsa Família, SISVAN, Programa de Alimentação Escolar, Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição, desenvolvidos no âmbito do município; - Coletar, sistematizar, tratar e interpretar dados primários e secundários relativos ao estado nutricional individual e coletivo; - Elaborar diagnósticos socioeconômicos e nutricionais de grupos populacionais, propondo ações de resolutividade, para situações de risco nutricional; - Promover ações de educação alimentar e nutricional; - Participar em reunião dos Conselhos Municipais existentes. - Organizar grupos temáticos de discussão com grupos de indivíduos saudáveis,

		<p>enfermos ou em estados fisiológicos especiais (gravidez, amamentação, patologias, entre outras);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborar palestras, mini-cursos, grupos de discussão, grupos focais e outros instrumentos de orientação e/ou de informação para grupos de indivíduos sadios, enfermos ou em estados fisiológicos especiais; - Acompanhar, em âmbito ambulatorial, indivíduos sadios, enfermos ou em estados fisiológicos especiais; - Realizar visita domiciliar e/ou institucional a grupos de risco nutricional.
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p>		
<p>BIBLIOGRAFIA Bibliografia utilizada nas disciplinas de Nutrição em Saúde Pública I e II Complementar: GOUVEIA, E. L. C. Nutrição, saúde e comunidade. Rio de Janeiro: Revinter. MELO FILHO, Djalma. Epidemiologia social. São Paulo: Hucitec, 2003. MONTEIRO, C. A. (org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. São Paulo: Hucitec, 1995. SAWAYA, Ana Lydia. Desnutrição urbana no Brasil. São Paulo: Cortez, 1997. VALENTE, F. L. S. Direitos Humanos e alimentação. São Paulo: Cortez, 2002.</p>		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – SEMINÁRIOS DE MONOGRAFIA II		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N049		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45h Teoria: 30h Prática: 15h Extensão: 10%		
EMENTA		
Elaboração e acompanhamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCCs) segundo o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UPE <i>Campus</i> Petrolina com defesa do TCC.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências Saúde/ Metodologia da Pesquisa/ Profissional – obrigatória	Propiciar o acompanhamento do trabalho de conclusão de curso dos discentes.	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer e seguir às “Normas para elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso do Bacharelado em Nutrição” vigentes na Universidade de Pernambuco e na Associação Brasileira de Normas Técnicas para elaboração de trabalhos científicos. - Exercitar a reflexão e a discussão sobre o tema de estudo do discente. - Elaborar o TCC, sob supervisão do orientador. - Apresentar, periodicamente, o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso dos discentes. - Defender o TCC. - Potencializar a autonomia, criatividade, cientificidade, raciocínio clínico, auto aperfeiçoamento, compromisso e cooperação dos educandos. - Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, sob orientação de um professor orientador. 2. Apresentação periódica do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. 3. Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso. 		
BIBLIOGRAFIA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. AZEVEDO, Israel Belo de. O prazer da produção científica: diretrizes para a elaboração de trabalhos acadêmicos. 3 ed. Ampl. Piracicaba; Ed. UNIMEP, 1995. 2. GAUTHIER, Jacques Henri Maurice; CABRAL, Ivone Evangelista; SANTOS, Iraci; LORENZO, Ingrid Vargas; BOOTH, Wayne; COLOMB, Gregory; WILLIANS, Joseph. A arte da pesquisa. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 3. HÜBNER, Maria Martha. Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado. São Paulo: Pioneira/Mackenzie, 1998. 4. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Técnicas de pesquisa. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008. 5. RÚDIO, Franz Victor. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 32.ed. Petrópolis: Vozes, 2004. 6. VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002. 		

DISCIPLINAS ELETIVAS

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N048		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h TEÓRICA: 15 h PRÁTICA: 15 h Extensão 10%		
EMENTA A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar. Alimentação escolar e seus benefícios. As ações de alimentação e nutrição na escola e o nutricionista. A agricultura familiar e a alimentação escolar. O controle de qualidade da alimentação escolar.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Nutrição optativa	COMPETÊNCIA (S) Orientar o aluno para compreender a política de alimentação escolar	HABILIDADES - Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre a alimentação escolar; - Fornecer informações ao aluno a respeito da sua participação em ações de alimentação e nutrição no ambiente escolar; - Inserir o aluno em cenários de práticas da alimentação escolar
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. A alimentação escolar e seus benefícios; 2. Política nacional de alimentação escolar 3. A responsabilidade do Estado pela alimentação escolar; 4. As ações de alimentação e nutrição na escola e o papel do nutricionista; 5. A agricultura familiar e a alimentação escolar; 6. O controle de qualidade da alimentação escolar.		
BIBLIOGRAFIA 1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Portaria Interministerial nº 1.010, 8 de maio de 2006. Brasília, 2006. 2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2015. 3. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48 p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/pnan.pdf . 4. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014. 5. DIEZ-GARCIA, R.W.; CASTRO, I.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. Ciência & Saúde Coletiva. 2011; 16(1):91-98. 6. DIEZ-GARCIA, R.W. Mudanças Alimentares: Implicações Práticas, Teóricas e Metodológicas. In: DIEZ-GARCIA, R.W; CERVATO-MANCUSO, A.M. Mudanças Alimentares e Educação Nutricional. RJ: Guanabara Koogan; 2011: 03-17.		

7. CASTRO, I.R.R.; SOUZA, T.S.N.; MALDONADO, L.A.; CANINÉ, E.S.; ROTENBERG, S.; GUGELMIN, A.S. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Rev. Nutr.* 2007; 20(6):571-88.
8. JAMORI, M.M.; PROENÇA, R.R.C.; CALVO, M.C.M. Determinantes da escolha alimentar. *Revista de Nutrição* 21(1) :63-74, 2008

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – PETROLINA		
DISCIPLINA – ALIMENTOS FUNCIONAIS		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N049		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 H TEÓRICAS Extensão 10%		
EMENTA Propõe-se nesta disciplina o estudo de conhecimentos relativos aos alimentos funcionais, detalhando as perspectivas de seus principais grupos, alegações de funcionalidades e saúde, ressaltando as principais substâncias bioativas presentes nestes alimentos, sua relação com as principais patologias, segurança de uso e legislação.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciência dos Alimentos Nutrição Núcleo - optativa	*Adquirir conhecimentos sobre os aspectos fundamentais dos alimentos funcionais, seus usos e aplicações	*Identificar alimentos que nutrem e que também podem reduzir o risco de doenças; * Relacionar possíveis mecanismos de ação das substâncias protetoras presentes nesses alimentos, com as doses recomendadas e a segurança de uso; *Conhecer a legislação dos alimentos funcionais vigente no Brasil e nos demais países.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico, conceito, mercado e marketing de alimentos funcionais Legislação; 2. Diretrizes para Utilização da Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde, Relatório Técnico. 3. Nutraceuticos; 4. Classificação e Natureza Química dos Compostos Bioativos nos Alimentos; 5. Principais Alimentos Funcionais, suas Aplicações e seus Compostos Bioativos; 6. Principais Grupos de Compostos Bioativos dos Alimentos e usos nas principais patologias 		
BIBLIOGRAFIA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. OSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. Alimentos Funcionais: Compostos Bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 2. COZZOLINO, S.M.F Biodisponibilidade de Nutrientes. 2ed. São Paulo: Manole, 2007, 992p 3. DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 4. DOLINSKY, Manuela. Nutrição Funcional. São Paulo: Roca, 2009. 5. PIMENTEL, C. V. de M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. Alimentos funcionais – Introdução as principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 95p 6. PINTO, J. F. Nutraceuticos e Alimentos Funcionais. 1 ed. Lisboa (Portugal): Lidel, 2010. 288 p. 7. Portal Educação. Alimentos funcionais. Campo Grande: Portal Educação, 2012. 201 p. 		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – Bases Fisiopatológicas das doenças crônicas		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N050		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h (teóricas)		
EMENTA Proporcionar conhecimento referente aos aspectos bioquímicos, fisiológicos e moleculares dos principais distúrbios crônicos de saúde e a influência da nutrição nesse contexto.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO <i>Ciências da saúde / Fisiologia humana / Núcleo básico.</i>	COMPETÊNCIA (S) <i>1. Demonstrar os mecanismos de moleculares que envolvem as principais doenças crônicas que acometem a sociedade brasileira e Inter-relacionar os mecanismos bioquímicos, fisiológicos desses distúrbios.</i>	HABILIDADES Competência <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Compreender a contribuição de fatores nutricionais no desenvolvimento, estabelecimento e reversão dos eventos fisiopatogênicos.</i> ● <i>Demonstrar os princípios fisiológicos e bioquímicos que geram alterações na funcionalidade dos sistemas biológicos.</i> ● <i>Apresentar em nível celular e molecular os fatores envolvidos no desenvolvimento em cada doença.</i>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO <i>1. Doenças cardiovasculares; 2. Doenças do trato Gastrointestinal; 3. Distúrbios Renais; 4. Obesidade; 5. Diabetes Mellitus; 6. Doenças Neurológicas</i>		
BIBLIOGRAFIA <ul style="list-style-type: none"> ✓ GUYTON, A. C. Tratado de Fisiologia Médica. 13ª edição. Ed. Elsevier. 2017. ✓ AYRES, M. M. Fisiologia Humana. 4ª edição. Ed. Guanabara Koogan. 2012. ✓ COZZOLINO, S.M.F., COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013. ✓ DEVLIN, T. M. Manual de bioquímica com correlações clínicas. 7ª Edição, São Paulo: Blucher, 2011, 1252p. 		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – <i>Campus Petrolina</i>		
DISCIPLINA – BIOQUÍMICA CLÍNICA		
TIPO – ELETIVA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N051		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 h (15 h TEÓRICA/ 15 h PRÁTICA) Extensão 10%		
EMENTA Estudo dos fundamentos de bioquímica clínica relacionados com os procedimentos diagnósticos. Interpretação de exames laboratoriais relacionados com o metabolismo de carboidratos, lipídeos, proteínas e hematológicos. Avaliação laboratorial das funções renal, hepática e pancreática. Balanço hidroeletrólítico e dosagens de eletrólitos.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Bioquímica Núcleo – optativa	COMPETÊNCIA (S) *Interpretar exames laboratoriais.	HABILIDADES *Entender as vias metabólicas; *Associar o metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas às análises laboratoriais.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Fundamentos da bioquímica clínica; 2. Metabolismo dos carboidratos; 3. Metabolismo de lipídeos; 4. Metabolismo de proteínas; 5. Exames hematológicos; 6. Função hepática, renal e pancreática; 7. Balanço hidroeletrólítico.		
BIBLIOGRAFIA 1. CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica . Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 2. CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. Bioquímica Ilustrada . 2 ed., Porto Alegre: Artmed, 1997. 3. COMPRI-NARDY, M.; STELLA, M. B.; OLIVEIRA, C. Práticas de laboratório de bioquímica e biofísica: uma visão integrada . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 4. COSTA, M. J. C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista . Rio de Janeiro: Atheneu/UFF, 2008. 5. DEVLIN, T. M. Manual de bioquímica: com correlações clínicas . 6 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007. 6. GARCIA, M.A.T.; KANAAN, S. Bioquímica clínica . Rio de Janeiro: Atheneu/UFF. 2008		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N052		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 horas (30 teóricas) Extensão 10%		
EMENTA		
A disciplina aborda o histórico, a evolução e as definições em controle de qualidade, suas principais normas. Enfatiza como deve funcionar um sistema de controle de qualidade, no que diz respeito a sua organização, planejamento, implantação, avaliações e certificações sempre voltadas para a alimentação e indústria de alimentos		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os aspectos envolvidos no controle de qualidade dos alimentos; • Conhecer a importância do controle de qualidade dos alimentos; • Compreender os sistemas de controle de qualidade; • Aplicar normas de qualidade aos serviços de alimentação e indústria de alimentos. 	<p>Competência 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o histórico e evolução da qualidade no mundo e no Brasil. <p>Competência 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender as ferramentas da qualidade e sua aplicação. <p>Competência 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as certificações aplicáveis aos serviços de alimentação e produção de frutas; <p>Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender a aplicação e implantação das boas práticas de manipulação de alimentos nos serviços de alimentação.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
Teórico		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Qualidade: Histórico e evolução; 2. Ferramentas e indicadores para a gestão de qualidade; 3. Definições em controle de qualidade/ Qualidade e certificações: normas aplicáveis ao setor de produção de refeições e frutífera; 4. Boas práticas para os serviços de alimentação; 5. Implementação das boas práticas e seus respectivos instrumentos nos serviços de alimentação; 6. Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos: implementação e seus instrumentos– MAPA 7. Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos: implementação e seus instrumentos– MS e ANVISA 8. Elaboração de POP e manual de boas práticas; 9. ABNT NBR 15635; 10. APPCC: indústria de alimentos; 11. APPCC: serviço de alimentação; 		

BIBLIOGRAFIA

1. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p.
2. FERREIRA, S. M. R. **Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I**. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 173p.
3. GAVA, J. A. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
4. SANTOS JUNIOR, C. J. dos. **Manual de Segurança Alimentar** – Boas práticas para os serviços de alimentação. São Paulo: Rubio, 2008. 214p.
5. SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L.; HECKTHEUER, L. H. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 207 p.
6. SCHILING, M. **Qualidade em Nutrição: Métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. 3 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 248 p.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL INCLUSIVA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N053		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45h TEÓRICA: 30h PRÁTICA: 15h Extensão 10%		
EMENTA Políticas de educação inclusiva. Educação nutricional como instrumento de ação da nutrição aplicada a pessoas com deficiência. Métodos e instrumentos para educação nutricional inclusiva de indivíduos e coletividades especiais. Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de Educação Nutricional nas deficiências e em casos especiais.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	COMPETÊNCIA (S) 1. Capacitar o aluno para planejar programas e planos de educação nutricional para diferentes níveis socioeconômicos e culturais da comunidade envolvida inserida nas deficiências físicas.	HABILIDADES 1. Inserir o aluno em cenários de práticas junto com pessoas deficientes; 2. Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre a alimentação de pessoas deficientes; 3. Explorar estratégias educacionais que instiguem o potencial dos educandos, integrando a utilização de diferentes meios e técnicas pedagógicas, contemplando diferentes formas de aprender; 4. Entender, discutir e compreender as questões referentes a alimentação das pessoas com deficiência.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO <ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico da Educação Inclusiva; 2. Política de Educação Inclusiva; 3. O processo de inclusão social; 4. Deficiências físicas e sua relação com a alimentação e nutrição; 5. A educação nutricional x Educação inclusiva; 6. Fundamentos e recursos pedagógicos para inclusão: acessibilidade, tecnologia assistiva, desenho universal; 7. Intuição, emoção, sensibilidade no trabalho em saúde: implicações para a metodologia de condução do trabalho educativo; 8. Iniciativas de planejamento com diferentes grupos sociais (situação-problema). 9. Planejamento de ação educativa no âmbito da alimentação da pessoa deficiente (individual e/ou de grupos); 10. Análise crítica das experiências de educação alimentar nos diversos contextos de atuação com os diversos públicos. 		
BIBLIOGRAFIA <ol style="list-style-type: none"> 1. DIAS, Marly. <i>Técnicas, Procedimentos e Recursos de Ensino</i>. Alfenas: UNIFENAS, 2007. 2. TRECCO, Sônia. Guia prático de Educação Nutricional. 1ª edição – São Paulo: Manole, 2016. 3. LINDEN, Sônia. <i>Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino</i>. São Paulo: Varela, 2005. 4. Complementar: 		

5. FAGIOLI, D.; NASSER LA. **Educação nutricional na infância e na adolescência**. 1ª ed .São Paulo: Racine, 2006. 244 p.
6. BOOG, MCF. **Educação Nutricional: Passado, Presente, Futuro**. *R.Nutr.PUCCAMP*, Campinas, v.10, n.1, p.5-19, jan./jun. 1997.
7. CERVATO, AM; DERNTL, AM; LATORRE, MRDO. **Educação nutricional para adultos e idosos**. *Rev. Nutr. PUCCAP*, Campinas, v.18, n.1, p.41-52, jan./fev. 2005.
8. Brasil. Ministério Da Saúde. Guia Alimentar Para A População Brasileira - Promovendo A Alimentação Saudável. Edição Especial 2005. Brasil.
9. FAO. Guia Metodológico De Comunicação Social Em Nutrição. Roma, 1999. Coletânea de técnicas. Vol. II: Manual de técnicas pedagógicas e ludopedagógicas para a operacionalização das ações educativas no SUS – São Paulo: CVE, 2002.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – EMPREENDEDORISMO		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N054		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 HORAS (30H TEÓRICAS) Extensão 10%		
EMENTA		
<i>Fornecer aos alunos as habilidades de conhecer e compreender de forma clara, sistematizada e simples o conceito atual de empreendedorismo, as preparações pessoais e comportamentais para se tornar um empreendedor e posteriormente abrir o seu próprio negócio.</i>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Núcleo básico optativa	1- Conhecer as características necessárias para se tornar empreendedor 2- Compreender as etapas da transformação de ideias em projetos 3- Conhecer os aspectos jurídicos empresariais e o processo de abertura de empresas	Competência 1 <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar as características gerais que possuem os empreendedores e avaliar o próprio perfil comportamental em relação ao ideal; ● Compreender o papel do indivíduo como sujeito modificador do mundo que o cerca; Competência 2 <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a importância do conhecimento no desenvolvimento ideias; ● Avaliar o mercado e implantar estratégias de ação para um <i>marketshare</i> eficiente; ● Compreender a importância do planejamento de negócios para um início de empresas de forma mais segura e estratégica; Competência 3 <ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer as naturezas de Pessoas Jurídicas possíveis do Brasil; ● Conhecer as etapas legais para a abertura de empresas; ● Compreender a importância da assessoria jurídica e empresarial na estruturação e abertura das empresas;
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. O processo empreendedor 2. Visões de Mundo – formas de enxergar a realidade e a sociedade 3. Identificando oportunidades 4. Estudos de casos de sucesso 5. A importância de planejar 6. Criando um plano de negócios eficiente 7. Abertura de empresas 8. Assessoria jurídica e empresarial 		
BIBLIOGRAFIA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 5ª Ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014. 2. ZALTMAN, Gerald. Afinal, o que os clientes querem? - O que os consumidores não contam e os concorrentes não sabem. Tradução de Afonso Celso da Cunha Serra, 1ª Ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 3. GUNTHER, Max. Axiomas de Zurique. Tradução de Isaac Piltcher, 24ª Ed. Rio de Janeiro: Record, 2011. 4. DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa: uma idéia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. Rio de Janeiro: 		

Sextante, 2008.

5. DOLABELA, Fernando. **Oficina do empreendedor: a metodologia de ensino que ajuda a transformar conhecimento em riqueza** . Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL		
CÓDIGO DA DISCIPLINA - N055		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h TEÓRICA: 15 h PRÁTICA: 15 h Extensão 10%		
EMENTA		
Epidemiologia Nutricional: conceitos e objetivos. Evolução do perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Principais distúrbios nutricionais da população brasileira. Segurança alimentar e nutricional.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	Perceber ao aluno conhecimentos básicos sobre Epidemiologia Nutricional.	-Estimular o aluno a pensar sobre o contexto demográfico, epidemiológico, nutricional e alimentar do território brasileiro, no que diz respeito a dupla carga de doenças (deficiência de micronutrientes e excesso de peso); - Estimular o aluno a pensar a respeito dos desafios para a área da Nutrição na promoção à saúde, tendo em vista a dupla carga da má alimentação aliada à insegurança alimentar.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. A evolução do consumo alimentar da população brasileira; 2. Principais problemas nutricionais brasileiros; 3. Transição nutricional; 4. Epidemiologia das doenças crônico-degenerativas; 5. Ambiente alimentar e prática de atividade física; 6. Segurança alimentar e nutricional no Brasil. 		
BIBLIOGRAFIA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. POPKIN, B.M. The dynamics of the dietary transition in the developing world. In: CABALLERO, B.M.; POPKIN, B.M (ed). The nutrition transition: diet and disease in the developing world. San Diego: Elsevier Science, 2002. p.111-28. 2. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: FIOCRUZ / ATHENEU, 2007. 3. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014. 4. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares, 2002-2003. Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2004. Disponível em http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicoesdevida/pof/2002analise/pof2002analise.pdf [acessado em 13 fevereiro 2017]. 5. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares, 2002-2003. Antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2006. Disponível em http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicoesdevida/pof/2003medidas/pof2003medidas.pdf [acessado em 13 fevereiro 2017]. 		

6. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares, 2008-2009. Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2010. Disponível em http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_encaa/default.shtm [acessado em 13 fevereiro de 2017].

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – ERROS INATOS DO METABOLISMO		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N056		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 h (30 h TEÓRICA) Extensão 10%		
EMENTA Introdução a Erros Inatos do Metabolismo, doenças do metabolismo energético das mitocôndrias, aminoacidopatias, doenças de depósito de dlicogênio, doenças lisossômicas de depósito.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo básico optativa	COMPETÊNCIAS *Compreender e entender o que são os erros inatos do Metabolismo; *Entender algumas doenças metabólicas, seu diagnóstico e tratamento.	HABILIDADES *Conhecer os fundamentos principais dos Erros Inatos do Metabolismo; cer as principais doenças metabólicas hereditárias e seu diagnóstico por meio da investigação inicial; cer alguns centros de tratamento.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução aos erros Inatos do Metabolismo 2. Fenilcetonúria 3. Leucinose 4. Acidemias orgânicas 5. Defeitos no metabolismo de ácidos graxos 6. Glicogenoses 7. Intolerância Hereditária à Frutose 8. Deficiências enzimáticas no ciclo da ureia		
BIBLIOGRAFIA 1. BORGES-OSÓRIO, M. R., ROBINSON, W. M. Genética Humana . Artmed, 2001, 460p. 2. CAREY, J; WHITE, B. Genética Médica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.415p. 3. GIBNEY, M. J. Nutrição e Metabolismo . Guanabara Koogan, 2006, 376p. 4. MARTINS, A. M. Protocolo Brasileiro de Dietas – erros inatos do metabolismo . Segmento Farma, 2007, 120p. 5. SNUSTAD, D. P., SIMMONS, M. J. Fundamentos de Genética . Guanabara Koognan, 2008, 922p. 6. YOUNG, I. D. Genética Médica . Guanabara Koognan, 2007, 272p. 7. SHILS, M. E, SHIKE, M, ROSS, A. C., CABALLERO, B., COUSINS, R. J. Nutrição Moderna na saúde e na doença . Manole, 2009, 10ª edição		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – Gastronomia em Serviços de Alimentação		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – NUT0057		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 horas (15 teóricas e 15 práticas)		
EMENTA A disciplina aborda o estudo da gastronomia, tendências e atualidades. Assim como a caracterização dos alimentos utilizados nas culinárias do mundo, com noções básicas dos pratos típicos e ingredientes.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO <i>Ciências da saúde</i> <i>Nutrição</i> <i>Núcleo profissional optativa</i>	COMPETÊNCIA (S) <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a terminologia culinária; ● Conhecer as características e harmonização de vinho, queijo e coquetéis; ● Compreender as principais peculiaridades da cozinha brasileira e internacional; ● Compreender o princípios básicos da gastronomia hospitalar. 	HABILIDADES Competência 1 <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a terminologia básica utilizada internacionalmente na gastronomia, assim como o histórico da gastronomia no mundo e no Brasil. Competência 2 <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender as combinações para escolha de queijos a partir da natureza do vinho; ● Conhecer os principais coquetéis alcoólicos e não alcoólicos de repercussão internacional. Competência 3 <ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer os principais aspectos da cozinha brasileira e internacional através das preparações de maior destaque internacional e origem. Competência 4 <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a aplicação e implantação da gastronomia hospitalar e sua importância para alcançar o sucesso nutricional.

<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <p>Teórico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apresentação da disciplina, história da gastronomia ; 2. Terminologia culinária; 3. Tipos de serviço no ramo da alimentação 4. Harmonização de vinhos e queijos; 5. Características da cozinha brasileira; 6. Cozinha brasileira nordestina; 7. Características da cozinha internacional; 8. Características da confeitaria; 9. Características da Panificação; 10. Coquetéis alcoólicos e não alcoólicos. 		
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ARAÚJO, W.M.C. <i>et al.</i> Alquimia dos alimentos - série alimentos e bebidas v2. São Paulo: Metha, 2007. 2. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005. 3. SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional. São Paulo: Metha, 2008. 4. TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 5. ALLICIA & ELBULLITALLER. Léxico científico-gastronômico - As chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Metha, 2008. 6. ARAÚJO, W.M.C. <i>et al.</i> Da alimentação à gastronomia. São Paulo: Metha, 2005. 7. BARHAM, P. A ciência da culinária. São Paulo: Roca, 2002. 8. BARRETO, R.L.P. História da Gastronomia. São Paulo: SENAC Ceatel, 1995. 9. BRILLAT-SAVARIN. A Fisiologia do Gosto. São Paulo: Cia. Das Letras, 1998. 10. CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 		

11. GIL, I.T. **A ciência e a arte dos alimentos**. São Paulo: Metha, 2005.
 12. HECK, M.; BELLUZZO, R. **Cozinha dos Imigrantes**. Memórias & Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1999.
 13. MENESES, U.T.B.; CARNEIRO, H. **A História da Alimentação: balizas historiográficas**. História e Cultura Material. Anais do Museu Paulista. Nova série. v.5. p.9-91. São Paulo: USP, 1997.
 14. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2ª ed. Rev. Atual. São Paulo: Manole, 2006.
- JAPUR, C.C.; VIEIRA, M.N. C. M. **Dietética aplicada a produção de refeições**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA- História e Cultura Africana e Afro-brasileira		
TIPO – ELETIVA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – NUT 058		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 h		
EMENTA- Analisar os principais aspectos da história da África. O processo de colonização. A diáspora. O Pan-africanismo. O processo de independência. Identificar e comparar os aspectos culturais relevantes da cultura afro-brasileira. Analisar a Lei 10.639/03 e sua implementação. Comunidades negras no Brasil.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO História Cultura afro-brasileira	COMPETÊNCIA (S) Competência 1 - Analisar os principais aspectos da história do continente africano desde a formação dos primeiros reinos ao processo de descolonização. Competência 2 -Analisar as diferentes fontes relativas à história do continente africano. Competência 3 - Analisar a história do tráfico de africanos e suas consequências. Competência 4	HABILIDADES Habilidades da competência 1 - Desconstruir visões negativas e preconceitos sobre a África - Explicar a dinâmica europeia na colonização africana. Habilidades da competência 2 - Relatar a existência das diversas fontes da história africana. Habilidade da competência 3 - Explicar a prática do tráfico de humanos e suas finalidades. Habilidades da competência 4

	<p>- Analisar como aconteceu o processo de independência dos Estados africanos.</p> <p>Competência 5</p> <p>-Identificar e analisar aspectos da cultura afro-brasileira;</p> <p>Competência 6</p> <p>-Identificar as principais ações do movimento negro organizado e a luta contra o racismo e a discriminação.</p> <p>Competência 7</p> <p>- Analisar a Lei 10.639/03;</p> <p>Competência 8</p> <p>-Identificar e analisar aspectos organizacionais Das comunidades negras brasileiras.</p>	<p>- Relatar o processo de descolonização africano.</p> <p>-Identificar as influências externa presentes na lutas pela liberdade dos países africanos.</p> <p>Habilidade da competência 5</p> <p>- Definir as características da cultura afro-brasileira.</p> <p>Habilidade da competência 6</p> <p>- Explicar as características do movimento negro brasileiro.</p> <p>Habilidade da competência 7</p> <p>- Refletir sobre a importância da Lei nº 10.639/03</p> <p>- Explicar o processo de formação e organização das comunidades quilombolas atuais.</p>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>I- A África e suas interpretações</p> <p>-A história</p> <p>-As fontes orais e escritas</p> <p>-Relatos de viajantes</p>		

- Imaginário europeu
- Visões e (pre)conceitos.
- O Pan-africanismo
- O tráfico e comercialização de humanos

II- História Afro-brasileira

- A Escravidão no Brasil
- Nações africanas envolvidas no tráfico
- Formas de resistências à escravidão
- A formação dos quilombos
- Legado africano: a cultura afro-brasileira
- As lutas pela liberdade: revoltas, fugas e suicídios
- Religiões Afro-Brasileiras e Saúde: diversidade e semelhanças
- A liberdade e a luta por direitos:
 - Artigo 68 ADCT – Constituição de 1988
 - As comunidades quilombolas
 - Lei 10.639/2003

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL . **Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil.** Brasília: Senado Federal, 2006.

DAVIS, **Darien J. Afro-brasileiros hoje.** São Paulo: Sammus, 2000.

HERNANDEZ, Leila Leite. **A África na sala de aula: visita à história contemporânea.** São Paulo: Selo Negro, 1996.

ATOS, Regiane Augusto. **História e Cultura Afro-brasileira.** São Paulo: Contexto, 2007.

REIS, João José e Gomes, Flávio dos Santos. **Liberdade Por um Fio – história dos quilombos no Brasil.** São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

LEI N 10.639, DE 9 DE JANEIRO DE 2003. Link: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.639.htm

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

LEITE, Maria Jorge dos Santos. Movimento quilombola: processos educativos. Curitiba: *Appris*, 2016

_____. Maria Jorge dos Santos. **CONCEIÇÃO DAS CRIOULAS: terra, mulher e identidade étnica no sertão de Pernambuco**. Dissertação de mestrado. Fortaleza: UFC, 2001(mimeo).

_____. **Imagens e representações dos negros nos livros didáticos e no cinema brasileiros**. In: Revista Ameríndia – v. 8, n. 1, maio 2010. ISSN – 1980 – 4006.

_____. **Educação quilombola: Um Estudo de Caso na Comunidade de Conceição das Crioulas- Pernambuco**. In: SILVA, Josean et al(org). Educação Entre o ensino e a aprendizagem.

DISCIPLINA – INTERAÇÃO DROGA-NUTRIENTE		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N059		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30H TEÓRICA Extensão 10%		
EMENTA Estudo da interação fármaco-nutrientes através do efeito dos fármacos sobre biodisponibilidade de macro e micronutrientes e consequente interferência sobre o funcionamento do organismo.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	COMPETÊNCIA (S) 1. Ser capaz de compreender as principais classes farmacológicas, diferenciando os tipos de interações entre alimentos e medicamentos, bem como as consequências destas interações; 2. Garantir a prevenção ou minimização das interações, além de melhorar o aproveitamento de nutrientes e de medicamentos pelo organismo; 3. Compreender o comprometimento causado por esses tipos de interações.	HABILIDADES 1. Diferenciar as classes farmacológicas e suas possíveis interações com o nutriente. 2. Promover planejamento dietético que minimize os riscos da interação fármaco-nutriente para o organismo do paciente. 3. Elaborar estratégias anti-interações;
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO <ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Farmacologia 2. Processos de administração de fármacos e alimentos 3. Processos farmacocinéticos: absorção, distribuição, metabolização e excreção de fármacos. 4. Farmacodinâmica 5. Interação: Anticonvulsivantes X Nutriente 6. Interação: Anticoncepcionais X Nutriente 7. Interação: Antihipertensivos X Nutriente 8. Interação: Antiinflamatórios e Analgésicos X Nutriente 9. Interação: Diuréticos X Nutriente 10. Interação: Dispépticos X Nutrientes 11. Interação: Hipoglicemiantes X Nutrientes 12. Drogas que afetam o funcionamento do sistema digestivo 13. Drogas que alteram a ingestão alimentar X obesidade 		
BIBLIOGRAFIA <ol style="list-style-type: none"> 1. OGA, S.; BASILE, A. C.; CARVALHO, M. F. Guia Zanini-Oga de Interações Medicamentosas. São Paulo: Atheneu, 2002. 2. GOMEZ, R.; VENTURINI, C. D. Interação entre alimentos e medicamentos. Porto Alegre: Editora Letra e Vida, 2009. 3. CARDOSO, S. P.; MARTINS, C. Interações droga-nutriente. Paraná: Nutroclínica, 1998. 		

4. TRINDADE, N. Nutrição clínica: interações. Rio de Janeiro: Livraria Rubio, 2004.
5. MOURA, Mirian Ribeiro Leite and REYES, Felix Guillermo Reyes. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. Rev. Nutr. [online]. 2002, vol.15, n.2, pp.223-238. ISSN 1678-9865

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – IMUNOPATOLOGIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N060		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 HORAS (30H TEÓRICAS) Extensão 10%		
EMENTA		
Fornecer aos alunos as habilidades de conhecer, compreender e associar os princípios básicos da resposta imune e o seu papel no início e progressão de patologias, assim como as interações patológicas entre o hospedeiro e os agentes agressores.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da Saúde	1- Compreender de forma abrangente e crítica os conhecimentos atuais na área de Imunologia básica e clínica;	COMPETÊNCIA 1
Ciências da saúde	2- Compreender a aplicação e interpretação de métodos imunológicos visando o diagnóstico clínico;	<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender o papel da imunidade natural e adquirida no desenvolvimento de patologias imunológicas; ● Conhecer e compreender as respostas específicas das células de defesa e sistema complemento no combate a vírus, bactérias, fungos e protozoário; ● Conhecer o papel da imunidade no controle de células tumorais;
Nutrição	3- Compreender as consequências patológicas de uma resposta imune inadequada.	COMPETÊNCIA 2
Núcleo básico optativa		<ul style="list-style-type: none"> ● Interpretar exames laboratoriais básicos; ● Compreender as metodologias básicas de elaboração de vacinas suas formas de ação; ● Compreender o papel da imunidade adquirida no processo de interpretação e compatibilidade na doação de órgãos; ● Compreender a importância dos testes alérgicos na prescrição de dieta a fim de evitar reações de hipersensibilidade;
		COMPETÊNCIA 3
		<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer e descrever os tipos de hipersensibilidades possíveis em humanos; ● Compreender o papel do sistema imune no choque;

	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as causas que levam ao desenvolvimento das doenças autoimunes e de imunodeficiência.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Imunidade aos microrganismos 2. Vacinas 3. Imunologia do transplante 4. Imunidade contra tumores 5. Doenças causadas por respostas imunológicas: hipersensibilidade e autoimunidade 6. Imunodeficiências congênitas e adquiridas 	
BIBLIOGRAFIA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. ABBAS Abul & LICHTMAN Andrew H. Imunologia Básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico – Elsevier ; 2ª Ed. - (2007); 2. ABBAS, Abul K. , LICHTMAN Andrew H.& PROBER Jordan S. Imunologia Celular e Molecular - . Ed. Elsevier - 5a Ed . – 2005; 3. BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo Patologia. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016; 4. FERREIRA, Carlos Gil; ROCHA, José Cláudio. Oncologia Molecular. São Paulo, Atheneu, 2004; 5. MONTENEGRO, M.R. & FRANCO, M. Patologia: Bases Gerais, 4a.ed., Atheneu, São Paulo, Brasil, 1999; 6. ROBBINS E COTRAN - PATOLOGIA – Bases Patológicas das Doenças. 7ª ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2006; 7. ROITT, Ivan M.& RABSON, Arthur. IMUNOLOGIA BÁSICA. Ed.Guanabara Koogan - (2003); 	

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – INTERPROFISSIONALIDADE EM SAÚDE		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N061		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h Teoria: 15 h Prática: 15% Extensão 10%		
EMENTA Estudo do trabalho em equipes de saúde.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	COMPETÊNCIA (S) 1. Compreender a noção do trabalho em equipe de saúde. 2. Promover a aquisição do conhecimento sobre a relação do nutricionista com o fonoaudiólogo na clínica.	HABILIDADES Competência 1 - Refletir sobre os papéis dos profissionais de saúde, em especial, enfermeiro, nutricionista, fisioterapeuta e fonoaudiólogo. - Compreender sobre a resolução de problemas e a negociação nos processos decisórios, a partir da construção de conhecimentos, de forma dialógica e com respeito às singularidades e diferenças dos diversos núcleos de saberes e práticas profissionais. Competência 2 - Compreender a individualidade e integralidade do ser humano. - Desenvolver o biossegurança e ética em clínica. - Estimular o aprendizado sobre a atuação profissional do fonoaudiólogo e suas relações com o nutricionista objetivando a melhoria da qualidade do cuidado. - Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Profissionais da saúde. 2. Atuação das equipes de saúde multiprofissionais. 3. Noções sobre patologias com acompanhamento multiprofissional. 4. Relação clínica entre diversos profissionais de saúde.		
BIBLIOGRAFIA 1. ARAUJO, TAM et al . Multiprofissionalidade e interprofissionalidade em uma residência hospitalar: o olhar de residentes e preceptores. Interface (Botucatu), v. 21, n. 62, p. 601-613, Sept. 2017 . 2. DA MOTTA, LB; BERNARDO, MHJ (org.). CUIDADO E INTERPROFISSIONALIDADE – uma experiência de atenção integral à saúde da pessoa idosa. São Paulo: EDITORA CRV; 2016.		

3. SILVA, JAM; PEDUZZI, M; ORCHARD, C; LEONELLO, V M. **Educação interprofissional e prática colaborativa na Atenção Primária à Saúde**. Rev. esc. enferm. USP [online]. 2015, vol.49, n.spe2, pp.16-24.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – PETROLINA		
DISCIPLINA – INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N062		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 H (15 H TEÓRICAS E 15 H PRÁTICAS) Extensão 10%		
EMENTA <i>A disciplina introduz o discente à análise sensorial dos alimentos abordando temas relacionados aos princípios da fisiologia sensorial e aos métodos clássicos de análise sensorial e técnicas experimentais em análise sensorial. Aborda também a montagem, organização e operacionalização e um programa de avaliação sensorial e propriedades sensoriais dos alimentos.</i>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da Saúde Nutrição - <i>Ciência dos Alimentos</i> Núcleo profissional optativa	COMPETÊNCIA (S) *Adquirir conhecimentos sobre análise sensorial de alimentos, órgãos dos sentidos e métodos objetivos e subjetivos empregados para a realização das análises.	HABILIDADES *Compreender o funcionamento de metodologias de um teste de análise sensorial; * Conhecer e realizar testes sensoriais; * Saber selecionar o teste adequado ao objetivo a ser avaliado nos alimentos.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução à análise sensorial (Introdução e objetivos da análise sensorial, histórico aplicação da análise sensorial na indústria de alimentos) 2. Aplicação dos testes sensorial e seus requisitos 3. Métodos de Análise Sensorial e tipos de escala		
BIBLIOGRAFIA 1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]. 2. DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos . 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p. 3. FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos : temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. 246 p. 4. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análises de alimentos. 4ª ed. São Paulo, 1º Ed. digital, 1002 p., 2008. 5. OLIVEIRA, M.A.B. Análise Sensorial de Alimentos (recurso eletrônico): prática e experimentos. Cachoeiro de Itapemirim: Noryam Editora, 2009.		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – LIBRAS BÁSICA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N063		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h Teoria: 15 h Prática: 15 h Extensão 10%		
EMENTA		
Estudo da evolução histórica das pessoas com necessidades especiais (PNE). Compreensão sobre a cultura surda: surdo e surdez. Estudo sobre as leis que amparam as PNEs. Estudo sobre as noções básicas sobre a etiologia da surdez, educação inclusiva elingüística aplicada à LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais). Favorecimento da aquisição da LIBRAS em nível básico.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências Humanas Educação Núcleo básico optativa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer sobre a Linguagem Brasileira de Sinais: referências históricas e legais. 2. Compreender sobre a metodologia do Ensino da LIBRAS. 3. Favorecendo a interdisciplinaridade para o curso de nutrição. 	<p>Competência 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer a pessoa surda como integrante de uma comunidade minoritária, usuários de uma língua de natureza visual-motora, com estrutura gramatical própria, oriunda de comunidades de surdos. - Conhecer à importância da língua de sinais na construção do ser surdo, para sua acessibilidade na área cultural, social e educacional. - Conhecer sobre as noções básicas sobre a etiologia da surdez. - Reconhecer a importância da educação inclusiva. - Favorecer o conhecimento sobre a inclusão da pessoa surda no contexto socioeducacional. <p>Competência 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentalizar os para o estabelecimento de uma comunicação funcional básica com pessoas surdas. - Desenvolver habilidades básicas de comunicação na Língua Brasileira de Sinais. - Favorecer a comunicação básica entre o nutricionista e o indivíduo surdo. <p>Competência 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender a individualidade e integralidade do ser humano relacionando à surdez. - Desenvolver o respeito e ética para com os surdos. - Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
1. A Língua de Sinais Brasileira e a constituição linguística do sujeito Surdo.		

2. Fundamentação teórica da LIBRAS.
3. Aspectos legais, Leis Nº 10.436; Lei Nº 12.319; Decreto Nº 5.626.
4. Cultura e Identidade Surda.
5. Aspectos históricos da LIBRAS.
6. Aspectos sócio-antropológico da LIBRAS.
7. Correntes filosóficas educacionais da LIBRAS:Oralismo, Comunicação Total e Bilinguismo.
8. A importância da língua e aquisição da linguagem pelas crianças surdas.
9. Estudo dos sinais como forma de comunicação:Alfabeto datilológico; Números; Saudações; Meses do ano; Verbos;Adjetivos; Substantivos; Pronomes; Animais; Cores; Alimentos; Profissões; Classificadores e marcadores de tempo e espaço.

BIBLIOGRAFIA

1. BUSCÁGLIA, L. **Os Deficientes e seus Pais**. Trad. Mendes, Raquel. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Record,1993.
2. BRASIL, Secretaria de Educação Especial. **LIBRAS em Contexto**. Brasília: SEESP, 1998
3. BRASIL, Secretaria de Educação Especial. **Língua Brasileira de Sinais**. Brasília: SEESP, 1997
4. CAPOVILLA, F.; RAPHAEL, V. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngüe– Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS**. (vol. I e II). São Paulo: EDUSP, 2001.
5. MOURA, LODI & PEREIRA. **Língua de sinais e Educação do Surdo**(Série neuropsicológica, v.3). São Paulo /SP – Editora TEC ART, 1993.
6. STAINBACK, S. E STAINBACK, W. **Inclusão – um guia para educadores**, Porto Alegre: Artmed, 1999.
7. SÁ, NR. **Cultura, Poder e Educação de Surdos**. São Paulo: Paulinas, 2006.
8. SKLIAR, C. A Surdez: um olhar sobre as diferenças. 3ª Ed. Porto Alegre: Mediação, 2005.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – NOÇÕES EM COMUNICAÇÃO ORAL		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N064		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h Teoria: 15h Prática 30h Extensão 10%		
EMENTA		
Estudo das noções sobre a concepção e desenvolvimento da comunicação humana, dos conceitos básicos sobre produção vocal e saúde vocal, da comunicação oral em trabalhos científicos. Aplicação de técnicas básicas de oratória. Estudo do relacionamento terapêutico e comunicação. Principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos de atuação multidisciplinar.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da Saúde Comunicação Núcleo básico optativa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender noções sobre a concepção e desenvolvimento da comunicação humana com os conceitos básicos sobre produção vocal. 2. Reconhecer e utilizar os princípios da saúde vocal. 3. Conhecer e empregar técnicas básicas de oratória no contexto científico e profissional. 4. Compreender a comunicação no relacionamento terapêutico, dos principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos multiprofissionais. 	<p>Competência 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender o conceito do aparelho fonador. - Desenvolver a capacidade de reconhecer as estruturas anatômicas relacionadas à fala. - Reconhecer os princípios básicos da fisiologia da produção vocal. <p>Competência 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer os princípios da higiene vocal. - Compreender a importância do aquecimento e desaquecimento vocal. - Conscientizar sobre a auto percepção vocal. <p>Competência 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer e empregar os princípios da comunicação verbal e não verbal. - Conhecer sobre a postura corporal, fonoarticulação, respiração e ressonância com sua influência na fala. - Aplicar o conhecimento da comunicação oral em trabalhos científicos. - Preparar e realizar apresentações científicas. - Realizar apresentações profissionais em meios de comunicação (rádios, televisões e outros). <p>Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os princípios da comunicação humana no ambiente terapêutico. - Comunicar-se com eficiência de acordo com os contextos profissionais. - Compreender a individualidade e integralidade do ser humano relacionando à comunicação. - Desenvolver princípios éticos através da utilização da comunicação humana. - Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces

	relevantes na educação para a cidadania.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Noções sobre a concepção e desenvolvimento da comunicação humana. 2. Conceitos básicos sobre produção vocal e saúde vocal. 3. Introdução às técnicas de oratória. 4. Comunicação oral em trabalhos científicos. 5. Relacionamento terapêutico e comunicação. 6. Principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos de atuação multidisciplinar. 	
BIBLIOGRAFIA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. ALVES, LS. Arte da Oratória - Os Segredos do Orador de Sucesso. São Paulo: MET;2004. 2. BEHLAU, M; PONTES, P. Higiene Vocal - Informações Básicas. São Paulo: Revinter.1993. 3. BEHLAU, M. A Voz do Especialista. Vol.II. Rio de Janeiro: Revinter,2005. 4. BEHLAU, M. & PONTES, P. Higiene Vocal. Cuidando da Voz. Rio de Janeiro: Revinter,1999. 5. FERREIRA, L. P. & OLIVAL, H. C. Voz Ativa. São Paulo: Roca, 2000. 6. FERREIRA, L. P. (org.). Voz Profissional: O Profissional da Voz. São Paulo: Pró-fono, 1995. 7. FERREIRA, L. P.; LOPES D. M. B.; LIMONGI, S. C. O. Tratado de Fonoaudiologia. São Paulo: Roca. 2005. 8. POLITO, R. Assim É que Se Fala - Como Organizar a Fala e Transmitir Idéias. 28ª Ed. São Paulo: Saraiva. 2006. 	

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA - Nutrição e Fome		
TIPO – ELETIVA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – NUT 065		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h Extensão 10%		
EMENTA- A formação socioeconômica das regiões brasileiras. Caracterização da região Nordeste: subdivisões, estrutura socioeconômica, os problemas locais. O fenômeno da seca no Nordeste. A fome e a desnutrição na perspectiva de Josué de Castro. Políticas públicas de acesso ao alimento. A “indústria da seca”. O papel da Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste/SUDENE. O problema da desnutrição. As alternativas alimentares.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências Sociais	<p>Competência 1 -Compreender os aspectos da formações das cinco regiões brasileiras</p> <p>Competência 2 -Conhecer as particularidades geográficas, econômicas, sociais e políticas do Nordeste brasileiro.</p> <p>Competência 3 - Enumerar as principais consequências do fenômeno da seca no Nordeste.</p> <p>Competência 4 -Interpretar a obra Geografia da Fome, de Josué de Castro.</p> <p>Competência 5 -Explicar os principais problemas existentes na região Nordeste do Brasil.</p> <p>Competência 6 -Identificar as principais políticas públicas de combate à fome implementadas no Brasil.</p> <p>Competência 7 -Sintetizar o fenômeno denominado “indústria da seca”.</p> <p>Competência 8 -Relacionar as políticas desenvolvidas pela SUDENE ao desenvolvimento econômico da região Nordeste.</p>	<p>Habilidades da competência 1 -Aplicar o conceito de região para classificar as diferenciais socioeconômicas no Brasil. - Diferenciar as características da fome e desnutrição nas diferentes regiões brasileiras.</p> <p>Habilidades da competência 2 -Demonstrar as especificidades da região Nordeste do Brasil. -Analisar as políticas de combate à fome e à desnutrição no Nordeste Brasileiro.</p> <p>Habilidade da competência 3 - Relacionar a existência da seca no Nordeste aos problemas da fome e desnutrição nessa região.</p> <p>Habilidades da competência4 -Compreender a Geografia da Fome como uma obra que reflete os problemas da fome, da miséria e da desnutrição no Brasil. - Destacar o caráter sociopolítico da fome no Brasil a partir da leitura da obra de Josué de Castro.</p> <p>Habilidade da competência 5 - Identificar os diversos problemas existentes no Nordeste do Brasil.</p> <p>Habilidades da competência 6 - Enumerar as diversas políticas públicas de combate à fome no Brasil. -Destacar as ações voltadas especialmente para a fome e desnutrição na região Nordeste.</p> <p>Habilidade da competência7 -Debater o mau uso das políticas públicas de combate à seca e fome no Nordeste e a consequente instituição da “indústria da seca”.</p>

	<p>Competência 9 -Explicar as causas da fome e desnutrição no Brasil.</p> <p>Competência 10 - Conhecer algumas formas de alimentação alternativas no combate à fome na região Nordeste.</p>	<p>Habilidade da competência 8 - Avaliar a importância das políticas implementadas pela SUDENE para o desenvolvimento econômico da região Nordeste.</p> <p>Habilidade da competência 9 - Enumerar as possíveis causas naturais, sociais, políticas e econômicas da fome e desnutrição no Brasil.</p> <p>Habilidade da competência 10 -Comentar o uso de alimentação alternativa como forma de combater a fome, nos períodos de seca no Nordeste.</p>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. -Características socioeconômicas das regiões brasileiras 2. -O Nordeste brasileiro: Aspectos geográficos, econômicos, políticos e sociais. 3. - O fenômeno da seca 4. -A geografia da fome, na visão de Josué de Castro. 5. -Os problemas locais <p>II</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. - Políticas públicas alimentares 2. -A “indústria da seca” 3. -A fundação da SUDENE e o desenvolvimento do Nordeste 4. -Fome e desnutrição 5. - Alimentação alternativa 		
<p>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ANDRADE, Manuel Correia de. Um releitura crítica da obra de Josué de Castro. In: ANDRADE, Manuel Correia de <i>et al.</i> Josué de Castro e o Brasil. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2003. 2. BATISTA FILHO, Malaquias; RISSIN, Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.19 (Sup.1), p. 181-191, 2003. 3. CAMPOS, Rui Ribeiro. A dimensão populacional na obra de Josué de Castro. Tese de doutorado. Rio Claro/SP: UEP, 2004. 4. CASTRO, Josué de. Geografia da Fome- o dilema do brasileiro: pão ou aço. 10ª edição revisada. Rio de Janeiro. Ed. Antares, 1984. 5. _____. O livro negro da fome. São Paulo: Brasiliense, 1960. 6. _____. A Geopolítica da Fome. São Paulo: Brasiliense, 1957. 7. CASTRO, A. B. O Desenvolvimento Recente do Nordeste. 7 ensaios sobre a economia brasileira. Rio de Janeiro, Forense Universitária, 1980 8. COHN, A. Crise regional e planejamento –o processo de criação da SUDENE. São Paulo: Ed. Perspectivas, 1978. 		

9. ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. São Paulo: Perspectiva, 1983.
10. FERNANDES, Bernardo Mançano. **Josué de Castro: vida e obra**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.
11. MONTEIRO, C. A. “A dimensão da pobreza, da fome e da desnutrição no Brasil”. São Paulo, Estudos Avançados, vol. 9, n. 24, 1995, pp. 195-207.
12. SOARES, José Arlindo. Josué de Castro, o Brasil e o mundo: desconhecimentos e reconhecimentos. In: ANDRADE, Manuel Correia de *et al.* **Josué de Castro e o Brasil**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2003.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

1. CARVALHO, F. F. Da Esperança à Crise - A Experiência das Políticas Regionais no Nordeste. Dissertação de Mestrado. Instituto de Economia, Unicamp, Campinas, 2001.
2. FONTANA, Cleber. **A Fome e a questão ambiental: uma releitura a partir da obra de Josué de Castro**. Tese de doutorado. Porto Alegre: UFRS, 2014.
3. SCHAPPO, Sirlândia. **Josué de Castro- por uma agricultura de sustentação**. Tese de doutorado. Campina/SP: UEC, 2008.
4. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes, Josué de Castro e a Geografia da Fome no Brasil. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, novembro/2008. Disponível no site: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v24n11/27.pdf>. Acessado em 01/04/16.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO E GERONTOLOGIA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N066		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30H, 26H TEÓRICA E 04H PRÁTICA. Extensão 10%		
EMENTA		
<p>Nesta disciplina, o aluno irá solucionar as suas dúvidas e desenvolver seu senso crítico ao reconhecer e demonstrar as mudanças que ocorrem no corpo no período de envelhecimento e avaliará o estado nutricional adequadamente utilizando instrumentos de medição e irá elaborar um cardápio de forma autônoma de acordo com as necessidades nutricionais, além de estabelecer orientações alimentares com base científica. Além disso, o discente também poderá compreender a fisiopatologia e a conduta dietoterápica de algumas enfermidades comuns a este período. A concretização dessas atividades será realizada durante as práticas, por meio de estudos de caso, confecção de trabalhos e apresentações.</p>		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
<p>Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa</p>	<p>1. Realizar planejamento dietoterápico a indivíduos no período da senescência. 2. Conhecer a fisiologia do envelhecimento, 3. Avaliar o estado nutricional de idosos, 4. Realizar o planejamento dietoterápico de idosos, 5. Conhecer as principais patologias que acometem este grupo populacional.</p>	<p>1. Caracterizar os processos de envelhecimento normal e suas conseqüências como fatores que influenciam o estado nutricional em especial a desnutrição 2. Coletar medidas antropométricas empregando corretamente os aparelhos conforme metodologia padronizada interpretando os resultados e mensurar o consumo alimentar utilizando inquéritos relacionados aos hábitos alimentares 3. Diagnosticar o estado nutricional utilizando padrões de referência da Organização Mundial da Saúde (OMS) 4. Calcular as necessidades nutricionais dos macronutrientes e micronutrientes conforme recomendações da OMS ou Referências de Ingestão Diária (DRI'S) 5. Elaborar um cardápio quantitativo e qualitativamente adequado de acordo com o estado nutricional, hábitos, costumes, acompanhado de orientações nutricionais.</p>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à disciplina 2. Fisiologia do envelhecimento 3. Doenças neurológicas no idoso 4. Disfagia 5. Tecido ósseo no idoso: Osteoporose e prevenção de fraturas 6. Avaliação nutricional do idoso: estado nutricional - Fatores que interferem no estado nutricional do idoso 7. Avaliação nutricional do idoso: inquérito alimentar 8. Aula prática: avaliação do estado nutricional 9. Alimentos funcionais no envelhecimento 10. Recomendações nutricionais para paciente idoso 11. Planejamento de cardápio para paciente idoso 		

12. Aula prática de planejamento de cardápio
13. Estado nutricional e promoção à saúde do idoso
14. Seminário: apresentação de caso clínico

BIBLIOGRAFIA

1. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, editora Rubio, 2008.
2. RAMOS, L.R. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar: geriatria e gerontologia. São Paulo, editora Manole, 2005.
3. MIRANDA, D.E.G.A. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Rio de Janeiro, editora Rubio, 2012.
4. NETTO, M.P. Tratado de gerontologia. Rio de Janeiro, editora Atheneu, 2006.
5. FRANK, A.A. Nutrição no envelhecer. Rio de Janeiro, editora Atheneu

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – Campus Petrolina		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO E INFORMÁTICA		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N067		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 h/ CH teórica 15 h e CH prática 15 h (Extensão). Extensão 10%		
EMENTA Aplicação da informática na área da saúde e na pesquisa científica. Importância da informática na formação profissional do nutricionista. Softwares utilizados em nutrição clínica, avaliação do estado nutricional utilizados em estudos epidemiológicos e avaliações populacionais. Tais como Anthro, Anthro Plus, EpiInfo, SPSS, Avanutri.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	COMPETÊNCIA (S) 1. Desenvolver a técnica de manuseio nos softwares com aplicabilidade para o nutricionista. 2. Aprofundar a percepção crítica a respeito da aplicação e utilização dos softwares. 3. Calcular dietas nos softwares de acordo com os ciclos da vida. 4. Aprender a Avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos alimentares do indivíduo e da população por meio da inserção dos inquéritos dietéticos quantitativos nos softwares.	HABILIDADES 1. Promover discussões em grupo, a partir dos conteúdos dos teórico-prático; 2. Proporcionar orientações assistidas, através de estudos de caso, para consolidação do conhecimento; 3. Gerar discussões a partir de seminários.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Aplicabilidade dos softwares Anthro, Anthro Plus, EpiInfo, SPSS, Avanutri.		
BIBLIOGRAFIA CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005. DOUGLAS. Fisiologia aplicada à nutrição . São Paulo: Metha, 2006. GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. CECIL: tratado de medicina interna . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. MAHAN, L. K. / ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentação, nutrição e dietoterapia – Krause . São Paulo: Roca, 2002. VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445 p. VELLOSO. F. C. Informática: conceitos básicos . 7 ed. Ver e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 407p. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . Rio de Janeiro: Rubio, 2012.		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – PETROLINA		
DISCIPLINA – NUTRIÇÃO E MARKETING		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N068		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 h/TEÓRICA: 30 h Extensão 10%		
EMENTA		
A disciplina tem como objetivo familiarizar o estudante sobre noções básicas de marketing, propaganda e publicidade. Estimulando o desenvolvimento de produtos alimentícios com um planejamento contemplando pesquisa de mercado, código de defesa do consumidor e serviço de atendimento ao consumidor.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender o Marketing. 2. Identificar os aspectos relevantes e os limites para a promoção do marketing. 3. Conhecer os alimentos, desde o desenvolvimento do produto até o consumidor final. 	<p>COMPETÊNCIA 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer sobre o marketing; 2. Entender o marketing dentro das organizações; 3. Descrever o Planejamento Estratégico e o Marketing: Conceituação de Planejamento Estratégico; 4. Descrever a análise do ambiente de Marketing; 5. Compreender o Comportamento do Consumidor: os fatores que influenciam o Comportamento do Consumidor; 6. Entender as etapas no Processo de Compra; 7. Conhecer a Segmentação Estratégica: Variáveis de Segmentação. Segmentação como Estratégia de Negócio. <p>COMPETÊNCIA 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer a Gerência de Produtos: Novos Produtos. Conceito de Produto Ampliado e Ciclo de Vida dos Produtos; 2. Entender o Marketing de Serviços de Alimentação e Nutrição: Características dos Serviços; 3. Descrever as estratégias de Marketing para empresas prestadoras de serviços; 4. Identificar a Marca; 5. Relatar estratégias de Preço, Estratégias de Distribuição e Vendas; 6. Conhecer o Marketing Global: Noções Gerais.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		

1. Introdução ao marketing. O Marketing dentro das Organizações. O Planejamento Estratégico e o Marketing: Conceituação de Planejamento Estratégico. Análise do Ambiente de Marketing. Comportamento do Consumidor: Fatores que influenciam o Comportamento do Consumidor. Etapas no Processo de Compra. Segmentação Estratégica: Variáveis de Segmentação. Segmentação como Estratégia de Negócio.
2. Gerência de Produtos: Novos Produtos. Conceito de Produto Ampliado e Ciclo de Vida dos Produtos. Marketing de Serviços de Alimentação e Nutrição: Características dos Serviços. Estratégias de Marketing para empresas prestadoras de serviços. Marca. Estratégias de Preço. Estratégias de Distribuição e Vendas. Marketing Global: Noções Gerais.

BIBLIOGRAFIA

1. BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos Consumidores Alimentos**. Brasília, 2005. p 17.
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Manual Monitoramento de Propaganda de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária**. Brasília: 2005.
3. GROONRROS, Christian. **Marketing: gerenciamento e serviços**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
4. KEEGAN, Warren J.; GRENN, Mark C. **Princípios de marketing global**. São Paulo: Saraiva, 2003.
5. KOTLER, Philip. **Marketing de A a Z: 80 conceitos que todo profissional precisa saber**. São Paulo: Campus, 2003.
6. SILVA, Erika Madeira Moreira da. **Marketing para quem entende de nutrição**. - 1ª edição - Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 168p.

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – CAMPUS PETROLINA		
DISCIPLINA – PRINCÍPIOS DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – 069		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 45 H TEÓRICA Extensão 10%		
EMENTA		
Estudo dos processos neurais e periféricos relacionados ao controle do comportamento alimentar em seres humanos.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	<p>1. Conhecer e entender os princípios básicos da neurofisiologia controle do comportamento alimentar.</p> <p>2. Compreender a relação da evolução do Homem e o padrão de consumo de alimentos</p> <p>3. Entender o processo de evolução do Homem e sua influência sobre o controle do comportamento alimentar</p> <p>3. Perceber a influência dos peptídeos periféricos no comportamento alimentar.</p>	<p>1. Descrever aspectos fisiometabólicos do comportamento alimentar;</p> <p>2. Verificar o efeito dos alimentos na regulação do comportamento alimentar</p> <p>3. Entender o funcionamento neuroanatômico do controle do comportamento alimentar;</p> <p>4. Ter senso crítico sobre os aspectos históricos e sociais relacionados ao controle do comportamento alimentar.</p> <p>5. Apresentar capacidade para a pesquisa científica aplicada ao estudo dos aspectos neurobiológicos do comportamento alimentar.</p>
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à disciplina de comportamento alimentar 2. Evolução do Homem e Comportamento alimentar 3. Estruturas anatômicas do controle do comportamento alimentar 4. Vias metabólicas do controle da ingestão alimentar 5. Sinalizadores periféricos da ingestão alimentar 6. Controle Homeostático X Sistema de Recompensa 		
BIBLIOGRAFIA		
<p>ALVARENGA, M; FIGUEREDO M, et al. Nutrição Comportamental. 1ª edição, Editora Manole</p> <p>ALMEIDA, SS; COSTA TMB, et al. Psicobiologia do Comportamento Alimentar. 1ª edição. Editora Rubio.</p> <p>WAITZBERG, DAN L; SAWAYA, ANA LIDIA; LEANDRO, CAROL GÓIS. Fisiologia da Nutrição na Saúde e na Doença - da Biologia Molecular ao</p>		

Tratamento. 1ª edição, Editora: Atheneu
DOUGLAS, CARLOS ROBERTO Fisiologia Aplicada À Nutrição - 2ª Edição, Editoras: Guanabara Koogan

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – PETROLINA		
DISCIPLINA – TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – N0070		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 h/TEÓRICA: 30 h Extensão 10%		
EMENTA		
A disciplina tem como objetivo familiarizar o estudante sobre as frutas tropicais e como obtê-las com qualidade estudando o processamento de frutas tropicais e as diferentes tecnologias de processamento dessas frutas, seus produtos derivados e legislação vigente.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciência e tecnologia de alimentos/ Ciência dos alimentos/ Núcleo profissionalizante optativa	<p>1. Identificar os frutos tropicais.</p> <p>2. Descrever os diversos processamentos que podem ser aplicados às referidas frutas.</p> <p>3. Avaliar o valor nutricional e comercial dessas frutas e sua qualidade, conforme a legislação.</p>	<p>COMPETÊNCIA 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conhecer sobre os frutos tropicais. 2. Entender a fisiologia e manuseio pós-colheita de frutos tropicais. 3. Identificar as alterações dos frutos e produtos derivados. 4. Entender a tecnologia de processamento de frutas tropicais. <p>COMPETÊNCIA 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entender sobre os derivados fabricados quanto ao processamento de polpa, suco e néctar de frutas. 2. Conhecer e identificar as embalagens utilizadas para esses produtos. 3. Compreender o controle de qualidade e legislação específica da área.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução sobre Frutos tropicais, Fisiologia e Manuseio pós-colheita de frutos tropicais e alterações dos frutos e produtos derivados. Tecnologia de processamento de frutas tropicais. 2. Derivados fabricados: Processamento de Polpa, suco e néctar de frutas. Embalagens. Controle de qualidade e Legislação específica da área. 		
BIBLIOGRAFIA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001. 2. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1998. 3. Instrução Normativa nº 42, de 11 de setembro de 2013 - MAPA Altera a IN nº 12/2003, sobre néctar e suco de frutas e revoga as IN nº 21/2012 e 24/2012 4. KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias – composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301p. 5. MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S. Processamento de sucos de frutas tropicais. Fortaleza: Edições UFC, 2007. 320p. 6. SEREJO, J. A. S.; DANTAS, J. L. L.; SAMPAIO, C.V.; COELHO, Y. S. Fruticultura tropical: espécies regionais e exóticas. Brasília, DF: Embrapa informativo tecnológico, 2009. 509p. 7. SILVA, J. A. Tópicos da tecnologia dos alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 8. *Artigos atualizados sobre tecnologia de frutos tropicais. 		

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO		
UNIDADE – <i>Campus</i> Petrolina		
DISCIPLINA – TÓPICOS ESPECIAIS EM ALEITAMENTO MATERNO		
CÓDIGO DA DISCIPLINA – NUT 071		
CARGA HORÁRIA TOTAL – 30 h/ CH teórica 30 h e CH prática 15 h (Extensão).		
EMENTA Domínio do manejo ampliado à amamentação, o aleitamento para crianças com limitações físicas e psíquicas, sintetizando conteúdos de várias iniciativas nacionais e internacionais, indispensáveis para profissionais que precisam estar atualizados para promover, proteger, apoiar a amamentação de forma integral e integrada.		
ÁREA/EIXO/NÚCLEO <i>Ciências da Saúde/Nutrição.</i>	COMPETÊNCIA (S) 2. Desenvolver a técnica de manejo ampliado à amamentação como forma de inclusão. 3. Aprofundar a percepção crítica a respeito da participação do Nutricionista no apoio a amamentação. 4. Conhecer as experiências de promoção do aleitamento materno nacional e internacionais.	HABILIDADES 5. Promover discussões em grupo, a partir dos conteúdos teórico-prático; 6. Proporcionar orientações assistidas, através de estudos de caso, para consolidação do conhecimento; 7. Gerar discussões a partir de seminários; 8. Contribuir para o estabelecimento que vivências da participação do nutricionista na amamentação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>Amamentação e vínculo “MãeBêbe” na primeira hora de vida O homem e o aleitamento materno (A Paternidade na Maternidade) Semanas Mundiais de Amamentação: excelente iniciativa de promoção Cuidado Mãe-Canguru – o afeto salva vidas Os bancos de leite humano – Brasil: A maior rede mundial Participação do Nutricionista no manejo ampliado a amamentação.</p>		
BIBLIOGRAFIA		
<p>CARVALHO, MR. Amamentação-Bases Científicas. 4ª ed. Guanabara Koogan, 2016. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: antropometria e análise do estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. 2. Ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. MINISTÉRIO DA SAÚDE. II Pesquisa de prevalência de aleitamento materno nas capitais Brasileiras e Distritos Federais. Brasília; 2009. 47 p. OLIVEIRA MGOA, LIRA PIC, FILHO MB, LIMA MC. Fatores associados ao aleitamento materno em dois municípios com baixo índice de desenvolvimento humano no Nordeste do Brasil. Rev. Bras. Epidemiol. 2013; 16(1), 178-89. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Política de Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde; 2002. v. 1. 45p.</p>		

- Estágio Curricular

A formação do Nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob a supervisão docente, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. Representam 20,16% da carga horária total do curso, estando de acordo com o artigo 7º da Resolução CNE/ CES nº. 5 de 2001, que estabelece que uma carga horária mínima de 20% da carga horária total do curso seja definida para estágio. Os estágios supervisionados serão realizados a partir do quarto ano do curso e contemplam as três grandes áreas de atuação do nutricionista. As normas de estágio estão estabelecidas em documento específico. No Apêndice II, segue o manual do estágio a ser seguido por este curso.

- Atividades Complementares

Na proposta do curso, serão indicadas ou sugeridas várias atividades complementares àquelas de natureza mais regular. Seu objetivo é dotar o processo de formação, implícito na graduação, de características dinâmicas, resultando numa equilibrada relação teoria/prática.

As atividades complementares são caracterizadas pelo aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância, tais como: disciplinas de áreas correlatas, monitorias, estágios curriculares não obrigatórios, programas de iniciação científica ou de extensão, estudos complementares e cursos realizados em outras áreas, além de atividades pontuais relacionadas à área (congresso, seminários, encontros temáticos, palestras, etc.).

Essas atividades possibilitam a valorização de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, adquiridas dentro ou fora do ambiente escolar.

Desta forma, essas atividades devem somar 180 horas, o equivalente a 5,04 % da carga horária total do curso. As normas das Atividades Complementares Curriculares (ACC) encontram-se listadas no Apêndice III.

1.8 PERCENTUAL OBRIGATÓRIO DE FREQUÊNCIA

O Regimento Geral da UPE aprovado em reunião extraordinária do CONSUN, de 26 de maio de 2009, revisado e aprovado pelo CONSUN em reunião de 28.12.2009; em seus artigos regulamenta o percentual obrigatório de frequência:

“**Art. 180.** A aprovação ou reprovação do aluno por componente curricular no semestre letivo ocorre mediante a avaliação

I. de aprendizagem expressa em graus numéricos de 0 (zero) a 10 (dez).

II. do resultado final obtido nas avaliações, quando o componente curricular assim o exigir;

III. da frequência registrada em aulas e demais atividades curriculares presenciais e do cumprimento da carga horária presencial e de atividades não-presenciais, de acordo com o PPC.

Art. 182. São obrigatórios a frequência do aluno aos componentes presenciais e o cumprimento da carga horária em componentes curriculares não-presenciais, considerando-se aprovado, em cada componente, o aluno que comparecer ou cumprir, em regime regular ou especial de trabalho, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) das respectivas cargas horárias.

Parágrafo único. A frequência às atividades curriculares teóricas e práticas, em cada componente curricular, será contabilizada separadamente.

Art. 184. As frequências, as notas ou menções obtidas nas avaliações, aferidas pelo professor ao longo e ao final do período letivo, para documentar a história do desempenho acadêmico dos alunos, são inseridas pelo professor e mantidas no Sistema de Gestão Acadêmica.

Art. 235. O aluno tem direito à informação institucional para conhecimento da organização e da programação da Unidade de Educação e das disposições do Estatuto e do Regimento Geral, quando solicitar;

II. conhecimento do registro das avaliações e apuração mensal de sua frequência;

Art. 240. Nenhum regime especial de estudos concedido ao(à) aluno(a) isenta-o(a) de apresentar estudos e atividades de aprendizagem para compensação de frequência e de avaliação.

Art. 241. O aluno trabalhador, que comprove ser retardatário por consequência do horário de trabalho, terá acesso à sala de aula, obrigando-se, todavia, a submeter-se às avaliações regulares e atender ao percentual de frequência nos termos deste Regimento.”

1.9 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

O processo de avaliação do ensino e aprendizagem no curso deverá ser constante e sistemático, contando com a participação de docentes e discentes, estando também aberto a participação de outros profissionais que possam contribuir para o aperfeiçoamento do mesmo.

O processo de ensino-aprendizagem deverá contar com os três fundamentos norteadores da educação superior (ensino, pesquisa e extensão) com vistas a garantir o melhor desempenho e desenvolvimento acadêmico dos alunos.

A avaliação do aproveitamento educacional ocorre por componente curricular e por período, conforme programação prevista no Plano de Ensino para a avaliação ao longo do semestre letivo, indicando o peso atribuído a cada momento e como procederá ao cálculo do rendimento final. As avaliações previstas para acompanhamento rendimento dos alunos nos trabalhos acadêmicos são compostas de exercícios escritos, provas práticas e orais, relatórios de estágios, seminários, debates, resenhas críticas, redação e discussão de artigos científicos, confecção de projetos e outros recursos educacionais. A quantidade de

avaliações, a forma, as alternativas e as modalidades de trabalhos acadêmicos são fixadas pelo professor no Plano de Ensino, e divulgadas aos alunos no início de cada período.

De acordo com a legislação vigente, será considerado aprovado por média o aluno que atingir nota igual ou superior a 7,0 (sete) pontos e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) no componente curricular cursado, de acordo com o regimento da Universidade de Pernambuco. O discente que não obtiver nota 7,0 (sete) será submetido ao exame final, que é realizada no final do período letivo. Se o mesmo obtiver média final igual ou superior a 5,0 (cinco) será considerado aprovado no componente curricular. Será reprovado sem direito a exame final, todo aluno que obtiver média inferior a 3,0 (três) pontos ou frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

Visando garantir o desenvolvimento adequado das competências e habilidades dos discentes, a avaliação deve ser procedida considerando aspectos que oportunizem ao docente refletir sua prática. Sendo importante discutir em sala de aula os resultados, as dúvidas que ficaram e/ou agendamento para atendimento aos alunos com menor rendimento.

Núcleo Docente Estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Graduação em Nutrição constitui-se de um grupo de docentes do Colegiado com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso. Baseado na Resolução CONAES Nº. 01 de 17 de junho de 2010 foi criado o NDE, conforme Ordem de Serviço nº 07/2012 e atualizado na CONAES Nº. 17/2017 de 18 de julho de 2017 (Anexo II); o regulamento com atribuições e funcionamento, foi aprovado em reunião do Colegiado e de Conselho de Gestão Administrativa (CGA) da Unidade para integrar a estrutura de gestão acadêmica.

1.10 PÚBLICO ALVO

Comunidade em geral do município e de regiões circunvizinhas, como, estudantes secundaristas, técnicos e outros. O Curso visa atender à demanda local da população para diversas áreas do conhecimento da nutrição.

1.11 PERÍODO E MODO DE INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

TEMPO MÍNIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO: 4 anos e 6 meses;

TEMPO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO: 6 anos e 6 meses.

1.12 PERFIL DO CORPO DOCENTE – FORMAÇÃO E TITULAÇÃO

Quanto aos professores, o Colegiado de Nutrição da UPE *Campus* Petrolina possui 15 docentes efetivos, sendo 06 professores do ciclo básico e 09 do ciclo profissional.

O quantitativo de professores para o curso de graduação em Nutrição foi estimado, inicialmente, em 10 professores para o ciclo profissional. Visto que, a relação média de professores/aluno em atividades práticas em unidades de Saúde é de um docente para seis alunos. Entretanto, sabe-se que o número de docentes apresentado não corresponde a real necessidade do curso, visto que, atualmente 05 docentes são participam de programas de Pós-graduação *Stricto sensu* e os demais possuem possibilidade de credenciamento. O colegiado do curso conta 12 professores doutores e 03 mestres, sendo todos do colegiado 40h com dedicação exclusiva. No total, lecionam no curso de Nutrição, 18 professores, 15 pertencentes ao colegiado e 03 de outros colegiados da unidade. Na Tabela 19, expõem-se os nomes professores do colegiado de Nutrição e demais colegiados que ministram disciplinas no curso de graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco, *Campus* Petrolina. No Anexo III, pode-se verificar a comprovação de maior titulação dos referidos docentes.

TABELA 14 – Professores que lecionam disciplinas no curso de graduação em Nutrição da UPE *Campus* Petrolina.

Docente	Colegiado	Área de Formação	Titulação	Disciplinas	Regime de trabalho
Andréa Marques Sotero	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Avaliação do Estado Nutricional / Patologia da Nutrição e Dietoterapia / Estágio Curricular em Nutrição Clínica	40 h, DE
Claudileide de Sá Silva	Nutrição	Nutrição	Mestrado	Administração em Unidades de Alimentação/Técnica Dietética/Higiene e Microbiologia dos Alimentos / Estágio Curricular em Alimentação e Nutrição	40 h, DE
Cristhiane Maria Bazílio de Omena Messias	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Bioquímica dos Alimentos/ Bromatologia I/ Bromatologia II/ Tecnologia dos Alimentos	40 h, DE

Diego Barbosa de Queiroz	Nutrição	Biologia	Doutorado	Bioquímica Básica/Bioquímica da Nutrição/Fisiologia/ Fisiologia da Nutrição	40 h, DE
Diego Felipe dos Santos Silva	Nutrição	Nutrição	Mestrado	Vivências em Nutrição I e II/ Educação Nutricional I e II / Nutrição em Saúde Pública I e II / Estágio Curricular em Nutrição em Saúde Pública	40 h, DE
Helker Albuquerque Macedo da Silva	Nutrição	Biologia	Doutorado	Biologia Celular e Molecular/Processos Patológicos Gerais	40 h, DE
Iracema Hermes Pires de Melo Montenegro	Nutrição	Fonoaudiologia	Doutorado	Anatomia Humana/ Seminários de monografias I e II	40 h, DE
Leilyane Conceição de Souza Coelho	Fisioterapia	Farmácia	Doutorado	Embriologia e Histologia	40 h
Marcos Verissimo de Oliveira Cardoso	Nutrição	Farmácia	Doutorado	Microbiologia/ Biofísica/ Parasitologia	40 h, DE
Maria Jorge dos Santos Leite	Nutrição	História	Doutorado	Socioantropologia/Filosofia/Ciências Sociais e Econômicas	40 h, DE
Marianne Louise Marinho Mendes	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Bioquímica dos Alimentos/ Bromatologia I/Bromatologia II/ Tecnologia dos Alimentos	40 h, DE
Maryluce Albuquerque da Silva Campos	Enfermagem	Ciências Biológicas	Doutorado	Embriologia e Histologia	40 h, DE
Michele Vantini Checchio Skrapec	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Vivências em Nutrição I e II/ Epidemiologia / Nutrição em Saúde Pública I e II / Estágio Curricular em Nutrição em Saúde Pública	40 h, DE
Paulo Adriano Schwingel	Nutrição	Educação Física	Doutorado	Metodologia/Bioestatística/Seminários monográficos I e II	40 h, DE
Paulo Emílio Macedo Pinto	Enfermagem	Psicologia	Mestrado	Psicologia aplicada à Nutrição	40 h
Taisy Cíntia Ferro Cavalcante	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Nutrição Normal e Dietética / Nutrição Experimental / Nutrição Esportiva / Estágio Curricular em Alimentação e Nutrição	40 h, DE
Thays Kallyne Marinho de Souza	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Patologia da Nutrição e Dietoterapia / Nutrição Materno-infantil / Estágio Curricular em Nutrição Clínica	40 h, DE
Ticiane Parente Aragão	Nutrição	Farmácia	Doutorado	Bioquímica Básica/Farmacologia Básica/Fitoterapia	40 h, DE

● Currículo dos docentes resumido

DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA (Coordenador)

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.

Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.

Disciplinas que ministra: Educação Nutricional I e II, Nutrição em Saúde Pública I, Nutrição em Saúde Pública II, Estágio Curricular em Saúde Pública, Educação Nutricional Inclusiva, Introdução à Nutrição, Vivências em Nutrição I e II.

IRACEMA HERMES PIRES DE MELO MONTENEGRO (Vice Coordenadora)

Graduação em Fonoaudiologia pela Universidade Federal de Pernambuco-UFPE.

Especialização em Audiologia Clínica pela Faculdade Integrada do Recife – FIR.
 Mestrado em Patologia-Morfologia Aplicada pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE.
 Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.
 Disciplinas que ministra: Anatomia Humana, Anatomia Humana Aplicada à Nutrição, Libras Básica, Noções em Comunicação Oral, Interdisciplinaridade em Saúde, Seminários de Monografia I e II.

ANDRÉA MARQUES SOTERO

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas – UFAL. Mestrado e Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.
 Disciplinas que ministra: Avaliação do Estado Nutricional, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, Estágios Curriculares, Nutrição e Informática, Tópicos Especiais em Aleitamento Materno.

CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA

Graduação em Nutrição pela Federal de Pernambuco – UFPE. Mestrado em Nutrição pela Federal de Pernambuco – UFPE.
 Disciplinas que ministra: Administração dos Serviços de Alimentação I, Administração dos Serviços de Alimentação II, Técnica Dietética, Vigilância Sanitária dos Alimentos, Estágios curriculares, Controle de Qualidade dos Alimentos, Gastronomia em Serviços de Alimentação, Higiene e Microbiologia dos Alimentos.

CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA

Graduação em Nutrição pela Federal de Alagoas – UFAL. Mestrado em Química e Biotecnologia pela Universidade Federal de Alagoas – UFAL. Doutorado em Química e Biotecnologia pela Universidade Federal de Alagoas – UFAL.
 Disciplinas que ministra: Bioquímica dos Alimentos, Bromatologia I, Bromatologia II, Tecnologia dos Alimentos, Tecnologia dos Frutos Tropicais, Nutrição e Marketing.

DIEGO BARBOSA DE QUEIROZ

Graduação em Bacharelado em Ciências Biológicas pela Universidade de Pernambuco – UPE.
 Mestrado e Doutorado em Bioquímica e Fisiologia pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.
 Disciplinas que ministra: Bioquímica Básica, Bioquímica da Nutrição, Fisiologia, Fisiologia da Nutrição, Bases Fisiopatológicas das Doenças Crônicas.

HELKER ALBUQUERQUE MACEDO DA SILVA

Graduação em Bacharelado em Ciências Biológicas pela Universidade de Pernambuco - UPE
 Mestrado em Biologia Celular e Molecular Aplicada pela Universidade de Pernambuco - UPE
 Doutorado em Genética pela Universidade Federal de Pernambuco- UFPE
 Disciplinas que ministra: Biologia Celular e Molecular, Processos Patológicos Gerais, Empreendedorismo, Imunopatologia.

LEILYANE CONCEIÇÃO DE SOUZA COELHO

Graduação em Farmácia pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE
 Mestrado em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE
 Doutorado em Biologia Celular e Estrutural - UNICAMP
 Disciplinas que ministra: Embriologia e Histologia.

MARCOS VERÍSSIMO DE OLIVEIRA CARDOSO

Graduação em Farmácia pela Universidade Federal de Pernambuco-UFPE.
 Mestrado em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE.
 Doutorado em Inovação Terapêutica pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.
 Disciplinas que ministra: Microbiologia, Biofísica, Parasitologia, Erros Inatos do Metabolismo.

MARIA JORGE DOS SANTOS LEITE

Graduação em História pela Universidade Regional do Cariri – URCA
 Especialização em Alfabetização pela Universidade Regional do Cariri – URCA
 Mestrado em Sociologia pela Universidade Federal do Ceará, UFC
 Doutorado em Educação pela Universidade Federal do Ceará, UFC
 Disciplinas que ministra: Socioantropologia, Filosofia, Ciências Sociais e Econômicas, Nutrição e Fome, História e Cultura Africana e Afro-brasileira.

MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB.
 Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB.
 Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB.
 Disciplinas que ministra: Bioquímica dos Alimentos, Bromatologia I, Bromatologia II, Tecnologia dos Alimentos, Introdução à Análise Sensorial dos Alimentos, Alimentos Funcionais.

MARYLUCE ALBUQUERQUE DA SILVA CAMPOS

Graduação em Bacharelado em Ciências Biológicas.
 Mestrado em Biologia de Fungos (UFPE).
 Doutorado em Biologia de Fungos (UFPE).
 Disciplinas que ministra: Embriologia e Histologia.

MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Ouro Preto- UFOP. Mestrado em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG
 Doutorado em Ciências pela Universidade de São Paulo- USP
 Disciplinas que ministra: Vivências em Nutrição I e II, Epidemiologia, Nutrição em Saúde Pública I, Nutrição em Saúde Pública II, Estágio Curricular em Saúde Pública, Responsabilidade do Nutricionista na Atenção Básica, Alimentação Escolar, Epidemiologia Nutricional.

PAULO ADRIANO SCHWINGEL

Graduação em Educação Física pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul- UFRGS. Mestrado em Medicina e Saúde pela Universidade Federal da Bahia-UFBA
 Doutorado em Medicina e Saúde pela Universidade Federal da Bahia- UFBA
 Disciplinas que ministra: Bioestatística, Metodologia da Pesquisa, Seminários Monográficos I e Seminários Monográficos II.

PAULO EMÍLIO MACEDO PINTO

Graduação em Psicologia pela Universidade de Fortaleza – UNIFOR
 Especialização em Abordagem Sistêmica da Família pela Universidade de Fortaleza – UNIFOR.
 Especialização em Coordenação Pedagógica e Supervisão Escolar pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE
 Especialização em Representação Teatral pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE. Mestrado em Psicologia Clínica pela Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP
 Disciplinas que ministra: Psicologia aplicada à Nutrição.

TAISY CINTHIA FERRO CAVALVANTE

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.
 Mestrado e Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.
 Disciplinas que ministra: Nutrição Normal e Dietética I e II, Nutrição Experimental, Nutrição Esportiva, Princípios do Comportamento Alimentar.

THAYS KALLYNE MARINHO DE SOUZA

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.
 Mestrado e Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.

Disciplinas que ministra: Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II, Nutrição Materno-infantil, Estágio Curricular em Nutrição Clínica, Nutrição e Gerontologia.

TICIANA PARENTE ARAGÃO

Graduação em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal do Piauí - UFPI.

Mestrado e Doutorado em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

Disciplinas que ministra: Farmacologia Básica, Bioquímica Básica, Bioquímica Clínica, Interação droga-nutriente, Fitoterapia.

1.13 DESCRIÇÃO DO ACERVO BIBLIOGRÁFICO

O acervo da Biblioteca é atualizado regularmente por meio de compra, doação ou permuta, visando contemplar especialmente edições mais recentes ou edições recomendadas pelo professor. O processo de seleção do material ocorre através das sugestões oriundas dos alunos, docentes, técnico-administrativos, já o processo de aquisição é realizado por licitação e pregões eletrônicos.

A composição do acervo busca atender ao critério de 1 (um) exemplar da bibliografia básica para cada 6 (seis) alunos previstos para cada turma, e no que diz respeito a bibliografia básica indicada nos projetos, contempla pelo menos 3 (três) títulos indicados conforme recomendação do Ministério da Educação (2008). O acervo total é composto aproximadamente 2.954 títulos (dois mil e novecentos e cinquenta e quatro) títulos e 8568 exemplares (oito mil e quinhentos e sessenta e oito) cadastrados no sistema. O acervo bibliográfico específico para o curso de Nutrição, que possuem a palavra Nutrição no título, envolvem 35 títulos, 117 totalizando exemplares (Anexo). Porém, ainda existem outros livros para o curso para disciplinas do ciclo básico e outras disciplinas do profissional como livros de: alimentos, epidemiologia e educação nutricional.

1.14 NÚMERO DE TURMAS PLANEJADAS E DE VAGAS POR TURMA

O Curso de Nutrição, desde a implantação em 2010, apresenta uma única entrada anual no segundo semestre, oferecendo 50 vagas.

1.15 COORDENAÇÃO E RESPECTIVA FORMAÇÃO E TITULAÇÃO

A coordenação dos colegiados da UPE é regida pelo Estatuto da UPE, aprovado pelo CONSUN em 29.12.2007 com texto consolidado pelo CONSUN após Revisão em 29.07.2008 (Art's 1º, 6º e 54º do Estatuto da UPE). Desempenha funções executivas no

âmbito do curso, eleitos pelo Pleno do Curso para um mandato de dois anos. A evolução da Coordenação do Bacharelado em Nutrição é apresentada abaixo:

Período: ago/2010 a jul/2012

Coordenadora: Marianne Louise Marinho Mendes (Nutricionista)

Vice coordenadora: Cristhiane Maria Bazílio de Omena (Nutricionista)

Período: ago/2012 a jul/2014

Coordenadora: Cristhiane Maria Bazílio de Omena (Nutricionista)

Vice coordenadora: Marianne Louise Marinho Mendes (Nutricionista)

Período: ago/2014 a jul/2016

Coordenador: Diego Felipe Dos Santos Silva (Nutricionista)

Vice coordenadora: Iracema Hermes Pires de Melo Montenegro (Fonoaudióloga)

Período: ago/2016 ao momento atual

Coordenador: Diego Felipe Dos Santos Silva (Nutricionista)

Vice coordenadora: Iracema Hermes Pires de Melo Montenegro (Fonoaudióloga)

1.16 LOCAL DE FUNCIONAMENTO

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição – UPE está baseado em princípios de interdisciplinaridade e flexibilidade acadêmica, atuando com vistas ao funcionamento com qualidade de ensino, pesquisa e extensão. Para isso, é necessária estrutura física e funcional das instalações, aquisições de equipamentos gerais e específicos, além da necessidade de recursos humanos devidamente qualificados e quantitativamente adequados.

ASPECTOS FÍSICOS

A infraestrutura da Universidade de Pernambuco *Campus* Petrolina atende as especificações de um ambiente de ensino superior, porém necessita de adaptações. As instalações físicas primordiais ao curso são salas de aula, sala para docentes e coordenação de curso, laboratórios (ciclo básico e profissional), biblioteca, laboratório de informática.

Salas de aula

No *Campus* Petrolina da UPE, existe um prédio para os cursos de saúde com salas de aula teórica, das quais 04 salas são destinadas aos alunos de Nutrição. As referidas salas foram

projetadas para receber 65 alunos, de acordo com as recomendações do Ministério da Educação e do Desporto. Com o ingresso anual de 50 alunos, o número de salas de aula satisfaz o curso de Nutrição, visto que, possuirá 04 turmas de no máximo 50 alunos.

Sala para docentes e coordenação do curso

Existe uma sala exclusiva para os docentes do colegiado de nutrição com quadro de avisos, telefone e internet. A referida sala é refrigerada, possui armários, mesas e cadeiras individuais para cada professor.

Anfiteatro

A Instituição dispõe de um auditório (capacidade para 800 pessoas) onde são realizadas atividades acadêmicas, científicas e culturais, além de programas de acompanhamento e incentivo ao corpo discente e órgãos que prestam orientação acadêmica.

BIBLIOTECA

A Biblioteca da Universidade de Pernambuco *Campus* Petrolina, intitulada de Professora Anete Rolim, é uma unidade setorial interligada pelo Sistema Pergamum, que tem por objetivo dar suporte informacional às atividades de cunho educacional, científico, tecnológico e cultural em conformidade com as áreas de competência de licenciatura e de saúde da Universidade.

Está localizada no prédio central da unidade e ocupa um espaço físico de aproximadamente 350 m², totalmente climatizado, destinado à leitura e estudos. Disponibiliza 13 (treze) computadores conectados a *internet*, sendo dois exclusivos para consulta ao acervo e acesso ao portal de periódicos da CAPES, 6 (seis) para pesquisas e 5 (cinco) para atividades administrativas.

O público atendido conforme cadastro, engloba os usuários regulares: alunos dos cursos de graduação e pós-graduação, corpo docente, servidores técnico-administrativos e terceirizados da UPE. Enquadram-se ainda, os usuários especiais: pesquisadores de grupos com projetos de extensão e comunidade em geral. Permite acesso livre ao acervo e disponibiliza coleções nacionais e internacionais. Para tanto, mantém corpo funcional com 2 (duas) Bibliotecárias, 4 (quatro) Auxiliares de Biblioteca e 4 (quatro) Estagiários.

Entre os principais serviços informacionais disponibilizados, encontram-se: consulta ao acervo, empréstimos domiciliares, renovações e reservas de materiais bibliográficos (presenciais e virtual), pesquisa bibliográfica, orientação ao uso do Portal da CAPES,

elaboração de ficha catalográfica conforme AACR2, orientação para esclarecimento de dúvidas acerca de normalização de documentos (elaboração de referências bibliográficas, citações e apresentação gráfica de acordo com a ABNT), entre outros.

A Biblioteca da UPE *Campus* Petrolina participa como centro cooperante da Rede BIREME, colaborando assim com o fortalecimento da BVS Saúde Pública Brasil, e oferece também, serviços de comutação bibliográfica *online* nacional e estrangeira por meio do Sistema de Comutação (COMUT).

Consoante ao movimento de acesso aberto à informação científica desenvolve estratégias de Gestão da Informação e do Conhecimento através da utilização das ferramentas de Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC), que tem como finalidade principal promover e disseminar o acesso ao conhecimento técnico-científico produzido na Universidade de Pernambuco. Neste sentido, oferece acesso ao portal de periódicos da CAPES via proxy à toda comunidade acadêmica.

Ressalta-se que a Biblioteca possui acesso ao Portal de Periódicos da Capes, disponível em <http://www.periodicos.capes.gov.br>, sendo este um dos maiores acervos de publicações científicas do mundo. Compreende cerca de mais de 37 mil títulos (CAPES, 2016), cobrindo todas as áreas do conhecimento e disponibilizados em versão integral. Os usuários cadastrados na Instituição de Ensino podem realizar acesso remoto ao referido Portal.

Assim sendo, a Biblioteca do Campus Petrolina busca mediante os serviços oferecidos, estimular a geração e uso da informação, colaborando para a excelência da gestão, do ensino, pesquisa e extensão em todas as áreas do conhecimento; com o uso eficaz dos recursos públicos.

LABORATÓRIOS

Nos laboratórios do ciclo básico são desenvolvidas aulas práticas, projetos de pesquisa e extensão. Os laboratórios localizam-se no prédio próximo às salas de aula. No ciclo básico existem cinco laboratórios que atendem a todos os cursos da área de saúde (Biologia, Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição), são eles: Anatomia, Microscopia, Bioquímica/Farmacologia, Biofísica/Fisiologia e Parasitologia/Microbiologia. No ciclo profissional existem quatro laboratórios dedicados ao curso de nutrição: Técnica Dietética/Higiene dos Alimentos, Bromatologia/Tecnologia dos Alimentos, Microbiologia dos Alimentos e Avaliação Nutricional.

O Laboratório de Bioquímica conta com área total de 48,72 m², com capacidade para 20 alunos, com bancadas, equipamentos e materiais diversos que dão suporte às aulas práticas. O Laboratório de Parasitologia com cerca de 48,30 m² dispõe de 08 microscópios. O Laboratório de Anatomia com cerca de 80 m², contém estrutura e bancadas apropriadas para recebimentos de peças e cortes anatômicos. Além das atividades didáticas práticas, o referido laboratório está disponível, em seus horários livres, para estudos extraclasse, a fim de assegurar um ensino mais efetivo e eficiente nessa área do conhecimento. Os equipamentos necessários aos laboratórios referentes ao Ciclo Básico dos Cursos de Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição estão discriminados na estrutura comum aos cursos (APÊNDICE II). Há um laboratório de informática comum a todos os cursos do *Campus* com 20 computadores, sendo necessário seu prévio agendamento para utilização em aulas.

Os laboratórios específicos para o ciclo profissional são: Análise e Tecnologia dos Alimentos/Bromatologia (46,13 m²), Técnica Dietética e Higiene e Microbiologia dos Alimentos (49,00 m²), Avaliação Nutricional (49,74 m²).

A coordenação do curso junto ao Núcleo Docente Estruturante buscar a aquisição do laboratório de Nutrição Experimental. O espaço para o laboratório de Avaliação Nutricional também será utilizado para atendimento clínico-nutricional à comunidade. Os laboratórios são utilizados pelas disciplinas do curso de Nutrição e estágio em que se encontram podem ser observados na TABELA 18. Os recursos materiais necessários ao funcionamento dos laboratórios específicos do curso estão relatados no Apêndice IV.

TABELA 13 – Laboratórios utilizados pelas disciplinas de Nutrição.

Laboratório	Disciplinas
Anatomia	Anatomia Humana, Processos Patológicos Gerais
Avaliação Nutricional	Avaliação do Estado Nutricional, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, Nutrição Esportiva, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição Normal I e II.
Biofísica e Fisiologia	Fisiologia Humana e Biofísica
Bioquímica e Farmacologia	Bioquímica básica, Farmacologia, Bioquímica da Nutrição, Fisiologia da Nutrição.
Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos, Análise Sensorial	Bioquímica dos Alimentos, Bromatologia I e II, Tecnologia dos Alimentos, Análise Sensorial
Informática	Todas as disciplinas
Microbiologia e Parasitologia	Microbiologia, Parasitologia Humana, Processos Patológicos Gerais
Microscopia	Biologia Celular e Molecular, Histologia e Embriologia
Microbiologia dos Alimentos	Microbiologia Básica e dos Alimentos
Técnica Dietética, Higiene dos	Higiene dos Alimentos, Nutrição Normal e Dietética I,

Alimentos	Técnica Dietética, Nutrição Normal e Dietética II, Tecnologia dos Alimentos, Análise Sensorial.
-----------	---

1.17 REDES VIRTUAIS

A sociedade contemporânea tem na informação e no conhecimento os seus pilares, sustentados pelas tecnologias digitais. Para os usuários, isto implica em novas atitudes e na aquisição de novas competências, principalmente no processo de comunicação de informação. Por sua vez, estas novas atitudes e competências resultam em uma necessidade de aprendizado contínuo e no uso de tecnologias intelectuais. Este processo ocorre em todos os níveis da sociedade, envolvendo atividades de treinamento e capacitação e, principalmente, produção e gestão de informação. Neste sentido, as redes virtuais de aprendizagem são fundamentais para facilitar a comunicação de informação em uma sociedade que se estrutura cada vez mais de forma não hierarquizada. Estas redes digitais se apresentam em um novo canal de comunicação de informação: o ciberespaço. Isto posto, reconhece-se que a educação contemporânea passa por alterações de paradigmas, entre elas, a utilização dos meios digitais como plataforma complementar, e até principal, na transmissão de conhecimentos e formação de novos profissionais.

Adaptando-se a essas novas formas de pensar o ensino, o curso de Nutrição disponibiliza os seguintes ambientes virtuais para os alunos:

Plataforma	Tipo de Utilização
Site da UPE (www.upe.br)	Acesso à informações institucionais da universidade; Acesso ao portal do aluno; Informações de editais de toda a universidade; Rádio Web; Notícias; Telefones úteis;
Site do Campus Petrolina (www.upe.br/petrolina/)	Acesso à informações institucionais da unidade; Informações de editais locais; Informações acadêmicas do curso; Documentos Institucionais; Notícias; Telefones úteis;
SIGA (www.siga.upe.br)	Acesso à informações acadêmicas, atos institucionais (matrículas, trancamentos, seleção de disciplinas);
SISPG (www.sispg.upe.br)	Cadastramento em projetos de pesquisa e extensão e verificação de dados referentes a estes projetos; informações de aprovação em editais;
Facebook (@universidadepernambuco)	Notícias e Informações;
Facebook (@PetrolinaUpe)	Notícias e Informações;
Ouvidoria UPE	Sugestões, reclamações, denúncias, informações

(www.upe.br/ouvidoria)	e elogios, visando à melhoria dos serviços prestados pela UPE;
APP - Android (Ouvidoria UPE)	Sugestões, reclamações, denúncias, informações e elogios, visando à melhoria dos serviços prestados pela UPE;
Pergamum (http://pergamum.upe.br/pergamum/biblioteca/index.php)	Empréstimo, verificação de exemplares, acompanhamento de reservas e datas de devoluções de livros;
Whatsapp, Twitter, Instagram, Youtube.	Mídias digitais utilizadas pelos professores como plataformas de apoio, tanto às disciplinas totalmente presenciais, quanto às que possuem parte de sua carga horária EAD.

III. RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES INTERNA E EXTERNA

Avaliação externa

Os indicadores de qualidade da educação superior foram utilizados para realizar a avaliação externa do curso.

- *Indicadores Institucionais*

409	Universidade de Pernambuco	UPE	IGC: 3 (2.53)	2013
			IGC: 3 (2.72)	2017

- *Indicadores De Curso*

1183612	Nutrição	Petrolina / PE	ENADE: 4 (3.6375)	2013
			ENADE: 3	2017

ANEXOS

Anexo I – Resolução CEPE N° 041/2010 (Aprovação do Projeto Pedagógico do Curso Nutrição da UPE, *Campus Petrolina*)

REITORIA DA UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO



RESOLUÇÃO CEPE N° 041/2010

Ementa: Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação Bacharelado em Nutrição da UPE *campus* Petrolina.

O Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, no uso das atribuições que lhe conferem o Art. 33 inciso IV, do Estatuto da Universidade de Pernambuco e tendo em vista deliberação tomada por unanimidade em sessão realizada no dia 27 de maio de 2010,

RESOLVE,

Art. 1º. Aprovar o Projeto Pedagógico para criação do Curso de Graduação Bacharelado em Nutrição da UPE *campus* Petrolina

Art. 2º. Revogam-se as disposições em contrário.

Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, Sala de Sessões, em 27 de maio de 2010.

Prof. Carlos Fernando de Araújo Calado
PRESIDENTE

Anexo II – Ordem de Serviço N° 17/2017 (Criação do Núcleo Docente Estruturante do Curso Nutrição da UPE *Campus* Petrolina)

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO - UPE CAMPUS PETROLINA



Ordem de Serviço N°. 17/2017, de 18 de julho de 2017.

A Diretora da UPE *Campus* Petrolina, Professora Marianne Louise Marinho Mendes, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pela Portaria nº 11479-0 de 15/12/2016.

RESOLVE:

Art. 1º – Nomear para compor o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição, por um mandato de três anos (julho/2017 a junho/2020), os seguintes membros, sob a presidência do primeiro:

Profa. Ticiano Parente Aragão
 Profa. Claudileide Sá Silva
 Profa. Iracema Hermes Pires de Melo Montenegro
 Profa. Taisy Cinthia Ferro Cavalcante
 Prof. Diego Felipe dos Santos
 Prof. Helquer Albuquerque da Silva
 Prof. Diego Barbosa de Queiroz

Art. 2º – Esta Ordem de Serviço entrará em vigor em 13/07/2017.

Cumpra-se.

Profa. Dra. Marianne Louise Marinho Mendes
 Diretora da UPE *Campus* Petrolina

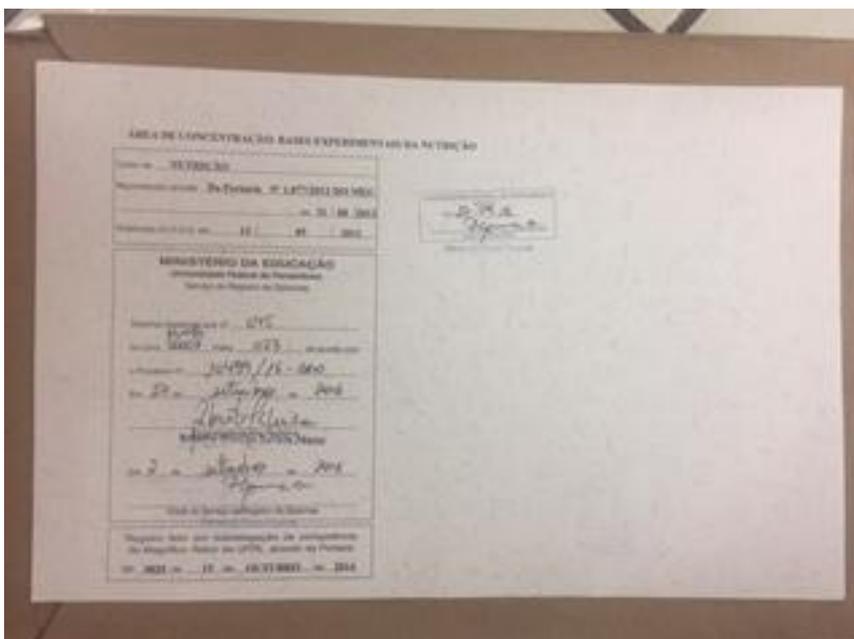
Profa. Marianne Louise Marinho Mendes
 Diretora UPE/ *Campus* Petrolina
 Portaria: 11479-0



UPE *Campus* Petrolina
 BR 202, KM 2, s/n. *Campus* Universitário, Vila Eduardo,
 Petrolina - PE 56.228-900 - CNPJ (MP) 11.022.897/0016-82
 FONE: (81) 3666-6000 FAX: (81) 3666-6000

Anexo III –

Comprovação da maior titulação dos docentes que ministram disciplinas no curso de
Graduação em Nutrição na UPE





DECLARAÇÃO

Declaro que **Andréa Marques Sotero**, concluiu o Curso de **Doutorado em Nutrição**, na área de concentração **Nutrição em Saúde Pública**, do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, da Universidade Federal de Pernambuco, recebendo a menção “**Aprovada**” por unanimidade, na defesa de Tese, realizada em **23 de Fevereiro de 2017** e intitulada: “**Excesso de peso pré-gestacional e implicação na saúde de lactantes**”.

A referida Tese teve a orientação do Prof. Dr. Pedro Israel Cabral de Lira e a Banca Examinadora da sua defesa foi composta pelos seguintes Professores:

- Prof^a **Mônica Lopes de Assunção**;
- Prof^a **Fabiana Cristina Lima da Silva Pastich Gonçalves**;
- Prof^a **Juliana Souza Oliveira**;
- Prof. **Haroldo da Silva Ferreira**
- Prof. **Pedro Israel Cabral de Lira**

Recife, 10 de Julho de 2017

Prof^a Elizabeth do Nascimento
Coordenadora
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
SIAPE: 2299517



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS



O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS Profº Eurico de Barros Lobo Filho

_____, no uso de suas atribuições e tendo em vista a conclusão
 em 28/05/2012, do Programa de Pós-Graduação em QUÍMICA E
BIOTECNOLOGIA, por

CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA

de nacionalidade Brasileira, natural de Maceió - AL,
 nascido(a) a 18/11/1981; portador(a) da Carteira de Identidade nº 98001306953
 expedida pelo(a) Secretaria de Segurança Pública do Estado de Alagoas
 outorga-lhe o presente Diploma de DOCTORA em CIÊNCIAS, Área de Concentração: QUÍMICA ORGÂNICA,
 a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

Maceió, 16 de julho de 2012

Protor de Pesquisa e Pós-Graduação

Diplomado

Reitor


 República Federativa do Brasil
 Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO


O Reitor da Universidade Federal de Pernambuco, no uso de suas atribuições, tendo em vista a conclusão do Curso de **INOVAÇÃO TERAPÊUTICA**

no 2º semestre do ano de 2012 e colação de grau a 11 / 07 / 2013

confere o título de **DOUTOR**

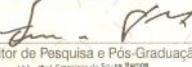
a **MARCOS VERISSIMO DE OLIVEIRA CARDOSO**

cédula de identidade nº 6.314.692 órgão expedidor **SSP-PE**

natural de **PERNAMBUCO** nascido(a) a 30 de **JULHO** de 1983

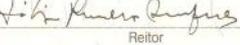
nacionalidade **BRASILEIRA** outorgando-lhe o presente Diploma, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

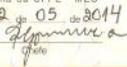
Recife(PE), 22 de **ABRIL** de 2014


 Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação
 Prof. Francisco de Souza Neto
 Reitor em Exercício
 Faculdade de Ciências Biológicas
 UFPE


 Coordenador do Curso
 Prof. César Augusto Souza de Andrade
 Centro de Ciências Biológicas / UFPE
 Coordenador do PPG em
 Inovação Terapêutica
 UFPE
 SIAPE 2540998


 Marcos Verissimo de Oliveira Cardoso
 Diplomado(a)


 Reitor
 Prof. Silveiro Romero de Barros Marques
 Vice-Reitor / UFPE

Serviço de Registro de
 Diploma da UFPE - MEC
 Em 02 de 05 de 2014

 Fernando Neves Gouveia

ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: FÁRMACOS, MEDICAMENTOS E INSUMOS ESSENCIAIS PARA A SAÚDE

Curso de **INOVAÇÃO TERAPÊUTICA**

Reconhecido através **Da Portaria Nº 1.077/2012 DO MEC**

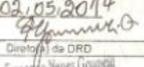
de 31 / 08 / 2012

Publicado no D.O.U. em 13 / 09 / 2012

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

VISTO

Em 02.05.2014



Diretor(a) da DRD

Fernando Neves Gouveia

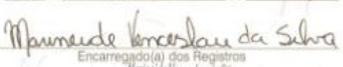
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Pernambuco
Serviço de Registro de Diplomas

Diploma registrado sob nº 43

BIOLO
no Livro 00005 Folha 22 de acordo com

o Processo nº. 02737/2014-DRD

Em 02 de maio de 2014


Encarregado(a) dos Registros
Ministério da Educação

Em 02 de maio de 2014


Chefe do Serviço de Registro de Diplomas

Registro feito por subdelegação de competência do Magnífico Reitor da UFPE, através da Portaria Nº 2821 de 27 de **OUTUBRO** de **2009**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Registro nº 9415 livro 36-K fls. 041

Referente ao curso de Doutorado em Medicina e Saúde - Área de Especialidades: Medicina e Saúde Hematológicas - 30/6/2013

reconhecido Pela Portaria nº 1077
DOU de dia 13/09/2012 - CAPES

Salvador, 07 de agosto de 2013

Maria Ana Jacques de Oliveira
 Chefe da Seção de Diplomas e Certificados

Maria Celeste Reis de Melo
 Diretora - SGC/UFBA
 Delegação conforme Portaria 624/09

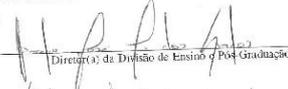
06745




 PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO
 CURSO DE DOUTORADO EM EDUCAÇÃO
 ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: EDUCAÇÃO BRASILEIRA

Ministério da Educação
 UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
 PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
 DIVISÃO DE ENSINO DE PÓS-GRADUAÇÃO

Diploma registrado sob n.º 975 Livro 21 Folha 243
 Processo n.º 23067-PI8800-12-89
 Data: 13/09/2012


 Diretor(a) da Divisão de Ensino e Pós-Graduação

Visto: 
 Coordenadora de Ensino e Pós-Graduação

Prof. Jostiano Pereira Leite
 Reitor

Prof. Gil de Aquino Farias
 Pró-Reitor de Pesquisa
 e Pós-Graduação

Profa. Thelma Leite de Araújo
 Coord. de Ensino de Pós-Graduação
 PRPPG-UFC

Marcello José Marques dos Santos
 Diretor da Divisão de Ensino de Pós-Graduação
 PRPPG-UFC



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA DE ENFERMAGEM DE RIBEIRÃO PRETO

O REITOR DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO,
NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES,
CONFERE A

MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC

DE NACIONALIDADE BRASILEIRA,
PORTADORA DA CÉDULA DE IDENTIDADE
RG Nº 43.584.431-3 SP,
NASCIDA EM 27 DE JUNHO DE 1985
E NATURAL DO ESTADO DE SÃO PAULO,

O TÍTULO DE

DOUTORA EM CIÊNCIAS

OBTIDO EM 4 DE DEZEMBRO DE 2015,
NO PROGRAMA: ENFERMAGEM EM SAÚDE PÚBLICA.
E, PARA QUE POSSA GOZAR DE TODOS OS DIREITOS E
PRERROGATIVAS LEGAIS, OUTORGA-LHE O PRESENTE DIPLOMA.

RIBEIRÃO PRETO, 18 DE DEZEMBRO DE 2015.

REITOR
PROF. DR. MARCO ANTONIO ZAGO

PRÓ-REITORA DE
PÓS-GRADUAÇÃO

PROFA. DRA. BERNADETTE
DORA GOMBOSSY DE MELO
FRANCO

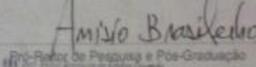


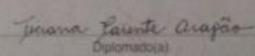
DIPLOMADA
MICHELE VANTINI CHECCHIO
SKRAPEC

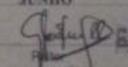

 República Federativa do Brasil
 Ministério da Educação
 UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
 

O Reitor da Universidade Federal de Pernambuco, no uso de suas atribuições, tendo em vista a conclusão do Curso de CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS no 1º semestre do ano de 2008 e colação de grau a 07 / 01 / 2009 confere o título de MESTRE a TICIANA PARENTE ARAGÃO cédula de identidade nº 11290647 86 órgão expedidor SSP/BA filho(a) de CARLOS AUGUSTO PESSOA ARAGÃO E FRANCISCA TERCILA PARENTE PESSOA ARAGÃO natural de PERNAMBUCO nascido(a) a 30 de JULHO de 1982 nacionalidade BRASILEIRA outorgando-lhe o presente Diploma, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

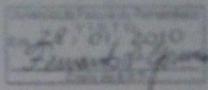
Recife(PE), 10 de JUNHO de 2009


 Prof. Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação
 Prof. Pedro José Rolim Neto
 Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas


 Ticiane Parente Aragão
 Diplomada(a)


 Serviço de Registro de Diplomas da UFPE - MEC
 Recife - PE
 Em 28 de 01 de 2010
 Fernando R. Coura
 Diretor

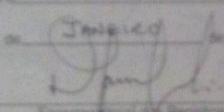
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: FÁRMACOS E MEDICAMENTOS

Curso de <u>CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS</u>	
Reconhecido através <u>Da Portaria N° 524/2008 DO MEC</u>	
em <u>29 / 04 / 2008</u>	
Publicado no D.O.U. em <u>30 / 04 / 2008</u>	

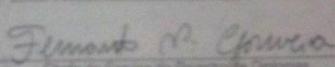
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Pernambuco
Serviço de Registro de Diplomas

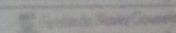
Diploma registrado sob nº 365
no Livro 00001 Folha 183 de acordo com o Processo nº 06723/2009-563

Em 28 de JANEIRO de 2010


 Encarregado do Registro de Diplomas
 Djani Pereira Lima

Em 28 de JANEIRO de 2010


 Chefe do Serviço de Registro de Diplomas


 Registro feito por subdelegação de competência do Magnífico Reitor da UFPE, através da Portaria N° 2821 de 29 de OUTUBRO de 2009



Universidade Estadual de Campinas

O Reitor da Universidade Estadual de Campinas, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista a conclusão em 29-07-2014, do Curso de Doutorado em Biologia Celular e Estrutural, ministrado pelo Instituto de Biologia, reconhecido pela Portaria MEC nº 1077 de 31-08-2012, confere o título de

Doutora em Biologia Celular e Estrutural

na área de Biologia Celular a

Leilyane Conceição de Souza Coelho

Brasileira, natural do Estado de Pernambuco, nascida a 08 de dezembro de 1981, RG: 5156622-PE

de acordo com a defesa de tese homologada em 22-01-2015, pela Comissão Central de Pós-Graduação, Deliberação CCPG nº 128 de 22-01-2015, para constar, manda expedir-lhe o presente diploma.

Cidade Universitária "Zeferino Vaz", 05 de fevereiro de 2015

Antonio Fragiani
Pró-Reitor Acadêmico

Rachel Meneguêllo
Pró-Reitora de Pós-Graduação

Leilyane Conceição de Souza Coelho
Diplomada

José Tadeu Jorge
Reitor





República Federativa do Brasil
Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

O Reitor da Universidade Federal de Pernambuco, no uso de suas atribuições, tendo em vista

a conclusão do Curso de BIOLOGIA DE FUNGOS
no 1º semestre do ano de 2009 e colação de grau a 14 / 12 /2011
confere o título de DOCTORA

a MARYLUCE ALBUQUERQUE DA SILVA CAMPOS

cédula de identidade nº 5.561.118 órgão expedidor SDS/PE

natural de PERNAMBUCO nascido(a) a 11 de JANEIRO de 1979

nacionalidade BRASILEIRA outorgando-lhe o presente Diploma, a fim de que possa gozar

de todos os direitos e prerrogativas legais.

Recife/PE, 06 de AGOSTO de 2012

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação
M. Prof. Francisco S. Ramos
Pró-Reitor para Assunção de
Pesquisa e Pós-Graduação

Cláudia Martins
Coordenadora do Curso
PGRH/UPE

Maryluce Albuquerque da Silva Campos
Diplomada(a)

Amiljo Soares
Reitor
Serviço de Registro de
Diploma da UFPE - ME3
Em 14 de 08 de 12
Simone S. Cavalcanti
C/rel

 **UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO** 

O REITOR DA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO

no uso de suas atribuições e tendo em vista terem sido cumpridas todas as exigências de ordem legal, bem como as estabelecidas por esta Universidade, confere

o grau de

MESTRE

PAULO EMÍLIO MACÊDO PINTO

a

PSICOLOGIA CLÍNICA

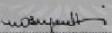
em

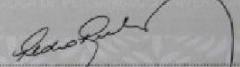
documento de identificação nº **2000002051312** órgão expedidor **SSPDC/CE**

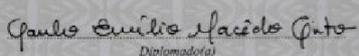
natural de **CEARÁ** nascido(a) em **23 DE MARÇO DE 1972**

nacionalidade **BRASILEIRA** e outorga-lhe o presente Diploma, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

Recife (PE), **28** de **SETEMBRO** de **2012**


Diretora de Admissão e Registro
Prof.ª Maria Teresa Barreto de Melo Peretti


Reitor
Prof. Dr. Pe. Pedro Rabêna Ferreira Oliveira, S.J.


Diplomado(a)

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO
Pró-reitoria de Pós-graduação e Registro
Diretoria de Admissão e Registro
Seção de Expedição e Registro de Diplomas

Programa de Pós-graduação reconhecido pelo (a) Portaria Nº 1077 - MEC
de **31** / **08** / **2012**, publicado (a) no D.O.U. de **03** / **08** / **2012**.

Área de concentração: **PSICOLOGIA CLÍNICA**

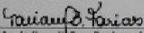
Avaliado com conceito: **4**

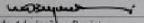
Diploma registrado sob nº **544**, livro **P6M-01**.

folha **091-v**, conforme processo nº **019-2012-Scad**, de acordo com a competência fixada no art. 48, § 1º, I parte, da Lei 9.394, de 20/12/1996, publicada no D. O. U. de 23/12/1996, e a delegação efetivada pela Portaria nº 129 de 06/10/1998, do Magnífico Reitor da Universidade Católica de Pernambuco.

Em **05** de **outubro** de **2012**.


Responsável pelo Registro
Patrícia Maria P. Leite
Aux. Adm. - Matr. 3094-3-0


Chefe da Seção de Expedição e Registro de Diplomas
Taciana Bárbara Farias


Diretora de Admissão e Registro
Prof.ª Maria Teresa Barreto de Melo Peretti

APOSTILA

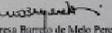
1. Pró-reitoria Acadêmica - nova denominação, a partir de 26 de novembro de 2006, em decorrência de alteração no Estatuto desta Universidade.

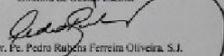
2. Diretoria de Gestão Escolar - DGE e Setor de Expedição e Registro de Diplomas - Serd - nova estrutura organizacional, a partir de 25 de janeiro de 2008.

Recife, 28 de setembro de 2012.


UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO
VOTO
05/10/2012

Diretora de Serd


Prof.ª Maria Teresa Barreto de Melo Peretti
Diretora de Gestão Escolar


Prof. Dr. Pe. Pedro Rabêna Ferreira Oliveira, S.J.
Reitor



0888


 República Federativa do Brasil
 Ministério da Educação
 UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
 

O Reitor da Universidade Federal de Pernambuco, no uso de suas atribuições, tendo em vista

a conclusão do Curso de **NUTRIÇÃO**

no **1º** semestre do ano de **2015** e colação de grau a **01 / 02 / 2016**

confere o título de **DOCTORA**

a **THAYS KALLYNE MARINHO DE SOUZA**

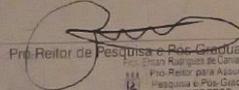
cédula de identidade nº **6.337.598** órgão expedidor **SSP-PE**

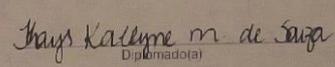
natural de **PERNAMBUCO** nascido(a) a **22** de **JULHO** de **1983**

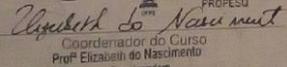
nacionalidade **BRASILEIRA** outorgando-lhe o presente Diploma, a fim de que possa gozar

de todos os direitos e prerrogativas legais.

Recife(PE), **05** de **SETEMBRO** de **2016**


 Pro-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação
 Prof. Emílio Rodrigues de Carvalho Neto
 111 Pro-Reitor para Assuntos de
 Pesquisa e Pós-Graduação
 PROFESQ


Thays Kallyne m. de Souza
 Diplomada(a)


 Coordenador do Curso
 Profª Elizabeth do Nascimento
 Coordenadora
 Programa de Pós-Graduação em Nutrição
 UFPE
 04401-2299517


 Reitor
 Vice-Reitora / UFPE
 Serviço de Registro de
 Diploma da UFPE - MEC
 Em **30** de **09** de **2016**
 Data


 República Federativa do Brasil
 Ministério da Educação
 UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO



O Reitor da Universidade Federal de Pernambuco, no uso de suas atribuições, tendo em vista a conclusão do Curso de NUTRIÇÃO

no 1º semestre do ano de 2011 e colação de grau a 25 / 08 / 2011

confere o título de MESTRE

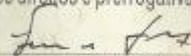
a CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA

cédula de identidade nº 1805341 órgão expedidor SSP-AL

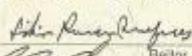
natural de BAHIA nascido(a) a 26 de AGOSTO de 1983

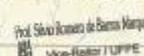
nacionalidade BRASILEIRA outorgando-lhe o presente Diploma, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

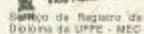
Recife(PE), 28 de OUTUBRO de 2011

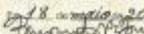

 Pro-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação
 FPP FERNANDO S. RAMOS
 Pró-Reitor para Assuntos de Pesquisa e Pós-Graduação
 9924830


 Diplomado(a)

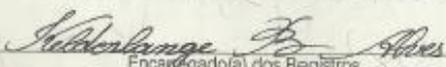

 Reitor

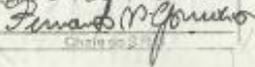

 Vice-Reitor UFPE


 Serviço de Registro de Diploma da UFPE - MEC


 28 de outubro de 2011
 Sílvia Ilaneta de Barros Marques
 Civil


 Profª Mônica Maria Osório
 Coordenadora
 Programa de Pós-Graduação em Nutrição
 Mestrado (SAPE 10486)

ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	
Curso de NUTRIÇÃO	
Reconhecido através Da Portaria Nº524/2008 DO MEC	
de 29 / 04 / 2008	
Publicado no D.O.U. em 30 / 04 / 2008	
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Universidade Federal de Pernambuco Serviço de Registro de Diplomas	
Diploma registrado sob nº 726	
no Livro 1176100001 Folha 363 de acordo com	
o Processo nº 04605/2012	
Em 18 de maio de 2012	
 Encarregado(a) dos Registros Kelderinge Bezerra Alves	
Em 18 de maio de 2012	
 Chefe do Serviço de Registro de Diplomas	
<small>165</small> Fernando Neves Gouveia Registro feito por subdelegação de competência do Magnífico Reitor da UFPE, através da Portaria	
Nº 2821 de 27 de OUTUBRO de 2009	

Universidade Federal de Pernambuco
 VISTO
 Em **18** / **05** / **2012**

 Chefe do S.R.D.

APÊNDICES

APENDICE I – Equivalência dos perfis curriculares do Curso de Nutrição *Campus* Petrolina.

Disciplinas perfil inicial do curso	Carga Horária		Carga Horária Total	Equivalência	Carga Horária		Carga Horária Total
	Teórica	Prática			Teórica	Prática	
Biofísica	30	0	30	Biofísica	30	15	45
Antropologia e Sociologia	60	0	60	Socioantropologia	60	0	60
Histologia e Embriologia	45	30	75	Embriologia e Histologia	45	30	75
Introdução à Nutrição	30	15	45	Vivências em Nutrição I	30	15	45
Introdução à Saúde Coletiva	30	15	45	Vivências em Nutrição II	30	15	45
Higiene e Microbiologia dos Alimentos	60	15	75	Higiene e Microbiologia dos Alimentos	45	15	60
Educação Nutricional	45	15	60	Educação Nutricional I	30	15	45
Educação Nutricional II (Disciplina incluída)	15	30	45	Educação Nutricional II (Disciplina incluída)	15	30	45
Fitoterapia	30	0	30	Fitoterapia	30	15	45
Nutrição Esportiva (eletiva)	30	0	30	Nutrição Esportiva (passou a ser disciplina obrigatória)	30	0	30
Trabalho de Conclusão de Curso I	30	0	30	Seminários Monográficos I	30	0	30
Trabalho de Conclusão de Curso II	45	0	30	Seminários Monográficos II	30	0	30

APÊNCIDE II – Manual de estágio do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco.



UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

MANUAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Petrolina
2017

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO

218

2. NORMAS REGULAMENTADORAS	219
2.1 Validade	219
2.2 Local de estágio	219
2.3 Supervisão	219
2.4 Número máximo de estagiários por unidade concedente	220
2.5 Carga-horária	220
2.6 Exame médico	220
2.7 Pré-requisitos aos discentes	220
2.8 Critérios de avaliação, aprovação e término do estágio	220
2.9 Disposições gerais	222
2.10 Recomendações sobre conduta do discente durante a realização do estágio curricular supervisionado	222
3. ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA	224
3.1 Coordenador de estágios supervisionados	224
3.2 Professor orientador	224
3.3 Preceptor de estágio	225
3.4 Estagiário	226
4. ROTEIRO DAS ATIVIDADES REALIZADAS PELO ESTAGIÁRIO POR CAMPO DE ESTÁGIO	227
4.1 Estágio em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	227
4.2 Estágio supervisionado em Nutrição Clínica	229
4.3 Estágio supervisionado em nutrição social	231
ANEXO 01	234
TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO	234
ANEXO 02	239
CONTROLE DE FREQUÊNCIA	239
ANEXO 03	240
FICHA DE AVALIAÇÃO DA ÁREA AFETIVA E COMPORTAMENTAL	240
FICHA DE AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO	241
TRABALHO ESCRITO	241
ANEXO 04	243
Relatório Semanal de Atividades	243

1. APRESENTAÇÃO

O presente manual possui como finalidade descrever os objetivos e a metodologia de realização dos estágios curriculares, destinados aos alunos e aos responsáveis das

Instituições Concedentes de estágio. Constituindo-se nos princípios e diretrizes para disciplinar e regulamentar os procedimentos a serem adotados pelo curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco referentes aos estágios curriculares supervisionados do citado curso.

O estágio curricular supervisionado, possui caráter educativo, obrigatório e temporário, sendo realizado em ambiente de Trabalho, que tem como objetivo o aprendizado de competências próprias da atividade profissional.

O Estágio Supervisionado é condição indispensável para conclusão do Curso de Nutrição em conformidade com as diretrizes curriculares do MEC (2001) para cursos de Nutrição.

O Estágio Supervisionado em Nutrição atenderá ao preconizado no artigo 7 da Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 de Novembro de 2001, do Conselho Nacional de Educação, e na Resolução Nº418/2008, do Conselho Federal de Nutrição, as quais tornam obrigatória a orientação por parte de um Professor vinculado a Curso de Graduação em Nutrição, bem como do profissional Nutricionista do local de estágio.

As disciplinas que correspondem ao estágio curricular possuem duração de 240 horas a serem distribuídas em período matutino e vespertino, conforme o caráter diurno do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco. É parte integrante da estrutura curricular e compreende as seguintes disciplinas: Unidades de Alimentação e Nutrição, ofertado no 7º período, Nutrição Clínica e Nutrição social, ofertados no 8º período.

A universidade de Pernambuco estabeleceu convênios com entidades de Entidades de direito público e privado, exigindo-se celebração de Termo de Compromisso de Estágio Curricular, firmado entre o estagiário, UPE e a concedente, para realização dos estágios.

Durante o Estágio Supervisionado em Nutrição o acadêmico deve, obrigatoriamente, realizar tarefas compatíveis com sua formação acadêmica, conforme o perfil profissiográfico e as ações determinadas pelo Curso de Nutrição e pelo Professor Supervisor e Preceptor de Estágio, tendo como base as Diretrizes Curriculares do Ministério da Educação – MEC, a legislação pertinente e o código de ética profissional. Tais atividades desenvolvidas de acordo com a programação serão registradas nos instrumentos próprios de avaliação.

De acordo com a Lei 11.788 de 28 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes e altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, a carga horária semanal não poderá ultrapassar de 30 horas, não podendo exceder às 6 horas diárias. Sendo assim, visando atender as necessidades acadêmicas, a carga semanal será de 24 horas semanais.

2. NORMAS REGULAMENTADORAS

2.1 Validade

Somente serão válidos os estágios para a conclusão do Curso, os quais foram autorizados pela Coordenação do Curso de Nutrição e devidamente conveniados com esta Instituição de Ensino Superior.

2.2 Local de estágio

Serão consideradas locais de Estágios Supervisionados as instituições públicas e privadas devidamente conveniadas com a UPE. Estas Instituições serão previamente estabelecidas pela Coordenação de Estágio e Docentes-Supervisores e acordados com os Supervisores de campo de estágio.

A troca de local e/ou período de estágio pelos alunos após o envio da relação de estagiários às Instituições Concedentes é proibida.

Destaca-se que a realização do estágio se realizará mediante Termo de Compromisso celebrado entre o discente, ou seu representante legal, a parte concedente e a UPE.

O estágio não se caracterizará em vínculo empregatício de qualquer natureza entre o estagiário e a instituição concedente.

2.3 Supervisão

A supervisão do Estágio Curricular Supervisionado será realizada via relatórios, reuniões, visitas ocasionais ao campo do estágio onde se processarão contatos e reuniões com o profissional responsável, e separadamente com o discente. Ou seja, não ocorrerá assistência diária e permanente.

As disciplinas que compõem o Estágio Curricular devem ministradas por professores responsáveis indicados pelo Colegiado de Nutrição. Estes são responsáveis pelas condutas específicas das disciplinas e pela supervisão de sua respectiva área/disciplina de Estágio Curricular.

2.4 Número máximo de estagiários por unidade concedente

A constituição numérica de acadêmicos presentes em uma mesma instituição e momento em uma concedente terá como base a adequação ao local de estágio, às atividades a serem desenvolvidas e a Lei 11.788 de 28 de setembro de 2008.

2.5 Carga-horária

O discente deverá cumprir um máximo de 30 horas semanais ou 6 horas diárias em um mesmo turno. Devendo, para tanto, obedecer às regras impostas por cada professor-orientador (supervisor de estágio). A frequência (Anexo 01) deverá ser de no mínimo 90%, com dever de reposição, salvo os casos previstos na lei. Qualquer eventualidade deverá ser previamente discutida e aceita pelo professor-orientador e pelo preceptor de estágio. O afastamento para congressos, cursos, seminários e similares poderá ser permitido, mediante o parecer favorável do professor-orientador e o preceptor e o aceite, por parte do estagiário, da reposição da carga-horária.

2.6 Exame médico

Em determinadas instituições pode haver a exigência de exame médico para realização de estágio. Desse modo, todos os alunos devem atentar e providenciar o referido exame em tempo hábil. Recomenda-se, que os alunos entrem em contato com o local de estágio 30 dias antes do seu início.

2.7 Pré-requisitos aos discentes

O aluno só poderá dar início ao estágio curricular supervisionado ao finalizar todas as disciplinas obrigatórias referidas no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UPE. Sendo vedado ao aluno realizar disciplinas de estágio simultaneamente.

2.8 Critérios de avaliação, aprovação e término do estágio

A avaliação ocorrerá através de processo contínuo de análise das tarefas realizadas pelo aluno e que permitirá ao supervisor trabalhar no sentido da revisão de atividades e métodos empregados, de modo a almejar a sensibilização, pelo estagiário, dos seus pontos positivos e negativos e sua maior capacitação para a prática profissional.

A avaliação é parte integrante da aprendizagem, da qual participa os supervisores, docentes-supervisores e o aluno. O processo de avaliativo será realizado através do docente-supervisor e supervisor de campo, de forma sistemática e contínua, com a participação do estagiário. Serão apreciados os aspectos humanos, comportamentais, éticos e profissionais desenvolvidos pelo estagiário. Serão também verificadas as atividades desempenhadas pelo estagiário descritas em relatório final quando da finalização do estágio.

A fim de se observar os aspectos humanos, comportamentais, éticos e profissionais desenvolvidos pelo estagiário, serão avaliados:

- Frequência integral ao estágio (Anexo 01);
- Agilidade e interesse no desenvolvimento e execução das atividades propostas;
- Organização, iniciativa e criatividade no desenvolvimento das atividades;
- Capacidade de estabelecer comunicação afetiva com os demais profissionais que atuam no local de estágio;
- Cumprimento às normas estabelecidas pelo campo de estágio e pela instituição de ensino;
- Respeito às hierarquias no campo de estágio.

No intuito de observar as atividades desempenhadas pelo estagiário, serão avaliados:

- Capacidade de relacionar teoria e prática;
- Domínio do conteúdo teórico solicitado para a consecução das atividades;
- Argumentação lógica frente à estratégia de solução dotada.

Em virtude da avaliação, institui-se obrigatória a entrega do relatório de estágio elaborado pelo aluno, individualmente ou coletivamente, junto aos demais presentes no campo de estágio, que deve ser avaliado pelo supervisor de estágios, em vigência do prazo estabelecido pela Coordenação de Estágio Supervisionado.

A não apresentação do Relatório Final pelo interessado no prazo determinado, descaracterizará o estágio, salvo casos especiais acordados com o(s) Supervisor(es) e Coordenação de Estágios Supervisionados.

Em caso do não comparecimento ao local de estágio, sem comunicação prévia à instituição e ao Docente Responsável pela Disciplina, caracterizará abandono de estágio e a disciplina será cancelada integralmente. Caso o local suspenda o estágio, o aluno só poderá realizá-lo no ano seguinte.

Ressalta-se que em casos de mau comportamento, o aluno poderá ser reprovado em virtude da gravidade cometida. E neste caso, tal desvio deverá ser discutido em colegiado do curso de nutrição e concluído de acordo com a decisão do mesmo.

Em relação ao aluno que desistir de realizar estágio na instituição concedente na qual ele foi selecionado, deverá comunicar a Coordenação de Estágios Supervisionados, o nutricionista responsável pelo estágio (preceptor) e o docente da disciplina (supervisor e orientador de estágio) e só poderá realizar o estágio quando da formação de uma nova turma para estágio equivalente.

No que se refere ao instrumento de avaliação (Anexo 02), este será único para as três áreas de estágio, tendo sido aprovado pelos Docentes Supervisores de Área, e Coordenação de Estágios Supervisionados.

Desse modo, na finalização do estágio, o aluno receberá uma nota, de acordo com o processo de avaliação. E assim, será aprovado no estágio curricular supervisionado o aluno que cumprir a frequência obrigatória ao estágio e obtiver a nota mínima de 07 (sete) pontos.

O estágio curricular será considerado concluído após o recebimento do documento que comprove a carga horária total estabelecida para os estágios nas instituições e a aprovação nas respectivas disciplinas, conforme citado anteriormente.

No caso do discente ser reprovado em qualquer dos estágios, deverá aguardar uma nova turma do respectivo estágio, a fim de viabilizá-lo.

2.9 Disposições gerais

Os casos especiais não abordados neste Manual serão resolvidos pela Coordenação de Estágios Supervisionados, Docentes Supervisores de Estágio e Colegiado do Curso de Nutrição da UPE.

Este manual regulamentador entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco.

2.10 Recomendações sobre conduta do discente durante a realização do estágio curricular supervisionado

Apesar de ainda não serem graduados, os alunos devem seguir o Código de Ética dos Nutricionistas, recomenda-se a leitura deste antes do início dos estágios, para que tenham ciência das condutas adequadas do ponto de vista da ética profissional. Ressaltando que a transgressão do Código de Ética acarreta em reprovação automática do estágio, sendo que este só poderá ser realizado no próximo ano, mediante pedido formal do aluno a coordenação do Curso e a coordenação de graduação da unidade.

Sendo assim, o discente deve:

1. Adotar comportamento compatível com as normas da instituição;
2. Ter diplomacia e discrição no desenvolvimento de suas atividades;
3. Permanecer no local de trabalho para o qual for escalado, assumindo as responsabilidades das tarefas que lhe forem atribuídas, evitando circular por outras dependências da instituição;
4. Utilizar a área da instituição somente para cumprimento das atividades do estágio;
5. Não fumar, não beber e não comer no ambiente de trabalho;

6. Evitar barulhos, risadas, conversas em voz alta e uso de celular durante o período do estágio.

Com relação ao uniforme, o discente deverá contar com jaleco branco sobre vestimenta completa, seguindo as especialidades de cada área. Os estagiários deverão usar sapatos fechados e saltos baixos, cabelos presos durante todo o período de estágio e com protetor para cabelos nas áreas de preparo e distribuição de alimentos, bem como unhas curtas, sem esmalte e demais adornos na área de produção. Estagiários do sexo masculino devem apresentar-se barbeados. Ressalta-se que todos os estagiários deverão usar crachá de identificação.

A respeito de trabalhos realizados a pedido das instituições incluindo material didático, audiovisual ou de qualquer outra natureza, durante a realização do estágio, passam a pertencer à instituição concedente. A reprodução ou a utilização desse material atenderá às normas e critérios da própria instituição.

É proibido ao aluno a cópia de qualquer material, impresso ou eletrônico, das Instituições Concedentes sem a prévia autorização. A cópia ou utilização desse material sem autorização implica em cancelamento do estágio.

Os casos omissos serão submetidos à apreciação do Supervisor de Estágios Supervisionados, Coordenador de Estágios Supervisionados e ao Colegiado do Curso de Nutrição da UPE.

3. ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

3.1 Coordenador de estágios supervisionados

- Atribuições:

- Assegurar, o cumprimento das exigências legais educativas ligadas ao estágio;
- Coordenar a elaboração ou reelaboração de normas ou critérios específicos do Estágio do Curso, com base em Resoluções pertinentes e atualizadas que regem o referido tema;
- Informar à Coordenação de Estágio Obrigatório da PROGRAD os campos de Estágio, tendo em vista a celebração de convênios e acordos;
- Realizar levantamento ao final de cada período do número de alunos aptos e pretendentes à realização dos estágios obrigatórios;
- Revisar, anualmente, as normas de Estágio, atualizando-as, quando necessário, junto aos docentes Supervisores de Estágio (professores orientadores) de diferentes áreas;
- Promover, junto aos professores orientadores, reuniões com o intuito de decidir sobre a organização do processo didático-pedagógico;
- Manter atualizado o registro dos locais de estágio junto a coordenação do curso de graduação em Nutrição, Núcleo de estágios e ao Departamento de Assuntos Estudantis (DAE);
- Organizar a distribuição dos alunos nos locais de estágio, juntamente com os Supervisores de Estágio (professores orientadores);
- Apresentar aos estagiários as normas e diretrizes gerais dos Estágios Curriculares Supervisionados, a cada período, bem como esclarecer as dúvidas surgidas;
- Encaminhar os estagiários aos Supervisores de Estágio (professores orientadores);
- Orientar e encaminhar os alunos aos Campos de Estágio;
- Apreciar sobre os casos especiais surgidos no decorrer dos estágios e buscar junto ao Colegiado do Curso, Supervisor de Área e Professor-Orientador, as soluções;
- Acompanhar o desenvolvimento dos Estágios, tendo em vista a consecução dos objetivos propostos;

3.2 Professor orientador

- Atribuições:

- Revisar anualmente, as normas de estágio, atualizando-as quando necessário, junto ao Coordenador de Estágios Supervisionados;

- Viabilizar as condições necessárias, junto aos locais de estágio, para o desenvolvimento das atividades propostas;
- Avaliar a consecução das metas propostas pelo estágio junto ao Coordenador de Estágios Supervisionados;
- Elaborar, junto ao Coordenador de Estágios Supervisionados, a programação do estágio sob sua responsabilidade;
- Organizar a distribuição dos alunos nos locais de estágio, junto com a Coordenação de Estágios Supervisionados e Coordenação de Curso;
- Participar, sempre que possível, da apresentação geral das normas e regulamentos de estágio, juntamente com o Coordenador de Estágios Supervisionados;
- Captar vagas nos campos de Estágios referentes à sua área de atuação na disciplina de Estágio;
- Instrumentalizar, a cada período, o Coordenador de Estágios Supervisionados para o desenvolvimento das atividades do estágio;
- Providenciar, junto ao Preceptor de Estágio as notas atribuídas por este;
- Participar, sempre que possível, da apresentação do relatório final, quando for exigida;
- Enviar à Coordenação de Estágios Supervisionados, no final de cada período letivo, o relatório correspondente aos estágios curriculares sob sua responsabilidade;
- Colaborar com os contratos com os locais de estágio, tendo em vista a celebração de convênios e acordos.

3.3 Preceptor de estágio

- Atribuições:

- Acompanhar e orientar o estagiário na execução das atividades de rotina;
- Estimular a participação do estagiário junto às atividades realizadas pela equipe do local;
- Realizar avaliação do estagiário conforme critérios estabelecidos nas Fichas de Avaliação (Anexo 02);
- Participar da apresentação de estudos que tenham sido desenvolvidos sob sua orientação, colaborando nas discussões e avaliação do mesmo;
- Entregar sua avaliação final sobre o estagiário ao professor orientador do respectivo discente.

3.4 Estagiário

- Atribuições:

- Cumprir e obedecer às normas concernentes, respondendo pelas perdas e danos que venha a causar pela inobservância das normas estabelecidas no Manual de Estágio Curricular Supervisionado, Regulamentos e/ou Regimentos das unidades concedentes;
- Seguir as determinações/orientação do professor-orientador e preceptor, cumprindo o plano de estágio e as normas e regulamentos internos do campo de estágio;
- Procurar adaptar-se à rotina de trabalho;
- Cumprir o horário e frequência estabelecidos pelo Curso e locais de Estágio;
- Responsabilizar-se pelos materiais que lhe forem confiados;
- Zelar pelos equipamentos e bens materiais utilizados no desenvolvimento de suas atividades de estágio;
- Comunicar ao orientador do estágio, como referência imediata e a Coordenação de Estágios Supervisionados sempre que necessário, as dificuldades encontradas no desenvolvimento do plano de estágio. As desistências não justificadas acarretarão em prejuízo ao estagiário; Cumprir a programação do plano de estágio, comunicando e justificando, por escrito ao Coordenador do curso e ao professor orientador, com antecedência mínima de uma semana, a impossibilidade de fazê-lo, quando for o caso;
- Só poderá ausentar-se do local de estágio com autorização prévia do professor-orientador e/ou supervisor de campo, nos casos em que o estagiário necessitar de tratar assuntos pertinentes ao estágio ou em situações previstas pela lei;
- Manter atualizados os conhecimentos técnicos da área em atuação para agilizar e otimizar o desenvolvimento das atividades do estágio;
- Observar e atuar em conformidade com o Código de Ética do Nutricionista;
- Guardar sob sigilo profissional durante e após a execução do estágio sobre todos os assuntos pertinentes à instituição em que estagiar, atuando de forma ética e contribuindo para a manutenção da harmonia e cordialidade entre a UPE e as Instituições conveniadas;
- Comparecer à Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição quando solicitado, prestando as informações requeridas;
- Cumprir os prazos determinados pela coordenação de estágios supervisionados e/ou professor orientador para a entrega do relatório de estágio;
- Elaborar e entregar o relatório final ao professor orientador seguindo o padrão estabelecido por cada área de Estágio.

4. ROTEIRO DAS ATIVIDADES REALIZADAS PELO ESTAGIÁRIO POR CAMPO DE ESTÁGIO

4.1 Estágio em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição

Local de estágio: Unidades Produtoras de Refeições ou Unidades de Alimentação e Nutrição

Objetivos:

- Conhecer a estrutura e funcionamento da UAN;
- Vivenciar as atividades desenvolvidas pelo Nutricionista no âmbito de uma UAN;
- Desenvolver soluções diante dos problemas encontrados.

No presente estágio, o aluno deverá observar e contribuir nas atividades obrigatórias e complementares do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição:

Atividades obrigatórias:

- Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;
- Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios;
- Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;
- Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos;
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- Identificar clientes/pacientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado;
- Coordenar o desenvolvimento de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
- Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;

- Coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
- Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes;
- Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade;
- Participar da elaboração dos critérios técnicos para participação de empresas no processo licitatório, quando aplicável;
- Acompanhar os resultados dos exames periódicos dos clientes/pacientes, para subsidiar o planejamento alimentar;
- Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
- Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

Atividades complementares:

- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
- Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN;
- Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
- Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;
- Planejar, supervisionar e/ou executar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos clientes/pacientes;

- Planejar e/ou executar eventos, visando à conscientização dos empresários da área e representantes de instituições, quanto à responsabilidade dos mesmos na saúde coletiva e divulgando o papel do Nutricionista;
 - Organizar a visitação de clientes às áreas da UAN;
 - Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
 - Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área;
 - Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;
- Quando o aluno acompanhar as atividades exercidas pelo profissional responsável pela instituição, o mesmo deverá relatar o fato em seu relatório de estágio, bem como os conhecimentos adquiridos durante o acompanhamento destas atividades.

Ressalta-se que o discente deverá cumprir com o cronograma de atividades desenvolvido pelo Supervisor de Área e realizar registro no Relatório Semanal de Atividade (Anexo 03).

4.2 Estágio supervisionado em Nutrição Clínica

Local: Hospitais e Clínicas de Nutrição.

4.2.1 Hospitais

Objetivos:

- Viabilizar aos acadêmicos a integralização dos conhecimentos teóricos em dietoterapia com a prática clínica.
- Desenvolver prática na coleta de dados da história clínica e métodos de anamnese alimentar;
- Desenvolver prática de avaliação nutricional: SGA (Avaliação Subjetiva Global), antropometria, exames bioquímicos, etc.;
- Desenvolver prática de acompanhamento clínico-nutricional e orientações de alta.

Atividades:

- Acompanhar as atividades no hospital.

- Identificar a situação da Divisão de Nutrição e Dietética junto à estrutura organizacional da instituição;
- Identificar as atribuições técnico-administrativas do nutricionista junto aos diferentes setores da Divisão de Nutrição e Dietética, para coletividades enfermas;
- Planejar cardápios adequados às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendidos, e às características do Serviço de Nutrição e Dietética;
- Identificar, propor normas e padrões de dietas especiais quando necessário;
- Reconhecer a conduta adequada ao nutricionista, junto à equipe multiprofissional e aos pacientes, valorizando a sua atuação como profissional de saúde;
- Executar o atendimento específico a ser feito pelo nutricionista ao paciente internado;
- Avaliar o estado nutricional do paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos;
- Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;
- Solicitar exames complementares para o acompanhamento da evolução nutricional do paciente;
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional para os pacientes e familiares;
- Acompanhar o preparo e administração de dietas enterais;
- Analisar as características físicas, de equipamentos e de pessoal, bem como as finalidades dos diferentes setores do Serviço de Nutrição e Dietética;
- Identificar e recomendar os procedimentos administrativos de um Serviço de Nutrição e Dietética;
- Planejar e executar programas de treinamento, para pessoal específico do Serviço de Nutrição e Dietética;
- Propor soluções viáveis para eventuais problemas encontrados.

4.2.2 Ambulatórios/Consultórios

A atividade de ambulatório e consultório poderá ser executada nos ambulatórios e consultórios dos hospitais preceptores do estágio, nesta o nutricionista tem as seguintes atividades obrigatórias, que deverão ser realizadas pelos estagiários:

- Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;

- Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;
- Registrar, em prontuário do cliente/paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo serviço e aprovado pela Instituição;
- Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis;
- Estabelecer receituário individualizado de prescrição dietética, para distribuição ao cliente/paciente;
- Encaminhar aos profissionais habilitados os clientes/paciente sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas;

Além das atividades obrigatórias, os estagiários poderão executar atividades complementares do nutricionista na área de nutrição clínica, no âmbito de ambulatórios e consultórios, tais como:

- Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente/paciente;
- Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta;
- Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com estes, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética;
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;

4.3 Estágio supervisionado em nutrição social

As atividades na área de Nutrição Social poderão contemplar políticas e programas institucionais, atenção básica em saúde, para promoção e assistência à saúde, e vigilância em saúde, a saber:

4.3.1 Políticas e Programas Institucionais

- Participar de equipes multiprofissionais e intersetoriais, criadas por entidades públicas ou privadas, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição;

- Atuar, acompanhar e avaliar os programas: PSF, PACS, Bolsa Família, SISVAN, Programa de Alimentação Escolar, Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição, desenvolvidos no âmbito do município;
- Coletar, sistematizar, tratar e interpretar dados primários e secundários relativos ao estado nutricional individual e coletivo;
- Elaborar diagnósticos socioeconômicos e nutricionais de grupos populacionais, propondo ações de resolutividade, para situações de risco nutricional;
- Promover ações de educação alimentar e nutricional;
- Participar em reunião dos Conselhos Municipais existentes.

4.3.2 Atenção Básica em Saúde

- Organizar grupos temáticos de discussão com grupos de indivíduos saudáveis, enfermos ou em estados fisiológicos especiais (gravidez, amamentação, patologias, entre outras);
- Elaborar palestras, mini-cursos, grupos de discussão, grupos focais e outros instrumentos de orientação e/ou de informação para grupos de indivíduos saudáveis, enfermos ou em estados fisiológicos especiais;
- Acompanhar, em âmbito ambulatorial, indivíduos saudáveis, enfermos ou em estados fisiológicos especiais;
- Desenvolver de atividades de educação alimentar e nutricional para indivíduos ou coletividades;
- Realizar visita domiciliar e/ou institucional a grupos de risco nutricional;
- Participar da equipe de saúde no sentido da atuação inter-transdisciplinar na promoção da saúde individual e coletiva.

4.3.3 Vigilância em Saúde

- Interagir com a equipe de Vigilância em Saúde;
- Promover e participar de programas de ações educativas na área de Vigilância em Saúde;
- Acompanhar, atuar e colaborar com as autoridades sanitárias para atividades de fiscalização profissional;
- Integrar fóruns de controle social, promovendo articulações e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.

ANEXO 01

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

De um lado, doravante denominado **UNIDADE CONCEDENTE** _____, com sede na avenida (rua) _____ nº _____, cidade _____, inscrita no CNPJ _____, representado por _____, função _____ e, do outro lado denominado (a) **ESTAGIÁRIO(A)** _____, CPF _____, RG _____, residente à _____, seguro através da apólice nº _____, da seguradora _____, aluno (a) regularmente matriculado (a) no período atual, do curso de _____ da Universidade de Pernambuco, Campus Petrolina, situado à Br 203 Km2 s/n, Vila Eduardo – Petrolina-PE, convencionando as cláusulas e condições seguintes caracterizando a não vinculação empregatícia:

CLÁUSULA 1ª.

Este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO reger-se-á pelas condições básicas estabelecidas em Termo de Convênio celebrado entre a UNIDADE CONCEDENTE e a INSTITUIÇÃO DE ENSINO da qual o (a) ESTAGIÁRIO (A) é aluno (a) consubstanciado a interferência da referida INSTITUIÇÃO DE ENSINO, explicitando o ESTAGIÁRIO como uma estratégia de profissionalização que complementa o processo de ensino e aprendizagem, estabelecendo as condições de realização de estágio.

CLÁUSULA 2ª.

Fica compromissado entre as partes que:

A **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, a **CONCEDENTE** e o **EDUCANDO** assumem o compromisso de que o objeto do presente estágio será cumprido numa jornada de carga horária máxima de _____ horas semanais distribuídas no horário regular da **CONCEDENTE**.

- a) A jornada de atividade em ESTÁGIO deverá compatibilizar-se com o horário acadêmico do (a) ESTAGIÁRIO (A) e com o horário da UNIDADE CONCEDENTE;
- b) Nos períodos de férias escolares não haverá jornada de ESTÁGIO;
- c) Este termo de compromisso de estágio terá vigência de _____ a _____ de 201_, podendo ser rescindido a qualquer tempo, unilateralmente, mediante comunicação escrita.

CLÁUSULA 3ª.

Constituem motivos para a **INTERRUPÇÃO DA VIGÊNCIA** do presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO**:

- I- A conclusão ou abandono do curso e trancamento de matrícula;
- II- O não cumprimento do convencionado neste **TERMO DE COMPROMISSO**;
- III- Desistência do estágio ou rescisão do presente termo.

CLÁUSULA 4ª.

Assim materializado, documentado e caracterizado, o presente **ESTÁGIO**, segundo a legislação, **não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza**, entre o (a) **ESTAGIÁRIO (A)** e a **UNIDADE CONCEDENTE** nos termos do que dispõe a Lei 11788/08.

CLÁUSULA 5ª.

No desenvolvimento do **ESTÁGIO**, caberá à **UNIDADE CONCEDENTE**:

- a) zelar pelo cumprimento do presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO**.

- b) ofertar instalações aos EDUCANDOS para desenvolverem atividades de aprendizagem social, profissional e cultural.
- c) comunicar à DIREÇÃO DA UPE CAMPUS PETROLINA a interrupção, a conclusão ou eventuais modificações do convencionado neste TERMO DE COMPROMISSO;
- d) indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário EDUCANDO, para orientar e supervisionar as atividades, denominado **Preceptor de Ensino**.

CLÁUSULA 6ª.

No desenvolvimento do ESTÁGIO ora compromissado, caberá ao ESTAGIÁRIO:

- a) cumprir fielmente o presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**;
- b) observar e obedecer as normas internas da **CONCEDENTE** e de seus órgãos e entidades;
- c) observar as normas que resguardem a manutenção do sigilo e a veiculação a que tiver acesso, em decorrência do presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**;
- d) ser assíduo e pontual;
- e) responder por perdas e danos que causar à **CONCEDENTE** e ao público usuário, decorrente de qualquer ação ou omissão sua;
- f) respeitar e guardar a devida obediência ao **PRECEPTOR DE ENSINO** indicado pela **CONCEDENTE**;
- g) colaborar com a apresentação do relatório de suas atividades à **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, com visto obrigatório da **CONCEDENTE**;
- h) Responsabilizar-se por sua alimentação;
- i) Portar durante o estágio, material pessoal necessário à realização do mesmo.

CLÁUSULA 7ª

Da Responsabilidade da Instituição de Ensino

- a) indicar **PROFESSOR ORIENTADOR**, da área a ser desenvolvida o estágio, para supervisionar as atividades desenvolvidas pelo **EDUCANDO**, que exigirá do **EDUCANDO** a apresentação de relatórios das atividades a serem enviados com visto pela **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, doravante denominado **PROFESSOR ORIENTADOR**;
- b) indicar as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;
- c) avaliar as instalações da parte **CONCEDENTE** do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do **EDUCANDO**;
- d) zelar pelo cumprimento do **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento das suas normas;
- e) elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios do seu **EDUCANDO**;
- f) comunicar à parte **CONCEDENTE** do estágio, no início do período letivo, as datas de realização do estágio, o **PLANO DE ATIVIDADES** do estagiário a ser elaborado em acordo das três partes – **EDUCANDO**, **CONCEDENTE** do estágio e **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**.
- g) observar as normas internas da **CONCEDENTE** e de seus órgãos e entidades;
- h) contratar em favor do estagiário **EDUCANDO** seguro contra **ACIDENTES PESSOAIS**.

CLÁUSULA 8ª.

Concluído o curso, não poderá subsistir o estágio decorrente deste **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO** sob qualquer pretexto, razão a qual perderá automaticamente a vigência do presente instrumento.

CLÁUSULA 9ª.

De comum acordo, as partes elegem o Foro da Vara da Fazenda Pública da Comarca de Petrolina- Pernambuco, com renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser e independentemente do domicílio atual ou futuro das

partes, para dirimir todas e quaisquer dúvidas ou questões porventura oriundas do presente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO.

E, por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e dizeres deste TERMO DE COMPROMISSO, as partes assinaram-no em 03 (três) vias de igual teor, cabendo a 1ª. UNIDADE CONCEDENTE, a 2ª. ao ESTAGIÁRIO, a 3ª. à DIREÇÃO DA UPE CAMPUS PETROLINA.

Petrolina, ____ de _____ de 2017

Unidade Concedente

Estagiário (a)

UPE Campus Petrolina

CAMPUS PETROLINA
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Professor orientador: _____

Supervisor de campo: _____

Estagiário: _____

Local de estágio: _____

Período de estágio: _____

FICHA DE AVALIAÇÃO DA ÁREA AFETIVA E COMPORTAMENTAL

ASPECTOS HUMANOS, ÉTICOS E PROFISSIONAIS	PONTUAÇÃO POSSÍVEL	PONTOS * OBTIDOS
ASPECTOS DE JULGAMENTO		
1. Apresentação pessoal	0,5	
2. Relacionamento interpessoal	1,0	
3. Cumprimento às normas	1,0	
4. Respeito a hierarquia	1,0	
5. Iniciativa	0,5	
6. Criatividade	0,5	
7. Capacidade de aceitar sugestões	0,5	
8. Espírito de cooperação	1,0	
9. Senso de responsabilidade	1,0	
10. Interesse pelo trabalho	1,0	
11. Pontualidade	1,0	
12. Ética Profissional	1,0	
TOTAL DE PONTOS	10,0	

* PESO 4

FICHA DE AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO

QUALIDADE DAS ATIVIDADES DESEMPENHADAS	PONTUAÇÃO POSSÍVEL	PONTOS * OBTIDOS
ASPECTOS DE JULGAMENTO		
1. Familiaridade com o conteúdo - adequação e dosagem do mesmo	2,0	
2. Desenvoltura - segurança no modo de expressar-se	1,5	
3. Clareza na exposição de idéias	1,5	
4. Habilidade na abordagem da clientela e no manuseio de instrumentos	1,5	
5. Raciocínio clínico e diagnóstico e/ou análise lógica e sequencial	1,5	
6. Conduta terapêutica e/ou aferição dos resultados	2,0	
TOTAL DE PONTOS	10,0	

* PESO 2

TRABALHO ESCRITO

TRABALHO ESCRITO	PONTUAÇÃO POSSÍVEL	PONTOS * OBTIDOS
ASPECTOS DE JULGAMENTO		
1. Organização lógica e seqüencial, coerência lingüística	1,0	
2. Abrangência do conteúdo e fundamentação teórica	2,5	
3. Fundamentação dos resultados e análise critica	1,5	
4. Habilidade de extrapolação	1,5	
5. Capacidade de síntese	1,5	
6. Capacidade de percepção da aplicabilidade do estudo no exercício profissional	1,0	
7. Coerência dos objetivos diante da	1,0	

finalidade do estudo		
TOTAL DE PONTOS	10,0	

* PESO 4

ANEXO 04
Relatório Semanal de Atividades

estágio supervisionado em _____

Acadêmico: _____

Data	Atividades Desenvolvidas	Assinatura

Supervisor: _____

**APENDICE III – Atividades Curriculares Complementares (ACC) do Curso de
Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco.**

Esfera Acadêmica	Atividade	CH	Quantidade máxima de atividades	Documentos comprobatórios
Ensino	Monitoria	80 h/semestre	2	Declaração da Pró-reitoria de graduação, coordenação setorial de graduação ou declaração do professor com coordenador.
	Participação em projetos de Apoio e Inovação Pedagógica	40h/projeto	2	Declaração do Professor.
	Componente curricular não-aproveitado como eletiva	10 h/componente	3	Histórico e ementa do componente curricular
	Bolsista ou voluntário PET	80h/ano	2	Certificado emitido pelo MEC
	Estágio curricular não-obrigatório (com CH mínima de 80 h)	80h/certificado	1	Certificado emitido pela instituição conveniada validada pelo pleno do curso
	Curso de línguas presencial	40 h / semestre	2	Declaração de Matrícula e histórico
	Cursos em diversas áreas presencial ou a distância	CH do Curso (mínimo 5h)	Livre	Declaração de conclusão do curso
	Pesquisa	Participação em eventos científicos	CH do evento (mínima 5h)	Livre
Apresentação trabalho oral (local)		8 h/apresentação	Livre	Certificado

	Apresentação trabalho oral (nacional)	8 h/apresentação	Livre	Certificado
	Apresentação Pôster local	5 h/apresentação	Livre	Certificado
	Apresentação Pôster (nacional)	5 h/apresentação	Livre	Certificado
	Projeto de pesquisa e iniciação científica (bolsista/colaborador)	80h/projeto	2	Declaração da Pró-reitoria de Pesquisa, coordenação setorial de pesquisa ou professor com coordenador.
	Publicação de resumos em anais	5h/publicação ou aceite	Livre	Cópia do trabalho com registro de ISSN ou ISBN
	Autoria ou co-autoria em periódicos indexados	30 h/publicação ou aceite	Livre	Cópia do Artigo ou carta de aceite
Extensão e cultura	Participação em projeto de extensão e cultura (bolsista ou voluntário)	80h/projeto	2	Certificado de instituição conveniada, Coordenação setorial de extensão e cultura ou declaração do professor.
	Prestação em ação social	5h/ação	10	Certificado de participação
	Monitoria de mini-cursos e cursos	5h/monitoria	10	Declaração da coordenação setorial de extensão e cultura

	Participação em cursos, mini-cursos e oficinas	CH do certificado (mínimo 5h)	10	Certificado ou declaração da IES/Órgão Ministrante
Gestão	Participação em gestão de movimento estudantil, com 75% de frequência.	20h/gestão	2	Declaração ou certificado de participação do CA/DA/DCE, e cópias das atas de reunião.
	Participação como representante discente em reuniões do colegiado e CGA, com 75% de frequência.	20 h/ano	2	Declaração de participação coordenador do curso/Diretor da Unidade de Educação, e cópias das atas de reunião.
	Participação em comissão de organização de atividades e eventos acadêmicos (ensino, pesquisa ou extensão)	20 h/atividade	4	Declaração da coordenação do Curso/Coordenações setoriais de pesquisa ou extensão)

**Apêndice IV - Equipamentos dos laboratórios referentes ao Ciclo Básico dos Cursos de
Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição**

Laboratório de Anatomia

Quantidade	Descrição dos Equipamentos
01	Quadro branco para projeções
03	Armário de aço com porta
01	Armário em madeira com três compartimentos e porta
01	Baú para ossuário
05	Mesas em Fórmica com bancos
01	Balcão em “L” concreto revestido por cerâmica com três pias, 01 tanque e bancadas.
04	Mesas de dissecação em aço inox para aulas práticas e preparo de peças
01	Computador com roteador
01	Mesa para professor com cadeiras
01	Tesoura para micro dissecação (20 cm) (Scissors, Micro P-Dissecting)
01	Tesoura Mosquito Fórceps (Halstead Mosquito Fórceps)
01	Tesoura Hemostática Fórceps (Kelly) (18 cm)
01	Pinça Dissecting (Pinça Curva - 20 cm)
01	Pinça para Micro Dissecação Fórceps
01	Micro Dissecting (20 cm sem dente)
01	Pinça Fine Trip (20 cm com dente)
01	Cabo de Bisturi (ScapelHandles)
01	Alicate (20 cm)
01	Torquês (20 cm)
01	Faca Carneadeira Marca Coqueiro
01	Porta Agulha
Vários	Modelos anatômicos plásticos
Várias	Peças anatômicas cadavéricas
Vários	Livros em Anatomia Humana

Laboratório de Parasitologia

Quantidade **Descrição dos Equipamentos**

16	Microscópios Monoculares, Meiji
23	Microscópios Binoculares, Meiji
07	Microscópios Monoculares, LLOOA
05	Microscópios Binoculares, Leica
01	Armário aço duas portas, Pandin
01	Arquivo aço quatro portas, Pandin
01	Câmara, CCD, Diâmera
24	Bancadas Fórmica c/ 4 banquetas c/ tomada
01	Centrífuga WorkingSystems
01	Banho Maria, De Léo
01	Suporte p/ procedimento c/ braço humano
01	Armário Fórmica três portas
01	Refrigerador 280Lts, Cònsul
01	Refrigerador 310Lts, Eletrolux
01	Ventilador, FAET
01	Mesa Fórmica com cinco gavetas
01	Suporte para Microscópio com gaveta
01	Rack para TV de aço
01	Televisor 20", Sony
02	Mesas para Computador
01	Teclado, CCE
01	CPU Unicomp, LG
01	Monitor de 15", Philips
66	Conjuntos de Lâminas de Patologia e Histologia
02	Pias de cuba inox

Laboratório de Bioquímica

Quantidade	Descrição dos Equipamentos
04	Capelas de madeira com exaustão, revestida em PVC, com uma lâmpada fluorescente, uma Pia Inox, um Bico de Bunsen, uma torneira e uma tomada e uma tomada elétrica externa. A janela é em madeira c/ vidro transparente de 1, 72 cm X 1, 60 cm X 70 cm. A referida capela está apoiada sobre um balão, de alvenaria, o qual na parte inferior possui portas de madeira 55,5 X 67 X 87 cm

01	Espectrofotômetro UV Visível, Metrolab
01	Espectrofotômetro UV Visível, Bioespectro SP 22
01	Centrífuga capacidade p/ 28 tubos, CWS
01	Agitador Magnético c/ aquecimento, ARE
01	Barrilete 20Lts, Permuton
01	Refrigerador Duplex, Eletrolux
01	Destilador, Quimis
01	Desionizador, Permuton
12	Microscópio Binocular, Leica – Galem III
01	Banho Maria, Biomatic
01	Placa aquecedora, Quimis
01	Suporte Braço regulável p/ coleta
02	pHmetro, Digimed
01	Refratometro, Duker
01	Agitador de Tubos, Phonix
01	Cuba Eletroforese, CELM

Laboratório de Informática

Quantidade	Especificação
17	Microcomputadores com Monitor LCD 17"
02	Mesas integradas para computador/impressora
17	Nobreak
02	Estabilizadores
32	Cadeiras executivas sem braço
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (MDF) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (MDF)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
01	Aparelho de ar condicionado, tipo Split, com 18.000 BTUs

Laboratório de Técnica Dietética e Higiene dos Alimentos

Quantidade	Especificação
18	Bancos altos em metal, p/ laboratório, com assento revestido em couro
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (MDF) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (MDF)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
02	Balanças eletrônicas
02	Balanças nutricionais computadorizadas digitais
01	Balança semi-analítica, capacidade 320 g, precisão 0,001 g
02	Mesas lisas de inox medindo aprox. 1,70 x 0,70 cm
02	Armários de aço com 02 portas e divisões internas
04	Fogões de 06 bocas em aço inox auto limpante e acendedor automático
01	Extrator de suco industrial
02	Freezers verticais, frost free, 228 L
02	Refrigeradores (02 portas), frostfree, 432 L
01	Forno de microondas
04	Coifas com exaustores para fogão de 06 bocas
02	Batedeiras domésticas
02	Liquidificadores industriais, 2 L, de alta rotação, em aço inox
01	Moedor de carne
02	Aparelhos de ar condicionado, tipo Split, com 18.000 BTUs
03	Aparelhos de jantar (06 peças) completos
02	Faqueiros (12 peças) completos
03	Jogos de xícaras para chá (com 06 unidades)
03	Jogos de xícaras para café (com 06 unidades)
03	Jogos de copo para água em cristal (com 06 unidades)
03	Jogos de taças para vinho tinto em cristal (com 06 unidades)
03	Jogos de taças para vinho branco em cristal (com 06 unidades)
03	Jogos de taças para licor em cristal (com 06 unidades)
01	Jogo de copos para uísque em cristal (com 06 unidades)
01	Jogo de copos para conhaque em cristal (com 06 unidades)
03	Aparelhos de jantar em porcelana branca (com 06 peças)
36	Copos para água em vidro
24	Talheres em aço inox

06	Jarra para água em vidro
06	Jarra para suco em vidro

Laboratório I (Análise e Tecnologia dos Alimentos/Bromatologia)

Equipamentos e móveis

Quantidade	Descrição
01	capela de exaustão de gases amazon lab, branca
02	balança modelo 1001
01	microdestilador de nitrogênio e proteína, sl-74 , capacidade 500g
01	aquecedor
01	evaporador rotativo, modelo sl-126 solab
01	banho maria digital, modelo sl-150 solab
01	destilador de água, modelo sl-71/5 solab
01	bomba de vácuo pressão, modelo sl-60 solab
01	estufa de secagem e esterilização modelo sl-100
01	estufa de secagem e esterilização c/ circulação e renovação, modelo sl-102/64
01	espectrofotômetro sp-220 biospectro
02	agitador de amostras, modelo na-3600
02	agitador magnético e aquecedor ethiktechnology
12	banco em madeira
03	cadeira escolar de polipropileno cinza e azul
02	balança analítica modelo auy 220
02	medidor de ph de bancada portátil mpa 210
01	bloco digestor 40 provas, modelo sl-25140 solab
01	mesa cinza
01	centrífuga lufenco cap. 6 tubos
01	cadeira giratória estofada azul
03	dessecador de vidro
04	suporte universal
01	bloco digestor sl- 25/40
02	estereomicroscópio binocular mod. 07445, quimis

Vidrarias e materiais de laboratório

Quantidade	Descrição	Observação
06	proveta c/ base em polipropileno 500ml	
02	proveta c/ base em polipropileno 1000ml	
01	proveta c/ base de vidro 1000ml	
01	proveta c/ base de vidro 2000ml	
04	proveta c/ base de vidro 250ml	
01	proveta c/ base de vidro 25ml	
21	funil	
04	funil em plástico	
10	funil diâmetro 100mm	
02	balão volumétrico fundo redondo 250ml	
02	balão volumétrico fundo chato 150ml	
03	balão volumétrico fundo chato com tampa 500ml	
13	balão volumétrico 100ml	05 c/ tampa
15	balão volumétrico 250ml	02 c/ tampa
06	balão volumétrico 500ml	01 c/ tampa
03	balão volumétrico 1000ml	
01	balão volumétrico 2000ml	
02	bécker 150ml	
18	bécker 250ml	
06	bécker 400ml	
03	bécker 1000ml	
02	balão volumétrico 25ml	01 c/ tampa
02	balão volumétrico c/ tampa 50ml	
26	erlenmeyer 125ml	
05	erlenmeyer 150ml	
24	erlenmeyer 250ml	
15	erlenmeyer 500ml	
02	erlenmeyer 1000ml	
04	kitassato 500ml	
20	bastão de vidro	
10	espátula para pesagem em aço inox, formato colher	
02	bureta 25ml em vidro âmbar	

02	bureta 25ml
01	bureta 50ml
05	embalagem c/ 500 tubos capilar para determinação de hematócrito
07	pinças metálicas
03	tripé de ferro
09	garras de ferro
01	suporte para tubos em plástico
03	funil de separação 1000ml
10	condensador
03	lavador de pipetas permuton
02	pisseta 250ml, em polietileno, com bico curvo
04	balão volumétrico fundo redondo, com 03 bocas paralelas
05	cadinho de porcelana
02	Pistilo
05	Almofariz
03	lima triangular 4''
06	peras de borracha
02	bico de bunsen sem registro
10	pinça de madeira
20	pinça de mohl em latão cromado
05	pipetas pump 2ml (pipette pump)
07	pipeta graduada 10ml
01	pipeta graduada 2ml
30	tubos em vidro c/ tampa preta
02	alcoholômetro gay-lussac 20°c
05	termômetros de imersão total
19	tubos de ensaio peq.
23	tubos de ensaio maiores
07	telas de amianto
01	caixa de papel filtro qualitativo
01	caixa de papel filtro quantitativo
06	micropipeta monocanal 5 a 50 microlitros
03	suporte p/ tubo em ferro, capacidade 12 tubos

02	balão para destilação
05	tubos para destilação
01	mangueira para destilação
15	capsulas em aluminio para compactação de amostras
01	cálice de vidro 2000 ml
01	cálice de vidro 500ml
11	pipetas volumétricas 50ml
09	suporte de ferro para funil
11	anel metálico para suporte universal

Laboratório III (Avaliação Nutricional)

Quantidade	Especificação
01	Birô em madeira (mdf) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (mdf)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
01	Gaveteiro em aço com 04 divisões
01	Mesa plástica redonda com cadeiras
01	Notebook
02	Estadiômetros (fita francesa)
03	Antropômetros de madeira
04	Adipômetros
02	Balanças digitais portáteis para adulto
01	Aparelho de bioimpedância
08	Modelos de alimentos variados
01	Pirâmide alimentar de vidro
02	Aparelhos de ar condicionado, tipo split, com 18.000 btus
02	Tensiômetro digital

Laboratório de Microbiologia de Alimentos

Quantidade	Especificação
02	Cadeiras executivas com braço

01	Birô em madeira (MDF) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (MDF)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
01	Balança eletrônica com capela
01	Refrigerador 231 litros
01	Refrigerador 480 litros
01	Bomba à vácuo
02	Microscópio binocular
02	Agitador magnético com aquecedor
01	Contador de colônia eletrônico digital
01	Destilador de água em vidro borossilato
01	Estufa para esterilização e secagem
01	Incubadora p/ bod com cont. de temp. microprocessado
01	Autoclave vertical, cap. 75 l.
01	Banho-maria metabólico, t. dubnoff c/ agitac. Pendular
01	Banho-maria com 8 bocas
01	Homogeneizador de amostras
01	Estufa p/ cultura, control. de temp. digital microprocessado
01	Aparelho de ar condicionado, tipo Split, com 18.000 BTUs
01	Deionizador de água

Laboratório de Avaliação Nutricional e cardiorespiratória

Quantidade	Especificação
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (mdf) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (mdf)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
01	Armário em aço com 02 portas e divisões internas
01	Mesa para impressora e computador
01	Mesa de reunião redonda com cadeiras
01	Impressora a laser
01	Computador
04	Estadiômetros (fita francesa)

02	Antropômetros de madeira
03	Adipômetros
02	Balanças eletrônicas pediátrica
02	Balanças eletrônicas adulta com escala
02	Balanças mecânicas pediátrica
02	Balanças mecânicas adulta com escala
04	Balanças digitais portáteis
01	Aparelho de bioimpedância
-	Modelos de alimentos variados
-	Álbum seriado de avaliação antropométrica
-	Banners da pirâmide alimentar
02	Aparelhos de ar condicionado, tipo split, com 18.000 btus

Laboratório de Nutrição Experimental

Quantidade	Especificação
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (MDF) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (MDF)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
20	Gaiolas para ratos
01	Balança para pesagem de ratos
01	Refrigerador
02	Conjuntos de estojo cirúrgico
02	Aparelhos de ar condicionado, tipo Split, com 12.000 BTUs

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
COLEGIADO DE NUTRIÇÃO

**NORMAS PARA ELABORAÇÃO DOS TRABALHOS DE
CONCLUSÃO DE CURSO DO BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

Petrolina
2017

APRESENTAÇÃO

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é atividade obrigatória a ser exercida pelo aluno concluinte da graduação. Constitui-se de um documento sobre uma pesquisa executada durante o Curso, seja ela de revisão da literatura, documental, experimental, seja de quaisquer dos tipos de pesquisa de campo. Visa proporcionar ao estudante oportunidade para explorar um tópico do curso, numa extensão maior que os trabalhos comuns do mesmo, em nível de graduação, considerado isso, um requisito parcial para a obtenção do grau de bacharelado em Nutrição. É uma atividade de integração do conhecimento construído ao longo do processo de graduação, na qual o discente desenvolverá o trabalho na forma de projeto de ensino, pesquisa ou extensão a ser apresentado no período pré-estabelecido de conclusão do curso.

Este manual foi criado em 2013 e atualizado em 2017. Apresenta-se subdividido em quatro seções (itens I, II, III e IV). O item I apresenta as normas gerais do TCC. O item II se refere ao projeto de trabalho de conclusão de curso. O item III orienta sobre a estrutura do documento para elaboração do TCC. O item IV corresponde à avaliação do projeto de TCC e do TCC.

As regras do TCC estabelecidas nesta regulamentação (Normas para Elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso do Bacharelado em Nutrição Da Universidade de

Pernambuco *Campus* Petrolina) foram elaboradas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e validada pelo Colegiado do Curso e demais docentes convidados.

I. NORMAS GERAIS DO TCC

Como Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) o trabalho desenvolvido obriga a uma “defesa” em face ao julgamento de uma banca. A seguir seguem pré-requisitos com os discentes devem cumprir para cursá-lo.

1. O discente deve estar disposto(a) a submeter-se à orientação do Professor indicado pela Coordenação do Curso ou acordado previamente com o professor orientador, sendo este último pertencente ao quadro efetivo da Universidade de Pernambuco.

2. O aluno deve estar disposto(a) a modificar o Projeto se for indicado pelo Professor Orientador. Em hipótese alguma será permitido plágio ou cópia não identificada de autores conhecidos ou não. Tal fato, não só anulará o trabalho como as disciplinas: Seminários de Monografia I e II. Destaca-se que a disciplina Seminários Monografia I prevê a construção do projeto de TCC, sendo que o aluno já será acompanhado pelo seu orientador, finalizando com a qualificação do TCC. Enquanto que a disciplina Seminários Monografia II terá ao seu final a “defesa” do TCC propriamente dita.

3. Quando incluírem pesquisa envolvendo seres humanos ou animais, este deverá ser aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

O TCC deverá ser realizado de forma individual ou em dupla de acordo com a disponibilidade do corpo docente aprovado previamente no colegiado. Deverá ser elaborado, preferencialmente, em área de interesse do aluno e era de afinidade do professor.

O discente terá que estar sob a orientação de um professor do curso de Nutrição ou outro Departamento Acadêmico da Universidade de Pernambuco, desde que haja vinculação com atividades de pesquisa e/ou extensão dessa instituição. A construção do mesmo deverá respeitar e ter como eixo as linhas de pesquisa desenvolvidas pelo Curso de Nutrição.

1. A defesa do TCC só será realizada sobre prévia autorização por escrito do orientador.
2. Para a Qualificação do Projeto ou Defesa do TCC deverá ser submetido a uma banca examinadora formada por três membros, sendo, um deles, o orientador do graduando (Presidente da sessão), e os demais dois docentes ou um docente e um técnico de nível superior, preferencialmente qualificados na área de estudo do trabalho, indicados pelo orientador. Poderão fazer parte, profissionais de outras instituições com grau mínimo de especialista, a critério do orientador.
3. O aluno deve entregar 3 (três) exemplares do TCC à Coordenação do Curso para serem avaliados por 2 (dois) professores e seu orientador. O prazo de entrega será uma semana antes da semana de defesa determinada pelo colegiado do curso.

II. ORIENTAÇÕES PARA O PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será elaborado durante a disciplina “Seminários de Monografia I”. Poderá ser desenvolvido individualmente ou em dupla, conforme decisão do colegiado. O projeto poderá ser de ensino, pesquisa ou extensão; seguindo as suas especificidades. As normas para organização dos projetos são: papel A4, fonte Arial 12, margens superior e inferior 2,5 cm e esquerda e direita 3,0 cm; espaçamento entre linhas 1,5 cm e espaçamento entre parágrafos 0 pt. A redação deverá obedecer às regras gramaticais e ortográficas da língua portuguesa em vigor, conforme a estrutura a seguir:

1. Elementos pré-textuais (capa, folha de rosto, sumário);
2. Resumo (até 250 palavras) e palavras-chaves (até cinco palavras);
3. Introdução;
4. Revisão bibliográfica;
5. Objetivos;
6. Materiais e Métodos
7. Resultados esperados;

8. Cronograma;
9. Orçamento;
10. Referências
11. Anexos
12. Apêndices

Esta é a sugestão de organização dos projetos de TCC do NDE. Os trabalhos que serão submetidos ao comitê de ética, devem acrescentar a esta estrutura básica os tópicos extras constantes na Plataforma Brasil.

O Projeto de TCC terá seus exemplares, impressos e encadernado em espiral, entregues na coordenação em data pré-definida, devendo ser apresentado para qualificação durante o período de uma semana definido previamente em reunião de colegiado. O orientador se responsabiliza por sua banca, como: convite, entrega dos exemplares, preparação da documentação (carta convite [Apêndice 1], Barema [Apêndice 2], Ficha de consolidação [Apêndice 3] e Declarações [Apêndice 4]) e toda a dinâmica envolvida no processo. Para a apresentação, o discente terá 15 min para expor o projeto e, cada membro da banca, assim como, o orientador 5 min para arguição. Após esta avaliação, o discente deverá entregar o comprovante de submissão do Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CEP) até 08 dias após a defesa ou a declaração do orientador de que não será necessária a submissão ao CEP, sendo condicionado a sua aprovação na disciplina Seminários de Monografia I.

III. ESTRUTURA DO DOCUMENTO PARA ELABORAÇÃO DO TCC

O TCC deve ser desenvolvido e entregue no formato de artigo científico ou monografia. Quando sob a forma de artigo científico, deve seguir as regras do artigo e seguindo as Normas para desenvolvimento dos trabalhos de conclusão de curso de graduação em Fisioterapia da Universidade de Pernambuco - UPE *Campus* Petrolina (Anexo 1). Em formato de monografia deve seguir as normas do Manual para Normatização de Trabalhos Acadêmicos destinado aos alunos de graduação e pós-graduação da Universidade de Pernambuco – *Campus* Petrolina (Anexo 2), em consonância com a Emenda 1 da NBR 14724/ABNT, de 30/01/2006. Neste deve conter aproximadamente 35 (trinta e cinco)

folhas digitadas e impressas em uma só face, em papel branco, tamanho A4, poderão ser incluídas na contagem os anexos aprovados pelo(a) Professor(a) orientador(a).

A defesa do TCC só será realizada sobre prévia autorização por escrito do orientador. O orientador se responsabiliza por sua banca, como: convite, entrega dos exemplares, preparação da documentação (Carta convite [Apêndice 1], Barema [Apêndices 4, 5 e 6], declarações [Apêndice 3]). O TCC deverá ser submetido a uma banca examinadora formada por três membros, sendo, um deles, o orientador, e os demais dois docentes ou um docente e um técnico de nível superior com no mínimo especialização, podendo ser um deles convidado externo.

Para a apresentação, o discente terá 20 minutos para expor seu estudo, 10 minutos por membro da banca e, o orientador, 05 minutos para arguição. Somente após esta avaliação será permitida entrega das cópias finais (digitalizadas em CD identificado) definitivas de acordo com a biblioteca em até 08 dias após a defesa, sendo condicionado a sua aprovação na disciplina Seminários Monográficos II.

IV. AVALIAÇÃO DO PROJETO DE TCC E DO TCC

O projeto de TCC será apresentado na modalidade oral na disciplina TCC I. O projeto será qualificado ao final da disciplina através da avaliação de uma banca examinadora composta por três docentes da UPE. Após sua aprovação o projeto, que envolva seres humanos ou animais, deverá obrigatoriamente ser enviado ao Comitê de Ética em Pesquisa para análise.

O TCC será vinculado à disciplina TCC II, devendo ser apresentado na modalidade oral como um dos requisitos para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição. A apresentação será em evento aberto ao público com convite às unidades/setores do município onde se desenvolveu a pesquisa para que ocorra a devolutiva dos resultados.

A entrega das versões impressas para a banca examinadora será acordada entre essa, discente e orientador. A apresentação será realizada em data acordada em colegiado, caso esse não seja apresentado na semana de TCC, poderá ser apresentado no período de segunda chamada do TCC, também acordado em colegiado. Caso não apresente na segunda chamada, o estudante será reprovado por falta.

A atribuição das notas obedecerá a critérios de avaliação elaborados pela disciplina, considerando o trabalho escrito e a apresentação oral. Para obtenção da aprovação na disciplina de TCC II, o graduando seguirá as mesmas regras de avaliação para o TCC I, de acordo com os Bares específicos (APÊNDICE 2, 5 e 6). A atribuição das notas

obedecerá a critérios de avaliação elaborados pela disciplina, considerando o trabalho escrito e a apresentação oral. O graduando que cumprir a carga horária mínima regimental e obtiver nota superior a 7,0 (sete) será considerado aprovado, devendo efetuar possíveis correções no trabalho, por sugestão da banca examinadora, sob a supervisão do orientador. Se a nota obtida estiver entre 5,0 e 6,9, o graduando terá a oportunidade de corrigir o material e proceder a uma nova apresentação oral, como avaliação final, em data definida em colegiado. No caso de não atendimento às exigências citadas, o graduando não será aprovado. Após o exame final, se reprovado, deverá cursar novamente a disciplina.

A versão final revisada e devidamente assinada deverá ser entregue ao Coordenador do Curso em uma cópia via eletrônica, em prazo previsto no cronograma da disciplina TCC II. A Coordenação do Curso fará a junção anual dos TCC na apresentação de anais destinados ao acervo bibliográfico.

ANEXO 1 - NORMAS PARA DESENVOLVIMENTO DOS TRABALHOS DE
CONCLUSÃO DE CURSO DE GRADUAÇÃO EM FISIOTERAPIA DA
UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO - UPE CAMPUS PETROLINA

ANEXO 2 – MANUAL PARA NORMATIZAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS



MANUAL PARA NORMATIZAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

PETROLINA

2008

Organizadores:

Ana Lucila Macedo de Possídio

Edna Cavalcanti Novaes Gonçalves

Luiz Severino da Silva Júnior

Maria Auxiliadora Gomes de Souza

Colaboradores:

Edna Maria Alencar de Sá

Fábio Sérgio Barbosa da Silva

Ivanildo Alves de Almeida

Maria de Fátima Rolim Cavalcanti dos Santos

Maria do Socorro Carvalho Amariz Gomes

Maryluce Albuquerque da Silva Campos

Rosimary de Carvalho Gomes Moura

NOTA EXPLICATIVA

Manual destinado aos alunos de graduação e pós-graduação da Universidade de Pernambuco – Campus III Petrolina, em consonância com a Emenda 1 da NBR 14724/ABNT, de 30/01/2006

SUMÁRIO

1 TRABALHOS ACADÊMICOS – DEFINIÇÕES	6
2 ESTRUTURA	7
2.1 ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS	8
2.1.1 Capa	8
2.1.2 Lombada	8
2.1.3. Folha de rosto	9
2.1.4 Errata	10
2.1.5 Folha de aprovação	10
2.1.6 Dedicatória (s)	12
2.1.7 Agradecimento (s)	12
2.1.8	12
Epígrafe	
2.1.9 Resumo na língua vernácula	13
2.1.10 Resumo em língua estrangeira	14
2.1.11 Lista de ilustrações	14
2.1.12 Lista de abreviaturas e siglas	15
2.1.13 Lista de símbolos	15
2.1.14 Sumário	15
2.2 ELEMENTOS TEXTUAIS	16
2.2.1 Introdução	16
2.2.2 Desenvolvimento	16
2.2.3 Conclusão	16
2.3 ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS	17
2.3.1	17
Referências	

.....	
2.3.2 Glossário	21
2.3.3 Apêndices	21
2.3.4 Anexos	21
2.3.5	Índice 21
.....	
3 NORMAS PARA APRESENTAÇÃO GRÁFICA	22
3.1 FORMATO	22
3.2 MARGEM	22
3.3 ESPACEJAMENTO	22
3.4 PAGINAÇÃO	23
3.5	TABELAS E GRÁFICOS 23
.....	
3.6 EQUAÇÕES E FÓRMULAS.....	25
3.7 QUADROS.....	25
4 CITAÇÕES	26
4.1 CITAÇÃO	27
4.1.1	Citações diretas, literais ou textuais 27
.....	
4.1.2 Citações indiretas ou livres	27
4.1.3 Citações de citações	27
5 NOTAS DE RODAPÉ	28
6 SUGESTÕES PARA APRESENTAÇÃO DE MONOGRAFIA	31
7 REFERÊNCIAS	33
ANEXO 1 - SUGESTÕES PARA A REDAÇÃO	

APRESENTAÇÃO

Visando colaborar com a produção intelectual da Instituição, apresenta-se este manual instrucional aos alunos dos cursos de graduação e pós-graduação da Universidade de Pernambuco – Campus III Petrolina, com intuito de orientar os trabalhos científicos, tomando por base as normas de apresentação da ABNT, no sentido de auxiliar na elaboração de uma monografia, dissertação ou TCC.

1 TRABALHOS ACADÊMICOS - DEFINIÇÕES

Segundo a norma NBR 14724, existem três tipos de trabalhos acadêmicos:

a) Trabalhos acadêmicos e similares (monografia, trabalho de conclusão de curso – TCC, trabalho de graduação interdisciplinar – TGI, trabalho de conclusão de curso de especialização e outros)

Documento que representa o resultado de um estudo devendo expressar conhecimento do assunto escolhido, que deve ser obrigatoriamente emanado da disciplina, módulo, estudo independente, curso, programa e outros ministrados.

Deve ser feito sob a coordenação de um orientador.

b) Dissertação

Documento que representa o resultado de um trabalho experimental ou exposição de um estudo científico retrospectivo, de tema único e bem delimitado em sua extensão, com o objetivo de reunir, analisar e interpretar informações.

Deve evidenciar o conhecimento de literatura existente sobre o assunto e capacidade de sistematização do candidato. É feito sob a coordenação de um orientador (doutor), **visando a obtenção do título de mestre.**

c) Tese

Documento que representa o resultado de um trabalho experimental ou exposição de um estudo científico de tema único e bem delimitado. Deve ser elaborado com base em investigação original, construindo-se em real contribuição para a especialidade em questão. É feito sob a coordenação de um orientador (doutor) e **visa a obtenção do título de doutor, ou similar.**

2 ESTRUTURA

Os trabalhos acadêmicos, dissertações e teses dividem-se em elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais.

Disposição dos elementos

ESTRUTURA	ELEMENTOS
Pré-textuais	Capa (obrigatório) Lombada (opcional) Folha de rosto (obrigatório) Errata (opcional) Folha de aprovação (obrigatório) Dedicatória (s) (opcional) Agradecimento (s) (opcional) Epígrafe (opcional) Resumo na língua vernácula (obrigatório) Resumo em língua estrangeira (obrigatório) Lista de ilustrações (opcional) Lista de tabelas (opcional) Lista de abreviaturas e siglas (opcional) Lista de símbolos (opcional) Sumário (obrigatório)
Textuais	Introdução Desenvolvimento Conclusão
Pós - textuais	Referências (obrigatório)

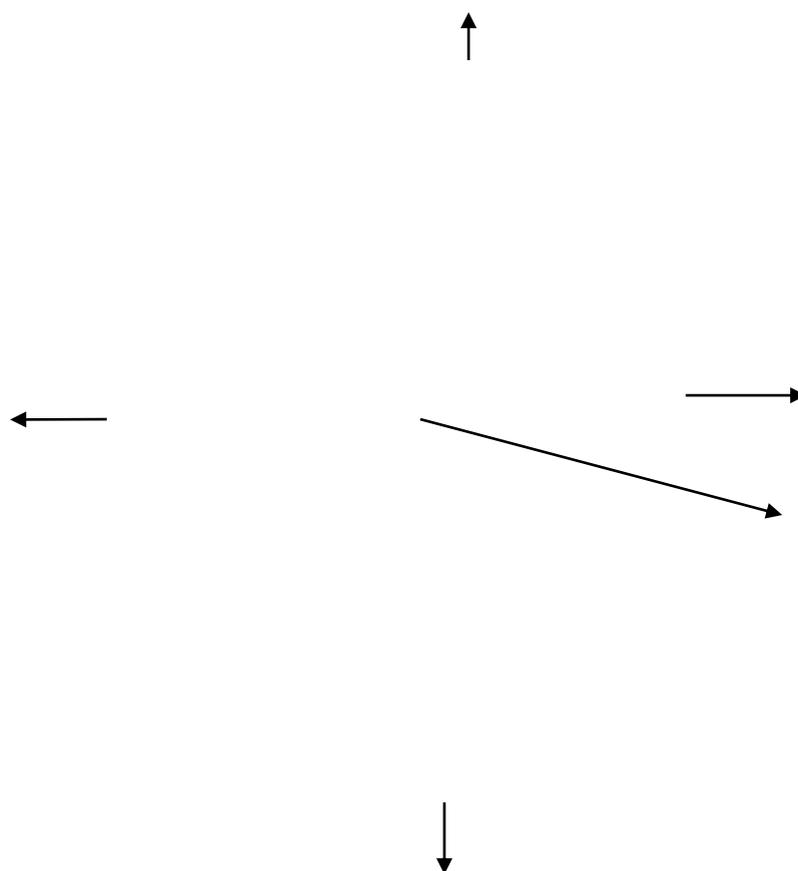
	Glossário (opcional) Apêndice (s) (opcional) Anexo (s) (opcional) Índice (opcional)
--	--

2.1 ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS

Os elementos pré-textuais antecedem o texto com informações que ajudam na identificação e utilização do trabalho.

2.1.1 Capa

Elemento obrigatório para proteção externa do trabalho e sobre o qual se imprimem as informações indispensáveis à sua identificação. Deve conter: nome da instituição (opcional); nome do autor; título; subtítulo, se houver; local (cidade); e ano da entrega.



UNIIVERSIDADE DE PERNAMBUCO – UPE

CAMPUS III PETROLINA

AUTOR

TÍTULO

PETROLINA

ANO

2 cm

Centralizado

3 cm

2 cm

3 cm

2.1.2 Lombada

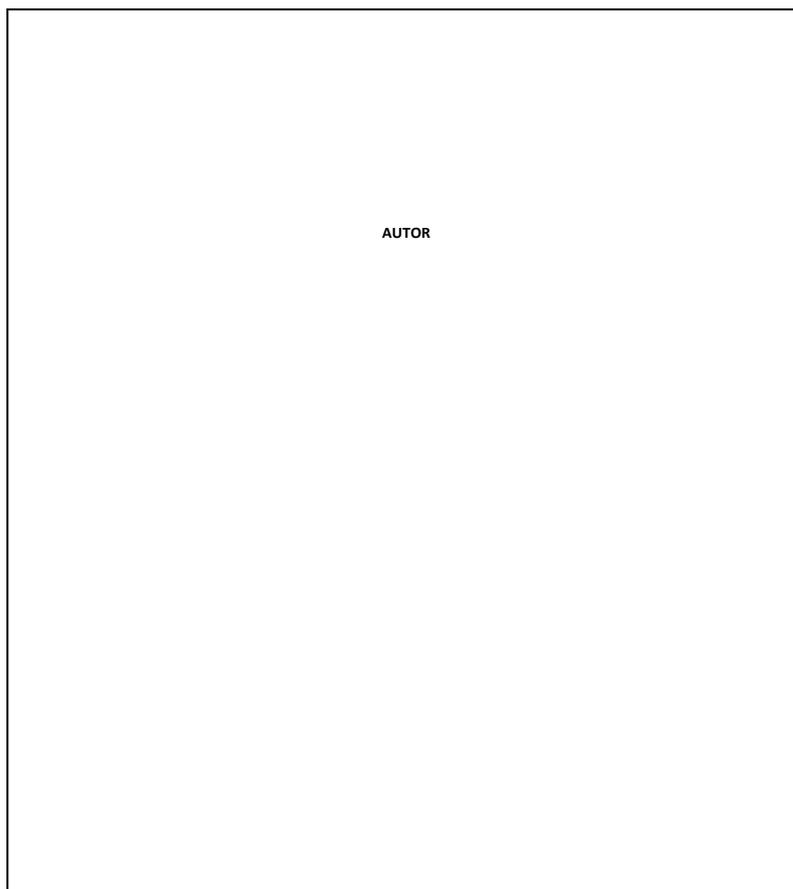
Elemento opcional, parte da capa do trabalho que reúne as margens internas das folhas, sejam elas costuradas, grampeadas, coladas ou mantidas juntas de outra maneira. As informações devem ser impressas conforme a NBR 12.225.

2.1.3 Folha de rosto

Elemento obrigatório que contém os elementos essenciais à identificação do trabalho. Deve conter: nome do autor; título; subtítulo (se houver); número do volume (quando necessário); natureza (trabalho de conclusão de curso, dissertação, tese e outros) e objetivo (aprovação em disciplina, grau pretendido e outros); nome da instituição a que é

submetido e área de concentração, nome do orientador (se houver); local (cidade), ano de depósito (da entrega).

As informações sobre natureza e objetivo do trabalho devem ser apresentadas alinhadas e justificadas a partir do centro da folha. Os demais elementos devem ser centralizados na folha. Esta folha, embora considerada a primeira folha do trabalho, não recebe numeração.



AUTOR

O verso da folha de rosto deve conter a ficha catalográfica conforme Código de Catalogação Anglo-Americano vigente. Para a elaboração da mesma, os alunos devem recorrer aos serviços das Bibliotecas da sua unidade.

2.1.4 Errata

Elemento opcional, a errata é apresentada geralmente em papel avulso ou encartado, acrescido ao trabalho depois de impresso. Deve ser inserida após a folha de rosto. Consiste em uma lista das páginas e linhas em que ocorreram os erros e as devidas correções.

ERRATA			
Folha	Linha	Onde se lê	Leia-se
17	8	educacao	educação

2.1.5 Folha de aprovação

Elemento obrigatório, contendo os elementos essenciais da identificação do trabalho. Colocada logo após a folha de rosto, constituído pelo nome do autor do trabalho, título do trabalho e subtítulo (se houver), natureza, objetivo, nome da instituição a que é submetido, área de concentração, data de aprovação, nome, titulação e assinatura dos componentes da banca examinadora e instituições a que pertencem. A data de aprovação e assinatura dos membros componentes da banca examinadora são colocadas após a aprovação do trabalho.

<p style="text-align: center;">AUTOR</p> <p style="text-align: center;">TÍTULO</p>
--

2.1.6 Dedicatória (s)

Elemento opcional, onde o autor presta homenagem ou dedica seu trabalho.



A minha mãe,

2.1.7 Agradecimento (s)

Elemento opcional, dirigido àqueles que contribuíram de maneira relevante à elaboração do trabalho.

AGRADECIMENTOS

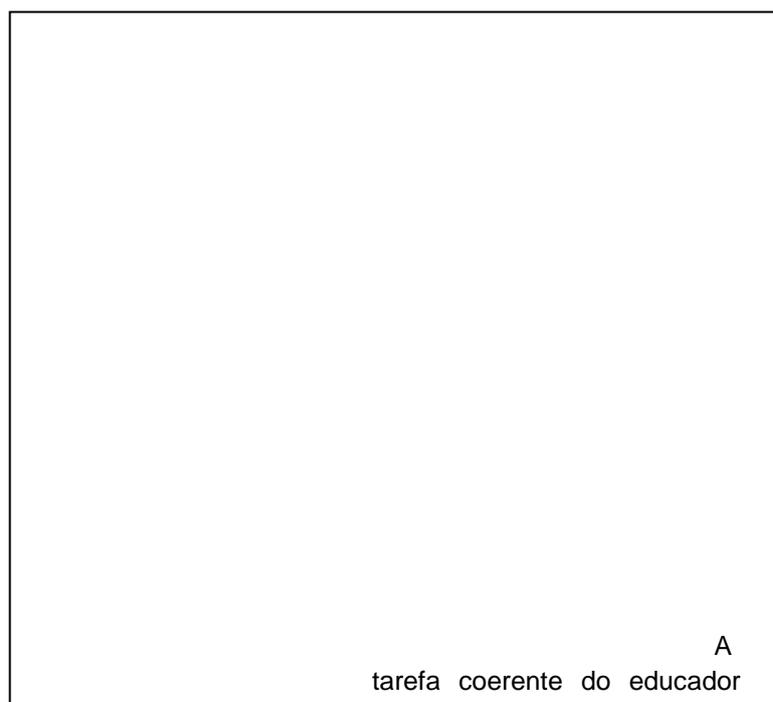
Ao Prof.

Aos professores

À

2.1.8 Epígrafe

Elemento opcional, onde o autor apresenta uma citação, seguida da indicação de autoria relacionada com a matéria tratada no corpo do trabalho. Podem também constar epígrafes nas folhas de abertura das seções primárias.



2.1.9 Resumo na língua vernácula

Elemento obrigatório, redigido pelo próprio autor, constituído de uma seqüência de frases concisas e objetivas e não de uma simples enumeração de tópicos, não ultrapassando 500 palavras. Deve ser redigido em parágrafo único, utilizando espaço simples e seguido das palavras representativas do conteúdo do trabalho, isto é, palavras-chave e/ou descritores, conforme a NBR 6028.

O resumo é uma apresentação sintética e seletiva das idéias de um texto, ressaltando a progressão e a articulação delas. Deve destacar:

- o assunto do trabalho;
- o objetivo do texto;
- a metodologia;
- os resultados da pesquisa;
- as conclusões;
- linguagem objetiva e impessoal;
- palavras-chave: (3)

RESUMO

O estudo focaliza as bibliotecas desde sua implantação (início da civilização) até o século XX. Verifica como se deu à interação das mesmas com as universidades intentando-se repensar seu papel enquanto agente mediadora do ensino-aprendizagem na produção do conhecimento dos professores e alunos. Adota como metodologia uma abordagem qualitativa, crítica e reflexiva em uma pesquisa participante. Desta forma, realiza a princípio uma pesquisa bibliográfica, buscando na literatura pertinente documentos que ajudassem a responder às questões levantadas na problemática do tema em estudo. Como procedimento de análise e discussão dos dados emprega o recurso da Análise do Discurso. Sugere uma interação mais aprofundada entre bibliotecário e professor com o intuito que ambos sejam colaboradores do processo do “aprender a aprender” e cooperem efetivamente na produção do conhecimento.

Quando necessário, recomenda-se a elaboração de listas próprias para cada tipo de ilustração

(quadros, lâminas, plantas, fotografias, gráficos, organogramas, fluxogramas, esquemas, desenhos e outros).

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1. Vista aérea parcial do prédio	95
Figura 2. Entrada principal dos alunos	96

2.1.12 Lista de abreviaturas e siglas

Elemento opcional, que consiste na relação alfabética das abreviaturas e siglas utilizadas no texto, seguidos das palavras ou expressões correspondentes grafadas por extenso. Recomenda-se a elaboração de lista própria para cada tipo.

LISTA DE SIGLAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas.

ANPAAd – Associação Nacional dos Programas de Pós-graduação
em Administração.

2.1.13 Lista de símbolos

Elemento opcional, que deve ser elaborado de acordo com a ordem apresentada no texto, com o devido significado.

LISTA DE SÍMBOLOS

α Alfa

β Beta

© Copyright

2.1.14 Sumário

Elemento obrigatório, cujas partes são acompanhadas do(s) número (s) da(s) página(s).
O sumário deve ser elaborado conforme NBR6027.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
1 INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS	9
1.1 NOVAS TECNOLOGIAS.....	12
1.2 INTERNET/INTRANET	14
1.2.1 Biblioteca Virtual.....	17
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	20
REFERÊNCIAS.....	21
GLOSSÁRIO.....	23

Numeração Progressiva

Para evidenciar a sistematização do conteúdo do trabalho, deve-se adotar a numeração progressiva para as seções do texto. Os títulos das seções primárias, por serem as principais divisões de um texto, devem iniciar em folha distinta. Destacam-se gradativamente os títulos das seções, utilizando-se os recursos de negrito, itálico ou grifo e redondo, caixa alta ou versal, e outro, conforme a NBR 6024, no sumário e de forma idêntica, no texto.

Exemplo:

1 SEÇÃO PRIMÁRIA – (TÍTULO 1)

1.1 SEÇÃO SECUNDÁRIA – (TÍTULO 2)

1.1.1 Seção terciária – (Título 3)

1.1.1.1 Seção quartenária – (Título 4)

1.1.1.1.1 Seção quinária – (Título 5)

Na numeração das seções de um trabalho devem ser utilizados algarismos arábicos, sem subdividir demasiadamente as seções, não ultrapassando a subdivisão quinária.

Importante ressaltar, também, que os títulos das seções primárias – por serem as principais seções de um texto, devem iniciar em folha distinta.

Os títulos sem indicativo numérico, como agradecimentos, dedicatória, resumo, abstract, referências e outras, devem ser centralizados.

2.2 ELEMENTOS TEXTUAIS

Parte do trabalho onde é exposta a matéria. Constituído de três partes fundamentais: introdução, desenvolvimento e conclusão.

2.2.1 Introdução

Parte inicial do texto, onde devem constar a delimitação do assunto tratado, natureza e importância do tema, objetivos da pesquisa, idéias e teóricos que serviram de suporte, procedimentos metodológicos e anúncio da organização dos capítulos.

2.2.2 Desenvolvimento

Parte principal do texto, que contém a exposição ordenada e pormenorizada do assunto. Divide-se em seções e subseções, que variam em função da abordagem do tema e do método.

2.2.3 Conclusão

Parte final do texto, onde são apresentadas as conclusões correspondentes aos objetivos ou hipóteses.

Perguntas que podem nortear a conclusão:

O que se pode tirar como conclusão deste trabalho?

O que os resultados comprovaram ou refutaram?

Os objetivos foram alcançados?

Quais as contribuições desse estudo?

2.3 ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS

Os elementos pós-textuais completam o trabalho. São elementos pós-textuais: referências, glossário, apêndice (s), anexo (s) e índice (s).

2.3.1 Referências

Elemento obrigatório, que consiste em um conjunto padronizado de elementos descritivos retirados de um documento e que permite sua identificação individual. As referências devem ser elaboradas conforme a NBR 6023.

- **Exemplos de como elaborar as referências:**

Os elementos essenciais para a elaboração de referências são: autor (es), título, edição, local, editora e data de publicação. Quando necessário acrescentam-se elementos complementares à referência para melhor identificar o documento.

O recurso tipográfico (negrito, grifo ou itálico) utilizado para destacar o elemento título deve ser uniforme em todas as referências de um mesmo documento.

Importante: Somente devem ser incluídos nas referências os documentos – livros, artigos, *papers*, textos disponíveis na internet – que tenham sido consultados e citados no texto. Recomenda-se a utilização de ordem alfabética para a ordenação das referências ao final do trabalho. **As referências são alinhadas somente à margem esquerda.**

Exemplos:

AUTOR (pessoa física)

a) 1 autor:

CANDAU, Vera Maria (org.). **Reinventar a escola**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

GARCIA, Regina Leite. A avaliação e suas implicações no fracasso/sucesso. In: ESTEBAN, Maria Teresa (org.) **Avaliação: uma prática em busca de novos sentidos**. 4. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

KISHIMOTO, Tizuko Morchida. **Jogos infantis: o jogo, a criança e a educação**. 9 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1993.

MIORIM, Maria Ângela. **Introdução à História da Matemática**. São Paulo: Atual, 1998.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. rev. ampl. São Paulo: Cortez, 2002.

TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

b) 2 autores:

MOREIRA, Plínio Cavalcanti; DAVID, Maria Manuela M. S. **A formação matemática do professor: licenciatura e prática docente escolar**. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

c) 3 autores:

SMOLE, Kátia C Stocco; CÂNDIDO, Patrícia T; STANCANELLI, Renata. **Matemática e literatura infantil**. 4. ed. Belo Horizonte, MG: Lê, 1999.

PENA-VEGA, Alfredo; ALMEIDA, Cleide R. S. PETRAGLIA, Izabel (Orgs.) **Edgar Morin: ética, cultura e educação**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2003.

d) Mais de 3 autores:

SÁ, Elizabeth Schneider *et al.* **Manual de Normalização de trabalhos técnicos, científicos e culturais**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 1996.

CARVALHO, Maria Cecília Maringoni de (Org.). **Construindo o saber: metodologia científica, fundamentos e técnicas**. 5. ed. São Paulo: Papyrus, 1995.

PINTO, Diana Couto; LEAL, Maria Cristina; PIMENTEL, Marília A. Lima (Coord.). **Trajetórias de liberais e radicais pela educação pública**. São Paulo: Loyola, 2000.

e) Sobrenomes que indicam parentesco:

OLIVEIRA JUNIOR, José Alcebíades de; LEITE, José Rubens Norato (Org.). **Cidadania coletiva**. Florianópolis: Paralelo, 1996.

f) Sobrenomes ligados por hífen:

ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith; GEWANDSZNAJDER, Fernando. **Método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa**. 2. ed. São Paulo: Pioneira, 2001.

AUTOR (entidade, instituição, empresa, etc.)

BRASIL. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo. Brasília, DF, 23 dez. 1996.

BRASIL. Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais: ciências naturais**. Secretaria de Educação Fundamental. Brasília: MEC/SEF, 1997.

IBGE. **Normas de apresentação tabular e gráfica**. 3. ed. Rio de Janeiro, 1993.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação**. Rio de Janeiro, 2006.

Mesmo autor

CURY, Augusto. Filhos brilhantes, alunos fascinantes. Colina, São Paulo: Academia de Inteligência, 2006.

_____. **Pais brilhantes, professores fascinantes.** Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

Trabalhos acadêmicos, dissertações e teses

SERDEIRA, Carlos. **Análise de empréstimos:** aplicação da teoria de carteiras. 1997. 35 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Contábeis). Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 1997.

VIEIRA Denise. **O papel das bibliotecas universitárias como órgão de apoio e de acesso à produção do conhecimento.** 2000. 148f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, 2000.

GONÇALVES, Maria Dativa Salles. **Autonomia da escola e neoliberalismo:** estado e escola pública. 1994. 123p. Tese (Doutorado em Educação) – Pontifícia Universidade de São Paulo, São Paulo, 1994.

AMARAL NETO, Francisco dos Santos. **Da irretroatividade da condição no direito civil brasileiro.** 1981. 383 f. Tese (Doutorado em Direito) - Faculdade de Direito, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1981.

Eventos no todo

REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA, 46., 1994, Vitória. **Anais...** Vitória: UFES, 1994.

ENCONTRO NACIONAL DE DIDÁTICA E PRÁTICA DE ENSINO, 2., 1998, Água de Lindóia. Anais Águas de Lindóia: ANDIPE, 1998.

CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, 2., 1997, Belo Horizonte. **Educação, democracia e qualidade social**: consolidando um plano nacional de educação. Belo Horizonte: APUBH, 1997.

Trabalhos apresentados em eventos

QUINTELLA, Heitor M.; SOUZA, Levi P. Cultura de negócios: nova perspectiva dos estudos sobre o comportamento organizacional, estudo de caso em duas emissoras de TV educativa. In: ENCONTRO DA ANPAD, 25., 2001, Campinas. **Resumo dos trabalhos**. Campinas: [s.n.], 2001.

Obras sem autoria

EDUCAÇÃO formal: entre o comunitarismo e o universalismo. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1996.

Documentos jurídicos

BRASIL. Medida provisória n.º 2.052, de 26 de outubro de 2000. Dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado, a repartição de benefícios e o acesso à tecnologia e a transferência de tecnologia para sua conservação e utilização, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 27 out. 2000. Seção 1-E, p. 87.

Publicações periódicas (revistas e jornais)

EMPRESÁRIOS da Argentina querem a suspensão temporária do Mercosul. **O Globo**, Rio de Janeiro, 27 set. 2001. Economia, p. 28.

PANZUTTI, Nilce. Impureza e perigo para povos de floresta. **Ambiente e sociedade**, Campinas, ano 2, n. 5, p. 69-77, jul./dez. 1999.

ALMEIDA, Eros Ramos de. Portugueses são estrelas de evento esvaziado. **O Globo**, Rio de Janeiro, 27 set. 2001. Segundo Caderno, p. 2.

Notas

a) Entrevistas, palestras, etc.

POSSI, Zizi. **Movida a paixão**. São Paulo, 2001. Entrevista concedida a Lucy Dias em 10 set. 2001.

b) Anotações de aula

SILVA, José. **Mecânica básica**. 2001. 45 f. Notas de aula.

Fitas de vídeo

VACAS sagradas dão os melhores bifés. Belo Horizonte: Sete, [199-]. 2 fitas de vídeo (108 min), VHS, son., color.

DÊ um show: transforme seu business em um show. Palestrante Luiz Marins. Rio de Janeiro: COMMIT, 2001. 1 fita de vídeo (32 min), VHS, son., color. 20

STAR Wars I: a ameaça fantasma. Direção e roteiro: George Lucas. Produção: Rick McCallum. Intérpretes: Liam Neeson; Ewan McGregor; Natalie Portman; Jake Lloyd; Ian McDiarmid e outros. Manaus: VIDEOLAR, 2000. 1 fita de vídeo (133 min), VHS, son., color.

CD

ANA Carolina. [Rio de Janeiro]: BMG, c2001. 1 CD (53 min).

Documentos eletrônicos

a) Artigo de periódico com autoria:

ARRUDA, Maria Cecília Coutinho; NAVRAN, Frank Indicadores de Clima Ético nas Empresas. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 40, n. 3, jul./set. 2000. Disponível em: <http://www.rae.com.br/rae/artigos_on_line.htm>. Acesso em: 28 set. 2001.

b) Artigo de periódico sem autoria:

LÍDERES do PT discutem em SP propostas do partido para 2002. **JB Online**, Rio de Janeiro, 28 set. 2001. Disponível em: <www.jb.com.br>. Acesso em: 28 set. 2001.

c) Trabalho apresentado em eventos:

MARQUES JÚNIOR, Alaôr Messias; PIMENTA, Ana Lúcia Neves. A informação jurídica como instrumento para o exercício da cidadania. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE BIBLIOTECONOMIA E DOCUMENTAÇÃO, 19., 2000, Porto Alegre. **Anais eletrônico...** Porto Alegre: PUC-RS, 2000. Temário Livre. Disponível em:<<http://www.pucrs.br/cbbd2000/>>. Acesso em: 28 set. 2000.

d) Trabalho acadêmico:

ALVES, Maria Leila. **O papel equalizador do regime de colaboração estado município na política de alfabetização.** 1990. 283 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade de Campinas, Campinas, 1990. Disponível em: <<http://www.inep.gov.br/cibec/bbe-online/>>. Acesso em: 28 set. 2001.

e) Lista de discussão:

BIBAMIGOS Discussion List. Lista de Discussão sobre Biblioteconomia e Ciência da Informação. BibAmigos no Brasil. Disponível em: < bibamigos@egroups.com >. Acesso em: 21 ago. 2001.

2.3.2 Glossário

Elemento opcional, que consiste em uma lista em ordem alfabética, de palavras ou expressões técnicas de uso restrito ou de sentido obscuro, utilizadas no texto, acompanhadas das respectivas definições.

2.3.3 Apêndices

Elemento opcional, que consiste em um texto ou documento elaborado pelo autor, a fim de complementar sua argumentação, sem prejuízo da unidade nuclear do trabalho. O(s) apêndice(s) é (são) identificado(s) por letras maiúsculas consecutivas, travessão e pelos respectivos títulos.

Exemplos:

APÊNDICE A – Dois exemplos de análise estilística

2.3.4 Anexos

Elemento opcional, que consiste em um texto ou documento não elaborado pelo autor, que serve de fundamentação, comprovação e ilustração. O(s) anexo(s) é (são) identificado(s) por letras maiúsculas consecutivas, travessão e pelos respectivos títulos.

Exemplos:

ANEXO A – Documento comprobatório

ANEXO B – Nota fiscal

2.3.5 Índice

Elemento opcional, lista de palavras ou frase, ordenadas segundo determinado critério que localiza e remete para as informações contidas no texto.

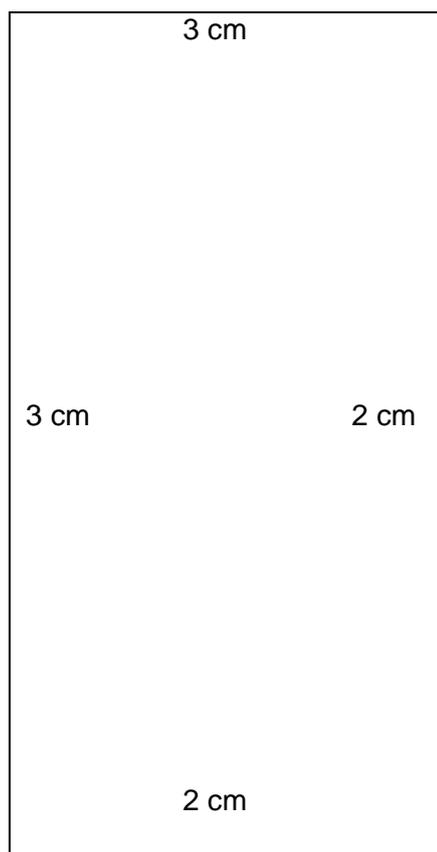
3 NORMAS PARA APRESENTAÇÃO GRÁFICA

3.1 FORMATO

O papel a ser utilizado é o de formato A4 (21 cm x 29,7 cm) de cor branca, e o texto deverá ser digitado ou datilografado na cor preta, com exceção das ilustrações, no anverso das folhas, exceto a folha de rosto. Recomenda-se para digitação a utilização de fonte, tamanho 12, para o texto e tamanho menor para as citações de mais de três linhas, notas de rodapé, paginação e legendas das ilustrações e tabelas. No caso de citações de mais de três linhas, deve-se observar também um recuo de 4 cm da margem esquerda.

3.2 MARGEM

As folhas devem apresentar margens que permitam a encadernação e a reprodução. As margens devem ter: 3 cm na esquerda; 2 cm na direita; 3 cm na parte superior; 2 cm na parte inferior. Os capítulos correspondentes aos títulos das seções devem começar na parte superior da margem e separados do texto que o sucede por dois enter de 1,5 entrelinhas e alinhamento do texto justificado.



3.3 ESPACEJAMENTO

Todo o texto deve ser digitado com espaço **1,5**. As citações de mais de três linhas, as notas de rodapé, as legendas das ilustrações e tabelas, a ficha catalográfica, a natureza do trabalho, o objetivo, o nome da instituição a que é submetida e a área de concentração

devem ser digitados em espaço simples. As referências, ao final do trabalho, devem ser separadas entre si por dois espaços simples.

Os títulos das seções devem começar na parte superior da folha e serem separados do texto que os sucede por dois espaços 1,5, entrelinhas. Da mesma forma, os títulos das subseções devem ser separados do texto que os precede e que os sucede por dois espaços 1,5. Na folha de rosto e na folha de aprovação, a natureza do trabalho, o objetivo, o nome da instituição a que é submetida e a área de concentração devem ser alinhados do meio da mancha para a margem direita.

3.4 PAGINAÇÃO

Observar:

- folhas pré-textuais são contadas, **exceto a capa**, mas não numeradas;
- folhas textuais são numeradas seqüencialmente, em algarismos arábicos, localizadas no lado direito da extremidade superior da folha;
- folhas pós-textuais são numeradas na mesma seqüência do texto.

3.5 TABELAS E GRÁFICOS

Elementos demonstrativos de síntese que constituem unidade autônoma. As tabelas apresentam informações tratadas estatisticamente, conforme IBGE (1993). NBR 14724, 5.9.2

As tabelas têm numeração independente e consecutiva; o título (caption) é colocado na parte superior, precedido da palavra Tabela e de seu número de ordem em algarismos arábicos. Nas tabelas, utilizam-se fios horizontais e verticais para separar os títulos das colunas no cabeçalho e fechá-las na parte inferior, evitando-se fios verticais para separar colunas e fios horizontais para separar linhas.

As fontes citadas, na construção de tabelas, e notas eventuais aparecem no rodapé (da tabela) após o fio de fechamento; caso sejam usadas tabelas reproduzidas de outros

documentos, a prévia autorização do autor se faz necessária, não sendo mencionada na mesma; devem ser inseridas o mais próximo possível do trecho a que se referem.

Se a tabela não couber em uma folha, deve ser continuada na folha seguinte e, nesse caso, não é delimitado por traço horizontal na parte inferior, sendo o título e o cabeçalho repetidos na folha seguinte.

Tabela 4 - Média e Erro Padrão para 4ª série do Ensino Fundamental

Brasil, Regiões e Unidades da Federação –

Língua Portuguesa - 1995-1997

Unidade da Federação	1995		1997	
	Proficiência Média	Erro Padrão	Proficiência Média	Erro Padrão
Brasil	188	1,6	186	1,0
RO	171	5,5	173	3,0
AC	169	4,6	163	1,5
AM	176	3,5	177	2,4
RR	177	4,5	172	2,8
PA	173	5,1	171	1,5
AP	165	2,5	168	3,1
TO	171	3,6	173	5,3
Norte	173	2,6	172	1,2
MA	165	8,3	174	1,9
PI	188	8,8	181	8,7
CE	180	3,4	182	2,2
RN	178	4,5	173	1,8
PB	178	7,2	179	2,8
PE	177	3,4	175	1,7
AL	172	6,7	170	1,9
SE	183	5,3	175	3,3

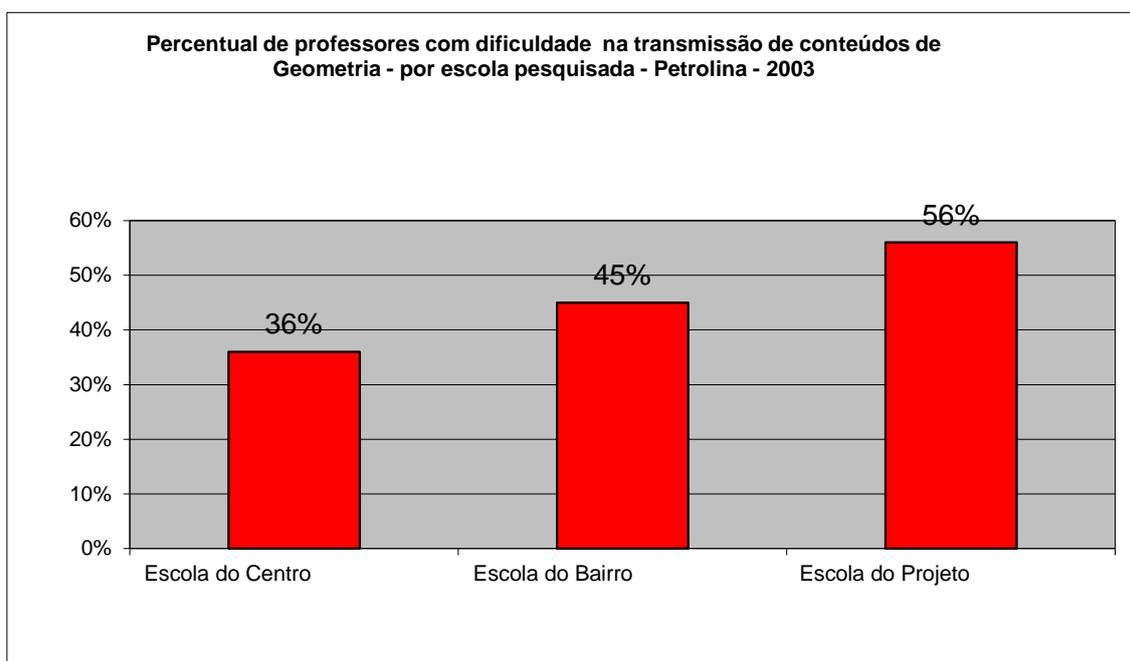
BA	182	6,1	180	12,7
Nordeste	178	2,2	178	3,7
MG	195	5,4	208	2,2
ES	181	4,2	177	1,3
RJ	194	4,4	183	2,8
SP	196	5,0	191	3,4
Sudeste	195	3,0	193	2,0
PR	197	6,4	193	4,4
SC	189	3,9	197	3,2
RS	187	3,5	186	1,5
Sul	191	3,0	191	1,4
MS	191	4,0	185	2,3
MT	172	4,8	171	2,1
GO	199	4,9	187	2,2
DF	205	3,9	187	1,3
Centro Oeste	193	2,6	183	1,2

Fonte: MEC/INEP/DAEB

O gráfico é uma forma de representar dados que visa facilitar sua visualização, análise e interpretação. Os gráficos são representados em forma de figuras e permitem evidenciar relações significativas entre os dados obtidos. A representação gráfica de um fenômeno deve ter como requisitos fundamentais: simplicidade, clareza e veracidade.

Os principais tipos de gráficos são: linear, de colunas ou em barras, de setores, cartogramas e pictogramas.

Gráfico 1



Fonte : Questionários aplicados a 22 professores.

3.6 EQUAÇÕES E FÓRMULAS

Para facilitar a leitura, devem ser destacadas no texto e, se necessário, numeradas com algarismos arábicos entre parênteses, os números devem ser alinhados à direita.

Na seqüência normal do texto, é permitido o uso de uma entrelinha maior que comporte seus elementos (expoentes, índices e outros).

Exemplo:

$$XfU + yfU = zfU \quad \dots(1)$$

$$(xfU + yfU)/5 = n \quad \dots(2)$$

3.7 QUADROS

Quadros são fechados na lateral, diferindo das tabelas, e possuem informações textuais, ao invés de informações geradas pelo autor. Utilizam-se traços para fechar o quadro. Título do quadro deve ser fonte 10 e em negrito. Caso exista fonte, a mesma deve ser em fonte 10 e sem negrito. O exemplo de quadro está apresentado a seguir.

Quadro 1: Definições operacionais e constitutivas dos construtos

Construto	Definição constitutiva	Definição operacional
Lealdade	Um profundo comprometimento para recomprar um produto ou serviço preferido de maneira consistente no futuro, causando uma compra repetida da mesma marca ou conjunto de marcas apesar dos esforços de marketing para causar uma mudança de comportamento (Oliver 1997, p.392).	Item baseado em Zeithaml et al., (1996). Variação de 7 pontos “Discordo totalmente” até “Concordo Totalmente” (1 item).
Qualidade	A extensão pelo qual um <i>web site</i> facilita de modo efetivo e eficiente a compra e a entrega (Zeithaml; Parasuraman; Malhotra, 2000, p.11)	Escala baseada nas quatro dimensões de ETAILQ de Wolfinbarger e Gilly (2003). Cumprimento (3), <i>Design</i> (9), Serviço ao Consumidor (4) e Segurança (4) mensurada em uma variação de 7 pontos, de “Discordo Totalmente” até “Concordo Totalmente”.
Satisfação	O julgamento de avaliação com respeito específico da experiência de compra <i>online</i> (Oliver, 1997).	Instrumento baseado em Oliver (1980). Foi utilizada uma escala de 7 pontos, variando de “Pouco Satisfeito” até “Muito Satisfeito” (1 item)
Valor Percebido	A avaliação geral de utilidade de um serviço baseado nas percepções do que é recebido sobre o que é dado (Zeithaml, 1988).	Escala de Mathwick et al (2001) em uma variação de 7 pontos “Discordo totalmente” até “Concordo Totalmente” (1 item).
Boca-a-Boca	Uma comunicação oral, de pessoa a pessoa entre um emissor e o receptor (Arndt, 1967, p.189).	Escala de Gummerus et al (2004). Variação de 7 pontos “Discordo totalmente” até “Concordo Totalmente” (1 item).

4 CITAÇÕES

4.1 CITAÇÃO

Citação é a menção, no texto, de uma informação extraída de outra fonte, e deve ser apresentada como a NBR 10520. Podem aparecer no texto ou em notas de rodapé.

A seguir, alguns exemplos de como apresentar as citações.

4.1.1 Citações diretas, literais ou textuais.

- Transcrição do texto de até três linhas deve conter aspas duplas.

Exemplo:

“Cultura é tudo aquilo que é feito, cuidado ou transformado pelo homem”. (PENTEADO, 2001, p.70)

- Transcrição no texto com mais de três linhas, deve estar em parágrafo independente, com recuo de 4 cm da borda esquerda, digitados em espaço simples e com letra menor que a do texto e sem aspas.

Exemplos:

Neste particular Freire (1996, p. 66) registrou que:

Se há algo que os educandos brasileiros precisam saber, desde a mais tenra idade, é que a luta em favor do respeito aos educadores e à educação inclui que a briga por salários menos imorais é um dever irrecusável e não só um direito deles. A luta dos professores em defesa de seus direitos e sua dignidade deve ser entendida como um momento importante de sua prática docente, enquanto prática ética.

Ou

Se há algo que os educandos brasileiros precisam saber, desde a mais tenra idade, é que a luta em favor do respeito aos educadores e à educação inclui que a briga por salários menos imorais é um dever irrecusável e não só um direito deles. A luta dos professores em defesa de seus direitos e sua dignidade deve ser entendida como um momento importante de sua prática docente, enquanto prática ética. (FREIRE, 1996, p. 66)

4.1.2 Citações indiretas ou livres

Transcrição livre do texto do autor consultado. Não é necessário o uso das aspas. Nas citações indiretas a indicação das páginas consultadas é opcional.

Exemplos:

Para Freire (1996) o professor precisa saber que ensinar não é transferir conhecimento, o conhecimento precisa ser apreendido por ele e pelos educandos nas suas razões de ser: ontológica, política, ética, epistemológica e pedagógica.

4.1.3 Citações de citações

Transcrição direta ou indireta de um texto em que não se teve acesso ao original.

Exemplo de transcrição direta:

Santos (1998) *apud* Jesus, (2004, p. 96) “a divisão entre zonas selvagens e zonas civilizadas é manifestação eloqüente da segmentação do espaço-tempo como condição da compreensão deste”. Ou ainda, após citação (SANTOS *Apud* JESUS, 2004, p. 96)

Exemplo de transcrição indireta:

Segundo Santos (1998) *apud* Jesus, (2004,) zonas civilizadas e selvagens são fruto de uma separação orientada em função do espaço-tempo.

Segundo (SANTOS *apud* JESUS, 2004)

5 NOTAS DE RODAPÉ

O uso de notas de rodapé serve para fornecer ao leitor as Indicações, observações ou aditamentos ao texto escrito pelo autor, tradutor ou editor, e deve ser apresentada como a NBR 10520. Para uma melhor compreensão da utilização das notas de rodapé VIEIRA (2002, p. 56) elenca as seguintes funções:

- indicar a fonte de uma citação, ou seja, um livro de onde se extraiu uma frase ou do qual se utilizou uma idéia ou informação;
- fornecer a tradução de uma citação importante ou apontar a versão original de uma citação;
- fazer observações pertinentes e comentários adicionais;
- Indicar trabalhos apresentados em eventos, mas não publicados.

A sucessão de todas as notas deve ser controlada através de numeração. A numeração das notas é feita por algarismos arábicos, devendo ter numeração única e consecutiva para cada seção do trabalho. As notas de rodapé devem ser digitadas dentro das margens com fonte 10, com o entrelinhamento simples. O corpo do texto de cada nota deve ficar separado do texto central por um traço que se inicia na margem e tem 3 cm.

Exemplo:

¹ Ver FREIRE, Paulo. **Professora sim, Tia não. Cartas a quem ousa ensinar**. São Paulo: Olho D'Água, 1995.

A seguir arrolamos algumas das situações mais freqüentes do uso das notas de rodapé:

a) Notas explicativas:

Esse tipo de nota é incluída quando o autor quer realizar comentários, esclarecimentos ou explanações, que não devem ser incluídas no texto para não se distanciar do tema central.

Exemplo:

“O problema que se coloca para mim é que, compreendendo como compreendo a natureza humana, seria uma contradição grosseira não defender o que venho defendendo.².”

² O que Paulo Freire chama de natureza humana não se refere apenas a natureza humana enquanto gênero – homem e mulher – mas, enquanto ser social e historicamente contínuo, ou seja, que se forma ininterruptamente ao longo do tempo.

b) Citação da mesma obra consecutivamente:

Quando uma obra de um mesmo autor for citada mais de uma vez, a primeira citação deve ter sua referência completa. Já as notas imediatamente subsequentes podem ser referenciadas de forma abreviada, utilizando expressões como *Ibdem* ou *Ibid.* (na mesma obra).

Exemplo:

⁶ FREIRE, Paulo. **Política e educação**. São Paulo: Cortez, 2003 (Coleção Questões da Nossa Época; v. 23), p. 39.

⁷Ibidem, p. 40.

⁸Ibidem, p. 41.

c) Citação do mesmo autor em obra diferente:

No entanto, quando o mesmo autor possui outra obra e é novamente citado, basta excluir o nome do autor, mas, deve-se citar a nova obra.

Exemplo:

⁶ FREIRE, Paulo. **Política e educação**. São Paulo: Cortez, 2003 (Coleção Questões da Nossa Época; v. 23), p. 39.

⁷Idem, **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996 (Coleção Leituras), p. 61.

d): Citação não consecutiva

Quando uma obra de um mesmo autor é citada não consecutivamente, utiliza-se Opus citatum, opere citato ou op. cit. (na obra citada)

Exemplo:

⁶ FREIRE, Paulo. **Política e educação**. São Paulo: Cortez, 2003 (Coleção Questões da Nossa Época; v. 23), p. 39.

⁷ PENTADO, Heloísa Dupas. **Meio ambiente e formação de professores** - 4. ed – São Paulo: Cortez, 2001 (Coleção Questões da Nossa Época; v. 38).

⁸ FREIRE, op. cit., p. 39.

e) Citação de diversas páginas de uma mesma obra

Quando uma obra é citada diversas vezes, para evitar citações excessivas deve-se usar apenas indicação da página inicial e final, conjuntamente com o termo, *Passim* ou *passim* (aqui e ali, em diversas passagens).

Exemplo:

⁶ FREIRE, Paulo. **Política e educação**. São Paulo: Cortez, 2003 (Coleção Questões da Nossa Época; v. 23), p. 39-45 *passim*.

f) Citação de uma mesma página intercaladamente

Muitas vezes uma única página de uma obra centraliza as idéias que o autor quer utilizar, para tanto essa mesma página é citada várias vezes intercaladamente. Neste caso se utiliza o termo *Loco citado* ou – *loc cit.* (no lugar citado):

Exemplo: _____

⁶ FREIRE, Paulo. **Política e educação**. São Paulo: Cortez, 2003 (Coleção Questões da Nossa Época; v. 23).

⁷ PENTADO, Heloísa Dupas. **Meio ambiente e formação de professores** - 4. ed. São Paulo: Cortez, 2001 (Coleção Questões da Nossa Época; v. 38)

⁸ FREIRE, *loc. cit.*

g) Citação que recomenda consulta de outra obra

Quando um autor quer recomendar ao seu leitor a consulta de uma outra obra, deve-se usar o seguinte termo *confira*, *confronte* ou *Cf.:*

⁶ Cf. FREIRE, 2003.

h) Supressão de citações de páginas excessivas

Quando um autor só quer citar apenas a primeira página da obra citada, utiliza-se o seguinte termo *Sequentia* ou *et seq.* (seguinte ou que se segue)

Exemplo:

⁶ FREIRE, 2003, p. 29 *et seq.*

i) Quando um autor cita uma citação de outro autor, deve-se utilizar o seguinte termo *apud* (citado por, conforme, segundo)

Exemplo:

⁶ (FREIRE, 2003 *apud* SILVA, 2005, p. 3) ou

⁶ FREIRE (2003) *apud* SILVA (2005, p. 3)

6. SUGESTÕES PARA APRESENTAÇÃO DE MONOGRAFIA

Para uma boa apresentação de monografia para conclusão de curso a uma banca examinadora, sugere-se:

- a) **Apresentação – exposição oral com material visual** (transparência, data show, banner, etc.), destacando:

Título

Nome do aluno

Nome do orientador

Justificativa – a importância da escolha do tema.

Objetivos

- Geral
- Específicos

Fundamentação Teórica – autores que embasaram o estudo e o que eles defendem.

Ex.: Formação inicial e continuada de professores (NÓVOA, 2000)

Abandono da geometria (PAVANELLO, 1998)

Educação ambiental (DIAS, 2006)

Inclusão na educação (SASSAKI, 2000)

Metodologia

Sujeitos – quem foi pesquisado (quantidade, sexo, faixa etária)

Campo de pesquisa – local onde ocorreu.

Material utilizado.

Procedimentos - como se realizou a coleta de dados, descrever brevemente quais os procedimentos adotados.

Resultados da Pesquisa

Diante dos dados, o que foi revelado?

Quais os dados obtidos com a investigação?

Pode ser apresentado em tabelas e gráficos.

Considerações Finais

Perguntas que podem nortear a conclusão:

O que se pode tirar como conclusão deste trabalho?

O que os resultados comprovaram ou refutaram?

Os objetivos foram alcançados?

Quais as contribuições desse estudo?

O que fica como sugestão?

b) Apresentação – procedimentos pessoais:

- demonstrar domínio do assunto;
- apresentar de maneira lógica;
- adequar o conteúdo ao tempo de exposição solicitado;
- utilizar recursos materiais na apresentação (retroprojektor; data show, banner, etc.)
- articular as palavras da melhor maneira possível e entonar a voz;
- utilizar vocabulário simples, correto e objetivo, não excluindo os termos técnicos;
- apresentar domínio na utilização dos termos técnicos da área de formação;
- adotar postura correta na apresentação;
- Direcionar a maior parte da apresentação para a banca examinadora;
- Fazer as anotações necessárias dos questionamentos da banca para as devidas respostas aos examinadores;
- Treinar antes da apresentação, para verificar a questão conteúdo/tempo;
- Apresentar a alguns colegas e solicitar sugestões para a apresentação, anteriormente.

7 REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

_____. **NBR 6024**: informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento escrito: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

_____. **NBR 6027**: informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

_____. **NBR 6028**: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 1990.

_____. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

_____. **NBR 12225**: informação e documentação: lombada: apresentação. Rio de Janeiro, 2004.

_____. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2006.

IBGE. **Normas de apresentação tabular**. 3. ed. Rio de Janeiro, 1993.

RODRIGUES, Auro de Jesus. **Metodologia científica**. São Paulo: Avercamp, 2006.

SENAC. DN. **Manual do Sics 7**: guia para elaboração de trabalhos acadêmicos, referências citações. 2.ed, Rio de Janeiro: SENAC/DIPLAN/ CEDOC, 2006.

VIEIRA, Leociléa Aparecida. **Projeto de Pesquisa e Monografia**: o que é? Como se faz? Normas da ABNT? – 2. ed. – Curitiba: edição do autor, 2002.

ANEXO 1.

SUGESTÕES PARA A REDAÇÃO

Palavras auxiliares para fazer ligação em textos

- A eles, em especial,
- A esse respeito SILVA
- A esta altura
- A este propósito
- À medida que,
- A título de
- Acontece apenas que
- Afora outras
- Agora que
- Ainda assim
- Ainda mais,
- Além de
- Além disso
- Alguns casos são a priori evidentes
- Analogamente
- Antes de tudo
- Ao contrário
- Ao final dessa resenha
- Ao lado de
- Após a
- Aqui, depara com
- Assim fazendo
- Assim tal tese
- Assim também
- Assim, pois
- Até porque
- Caso haja
- Caso se pretenda
- Certa vez
- Claro está
- Com base nessas
- Com efeito, às vezes
- Como feito
- Como já disse,
- Como quer que seja
- Como se pode observar,
- Conclui-se
- Contudo
- Convém, no entanto
- Da mesma forma
- De repente,
- Desse modo,
- Devo, pois, antes de tudo
- Diante de
- Diga-se de passagem
- E assim,
- É claro que,
- É fora de dúvida que
- É possível que
- Eis a razão,
- Eis aí como
- Eis porque seria
- Eis, pois, que se
- Em casos como esses,
- Em lugar de
- Em outro caso,
- Em qualquer caso
- Em seguida
- Em suma,
- Em teses desse gênero,
- Em todo caso,
- Enfim,
- Enfim, existem
- Enquanto
- Entretanto,
- Escolhendo, assim, a tese...
- Essa alternativa
- Este último lance,
- Facilmente se presume
- Fica, pois, claro que
- Fique claro
- Há algum tempo
- Há, no entanto
- Igualmente,
- Isto é possível
- Isto posto
- Logo,
- Mas às vezes
- Mas tais
- Mas todos esses problemas
- Mesmo porque,
- Muitos são
- Na realidade
- Naturalmente,
- Naturalmente, é preciso
- Naturalmente, por exemplo
- Nesse sentido
- Nestas condições
- Neste caso,
- Neste ponto,
- Nestes casos,
- No entanto,
- Note-se em seguida
- Note-se que
- O ideal
- O mesmo acontecerá
- O mesmo se passa
- O mesmo sucede
- O modo mais
- O próprio Silva, já citado, recorda ainda que...
- Ora, estando
- Ora, se tivesse
- Ou, então,
- Para alguns
- Paradoxalmente,
- Pode suceder, no entanto,
- Pois bem,
- Por isso

- Por isso o único conselho
- Por isso, é
- Por outro lado
- Por vezes
- Porém,
- Porém, se
- Porém, uma coisa
- Portanto,
- Por exemplo
- Quando melhor
- Resumindo
- Sabe-se que
- Se, além disso, o aluno...
- Se, por exemplo,
- Seja como for,
- Sobretudo se pensar
- Sucede às vezes
- Tais observações
- Tais observações não levam
- Tais referências
- Tal possibilidade
- Tal problema
- Todas essas observadas
- Todavia,
- Todavia, há
- Todavia, não é
- Trata-se de,
- Tudo quanto foi dito
- Uma vez detectado

APÊNDICE 1 – CARTA CONVITE PARA BANCA EXAMINADORA



UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO

CAMPUS PETROLINA

Carta convite

Prezado(a) professor(a): _____

Temos a satisfação de convidar V.S^a. para participar como membro efetivo da banca examinadora do Projeto/Trabalho de Conclusão de Curso do Bacharelado em Nutrição da Universidade de Pernambuco – *Campus* Petrolina intitulado “ _____ ” elaborado pelos(as) discentes _____ que será qualificado/defendido na sala ____ de _____, no dia ____ de _____ de _____ às _____ horas.

Desde já, agradecemos sua participação.

Petrolina, _____ de _____ de _____.

Atenciosamente,

Assinatura do discente_____
Assinatura do orientador



APÊNDICE 2 – BAREMA PARA QUALIFICAÇÃO DO PROJETO

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
 CAMPUS PETROLINA
 CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
 FICHA DE AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DO PROJETO

EXAMINADOR: _____ DATA: ___/___/___
 ACADÊMICOS (AS): _____
 TÍTULO: _____

QUESITO: ANÁLISE DO PROJETO	NOTA
1. Adequação do título. (0,5)	
2. Introdução e revisão da literatura – contextualização do problema da pesquisa com referências pertinentes e atualizadas. (1,0)	
3. Adequação dos objetivos. (0,5)	
4. Materiais e método – coerência entre a abordagem metodológica, desenho e instrumentos de coleta de dados (1,5)	
5. Operacionalização/plano de descrição e análise dos dados. (0,5)	
6. Adequação da operacionalização/plano de descrição e análise dos dados aos objetivos e ao cronograma de execução (1,5)	
8. O projeto foi apresentado dentro das normas da ABNT?(0,5)	
PONTUAÇÃO DO CONTEÚDO DO PROJETO	

QUESITO: ANÁLISE DA APRESENTAÇÃO	NOTA
1. Desempenho e segurança na apresentação. (0,5)	
2. Linguagem utilizada e clareza na exposição. (0,5)	
3. Qualidade do material audiovisual. (1,0)	
4. Segurança nas respostas à banca. (1,5)	
5. Utilização adequada do tempo. (0,5)	
PONTUAÇÃO DA APRESENTAÇÃO	

PONTUAÇÃO FINAL (CONTEÚDO DO PROJETO + APRESENTAÇÃO): _____

 Assinatura do Avaliador

APÊNDICE 3 – FICHA DE CONSOLIDAÇÃO DO



UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
CAMPUS PETROLINA
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

FICHA DE CONSOLIDAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO PROJETO DE TRABALHO DE
CONCLUSÃO DE CURSO

ACADÊMICOS:

TÍTULO:

AVALIADOR	NOTA	ASSINATURA

MÉDIA: _____

APÊNCIDE 4 – MODELO DE DECLARAÇÃO À BANCA EXAMINADORA



UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
CAMPUS PETROLINA
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

DECLARAÇÃO

A Coordenação do Curso de Nutrição declara para fins de comprovação curricular, que o **Prof.** _____ participou juntamente aos professores _____ e _____ como membros da banca examinadora do projeto / trabalho de conclusão de curso intitulado “ _____ ”, do(a) discente _____, apresentado aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, na sala _____ do curso de Nutrição da UPE - *Campus* Petrolina, como pré-requisito acadêmico para qualificação do projeto / trabalho de conclusão de curso ou para defesa do trabalho de conclusão de curso como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel de Nutrição.

Por ser verdade, firmo o presente que vai datada e assinada por mim.

Petrolina (PE), _____ de _____ de 20____.

Coordenador do Curso de Nutrição

UPE – Campus Petrolina

APÊNDICE 4 – BAREMA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO: Ficha de Avaliação do Conteúdo do TCC



UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO – UPE
CAMPUS PETROLINA

COLEGIADO DE NUTRIÇÃO

FICHA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

EXAMINADOR: _____ DATA: __/__/_____
DISCENTE: _____ TÍTULO:
_____ HORA
INÍCIO: _____ HORA FINAL: _____

FICHA DE AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DO ARTIGO/MONOGRAFIA

QUESTÕES	NOTA
1. Adequação do título. (0,5)	
2. Conteúdo do resumo/ abstract. (0,5)	
3. Introdução – contextualização do problema da pesquisa com referências pertinentes e atualizadas. (0,5)	
4. Adequação dos objetivos. (0,5)	
5. Materiais e método- detalhamento dos procedimentos, confiabilidade e validade dos instrumentos e adequação da análise dos dados (estatística) (1,0)	
6. Clareza na apresentação e interpretação dos resultados. (1,0)	
7. Os autores apresentam adequadamente seus resultados? (0,5)	
8. Discussão- coerência com os resultados e utilização de referências pertinentes. (1,0)	
9. O artigo foi apresentado dentro das normas da revista/ABNT?(0,5)	
PONTUAÇÃO DO CONTEÚDO DO ARTIGO	

FICHA DE AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO DO ARTIGO

QUESTÕES	NOTA
1. Desempenho e segurança na apresentação. (0,5)	
2. Linguagem utilizada e clareza na exposição. (0,5)	
3. Qualidade do material audiovisual. (1,0)	
4. Segurança nas respostas à banca. (1,5)	
5. Utilização adequada do tempo. (0,5)	
PONTUAÇÃO DA APRESENTAÇÃO	

PONTUAÇÃO FINAL (CONTEÚDO DO ARTIGO + APRESENTAÇÃO): _____

Assinatura do Avaliador

APÊNDICE 5 – MODELO DE ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DOS(AS) ALUNOS(AS) DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Às ____ horas do dia ____ do mês de _____ do ano de dois mil e _____, compareceu ao (a) _____ o (a) (s) aluno (a) (s)

_____, para defender trabalho de conclusão de curso com o título: “_____”.

Estiveram presentes à mesa examinadora o (a) Orientador (a) Prof. (a). _____ e os Prof. (a) _____ e Prof. (a) _____.

Procedida à apresentação e avaliação, o trabalho foi aprovado com a nota _____ sendo o processo de defesa encerrado às ____ horas. E eu, Prof. (a) _____, lavrei a presente ata, ao final assinada pelos membros componentes da mesa e pelo (a) (s) aluno (a) (s) avaliados. que no ato assumiu (ram) com os componentes da banca examinadora o compromisso de entregar na coordenação do curso uma cópia em CD, do trabalho, segundo modelo padronizado pelo Manual de TCC do curso de Nutrição.

Petrolina, ____ de _____ de 20____.

Orientador (a)

Membro

Membro

Discente (s)

Discente (s)